



Informationsblad

Høsttid - Samletid 2013

Nye og afprøvede løsninger til den selvforsynende husholdning

Lav dit eget hybenpulver **Hybenene er modne nu.**

Hybenpulver er lettere at lave end man tror. Det kræver dog lidt udstyr, men når man først har det er man kørende i mange år. Udstyret kan samtidig bruges til mange andre ting i den selvforsynende husholdning.



Fremstilling af hybenpulver:

Hyben befries kun for blomst og halveres. Snittes i food processor med samme hakker som anvendes til løg. Tørres herefter ved 30 grader Celcius til det hele er knastørt i et tørreapparat / dehydrator. De knastørre hybenstykker rives nu atter på den grove skive i food processoren for at få myresyren til at løsne sig. Man kan nu ryste myresyren af ved hjælp af en sigte, og de tørrede hyben er klar til at blive malet.

Det er meget vigtigt, at tørringen ikke overstiger 30 grader Celcius, så det kan godt vare 1 døgn eller mere, hvis man har en stor portion. Den lave temperatur forhindrer vitamintab.



Se mere information omkring tørreapparater længere nede i dette informationsblad eller under produktgruppen 'tørreapparater / dehydratorer' på hjemmesiden.

Maling af hybenpulver med Country Living kværn

Vores manuelt betjente Country Living kværn, som kan justeres til forskellige finhedsgrader, er fortrinlig til maling af hybenpulver. Det er en kværn som er meget let at betjene.

Kværnen er samtidig fortrinlig til maling af eget mel – et godt grundlag for det gode brød.

Pris: 3.900,- kr.
Varenummer 5015

OBS: Elektriske kornkværne kan også bruges til maling af hybenpulver men vi har erfaring med at de nemt stopper til hvis man kommer for meget i på en gang.



Fransk grovsigte med kværn, 3 sigte-disketter med forskellig hulstørrelse

Praktisk grovsigte med kværn til pureer, tykke supper som fx ærtesupper, mosede kartofler, grønsager, frugtpuree og meget andet.

Helt fortæffelig til hybenmos/marmelade af kogte hyben. Stenene og skindet passerer ikke gennem sigten. Samtidig bevares frugtkødet, hvilket det ikke gøres i en saftcentrifuge. Vi lavede selv 10 kg mos i forrige weekend i løbet af meget kort tid.



Grovsigten har 3 'arme' så den kan hvile på grydens eller skålens kant mens man bruger den til purering.

Det miljørigtige-alternativ til den elektriske blender. Den har faktisk den yderligere fordel over blenderen at man selv kan styre hvor findelt ens pure eller mos skal være.

Leveres med 3 sigte-disketter. Hulstørrelse 1.5 / 2.5 / 4 mm. Lavet af høj kvalitets rustfrit stål.

Diameter: 24 cm. Diameter sigte: 14 cm. Højde: 16.5 cm. Total diameter: 38 cm

Pris: 435,- kr.

Varenummer 8103



Seneste rapport fra vores heder i Hygild - Tyttebærerne er også modne! –
Det er nu de skal plukkes!

Den traditionelle svenske bærplukker

Bærplukker til blåbær, tyttebær, solbær, slåen, ribs, mm. som minimerer antallet af blade der følger med ved plukningen. Gør bærplukning til en hurtig og forhøjelig opgave. Selv for børnene.



Priser

**Den traditionelle svenske bærplukker
i træ til bærsamleren som vil undgå
plastic 198,- kr.**

Varenummer 4080

Stor (rød) : 156.- kr.

Varenummer 4077

Lille (rød) : 132.- kr.

Varenummer 4078

Bær rense-sigte

Norsk inspireret rense-sigte til alle mindre bær

En vigtig del af bærplukkerens udstyr. Ganske enkelt hæld en passende portion af dine bær over i sigten, ryst sigten og/eller skyl under vandhanen og små stilke samt blade forsvinder gennem sprækkerne i sigten.



Fåes i sort og rød

Mål

H: 8 cm

D: 36 cm

Rød Varenummer 4079a

Pris : 98.- kr.

Sort Varenummer 4079b

Pris : 87.- kr.

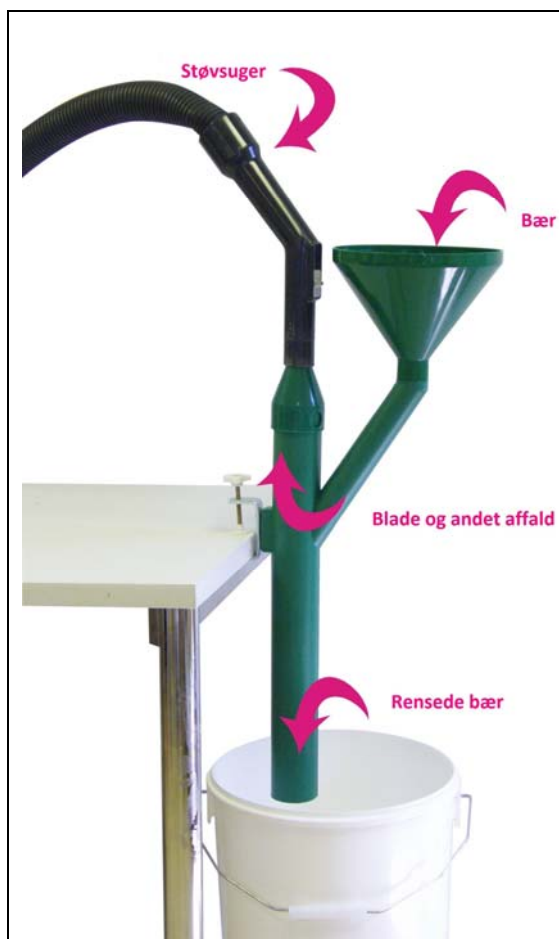
Bærrenser til støvsuger

Har du opgivet karrieren som bærplukker, fordi du ikke kan overskue rensarbejdet efter plukningen? Så er her yderligere en løsning til bærrensningen fra Dansk Hjemmeproduktion. Denne norske opfindelse sparer mange timer og gør rensning af bær til en leg.

Erfaringsmæssigt suges omkring 90-95% af blade, tørre bær, så grene og des lige ind i støvsugerposen.

Anvendelig til blåbær, tyttebær, solbær, solbær, solstik, havtorn og alle andre afstilkede små bærtyper.

Konklusionen af en test af denne bærrenser i Stavanger Aftenblad den 26. Juli 2006 var "dette er jo eit svært godt hjælpemiddel".



Brugervejledning:

- Apparatet skrues på en bordplade.
- Støvsugeren tilsluttes. Det er vigtigt at teste støvsugerens sugeindstilling inden man starter rensningen for alvor. Støvsugertips: Det mest ideelle er at bruge en støvsuger med variabel sugeindstilling. Hvis ikke man har dette kan man regulere sugeeffekten ved ikke at sætte støvsugerrørret helt ned i sugehullet.
- Hvis støvsugeren er indstillet ved for høj effekt kan man risikere at bærrerne også kommer i støvsugeren. Samtidig vil rensningen være mindre effektiv hvis sugeindstillingen er indstillet for lavt.
- Sæt en spand under renseren.
- Start støvsugeren.
- Bærrene fyldes i tragten. Det anbefales at bærrerne fyldes i tragten i en lind strøm og at man sørger for ikke at fylde for mange bær i tragten ad gangen. Dette vil kunne resultere i at tragten stoppes og at bærrerne så suges inde i støvsugeren.
- Affaldet suges ind i støvsugeren og de rensede bær falder ned i spanden.

Brug af apparatet har vist at man kan rense 10 liter blåbær op til 90% rent på under 10 minutter.

Det er da vist et apparat man må ha.....

Pris: 295,- kr.

Varenummer: 4095

Lukkebøjle / klemme til henkogningsglas, universal, 10 stk

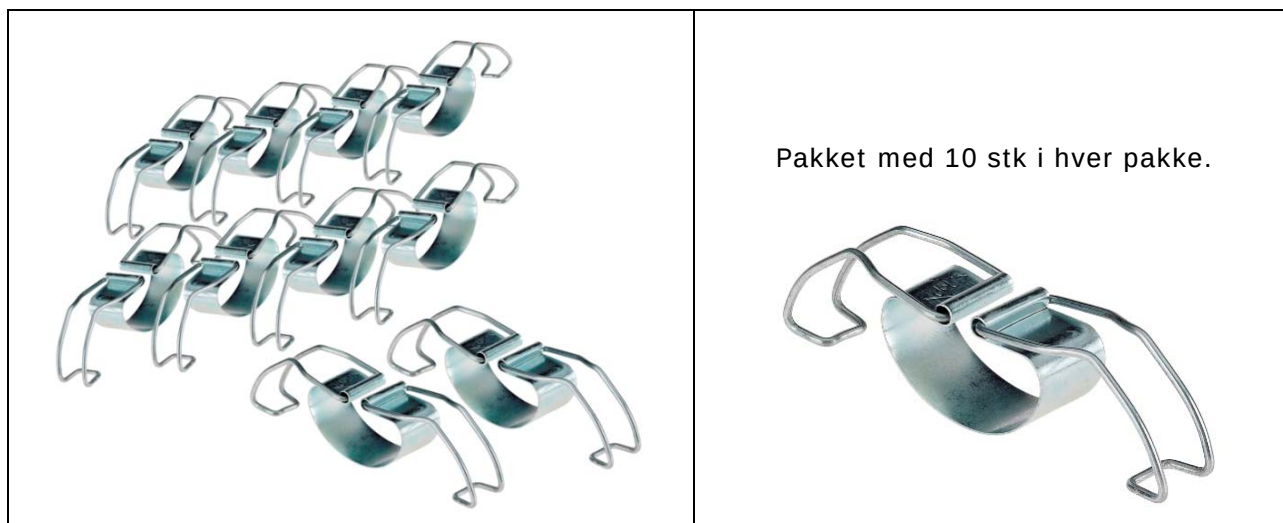
I år lykkedes det! Efter forgæves at have støvet rundt i adskillige antikvitetshandlere og genbrugsbutikker, er det nu lykkedes at få fat i disse efterspurgte lukkebøjler / klemmer til gammeldags henkogningsglas hos en af vores samarbejdspartnere.

Kan anvendes til alle traditionelle henkogningsglas



Billedet illustrerer lukke-bøjlen / klammen på to af de mest gængse typer henkogningsglas.

Det store glas har en diameter på 12 cm og det lille glas en diameter på 8,5 cm.



Pris: 105,- kr. / 10 stk.

Varenummer: 7084

Gummiringe til henkogningsglas

Nu er der mulighed for at genbruge de mange henkogningsglas som man ikke længere har gummiringe til.



Pakket med 10 stk per pakke

Målene angiver indre og ydre dimension.

Gummiring	82 x 114 mm	Vare nummer 7080
Gummiring	74 x 86 mm	Vare nummer 7081
Gummiring	65 x 90 mm	Vare nummer 7082
Gummiring	54 x 67 mm	Vare nummer 7083

Pris: 40,- kr. per 10 stk.

Gummiring til patentprop, rød, 25 stk



Passer til varenummer, 8220, 8220a, 8221a og 8222.

Pris: 23,75 kr. per 10 stk.

Varenummer 8223

Passer også til mange andre flasker hvor producenten på beklageligt vis har sat plasticringe på propperne som ikke holder tæt.

Kastanjetang / Kastanjesnitter

En tang som gør det utroligt let af snitte / ridse kastanjer inden man bager dem.



Dyrking af spiselige kastanjer bliver mere og mere populære i Danmark og resten af Skandinavien.

Derfor har Dansk Hjemmeproduktion lanceret denne meget praktiske og ergonomiske kanstanjetang. Nu er det slut med at skære fingrene når man ridser kastanjerne inden de bages.



Tangen består af tre sammensatte dele. Kastanjen placeres i den nederste holder, mellemlåget lukkes og den øverste del af tangen, som har to krydsede knivblade, presses ned i kastanjen. Efter at kastanjerne er snittet kan man bage dem. Under bagningen åbner kastanjerne sig, idet skallen ved krydset ruller sig lidt op, og man kan derefter let pille dem og bruge dem i madlavningen. Anvendelsesmulighederne er mange: Hele bagte kastanjer der serveres med smør, afskallede kastanjer ristes let og bruges i diverse retter, kastanje pure til kager og desserter.....og meget meget mere.



Højde : 5 cm, bredde: 5 cm, længde: 17 cm

Pris: 275,- kr.

Varenummer 8172



Konisk korkprop til blandt andet gamle mælkeflasker i alle størrelser

De gamle mælkeflasker er flasker af rigtig god kvalitet til opbevaring af saft og juice som samtidig er nemme at rengøre. Derimod er det næsten umuligt at finde propper eller kapsler til disse længere.

Denne korkprop er et godt alternativ til de oprindelige kapsler af folie og propper af plast.

Proppen er lidt større end hullet i flasken og behøver derfor ikke at blive skubbet helt ned i hullet i flasken for at forsegle den. Derved kan propperne nemt tages af og bruges flere gange.



Dia, bund: 23 mm, Dia, top: 26 mm
Længde: ca 26 mm

Pris: 3,95 kr /stk

Varenummer 3272

OBS: Hvis propperne er for små til enkelte af flaskerne, fordi der kan være små størrelsesforskelle mellem flasker fra forskellige glasværker, kan man sætte et stykke bagepapir mellem prop og flaske.

Æble- og kartoffelkasser - fremstillet af ubehandlet douglasgrantræ



Lokalhistorisk design inspireret af de jyske kartoffelbrug. Ideel kasse til opbevaring af æbler, kartofler, løg og anden frugt samt for eksempel georginer, blomsterløg med mere.

Et produkt med lokalhistoriske aner her i Midtjylland, Danmark.

Disse praktiske kasser er en genproduktion af den type kasser der blev brugt til opbevaring af kartofler på de jyske kartoffelbrug fra slutningen af 1800 tallet og frem til 1970'erne. Udover at være ideelle til opbevaring af æbler er de anvendelige til løg, kartofler og anden frugt samt for eksempel georginer, blomsterløg med mere.

De nøje gennemtænkte dimensioner på kasserne gør at de kan stables 2 og 2 ovenpå hinanden. Det sikrer en sikker stabling hvor der samtidig er god luftcirkulation mellem kasserne.

Dimensionerne gør samtidig at man kan stable 2 kasser inden i 2 andre kasser når kasserne skal opbevares tomme, hvilket er meget pladsbesparende.

Fremstillet af ubehandlet douglasgrantræ.

Bræddernes dimensioner: 10 x 70 mm.

Fremstillet lokalt her i Midtjylland.



Æblekasse-modellen

Mål: 68 cm lang, 27 cm bred og 20 cm høj.

Nettovægt: ca. 2,3 kg/stk

Pris: 105,- kr. 1 stk.
385,- kr 4 stk.

Varenummer 8225
Varenummer 8225a

Kartoffelkasse-modellen

Mål: 68 cm lang, 27 cm bred og 30 cm høj.

Nettovægt: ca. 4 kg/stk

Pris: 125,- kr. 1 stk.
460,- kr. 4 stk.

Varenummer 8224
Varenummer 8224a

OBS: Der er tale om et ubehandlet rustikt produkt af uhøvlet træ. Der kan forekomme større knaster.

Ascorbinsyre, C vitamin, 50 gram

Ascorbinsyre (C-vitamin) er et naturligt forekommende vitamin, der findes i de fleste frugter, f.eks. citroner, appelsiner og solbær. Forhindrer friskpresset most i at mørkne.

Ascorbinsyre (C vitamin) er et naturligt forekommende vitamin, der findes i de fleste frugter, f.eks. citroner, appelsiner og solbær.

Ascorbinsyrens funktion er følgende:

- Antioxidant, dvs. Stoffet forhindrer påvirkning fra luftens ilt.
- Surhedsregulerende middel.
- Farvestabiliserende i levnedsmidler.

Ascorbinsyre, C vitamin, E300, i form af L-ascorbinsyre i pulverform.

Dosering: 0,5g/10 liter most eller vin



Billedet til venstre viser 2 glas friskpresset æblemost 10 timer efter presningen. Mosten i glasset til venstre blev tilsat ascorbinsyre i den anbefalede dosering lige efter presningen. Smagen på mosten ændrede sig ikke smagsmæssigt men fremtræder med en frisk farve. Mosten i glasset til højre er uden ascorbinsyre.

Ascorbinsyre er en organisk syre med formlen $C_6H_8O_6$. De fleste pattedyr kan selv danne ascorbinsyre, men mennesker, aber samt visse fugle, fisk m.fl. kan ikke danne det, og kan derfor kun få ascorbinsyre gennem kosten. Der er to former for ascorbinsyre: L-ascorbinsyre og D-ascorbinsyre. D-ascorbinsyre er i sin molekylestruktur et spejlbillede af L-ascorbinsyre, men D-ascorbinsyre har ingen biologisk betydning, og anvendes derfor ikke som antioxidant. Denne ascorbinsyre er derfor i form af ren L-ascorbinsyre.

L-ascorbinsyre er det samme som C-vitamin. Stoffet har betydning for bindevævs produktion af kollagen og mangelsygdommen skørbug er netop kendetegnet ved forandringer i hug og knogler, opsvulmede gummer, løse tænder, blødninger og manglende sårheling. Men L-ascorbinsyre har også betydning for produktion af signalstoffer i nervesystemet, udnyttelsen af folinsyre, omsætningen i leveren og for jernoptagelsen fra tramen.

Produktets anvendelsesområder er hovedsageligt inden for frugt- og grøntindustrien, bageri-, konfektur- samt bryggeri-industrierne.

Pris: 40,- kr.

Varenummer 3291

'Bag-in-box med pose' og 'bag-in-box poser', 3 og 5 liters



Ideel til opbevaring af vin og juice til daglig brug. Den fleksible pose sikrer, at der ikke kommer luft til indholdet under tapning. Derfor er der ingen oxidering i forbindelse med tapning, og indholdet kan holde sig i flere uger efter åbning blot det opbevares lidt køligt.

Påfyldningstemperatur er maximum 45 grader Celcius. Kan fyldes med pasteuriseret most når mosten er kølet ned til under 45 grader. Med god køkkenhygiejne er der ikke risiko for gæring af mosten.

Alle bag-in-box poser fyldes med almindelig tragt og derefter sættes plastproppen/tappehanen i med et let tryk. Der er ikke brug for nogen form for redskab til dette. Proppen/hanen kan senere fjernes igen med et ret ryk.

3 liters bag-in-box med pose

Varenummer 3044

Pris: 34,- kr.

3 liters bag-in-box pose

Varenummer 3067

Pris: 13,- kr.

5 liters bag-in-box med pose

Varenummer 3045

Pris: 39,- kr.

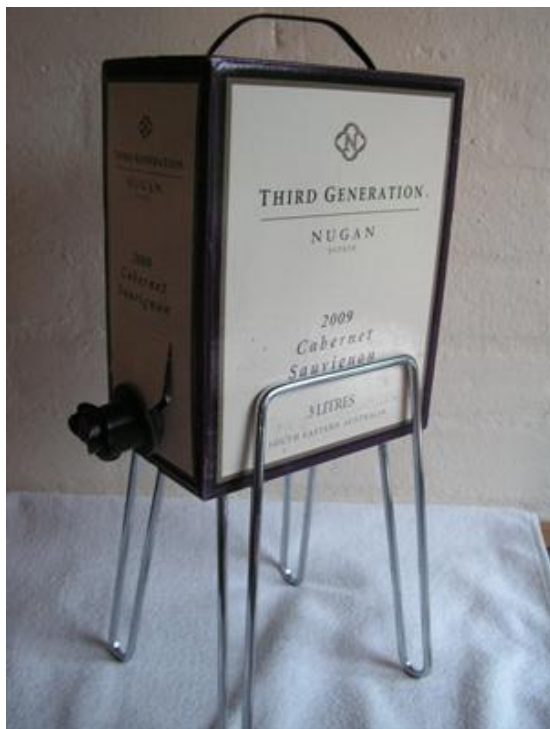
5 liters bag-in-box pose

Varenummer 3066

Pris: 15,50 kr.



Poserne kan efter brug skylles og genanvendes mange gange. I perioder hvor man ikke bruger poser som allerede har været brug en eller flere gange kan man opbevare dem i fryseren til de skal genanvendes.



Stand up – stativ

Træt af at din vin-in-box vinkartoner står på bordkanten og drypper på gulvet?

Her er løsningen. Præsenterer kartonen flot på køkkenbordet, spisebordet og på terrassen så den er nem at tappe fra, når den står på bordet.

Et stilfuldt og enkelt stativ som passer til standard størrelser af vin-in-box inklusiv de 3 og 5 liters bag-in box kartoner som vi sælger til hjemmelavet vin, æblesaft og anden saft.

Til 3 liters bag-in-box

Varenummer 2999

Pris: 45,- kr.

Dansk design og produktion i forkromet stål

Gærkrukker til effektiv mælkesyregæring i lille skala

Smagsoplevelser - Sundhed - Konservering



Gennem mælkesyregæring opnås lang holdbarhed (en form for konservering), samtidig med at processen sikrer, at grøntsagernes vitaminer og mineraler bevares. Mælkesyregærede grøntsager er godt for mave-/tarmfunktionen, så det samlede resultat bliver et bidrag til en bedre livskvalitet.

Mælkesyregærede grøntsager kan fremstilles på 2 måder:

Selvsyrning kan anvendes ved grøntsager, som kan stemples. Dette gælder f.eks. hvidkål, rødkål, gulerødder m.m.

Tilsætning af mælkesyreferment. Denne sidste metode giver et godt resultat med alle grøntsager, men er oplagt til grøntsager, som i udseende ville lide under stampning. Dette gælder f.eks. peberfrugt, bønner og squash.

Ved yderligere at tilsætte grøntsagerne tørrede krydderier, kan man fremtrylle pikante smagsoplevelser til brug i f.eks. salater vinteren igennem.

Gærkrukkerne leveres med 2 tryksten og er forsynet med en vandrille, så luften under gæringsprocessen kan komme op - men ikke ned.

Udførligt opskriftshæfte medfølger.

5 liters : Pris: 475,- kr.

Vare nummer 7000

10 liters : Pris: 585,- kr.

Vare nummer 7001

Kålbor / Stokkefjerner / Stokkejern



Tysk køkkenredskab fremstillet af bøgetræ og poleret stål med slebne kanter til effektiv og hurtig udboring af stokken i kålhoveder. Redskabet er egnet til de fleste kålsorter men specielt god til hårde kåltyper som hvidkål og rødkål.

OBS: Der er tale om et rustik køkkenredskab som er lavet efter en gammel model fra et landkøkken.

Længde: 23 cm

Fremstillet i Tyskland

Pris: 245.- Varenummer : 7013

Se mere information om syrningskultur, råkostjern og gærkrukkestampere på hjemmesiden i kategorien 'Gærkrukker'.

Vakuumposer



	Vakuumpose, rillet, 100 stk 16 cm (B) x 30 cm (L) Pris: 118,- kr. Varenummer 3127
Vakuumpose, rillet, 100 stk 25 cm (B) x 50 cm (L) Pris: 274,- kr. Varenummer 3128	

Se mere om modellerne af vakuumpakker og poser til hjemmebrug og restauranter, der føres af Dansk Hjemmeproduktion på hjemmesiden.

Pektin / Pectin, stivelse, 100 gram Bruges som stivelse i fremstilling af frugtgele, syltetøj og marmelade ved et minimum sukkerindhold på 55% og en PH værdi på 2,5-3,8. Citrus-pektin, et naturligt geleringsprodukt uden konserveringsmiddel. Pektin er også tilladt i produktion af økologiske produkter.	
--	---

Pektin og dets anvendelse:

Pektin er et fiber, der findes naturligt i planter, som kan udvindes og bruges som naturligt stivelsesmiddel/gelatine i madlavning. Især i citrusfrugter, stikkelsbær og umodne æbler findes meget naturligt pektin der i varmt vand danner en opløsning, som størkner ved afkøling. Derfor er det for eksempel muligt at lave æblegelé af umodne, grønne æbler uden at tilsætte noget stivelsesmiddel. Derimod har jordbær, blåbær, taybær og lignende meget lidt, hindbær lidt mere, rabarber ingen indhold af pektin. Dette pektin-produkt er derfor et godt alternativ, uden konserveringsmiddel, som stivelsesmiddel i frugtgele, syltetøj og marmelade. Det kan også anvendes til frugtflæsk.

De fleste geleringsmidler i handlen indeholder konserveringsmidler. Dette pektin-produkt er et rent og koncentreret geleringsmiddel uden tilsætningsstoffer og derfor et godt alternativ. Det er samtidig økonomisk at anvende frem for andre geleringsmidler.

Ved at blande pektin, og eventuelt citronsyre (se varenummer 3213) efter ønske, med almindeligt sukker kan man også lave sit eget syltesukker, helt på niveau med de produkter der markedsføres under denne betegnelse.

Dosering: 1-4 gram per kg frugt. Kan med fordel vejes af med en mikrovægt, se varenumrene 1101 og 1100.

Pektin fremstillet af citrusfrugter. Det er et eksempel på et tilsætningsstof, der er helt naturligt. Pektin, E440, er derfor også tilladt i produktion af økologisk syltetøj og marmelade.

Pris: 72,- kr. Varenummer : 3221

Svampebørste



Kæk lille børste fra Frankrig som er nem at have i svampesamle-kurven til at børste eventuelt jord eller blade af de indsamlede svampe inden de kommes ned i kurven. Børstebinderen har overgået sig selv i design og enkelhed.

Fremstillet af bøgetræ og naturhår (svinebørster)

Diameter: 4 cm

Pris: 45,- kr.

Varenummer 4825

Galvaniserede trådkurve med træhåndtag til indsamling af årets høst



4 størrelser

Kurve med mange anvendelsesmuligheder!

Fransk design fra Combrichon.

Ideel til indsamling af grønsager, frugt, valnødder, svampe, blomster, æg, pynt til blomsterarrangementet, udsmykning ved fordøren og meget andet.

Også praktisk til at vaske og overbruse grønsager, for eksempel spinat og bønner og bagefter lade dem dryppe af i kurven.

Fremstillet af galvaniseret tråd. Håndtag af egetræ. Fremstillet i Frankrig

Maskestørrelse: 1,1 - 1,5 cm

7 liters kurv (34 cm lang, 20 cm bred og 24 cm høj), varenummer 8292 **210,- kr.**

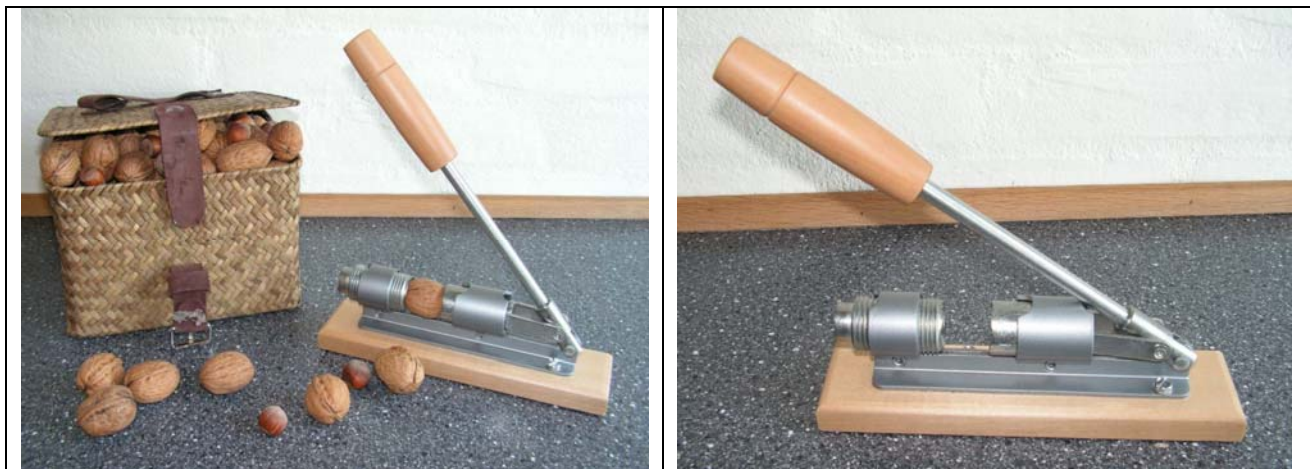
15 liters kurv (43 cm lang, 25 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8179 **245,- kr.**

20 liters kurv (49 cm lang, 27 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8065 **305,- kr.**

25 liters kurv (54 cm lang, 32 cm bred og 30,5 cm høj), varenummer 8066 **345,- kr.**

Nøddeknækker, bordmodel

En nøddeknækker der vil noget!



Nøddetræerne bugner i år! Det er ikke længere kun tale om høst af hasselnødder og valnødder i Skandinavien. Nu dyrkes der også mandler, hjertenødder og flere andre typer nødder.

Praktisk og ergonomisk bordmodel. Nu er det slut med at få fingrene i klemme i håndholdte nøddeknækkere og processen glider mere smidigt end nogensinde.

Ja, det er lige pludselig fornøjeligt at knække nødder og børnene vil også gerne være med.

Højde: 7 cm, bredde 5 cm og længde 20 cm

Pris: 275,- kr.

Varenummer 8161

Pris: 160,- kr (anden sortering)Varenummer 8161a

Dette produkt er et 2. sorteringsprodukt. Skønhedsfejl (misfarvning af malingen på metallet) kan forekomme men produktet er absolut anvendeligt.

Hjemmelavet most

Dansk Hjemmeproduktion tilbyder landets største sortiment af frugt- og vinpresser samt frugtmøller og kværne til fremstillingen af most, druesaft og honning. Sortimentet spænder fra den traditionelle frugtpresse til de mere moderne og mekaniske modeller.

Hvorfor ikke lave egen lækende most? – Det er en spændende hobby, som hele familien kan deltage i.





Råsaft er meget nærende. Anvendelse af frugtpresser giver fuld udnyttelse af frugttræernes produktion, og der kan bruges både æbler og pærer. Mosten kan også danne det bedste grundlag for fremstilling af vin og cider.



Frugten hældes i møllen. Der må gerne være frugt med skurv og andre svagheder imellem. Eventuelt råd bortskæres. Det anbefales at skylle nedfaldsfrugt.

Den elektriske mølle river hurtigt frugten til en lind "frugtgrød".



Vandtrykspressen klargøres. Presseklæde anbringes i cylinderen. Forbindelse til vandhanen etableres. Ventilen øverst i gummibælgen løsnes.

"Frugtgrøden" hældes i pressen mellem gummibælgen og presseklædet. Pressen fyldes helt op.



Når pressen er fuld, lukkes presseklædet foroven.



Toplåget skrues på, så det lukker tæt til cylinderen.



Nylonsækken, som følger med pressen sikrer, at omgivelserne ikke sprøjtes til, når trykket etableres.



Der åbnes for vandhanen. Efterhånden som vandet fylder gummiælgen presses luften ud af den øverste ventil. Luk ventilen, når bælgan er fuld, hvorefter frugtjuicen hurtigt fylder spanan.



Når der ikke kommer mere juice, lukkes for vandhanen og trykket på bælggen fjernes.

Når toplåget skrues af, er der tilbage en næsten tør frugtcylinder, som er let at løfte ud af cylinderen og slå af presseklædet. Al vandet behøver ikke løbe fra bælggen, som så hurtigt er klar til næste presning.



Besøg produktkategorien Mosterier og æblekværne på hjemmesiden for inspiration.

Ciderfremstilling – Lav din egen æblecider



Cider er en drik som først for alvor er blevet kendt i Skandinavien indenfor de seneste år som et mere eller mindre sukkerholdigt produkt med begrænset alkoholindhold. De fleste kommercielt fremstillede produkter der er til salg i konsumforretningerne er meget anderledes end det produkt man selv har mulighed for at producere ved at gære most fra egne æbler.

Det er en spændende process som man kan blive meget grebet af. Specielt da det færdige produkt bliver meget varieret alt efter hvilke sorter af æbler man anvender til cideren og naturligvis også ens evner som cidermager. Det er som med alt andet; Øvelse gør Mester.

Historisk materiale, fra blandt andet Plinius, angiver at der er blevet lavet cider i middelhavsområdet fra omkring det 1. århundrede efter Kristi fødsel. Det var dog først fra middelalderen, ca. det 8. århundrede og fremefter, at det blev en udbredt drikkevarer i Normandiet og Bretagne i Frankrig. Tilsyneladende lader det til at ciderproduktion også bredte sig til England omkring samme tid, idet der er dokumentation for at den første kommercielle produktion af cider fandt sted i 1205. Det var dog først i 1600 tallet at det for alvor blev en yndet drik i England.



Ciderfremstilling i 1600 tallet

Idag er cider specielt en yndet drik i England, Frankrig, Schweiz, Irland, Spanien og Tyskland, men den vinder mere og mere indpas i andre lande, da det er et naturligt produkt som er forholdsvis nemt selv at lave.

Det kan blive en hel sport, men behøver ikke at blive det, at prøve sig frem med forskellige sorter af æbler for at fremstille ens egen favoritcider.

Der findes meget lidt litteratur på dansk omkring ciderfremstilling. Dansk Hjemmeproduktion vil derfor gerne medvirke til at hjemmelavet cider bliver en mere udbredt drik i Skandinavien. På de kommende sider giver vi en introduktion til fremstilling af cider og samtidig illustrerer vi hvilket udstyr og remedier der kan bruges til ciderfremstilling.

Anvisning på ciderfremstilling (ca 20 liter cider)

En fint skummende og perlende cider med en syrlig og frisk smag.

Materialer: Se nedenfor

Ingredienser:

- Ca. 19 liter friskpresset æblesaft
- 1-2 kg sukker opløst i ca. 1 l. Vand. Mængden af sukker bestemmes i høj grad af indholdet af frugtsukker i æblesaften. Se mere nedenfor.
- Gærnæringsalt 8-20g /20 liter most.
- Zymex Color Enzym, 4-8 g / 10 liter most.
- Zymex Aroma Enzym, 8-16 g/20 liter most.
- Rendyrket gær, Vinfoerm Champ eller Vinfoerm Killer, 4 g/20 liter.

Eventuelt:

Kridt (kalciumkarbonat) hvis mosten er for syrlig.

Æblesyre hvis saften er for fad.

Svovl / sulfit til at dræbe vildgær eller stoppe gæringen.

Pectolytic enzym for at nedbryde pektinen i mosten og fremme klaringen

Læs mere om brugen af disse på hjemmesiden

Æblernes modenhed:

Det anbefales at bruge most fra fuldt modne æbler. Traditionelt er der faktisk mange cidermagere som anser det for ideelt at lade æblerne modne 2-4 uger efter at de er plukket. Hovedårsagen til dette er at meget af stivelsen i frugten under denne opbevaring bliver omdannet til frugtsukker. Dette vil give en sødere most og mere sukker for gæren at arbejde

med. Dette vil igen give mulighed for en højere alkoholprocent i den færdige cider. Det menes også at den 'lagring' af æblerne er smagsfremmende og vil give den færdige cider flere smagsnuancer. Æblerne anses dog for at være klar til presning når aftrykket af en tommelfinger let kan skabes i et æble når det presses i hånden.

Valg af æblesorter:

Der er mange udspil omkring den rette sort af æbler til cidere fremstilling. Hver cidermager har sine favoritter. Generelt kan det siges at en blanding af æbler som giver syrlighed, bitterhed og sødme er de mest ideelle. I cidere fremstilling er der brug for både æblesyre og garvesyre. Æblesyre give samme smagsoplevelse i munden som citronsaft og garvesyre kan nemmest beskrives som den smagsoplevelse man får når man spiser et modent slåenbær, som ikke har fået frost eller drikker meget stærkt te. Paradisæbler og vildæbler er ofte rige på garvesyre og mange tilsætter derfor et par håndfulde af disse under mostningen. Sukkerniveauet i årets høst afhænger meget af vejret – I gode somre kan man opnå helt op til 17% frugtsukker og i kolde og våde somre kan der være mindre end 10% frugtsukker.

Fremgangsmåde:

Den friskpressede æblesaft hældes i massegæringsfadet.

I Skandinavien har vi ikke altid den varme og sol der skal til for at opnå nok farve i vine og cider af druer og frugt. For at forbedre de endelige resultat kan man overveje at bruge de naturligt fremkomne enzymer i Zymex Color. Det er et specielt multi-aktivt enzym i pulverform til at udvinde mere pigment og aroma fra rød frugt og druer til både røde og hvide vine samt cider. Tilsættes udmiddelbart efter at frugten er knust. Se varenumrene 3293 og 3293a.

Sukkerindholdet måles med en oechlevægt eller et refraktometer. Sukkerindholdet noteres ned.

Grundlæggende er færdig ciders alkoholprocent opnået med det sukker, som naturligt findes i frugten. Dette er normalt ikke tilstrækkeligt under vores himmelstrøg eller hvis man laver saften tidligt på sæsonen. Mængden af sukker der skal tilsættes vil også bero meget på sorten af æbler og hvor modne de er ved mostningen. Lidt højere procenter kan etableres ved tilsætning af 1-2 kg sukker opløst i vand til saften. Sukkerindholdet i mosten skal have et SG (Specific Gravity) eller på dansk en specifik vægt på minimum 1.048, målt med en oechlevægt eller refraktometer, hvilket svarer til en potentiel alkoholprocent på 6%. Husk at der altid skal måles ved en temperatur på ca 19-22 grader. For hver 5 grader SG tallet skal øges opløses 12-15 gram sukker for hver liter most i så lidt vand som muligt og tilsættes mosten. Check løbende sukkerindholdet med oechlevægten eller refraktometeret til du minimum når op på 1.048.

Nogle cidermagere tilsætter også svovl på dette tidspunkt for at dræbe den naturligt forekommende vildgær, der findes i most og saft. Se dosering på hjemmesiden. Dette er dog en temperamentsag men kan samtidig være en slags 'forsikring' eller minimering af risikoen for at noget går galt under gæringen. Ved brug af 'Killer' vingær er dette ikke en overvejelse man behøver at gøre sig.

Tilsæt gærnærings salt til mosten/saften først. Se Nutrivit, produktnummer 3208. Derefter tilsættes gæren. Tørrede gærtyper skal først opløses i vand, som er 30-35 °C, i måleforholdet 1:10 (eks. 10 gram gær opløses i 100 ml. vand). Omrør forsigtigt og lad det hvile i op til 15 min. Tilsæt derefter til væsken. Vær opmærksom på at gæropløsningen skal have omtrent samme temperatur som den most eller saft den tilsættes.

Ryst massegæringsfadet godt, og placér den lunt (23-25 °C). Husk gærrør og hermetisk tillukning. Efter ca. 2 dage er gæringen godt i gang.

Massegæringsfadet rystes herefter engang imellem i de kommende uger.

Det er også vigtigt at holde øje med den gærende mosts pH-værdi. Den ideelle pH værdi er mellem 3,2 og 3,8. Hvis den er under dette niveau er der risiko for uønsket mikrobielle infektioner og en pH værdi over 4,0 kan give alvorlige smagsproblemer. Hvis man ikke har

mulighed for at måle pH værdien kan man smage sig frem. Prøv at ignorere sødheden og garvesyren. Vurder om mosten smager fad, balanceret eller skarp. Hvis den er meget fad og uden smag, kan man tilsætte 1 gram æblesyre pr liter, indtil at balancen er genskabt. Hvis den er for skarp, kan man tilsætte lidt kridt/kalciumcarbonat.

Sukkerindholdet i den gærende most kan måles løbende med oechlevægt eller refraktometer.

Når der er langt mellem "bloppene" (ca. hver halve time) skal cideren stikkes om i en ren ballon. Det varer normalt 14 dage – 3 uger afhængig af sukkerindhold og temperatur.

Omstikningen kan gentages, hvis der stadig dannes bundfald. Ballonen stilles til klaring et køligere sted (8-10°C) i.

Resultatet har dog ikke den ønskede perlende champagneagtige fornemmelse endnu, men må vel nærmest betegnes som en mild hvidvin..

Alkoholprocenten målt med et vinometer ved at følge denne anvisning skulle havne omkring 6%.

For at få en optimering af aromaen kan man tilsætte Zymex Aroma enzym. Det er et specielt multi-aktivt enzym i pulverform der skaber mere aromatiske vine, da enzymerne fremmer frigivelsen af de aromaer, der er bundet til frugten og sukkeret. Tilsættes efter at gæringen er afsluttet. Se varenumrene 3209 og 3209a.

Den færdige cider kan opnå den perlende fornemmelse, hvis man tilsætter ca 100 g. sukker opløst i lidt vand inden den fyldes på flasker/fad. Flaskerne skal lukkes forsvarligt med kapsler eller champagnepropper. Regæren udvikler med sukkeret den champagneagtige oplevelse, som karakteriserer cider.

Vi har gode erfaringer med at emballere cider på rengjorte ciderfade med en hævert, se nedenfor.



Skænkning af cider fra 5 liters ciderfade

Påfyldning af cirka 20 liter cider fordelt på 4 fad er hurtigt og nemt. Hvert fad kan tilsættes ca. 25 g sukker opløst i vand. Dette for at danne den indledende kulsyre i fadet med restgæren. Et fad med cider kan stå i bunden af et køleskab med aftapningshanen påsat. Med tappeaggregat og en CO2 patron er der fint drivkraft til hele fadets indhold. For at spare på CO2'en kan man lukke for patronen mellem de enkelte tapninger. Man kan nu nyde et par glas

cider en gang imellem. Dette er et godt alternativ eller supplement til tapning på traditionelle flasker.

Udstyr og remedier

Listen over udstyr og remedier angivet nedenfor er ganske omfattende. Den er ment som en fyldestgørende illustration af Dansk Hjemmeproduktions varesortiment af produkter til ciderfremstilling, men det er muligt at starte i det små med ganske begrænset udstyr og remedier. Man kan så udvide dette efterhånden som ens interesse for ciderfremstilling vokser. Se endvidere mere information omkring de enkelte produkter under temaet '[Cider / Ciderfremstilling på hjemmesiden](#)'.



Vinballoner

Vinballon med hane, 25 liter

Vinballon uden hane, 25 liter

Vinballon / massegæringsfad, 10 liter

Vinballon / massegæringsfad, 15 liter

varenummer 3042

Pris 210,- kr.

varenummer 3043

Pris 160,- kr.

varenummer 3030

Pris 224,- kr.

varenummer 3038

Pris 299,- kr.

Gærrør til massegæringspand og til ballon

Varenummer 3010

Pris 18,- kr.

Tragt med si, plastic, diameter 25 cm

Varenummer 3016a

Pris 65,- kr.

Oechlevægt / saccarometer / hydrometer

Varenummer 3012

Pris 90,- kr.

Udførlig tabel medfølger

Andre muligheder til beregning af sukkerindhold:

Refraktometer, Oechsletal 0-170 OE	Varenummer 3020a	Pris 744,- kr.
Refraktometer, 0-32 % Brix + ATC	Varenummer 3020	Pris 744,- kr.
Vinometer	Varenummer 3007	Pris 41,- kr.
Acidometer	Varenummer 3006	Pris 154,- kr.
pH-indikator strips (25 stk.)	Varenummer 1061	Pris 68,75 kr.
Zymex Color, Enzym	100 gr	Varenummer 3293a
	25 gr	Varenummer 3293
Bioferm, Nutrivit, Gærnæringssalt, 100 gr	Varenummer 3208	Pris 52,- kr
		Pris 34,- kr
		Pris 75,- kr.



Vingær, Bioferm 'Champ', 7 gr	Varenummer 3220	Pris 21,- kr.
<i>Alternativt</i>		
Vingær, Bioferm 'Killer', 100 gr	Varenummer 3203a	Pris 86,- kr.
Vingær, Bioferm 'Killer', 7 gr	Varenummer 3203	Pris 21,- kr.

Vinoferm, Zymex Aroma Enzym, 25 gr	Varenummer 3209	Pris 32,- kr.
Vinoferm, Zymex Aroma Enzym, 100 gr	Varenummer 3209a	Pris 86,- kr.

Vinoferm 'Camden', svovl / sulfit, 100 gr **Varenummer 3215a** **Pris 36,25 kr.**
*Svovl bruges til at dræbe den naturligt forekommende vildgær, der findes i most og saft.
Samtidig kan den anvendes til at stoppe en igangværende gæring.*

Æblesyre, 25 gram **Varenummer 3214** **Pris 35,- kr.**

Kridt / kalk, (Kalciumcarbonat), 100 gram **Varenummer 3218** **Pris 36,50 kr.**
Kridt / kalk, (Kalciumcarbonat), 1kg **Varenummer 3218a** **Pris 78,- kr.**
Bruges til afsyring af druemost og anden most.

Vinoferm Pectolytic Enzym, 25 gr **Varenummer 3290** **Pris 32,- kr.**
Dette bruges til at nedbryde pektinen i mosten og har samtidig en klarende funktion.

Hævert **Varenummer 3011** **Pris 57,50 kr.**
Auto-hævert **Varenummer 3249** **Pris 135,- kr.**

Champagne / Cider-flaske. 0,75 ltr **Varenummer 8157** **Pris 10,- kr.**
Champagne / Cider-flaske. 0,375 ltr **Varenummer 8211** **Pris 8,50 kr.**



Champagneopper, 44 mm x 25,5 mm, 1stk	Varenummer 3180	Pris 1,60 kr.
Champagneopper, 44 mm x 25,5 mm, 100 stk	3180a	Pris 150,- kr.
Champagnehætter, 38 mm, 100 stk	Varenummer 3181a	Pris 100,- kr.
Champagnehætter, 38 mm, 1 stk	Varenummer 3181	Pris 1,20 kr.
Champagnehættestrammer, trådtrækker	Varenummer 3182	Pris 305,00 kr.
Champagnehættestrammer, trådtrækker	Varenummer 3183	Pris 89,00 kr.



Co2 (kulsyre) patroner 16 gr/stk. 10 stk	Varenummer 6031b	Pris 115,- kr.
Patenteret lukke til 5 liters fad	Varenummer 6029b	Pris 12,- kr.
Patenteret lukke, m overtryksventil til 5 liters fad	6037b	Pris 55,- kr.
Tappesystem til CO2	Varenummer 6030b	Pris 375,- kr.



Ballonrensebørste, længde 85 cm	Varenummer 3017	Pris 88,- kr
Flaske- og ballonrensemiddel, 1000 g	Varenummer 3018	Pris 110,- kr
Flasketørrestativ til 81 flasker	Varenummer 3001	Pris 295,- kr
Fade og tappesystem til cider	Varenummer 6027b	Pris 650,- kr
5 liters stålfad til cider	Varenummer 6028b	Pris 85,- kr

Tørreapparater / Dehydratorer

Gem sommerens vitaminer og nyd havens frugt og grøntsager hele året. Med et tørreapparat konserveres havens krydderurter, grøntsager, frugt, svampe. Tørring er en gammelkendt, effektiv metode til konservering af en lang række fødevarer.



Om kun få uger begynder haven at byde på de første interessante produkter til tørring, nemlig urter.

Et tørreapparat er dog primært utroligt populært til tørring af frugt. Man kan eksempelvis lave det dejligste sunde 'slik' af moreller. Inden tørring halveres disse og stenen fjernes. De faste typer af jordbær egner sig også fortræffeligt til at tørre efter at de er skåret i skiver på cirka 4 millimeter. Når man kommer længere hen på sæsonen er det for eksempel æbler, pærer, blåbær, solbær og blommer som er favoritter til tørring. Har man adgang til frisk ananas, måske godt nok ikke lige fra egen have i Skandinavien for så galt er det trods alt ikke med den globale opvarmning endnu....., er skiver af disse fortreffelige tørret.

Man vil til stadighed blive forbavet over hvor søde de tørrede frugter og bær er helt uden dypning eller drysset med sukker. Det er frugtsukkeret som virkelig koncentrerer og giver sig til kende ved denne konserveringsproces.

Når tankerne falder på urter så prøv for eksempel at tørre de spæde blade af skvalderkål, brændenælder, dild, selleriblade, rosmarin, mynte. Ja, listen er næsten uendelig. Det er bare med at prøve sig frem. Efter tørring kan urterne nemt opbevares i glas eller stofposer og bruges til vinter, når haven ikke hars så meget at byde på.

Metoden indebærer:

- Næringsværdi og vitaminer bevares. Konservering uden sukker og tilsætningsstoffer.
- Billig konserveringsmetode. Nemt at gå til. Resultaterne pynter i ethvert køkken.
- Hele familien får gavn af vitaminerne - året rundt.
- Ved brug af en dehydrator bliver hjemmetørring enkel og ligetil.
- Justerbar termostat holder konstant temperatur og sikrer en blid tørringsproces.
- Aktiv varmluftscirkulation frembringes ved elektrisk blæser: max 600 Watt.
- Tørretid afhængig af frugttype, vandindhold og ønsket konsistens: 6-14 timer.
- Konstruktionen sikrer, at den varme luft udnyttes bedst muligt.
- Tørrebakkerne afgiver ikke smag til produkterne, er brudsikre og lette at rengøre.
- Der kan anvendes op til 7 tørrebakker samtidig i tørringsprocessen. (3 bakker medfølger i standardudgaverne). Vi har visse kunder som bruger op til 10 bakker. Dette kræver dog at man roterer bakkerne hver 1-2 timer for at få en ensartet tørringsproces.

Kunder bruger også apparaterne til tilberedning af madvarer efter raw food princippet.

Det er samtidig muligt at lave beef jerky og andre tørrede kødprodukter enten til fjeldvandringen eller som anderledes snacks.

Det er naturligvis også muligt at tørre frugter ophængt på en snor tæt over en brændeovn eller anden varmekilde, men vores erfaring er at dette ofte medfører en uensartet temperatur som gør frugten betydelig mere sej og det tager ofte ret så lang tid. Samtidig fungerer den metode slet ikke med de blødere og saftigere frugter og bær. Tørring i bageovn er heller ikke altid ideel, da mange ovne ikke kan indstilles på så lave temperaturer som der skal til for at opnå de bedste resultater. Risikoen er at frugterne bliver 'kogte' ved for høje temperaturer og derved samtidig mister en stor del af næringsværdien.

Dansk Hjemmeproduktion har forhandlet Stöckli Tørreapparater / dehydratorer i over 20 år og vi er overbeviste om at de er nogle af de bedste, om ikke *de* bedste, apparater på markedet, da de giver en meget ensartet tørring. Samtidig er kvaliteten i top da produkterne er udviklet i Schweiz.

Apparaterne kan indstilles til temperaturer fra 30 - 70 grader celsius. Meget udførlig brugervejledning med tørretider medfølger.



Priser fra 990,00 til 1.355,00 kr Se produktgruppen 'tørreapparater / dehydratorer'

Extra bakker

Yderligere tørrebakker til Stöckli tørreapparater kan bestilles separat.

Plast	:	Varenummer 4002	120,- kr.
Stålbundsbakke	:	Varenummer 4004	200,- kr.

Bakkeindlæg

Indlægges i bakkerne, hvis man tørrer meget våde ting så som dej, frugtpureer, mindre bær eller lignende. Fremstillet af silikone.

Pris: 127,- kr. Varenummer 4014

Mandolin osteskærekniv til ostemasse



Alternativet til brug af en kniv til at skære ostemassen. Giver en ensartet skæring.

Lavet af aluminium med fødevarer godkendt belægning. Skærewirene er fremstillet af rustfrit stål

Bredde: 11,3 cm Tykkelse: 1 cm

Mandolindelens længde: 11 cm

Længde med håndtag: 25,7 cm

Pris: 163,-

Varenummer 1035

Tappemaskine / Påfyldningsmaskine, Enolmatic



Lille professionel elektrisk flaskepåfyldningsmaskine der påfylder flasker under vakuum direkte fra vinballon eller beholder og derved minsker iltning af vinen under tapningen. Et afprøvet produkt der har været på markedet i mere end 20 år.

Starter automatisk når flasken presses mod påfyldningsaggregatet og stopper når flasken er fyldt til det ønskede niveau da apparatet har en justerbar påfyldningsindstilling.

Passer perfekt til den lille vingård. Der kan fyldes op til 180-200 flasker i timen med denne maskine. Meget nem at skille af og rengøre med varmt vand.

Passer til flasker med en diameter på 16-28 mm og en højde på 25 til 33 cm.

Maksimum temperatur: 60 grader celsius

Pris: 2.385,- kr.

Varenummer 3222

Filtersystem, filtre i 3 forskellige netstørrelser (0,45, 1, og 5 micron), filterrenser, og tappeaggregat fra Enolmatic føres også. Se varekategorien 'Vinfremstilling'.



Vin- og champagneflasker**Stort sortiment fra ny producent**

	Hvidvinsflaske, klar. 0,75 ltr. Varenummer 8155, 1 stk 7,- kr. Varenummer 8155a, 1398 stk (1 palle) 7.495,- kr.
	Rødvinsflaske, grøn. 0,75 ltr. Varenummer 8156, 1 stk 7,- kr. Varenummer 8156a, 1398 stk (1 palle) 7.720,- kr.
	Champagne / Cider-flaske. 0,375 ltr. Varenummer 8211, 1 stk 8,50 kr. Varenummer 8211a, 1904 stk (1 palle) 13.760,- kr.
	Champagne / Cider-flaske. 0,75 ltr. Varenummer 8157, 1 stk 10,- kr Varenummer 8157a, 1056 stk (1 palle) 9.240,- kr
	Champagne / Cider-flaske. Magnumflaske. 1,50 ltr. Varenummer 8158, 1 stk 23,50 kr Varenummer 8158a, 490 stk (1 palle) 9.506,- kr

Frugtplukkekurv på skaft

De dejligste og mest modne frugter sidder altid i toppen af træet. Hvorfor vente på, at de falder ned eller begynde at kravle i højden på en stige når der er en anden løsning?

Denne frugtplukkekurv gør frugthøsten meget lettere uden brug af stige.

God til all større frugter, inklusive blommer og podemirabeller. Alt efter størrelsen på frugterne kan kurven holde 4-5 æbler på en gang. Der er indlagt skumgummi i kurven, så frugten lander blødt når den falder af grenen. Kurven er lavet af metal som er beklædt med plast for at minimere stød på frugterne.

Skaftelængden er total 2,4 meter. To-delt skaft, som giver fleksibilitet alt efter højden på ens frugtræer. Nem at fastskrue på et hvilket som helst skaft, hvis man ikke mener det medfølgende skaft er langt nok.



Plukkekurv med skaft Pris : 49,- kr.

Varenummer 8186

Plukkekurv uden skaft Pris : 45,- kr.

Varenummer 8187



Urtesaks

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.

Varenummer 4084

Pris: 98,- kr



Fiskeskælfjerner ' Scalex'

Det perfekte redskab til lystfiskeren og andre der løbende renser fisk med skæl.



Hurtig afskrabning af fiskeskæl efter samme princip som ved brug af en håndskraber til barbering uden en masse skel på spækbræt og hænderne. Skællene samles i beholderen ovenpå redskabet som tømmes nemt ved at man tager låget af og skyller skællene ud eller tørrer dem af med et stykke papir.

Håndtag og holder fremstillet af sprøjtemalet aluminium og bladet af rustfrit stål.

Pris: 125,- kr.

Varenummer 8361



Keramiske bagebønner, 500 gram

Hjælp til tærtebunden til blåbærtærten



Keramiske bagebønner holder tærtebogen på plads og i facon under forbagning af tærtebund. Bønnerne sikrer at tærtebunden ikke bliver ujævn eller at dejen glider ned af kanten på tærteformen.

Bønnerne kan ligges direkte oven på dejen men det er mere praktisk at bruge et stykke bagepapir mellem dejen og bønnerne.

Keramiske bagebønner er et økonomisk alternativ til at bruge kikærter, tørrede bønner eller lignende til at holde dejen på plads, da de kan bruges igen og igen.

Begrebet kaldes blind baking på engelsk.

Pris: 71,- kr.

Varenummer 8431

Blancheringsgryde med løs kurv og glaslåg, 15 liter

	Særdeles god størrelse gryde til pasteurisering og opvarmning af mælk til ostefremstillingen. Den indvendige måleskala er særdeles praktisk ved ostefremstilling. 
Praktisk stor gryde som kan bruges til blanchering af større portioner af for eksempel bønner. Den medfølgende kurv er nem at tage op af gryden hvorefter man med det samme kan sænke en anden kurv ned i vandet mens den første kurv sænkes i koldt vand for at afkøle de blancherede grønsager. Samtidig et alternativ til en henkogningskedel, da glas og flasker kan stilles i kurven. Bemærk dog at den ikke har noget termometer. Naturligvis kan den også bruges som suppegryde eller som en anden almindelig stor gryde i køkkenet. Diameter: 28 cm Højde: 21 cm	Til alle varmekilder inkl. induktion. Bakelitgreb. Indvendig måleskala. 

Pris: 640,- kr.

Varenummer 4159



Når sommeren går på hæld, begynder sæsonen for de danske æbler. Haver, gårdbutikker og markeder bugner af røde, gule og grønne, søde, syrlige og saftige æbler, og de kan naturligvis spises som de er eller koges til æblemos. Men der er så mange andre muligheder for at få glæde af smagsrigdommen i de forskellige sorter af danske æbler. Pluk blandt de mange opskrifter på salat, varm mad, bagværk, drikke, marmelader, slik og desserter med æbler eller sæt tænderne i en lun, nybagt æbletærte.

Bagerst i bog I er en guide til 35 danske æblesorter med beskrivelser og tips til anvendelse, både af gamle og nye sorter. Æblekøgebogen II har endnu flere opskrifter på æblemad, æblesalater, æblesylterier, æblekager og æbledrikke.

Om forfatteren: Nina Sigmund er freelancejournalist og vild med danske æbler.

Pris: 169,- kr. inkl. moms / stk Nummer 1 Varenummer 8240
Nummer 2 Varenummer 8241

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

For mere information om vores produkter besøg venligst www.hjemmeproduktion.dk eller kontakt os på tlf 62671447.

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

Ebbe Bjerregaard

Dansk Hjemmeproduktion



* * * * *

Kort om Dansk Hjemmeproduktion:Vores idé er grundlæggende at udvikle, producere og markedsføre materialer, udstyr og ingredienser til lette og gennemprøvede 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 : 62 67 14 47 CVR : 31875692
e-mail: info@hjemmeproduktion.dk Hjemmeside: www.hjemmeproduktion.dk