



## Informationsblad April 2012

*NYHED I SKANDINAVIEN*

### Manuel Oliepresse



Efter flere års leden og søgen efter oliepressere på hele jordkloden og utallige opfordringer fra kunder, er det nu lykkedes Dansk Hjemmeproduktion at finde en manuel oliepresse til den mindre husholdning til fremstilling af mange spændende og usædvanlige madolier.

Pressen er fremstillet i Indien og ses på internettet anvendt mange steder i verden – også i vestlige lande. Det skyldes sikkert, at den er enkel at anvende til mindre produktioner, samt økonomisk tilgængelig sammenlignet med andre presstyper.

I Indien er oliepressen et meget brugt redskab i den selvforsynende husholdning.

Gennem de seneste måneder har vi testet pressen med flere frøsorter og olieholdige kerner her i Danmark. Resultaterne har mindst talt været imponerende;

Frøsort	Forbrug	Oliemængde	Tidsforbrug
Hørfrø	500 gr	125 gr	25 minutter
Raps	500 gr	171 gr	25 minutter
Sennepskorn	500 gr	60 gr	25 minutter
Solsikkefrø, afskallede	1000 gr	449 gr	45 minutter
Solsikkefrø, med skal	500 gr	165 gr	25 minutter
Valnød, hakket i food processor inden	600 gr	370 gr	30 minutter

*\* Udbyttet vil variere lidt efter sorten af frø og nødder.*

#### **Andre olieholdige frø der kan fremstilles olie af i pressen:**

Sesamfrø, græskarkerner, jordnødder, hasselnødder, bog, hamp, mandler, druekerner, kastanier, pistacienødder, cashewnødder, soyabønner,

*...og hvad man ellers kunne tænke sig at prøve.*

Man bliver hurtigt dus med processen, og pressen er let at gå til og anvende.

Man skal dog være klar over at man ikke kommer sovende gennem en olieproduktion. Det kræver armmuskler og oliepresning er derfor også en god måde til at komme i bedre kondition.



**Vigtigt for et godt resultat:** Veltørret pressemateriale ( max. 8% fugtighed)

Resultatet af presning af frø under 60 °C. betegnes koldpresset olie.

### Generelt om oliepressen

Materialer og driften af pressen bærer dog også præg af at være fremstillet i en anden kultur, et andet klima og til en målgruppe med en anden levestandard.

Dette giver sig udslag i følgende:

- 1) Pressen skal fastgøres godt på en kraftig plade med de medfølgende bolte, som illustreret nedenfor. For at klare de lidt tungere opgaver vil vi anbefale at man yderligere bør forankre forankringsplatformen med skruetvingere til et solidt arbejdsbord eller en høvlebænk.
- 2) Det kan ikke undgås, at der sker lidt røgudvikling i forbindelse med presseprocessen. Derfor anbefales det, at finde et sted, hvor presseprocessen kan udføres, uden at det virker generende. I Indien er det indtrykket, at manuel oliepresning normalt sker udendørs.
- 3) Når sliskerne er placeret og skruet fast med medfølgende skruer, bør der udvises forsigtighed, når flasken med lampeolie skal anbringes under "skorstenen". Der er ikke meget plads til at få elastikken anbragt om flasken med lampeolie.



Pressen skal også godt forankres, som illustreret.



Den tændte olielampe





Dette billede illustrerer hvordan pressen vil se ud efter brug.

Man skal forvente at maskinhuset sodes til fra forbrændingen af lampeolien. Dette påvirker dog ikke det endelige resultat. Det skal også noteres at der er tale om lidt røgdvikling. Presning sker derfor bedst i en garage, et udhus, under halvtag eller udendørs.

### **En praktisk erfaring**

Efter presningen sidder resterne meget hårdt i pressehætten. Bor et hul gennem resterne med en boremaskine og placér pressehætten med resterne i vand til næste morgen. Herefter vil de resterende presserester være lette at tage ud med en lille kniv.

### **Biprodukter - Intet går til spilde ved manuel oliepresning**

Efter presning kan pressekagen fra de fleste oliefrø bruges til dyrefoder eller fuglefoder (proteinkoncentrat). Alternativt kan pressekagerne tilsættes kompostbunken eller strøes direkte ud i bedene i haven for at få en bedre muld. Dog skal man være klar over at pressekager fra jordnødder lugter forfærdeligt når de komposterer.



**OBS : Denne presse bør ikke betjenes af børn grundet olielampen og det varme metal (op til 80 grader)**

**Pakken med pressen indeholder:**

1. Rødt stativ med pressehus og tragt.
2. Pressehætte med 2 huller i siden og indvendigt gevind.
3. Justérskrue, som passer i pressehætten.
4. Bred rød sliske, som skal lede pressekage til skål.
5. Smal rød sliske, som skal lede olie til beholder.
6. Plastbeholder med låg til modtagelse af olie.
7. 3 spændskiver. 1 til placering på akslen med sneglen.  
2 til brug i forbindelse med 2 bolte og møtrikker til fastgøring af pressen til plade eller bord.
8. Gennemgående drivaksel med snegl.
9. Håndtag.
10. Flaske til væge og vægeholder. Lampeolie skal anskaffes.
11. Elastikbånd til fastholdelse af flaske på pressen under "skorstenen".
12. Diverse små skruer og møtrikker til fastgørelse af slidsker og håndtag.
13. Værktøj: Skruetrækker, nøgler til møtrikker, kniv.

Forsendelsesæskens størrelse: LxBxH (41x25x12)cm

Pressens størrelse, når den er samlet: LxBxH (37x15x48)cm

Samlet vægt inkl. emballage: 6,2 kg

Udførlig brugervejledning samt presseanvisning for forskellige frøsorter og olieholdige kerner medfølger.

**Pris: 1990,00 kr inkl moms**

**Se varenummer 1180**

**Mælkebøttevin - *Tap solens farve på flaske***

**Almindelig Mælkebøtte (*Taraxacum officinale*)** kaldes også **Løvetand** eller **Fandens Mælkebøtte**. Den er en to- eller flerårig urt, som danner en grundstillet roset af blade det første år.

Planten er hjemmehørende i Europa og Asien, men er idag udbredt i alle klodens tempererede egne. Den optræder på udyrkede arealer, på græssede marker, i haver og langs vejkanter - altså overalt hvor der er en kort vegetation, som tillader planten at spire i lys.

Mælkebøtten er nok ikke nogen ynglingsblomst for ret mange, specielt ikke for os haveejere, men det er en alsidig plante trods dens rygte;

De tidlige sprøde blade giver en pikant smag til en frisk forårssalat.

Planten har mange anerkendte medicinske egenskaber.

Kaniner og høns er glade for den.

De gule kronblade kan bruges til en ypperlig bordvin eller hedvin.

Mælkebøttevin har været en værdsat drik i mere end 100 år i flere lande, hvor der ikke er adgang til druesaft til vinframstilling.

### **Så hvorfor ikke lav din egen mælkebøttevin i år?**

Det er en vidunderlig måde at udnytte denne naturlige velduftende og gyldne råvarer i en tid hvor naturen ikke byder på så mange andre råvarer til vinframstilling og det er ikke så kompliceret som det umiddelbart lyder.

*Efter et glas eller to af den færdige vin kan det jo være at du ligefrem begynder at synes om denne plante.....*

### **Plukningen af mælkebøtter**

Find en mark eller plet med mælkebøtter lidt væk fra alfarvej. - Gå ud en morgenstund før solen står op - dæk kurven til med et klæde, mens du plukker - lad klædet ligge over kurven, mens du stikker en hånd ned og tager næste blomst op - så er det nemmere at pille det grønne fra de gule kronblade - blomsten når nemlig ikke at folde sig ud.

Pluk cirka 8-10 kg mælkebøtteblomster.

Forbered 4-5 kg mælkebøtteblomster - kun de gule kronblade bruges, alt det grønne skal pilles fra.

*Vær sikker paa at der ikke er sprøjtet med ukrudstgift eller gødet med animalsk eller kunstgødning hvor du plukker dine mælkebøtter.*



### **Ingredienser**

7 gram vingær, Bioferm Cool eller Blanc (alt efter temperaturen hvor vinen gærer)  
4-5 kg mælkebøtteblomster - kun de gule kronblade bruges, alt det grønne pilles fra.  
4 kg melis  
10 g gærnærings salt  
125 g citronsyre  
Evt. Aroma Enzym  
2,5 g svovl  
ca. 20 l vand  
Evt. klaringsmiddel

### **Så går vi igang:**

#### Dagen før sættes en forkultur i gang.

Overhæld de 4-5 kg kronblade fra mælkebøtteblomsterne med ca. 10 l kogende vand, hvori der er opløst 2 kg melis. Lad det stå og køle af samt trække i 1 døgn.

#### Næste dag

Vandet fra mælkebøtteblomsterne sies gennem et klæde over i ballonen. Vrid klædet og få al væden med.

På rengjort massegæringspand eller vinballon hældes:

7 gram vingær

125 g citronsyre  
20 g gærnærings salt  
1 g svovl

Tilsæt forkulturen og ryst blandingen godt sammen.  
Sæt gærrør på og stil ballonen et lunt sted.  
3-4 dage senere tilsættes de resterende 2 kg melis opløst i ca. 10 l vand.  
3-4 uger senere stikkes om 1. gang.

Afhængig af temperaturen i lokalet, vil gæringen aftage og når der bliver mere end 1 minut mellem hvert 'blop' skal vinen stikkes om.

Eventuelt kan man tilsætte 8-16 gram aroma enzym 1-2 dage før omstikningen. Tilsætning af enzymer under fermenteringen skaber mere aromatiske vine, da enzymerne fremmer frigivelsen af de aromaer der er bundet til saften og sukkeret. Se produktnummeret for yderligere information omkring anvendelse af aroma enzym.

Ved hjælp af hævert føres vinen over på en ren ballon. Sørg for at bundfaldet, som blandt andet består af døde gærceller, ikke kommer med.

Tilsæt 1½ g svovl  
Sættes til klaring.  
Ca. 3-4 uger senere stikkes om igen.  
Herefter skal vinen hvile i et par måneder.

Inden vinen tappes på flaske, kan der eventuelt tilsættes svovl for at stoppe gæringen fuldstændig. Man kan forvente at alkoholprocenten bliver omkring 10-11%.

Hvis den færdige vin stadig er lidt uklar kan man eventuelt tilsætte klaringsmiddel opløst i en smule vand. Klaringsprocessen tager 6-24 timer og er afsluttet når der er en kompakt masse af sedimenter i vinballonen. Herefter filtreres vinen inden den tappes på flaske.

Vinen er klar til at drikke efter cirka 3 måneder i flasken, men køligt opbevaret kan den holde sig i op til 2 år men den gullige farve vil dog blive mere brun jo længere tid vinen er lagret.

### **Let hedvin**

For at lave en pikant let hvidvin kan denne opskrift også bruges til en hedvin (brug universalgærpakke til hedvine, varenummer 3086) ved at tilsætte ekstra 50 g citronsyre og efter 4-5 dages gæring tilsætte ekstra 2½ kg melis. Man kan forvente at alkoholprocenten bliver omkring 15-16%.

### **Mælkebøtte-is og sorbet**

For at få en vidunderlig mælkebøtteis eller sorbet kan man tilsætte 0,5-1 dl mælkebøttevin til en basis eller sorbet-mixtur uden andre smagsstoffer inden den køres i ismaskinen (Se varenummer 8081).

### **Relevante produktreferencer til mælkebøttevin fremstilling**

	Produktnummer
Massegæringspand	3021 og 3022
Vinballon	3042 og 3043 eller 3030 og 3038
Gærrør	3010
Ballonrensebørste	3017
Flaske- og ballonrensemiddel	3018
Hævert	3011
Auto-hævert	3249
Gærnærings salt	3208
Vingær	Bioferm Cool, 3201 og 3201a Bioferm Blanc, 3202 og 3202a
Universalgærpakke - hvid frugtvin	3008



Universalgærpakke - hedvin	3086
Klarvit klaringsmiddel	3210
Aroma Enzym	3209 og 3209a,
Svovl	3215, 3215a, 3215b.
Citronsyre	3213
Flasker og propper	Se produktgrupperne på hjemmesiden
Manuel flaskefylder	3198
Bag in box poser	3066 og 3067
Pasteuriseringsapparat	3040 og 3100
Ismaskine til is og sorbet	8081
Mikrovægt	1101
Ochlevægt	3012



*Held og lykke med mælkebøttevinen.*

*Nydes afkølet*

## **Ostepresse**

***Presse til store hårde oste så som Emmentaler og Jarlsberg***

Et mosteri kan bruges til andet end most.



Presse til store hårde oste så som Emmentaler og Jarlsberg.  
Illustrationen viser et mosteri anvendt som ostepresse.



Der er brugt en afløbsbakke med tremmebord (varenummer 1051) under osten samt en osteform med låg (varenummer 1059). OBS: Disse produkter indgår ikke i dette varenummer.

Opskrifter på Emmentaler og Jarlsberg ost og beskrivelse af brugen af et mosteri som ostepresse findes i Bogen om Ost, Kirsten Iversen og Lone Hindø, Forlaget Niche, 2011 (varenummer 8243).

Der medfølger pressekurv sammen med dette varenummer så man kan bruge pressen til most også. Se kurven på varenummer 3072. I princippet kan alle mosterier bruges som ostepresse. Se varenummer 3072 for mere information om fremstilling af most med denne presse.

Højde: 690 mm

**Pris: 2.350,00 kr**

**Varenummer 3072a**

### **Gryde til pasteurisering, opvarmning og løbning af mælk til ostefremstilling, 29 liter**

*En pasteuriseringsgryde kan bruges til andet end pasteurisering af most eller henkogning af en lang række grøntsager og frugter.*

Denne emaljerede beholder med skjult 1800 W varmeelement og termostat-styring er oprindeligt udviklet som en effektiv løsning til pasteurisering af most eller henkogning af en lang række grøntsager og frugter.

Den er dog ideel til pasteurisering, opvarmning og løbning af mælk til ostefremstilling.



Skæring af ostemasse til Emmentaler.

Kan også bruges i forbindelse med ølfremstilling (mæsk).

Most kan pasteuriseres direkte i apparatet og herefter tappes i rene flasker (tappehanen nederst til højre). Man kan også fylde flasker med most, og herefter pasteurisere flaskerne med indhold. Pasteurisering af 29 liter æblejuice (opvarmning fra 20-80 grader) tager ca. 1½ time.

**Pris: 1.275,00 kr**

**Varenumrene 3040 og 3040a**

## Urtesaks – Ikke kun til krydderurter, også til at snitte og hakke mandler



Samtidig må det være en af de bedste opfindelser i 2011! – 5 sakse i en. Hvorfor har mon ingen tænkt på det tidligere?

Meget praktisk saks til at klippe urter af alle slags med fra Westmark i Tyskland. Der medfølger en 'kam' til at frigøre eventuelle fugtige urter som sætter sig fast i saksen.

Denne geniale urtesaks med 5 knivskarpe skær kan klippe krydderurterne hurtigt og ensartet uden at knuse dem. Resultatet er perfekte og ensartede stykker, hvor urternes struktur forbliver intakt. Kan også bruges når du i en fart skal have skåret pancetta eller bacon ud i små stykker.

En kunde har også givet det tips at saksen er fænomenal til at hakke mandler og lave mandelsplitter. Det er meget hurtigere end hvis man snitter dem med en lille kniv - snitterne blev af en passende størrelse - klippet på tværs! Skal man bruge mandelsplitter til eksempel gløgg, ja så vender man mandlen på langs, så snitterne bliver lidt længere!

Du ender med at bruge mange flere krydderurter i din madlavning, fordi det er så nemt lynhurtigt at klippe et bundt urter. Et køkkenredskab du vil elske!

Fremstillet af rustfrit stål.

**Pris: 98,00 kr**

**Varenummer 4084**

Og til sidst en verdensnyhed helt fra Paris!

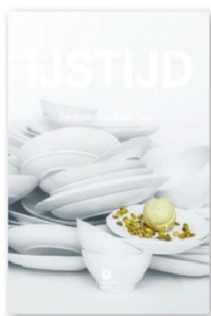
## *Gourmand World Cookbook Awards 2012*

**Bogen om Sennep**  
**STÆRK- SØD-SANSELIG**  
Lav din egen gourmetsennep

Bogen er udnævnt til den bedste i sin kategori i Danmark og nummer 3 i Verden.

*Tillykke til Forlaget Niche og forfatterne*

Me gusta Enviar A 2296 les gusta una página. Regístrate para ver qué les gusta a tus amigos.  
**Gourmand Awards 2012 Winners**



**2<sup>nd</sup> NETHERLANDS**  
**IJSTIJD**  
G. RAAT, BARBARA  
RIKFEY, ERIK RIKKELMAN



**3<sup>rd</sup> DENMARK**  
**BOGEN OM SENNEP**  
LONE HINDØ  
(NICHE)



**4<sup>th</sup> VENEZUELA**  
**NUESTRA CARNE**  
OTTO G. GÓMEZ PERNÍA  
(EDICIONES GRUPO TEI)

**Pris: 189,00 kr**

**Varenummer 8188**

Alle priser er angivet inklusiv 25% dansk moms. Der tages forbehold for prisændringer.

For mere information om vores produkter besøg venligst [www.hjemmeproduktion.dk](http://www.hjemmeproduktion.dk) eller kontakt os på tlf 62671447.

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

**Dansk Hjemmeproduktion**

## Kort om Dansk Hjemmeproduktion:

Vores idé er grundlæggende at udvikle, producere og markedsføre materialer, udstyr og ingredienser til lette og gennembrøvede metoder til selvforsyning, fremstilling og konservering af fødevarer. Det vil sige fødevarer, som af mange opfattes som vanskelige at lave selv.

Hjemmeproduktion er samtidig en spændende hobby for familien, der også giver børn en bedre forståelse af de processer vores madvarer går igennem fra jord til bord. Samtidig er man selv herre over ingredienserne i maden. Da der er tale om traditionelle og ofte historiske tilberedningsmetoder, undgås samtidig unødvendige tilsætningsstoffer.

Vore produkter henvender sig primært til:

**Privatpersoner**, som synes at det kunne være sjovt at lave f. eks. ost, smør, tørre krydderurter, lave most af nedfaldsæbler og meget andet.

**Institutioner**, som i undervisningssammenhæng praktisk kan demonstrere, hvordan mange grundlæggende fødevarer fremstilles/konserveres.

**Restauranter**, som ønsker løsninger, der giver mulighed for at give gæsten en oplevelse udover det sædvanlige.

Ostier – yoghurtapp. – smørkærner – tørreapp. – kornkværne – vintønder – kulturer – mosterier – vinfremstilling – bagning – mm.

---

Hjemmeproduktion Aps, Hygildvej 5, Hygild, DK-7361 Ejstrupholm, Danmark  
Tlf: 62671447 CVR : 31875692  
e-mail: info@hjemmeproduktion.dk Hjemmeside: www.hjemmeproduktion.dk