



Leverandør til de selvforsynende husholdninger siden 1986

Informationsblad Høsttid 2016

Så er det tiden at få årets høst i hus, syltet, henkogt, lavet most, fermenteret grønsager, lave vin og alt det andet. En travl men også rigtig spændende tid!

Det er også inden for de kommende uger at de favoritter af frugttræer og bærbuske man endnu ikke har i ens have kan plantes så de bliver godt etablerede inden forårets udspring.

Udvidelse af sortimentet af gær og produkter til økologisk fremstilling af vin, cider og mjød

Vores sortiment inkluderer nu certificeret økologiske vingær og andre produkter til økologisk vinfremstilling. Produkterne er fremstillet af Erbslöh, en af verdens største producenter af produkter til vinfremstilling.



Erbslöh 'Oenoferm® Bio' vingær *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

Certificeret økologisk vingær til vin af druer, frugtvin, cider og mjød

7 gram	Pris: 30,00 kr.	Varenummer 3685
100 gram	Pris: 165,00 kr.	Varenummer 3685a
500 gram	Pris: 560,00 kr.	Varenummer 3685b

Erbslöh 'Vitaferm® Bio' gærnæringssalt

Certificeret økologisk gærnæringssalt til brug ved fremstilling af økologisk frugtvin, cider og mjød. - Ikke godkendt til brug i fremstillingen af økologiske vine lavet på druer.

100 gram	Pris: 94,00 kr.	Varenummer 3686
500 gram	Pris: 305,00 kr.	Varenummer 3686a

Erbslöh 'PuroCell O' gæringsfremmende kultur

Certificeret økologisk gæringsfremmende kultur til brug ved fremstilling af økologiske vine lavet på druer. - Ikke godkendt til brug i fremstillingen af økologiske frugtvine, cider og mjød.

En specialudviklet kultur som fremmer cellevægsopbygning på gærcellerne, der sikrer en optimal og stabil gæringsproces.

100 gram	Pris: 135,00 kr.	Varenummer 3687
500 gram	Pris: 460,00 kr.	Varenummer 3687a

Pouch-up® pose med æblemotiv og skrivefelt, 3 liter.

Innovativ og smart koncept til opbevaring af både upasteuriseret og pasteuriseret æblemost.

Påfyldningen kan ske ved høj temperatur (78-82 grader celcius) så der kan påfyldes lige fra pasteuriseringsapparatet. Poserne kan derfor bruges til langtidsopbevaring af most.



Udstyret med håndtag så det er lige til at tage most med på arbejde, i skoven som værtindegave eller til videresalg.

Forsynet med praktisk skrivefeltet hvor der enten kan skrives med permanent tusch eller påklistres etiket med navnet på æblesorten som er brugt til mosten.

Posen er fritstående (kan stå af sig selv på bordet) da den har kiler i både den øverste del og bunden.

Den patenterede Vitop® Compact hane og den fleksible pose sikrer, at der ikke kommer luft til indholdet under aftapningen. Derfor er der ingen oxidering i forbindelse med aftapning, og indholdet kan holde sig i flere uger efter åbning blot det opbevares lidt køligt.

Posen kan også fryses hvis man ønsker at opbevare upasteuriseret juice i fryseren, da poserne kan stables. Fyldes med 2,9 l. så der er plads til udvidelse i forbindelse med frysningen. Efter optøning hældes juicen i en kande.

Pouch-up® poser er brudsikre, men ekstremt lette og har et utroligt lavt kulstofspor sammenlignet med glas og PET flaskeemballage.

Mål: Bredde 23 cm, Højde: 29,5 cm.

Pris : 15,00 kr. / stk. Varenummer 3535

Pris ved køb af 50 stk: 13,50 kr. / stk.

Indfrysning og opbevaring af saft, most og birkesaft

Flaskerne og dunkene er frostsikre og kan derfor bruges til indfrysning af blandt andet birkesaft, most og andre saftprodukter.

Fremstillet af fødevaregodkendte materialer.



1 liters plastflaske med hvid prop

**Pris : 9,25 kr
Varenummer 4366**

2,5 liters plastdunk med hvid prop

**Pris : 14,00 kr
Varenummer 4365**

5 liters plastdunk med hvid prop

**Pris : 24,25 kr
Varenummer 4305**

Pektin - Ren pektin-stivelse uden konserveringsmidler

Det er med glæde at vi kan introducere to nye pektin-produkter til brug ved fremstillingen af frugtgele, syltetøj og marmelade.

	- Begge er meget effektive og betydeligt nemmere at arbejde med end det vil tidligere har forhandlet. - De færdige produkter har meget klare farver og lækker konsistens. - Det ene produkt er godkendt til økologisk produktion.
---	---

De fleste geleringsmidler i handlen indeholder konserveringsmidler. Disse pektin-produkter er rene og koncentrerede naturligt forekommende geleringsmidler og derfor et godt alternativ. De er samtidig økonomiske at anvende frem for andre geleringsmidler da det er meget drøjt og koncentreret.

Til syltning med lavt sukkerindhold

200 gram	Pris: 113,00 kr.	Varenummer 3332
1000 gram	Pris: 510,00 kr.	Varenummer 3333

Til syltning med højt sukkerindhold – Godkendt til økologisk produktion

200 gram	Pris: 113,00 kr.	Varenummer 3334
1000 gram	Pris: 510,00 kr.	Varenummer 3335

Disse produkter fremstillet af i Danmark af CPKelco, som blandt andet er en af verdens største producenter af pektin-produkter.

Se mere om begge produkter i produktafsnittet 'Syltning og Henkogning' på hjemmesiden

Effektiv elektrisk knivsliber som også kan slibe sakse og flade skruetrækkere

Ideel til den private husholdning.

Det er ikke nemt at opnå et tilfredsstillende resultat ved vedvarende slibning af knive udelukkende med et strygestål. Denne effektive sliber giver derimod et rigtigt godt resultat som letter arbejdet i køkkenet meget. Investeringen er overkommelig og sliberen kan holde i mange år ved betænksom brug.

Let at bruge. Udførlig brugervejledning på dansk medfølger.

Udstyret med kraftige slibesten.
Fremstillet i EU.

Pris: 295,00 kr. **Varenummer 8378**



Fermenteringsglas komplet med skruelåg, hul til tyl, tyl og gærrør, 0,85 liter

Dekorativt glas i en praktisk størrelse til fermentøren som fermenterer mange forskellige slags grønsager og kombinationer.



Efter endt fermentering kan låget skiftes til et låg uden hul, varenummer 9421.

Glassets højde : 15 cm
Glassets højde inkl. gærrøret : 29 cm
Diameter : 10 cm

Pris 56,00 kr. Varenummer 9418

Ekstra skruelåg med hul til tyl, tyl og gærrør til varenumrene 9418 og 9420, 1 sæt

Ekstra fermenteringssæt.

Kan også bruges til diverse andre marmelade- og syltetøjsglas hvor denne slags låg passer.

Indre diameter: 82 mm
Udvendig diameter: 85 mm

Pris 45,30 kr. Varenummer 9419



Kombucha-kultur 65,00 kr. Varenummer 3396
Syrningskulturer til grøntsager 33,00 kr. Varenumrene 7003, 7004, 7005

Se endvidere produktgrupperne ' **Gærkrukker** / **Fermentering** / **Mælkesyregæring af grønsager** ' og ' **Kombucha** ' på hjemmesiden for yderligere udstyr og inspiration.

Fermentering

Ditte Ingemann, Shane Peterson og Søren Ejlersen

Der er noget i gære i restaurantkøkkener verden over. Helt bogstaveligt. Og nu kan du gøre kunsten efter i dit eget køkken. I FERMENTERING finder du 35 nemme opskrifter på fermenterede grøntsager og frugter. Bliv klog på KRAUT, KIMCHI og KOMBUCHA.



Vi guider dig i gang med den klassiske SAUERKRAUT, den spicy koreanske KIMCHI og den lækende te-drik KOMBUCHA. Vi videreudvikler på klassikerne og opdaterer dem til velsmagende vidundere, der giver helt nye smagsdimensioner i dit køkken.

Bliv klog på KRAUT, KIMCHI og KOMBUCHA, lad dig inspirere af de urgamle konserveringsmetoder og find ind til din indre fermentør, mens du masserer en kraut, fylder hylderne i dit fadebur og lader tiden arbejde for dig og de fermenterede sager.

Resultatet er både livgivende, styrkende og smagseksplisvt.

Forfattere: Ditte Ingemann, Shane Peterson, Søren Ejlersen

160 sider. Illustreret med mange fotos. 1. udgave 2015. People's Press.
Mål: 17,8 x 24,8 cm.

Pris: 190,00 kr. Varenumrene 8423 og 8423a

Sammenfoldelig bærplukker, Hooked on Nature

Gør bærplukning til en hurtig og fornøjelig opgave.

Kompakt og handy sammenfoldelig bærplukker til blåbær, tyttebær, solbær, slåen, ribs, aroniabær mm. som minimerer antallet af blade der følger med ved plukningen. Er også ideel til at plukke kamilleblomster. Plukning af havtorn er også en mulighed. Denne bærplukker er udviklet til blåbær og tyttebær men da vi selv fandt ud af at de fungerer ganske godt på ribs, slåen og stikkelsbærbuske kan de godt bruges til havtorn også selv om de ikke klarer jobbet til topkarakter men det er trods alt lettere at bruge denne plukker i stedet for hånden med de ondsksfulde torne havtorn har.

Forsynet med karabin-krog som gør det let at bære bærplukkeren i bæltet eller uden på ens rygsæk. Sammenpakket i ens bagage fylder denne plukker heller ikke meget.

Posen kan indeholde cirka 1 liter bær.

Selve bærplukkeren er lavet af fødevaregodkendt plast(PP), posen af PU-belagt polyester.



Hooked On Nature

Udviklet af Hooked On Nature som fremstiller innovative produkter til friluftinteresserede personer som synes om at færdes i naturen og samle ind af hvad naturen har at byde på. Produkterne henvender sig i særdeleshed til personer der værdsætter svensk design, kvalitet, og god funktionalitet. Produkternes lethed og størrelse gør det let at medbringe og opbevare de.

Pris: 178,00 kr.

Varenummer 4081

Mad i Høkasse

Cookerbag - Den moderne høkasse



Kog, pak, tilbered, server = Bæredygtig middagsmad

Mad i høkasse er den første udgivelse på dansk der fokuserer på at lave bæredygtig mad i høkasse. Med 40 opskrifter på både supper, middagsretter, desserter og kager genlanceres høkassekogning som en moderne tilberedningsform i det bæredygtige køkken. Med en høkasse kan man sætte maden i gang, sætte gryden i høkassen, og så lave hvad man ellers skal – gå i haven, på indkøb, i svømmehallen eller på arbejde. Og komme hjem til færdig mad. Høkassekogning er ikke kun miljøvenligt og energibesparende. Det gør også madlavningen afslappet og fleksibel, maden koger ikke over eller brænder på, og maden får mere smag ved den langsomme kogning.

Mad i høkasse giver viden, indsigt og inspiration til nye måder at lave mad på – opskrifter på forandring – og nye rutiner i køkkenet.

Katrine Klinken er faglært kok og ernærings- og husholdningsøkonom og skriver om mad i bl.a. ugebladet Hjemmet og dagbladet Information. Katrine er forfatter til en stribe kogebøger for børn og voksne.

48 sider, hæftet.

Pris 129,00 kr. Varenummer 8499a

Moderne tilberedning – som i gamle dage. Bæredygtig tilberedning i Cookerbag - Spar på energien og tilbered din mad i Cookerbag - Smagfuld mad med omtanke.

Cookerbag har to isolerende udlag, der isolerer så godt at du kan færdigkoge maden uden yderligere brug af energi.

- Forbered maden på komfuret eller bålstedet og lad retten koge godt igennem i ca. 5 minutter.

- Sæt gryden i Cookerbag og lad retten simre videre. Efter 1 til 2 timer er maden klar, mens du har lavet noget andet.....maden brænder ikke på og koger ikke over.

Brug Cookerbag når du gerne vil lave noget andet end at stå ved komfuret.

Med tasken hører en pose beregnet til at placere gryden i, for dels at beskytte tasken, men også for at lette placeringen af gryden i tasken.

Hent børn eller gå på indkøb imens maden tilbereder sig selv.

Forbered maden, sæt den i Cookerbag og tag maden med dig til sammenskudsgilde eller til sommerhuset / båden og maden er klar når du kommer frem. Hanken på tasken gør det nemt at transportere en Cookerbag og dens indhold.

Tasken og den hvide opbevaringspose er fremstillet af 100% bomuld. Det dobbelte lag isolering er ren merino-uld.

Nem vedligeholdelse

Pris 795,00 kr. Varenummer 8603

Frugttræer og Bærplanter - Efterårsplantetiden nærmer sig.

Over 375 sorter af 1 og 2 års barrods og pottede planter i sortimentet. Danmarks største sortiment samlet på et sted.

Dansk Hjemmeproduktion har et samarbejde med en af Skandinaviens førende producenter af moderne sorter inden for frugt- og bærplanter. Hele det brede sortiment er velegnet til hjemmeproduktion såvel som professionel frugtavl, hvad enten det måtte være til videre forarbejdning eller til frisk konsumering.

Producenten har mere end 30 års erfaring med fremavl af kvalitetsplanter og kender til de bedste og mest aktuelle sorter, der er velegnet til et specifikt formål.

Sortimentet, der inkluderer mere end 375 sorter af 1 og 2 års planter, er inddelt i appetitvækkende afsnit, som gør det let for dig, som hjemmeproducent med selvforsynende have, at finde netop de sorter af frugttræer, der bedst opfylder dit behov. Det er en ny og spændende måde at vælge sorter på, derfor håber vi meget, at du vil tage godt imod inddelingen.

Mange af sorterne er også ideelle til den sprøjtefri have eller til økologisk dyrkning, da de har stor modstandsdygtighed over for sygdomme, insekt- og svampeangreb.



Alle planterne i sortimentet er produceret i Danmark og fremavles på friland, ikke i drivhuse eller under andre beskyttede former, som man så ofte ser med træer og planter, der findes i Danmark. Dette giver planter af en rigtig god og kraftig kvalitet, som er hårdføre og robuste til at kunne plantes i vores klima.

Alle sorter er velafprøvede, nye som gamle, således at vejen til succes som hjemmeproducent gøres så kort som mulig.

Produkterne findes som henholdsvis barrodsplanter og containerdyrkede (potter) planter. **Der kan derfor i princippet bestilles træer hele året rundt.**

Barrodsplanter kan leveres her fra efteråret (ca. uge 42 for buske og uge 45 for træer) til og med udgangen af maj måned.

Levering indenfor 1-4 dage.

Leveringsomkostninger fra 95,00 kr per bestilling til max. 210,00 kr uanset bestillingens størrelse.

Læs mere under Introduktion til Plantekøb hos Dansk Hjemmeproduktion i produktafsnittet 'Frugttræer og Bærplanter'. Her findes også information om valg af planter, bestilling, levering og tips til plantning.



Rigtig god tur igennem sortimentet - vi kan garantere at det bliver spændende!

Champost®

Nu står efterårsklargøringen af haven for døren. Et godt lag Champost Jordforbedring beskytter jorden mod udtørring og planterne mod den værste frost. Samtidig virker den ukrudtshæmmende

Vi forhandler hele Champost sortimentet - lige fra jordforbedring, naturgødning, muld, skærver, flis, grus til piksten og meget andet. Mange af produkterne er sphagnumfri. Forhandles både i sække og bigbags.

Fri levering ved bestilling af minimum 10 sække a 50 l og for alle big bags.

	Hvad er Champost? Champost fremstiller jordprodukter, der er gødet naturligt med komposteret og varmebehandlet hestemøg. Det vil med andre ord sige, at Champost går ind for bæredygtig gødning og jordforbedring. Det komposterede og varmebehandlede hestemøg er 100 % fri for ukrudtsfrø, svampesygdomme og skadedyr. Champost har produkter tilpasset enhver havesituation, men det bærende produkt er jordforbedrings produktet, som udelukkende består af det komposterede og varmebehandlede hestemøg. 
--	---

Den primære gevinst ved at tilføre Champost Jordforbedring til haven er, at det er med til at opbygge jordens indhold af humus.

Humus er et organisk materiale, der er nedbrudt, så den oprindelige struktur ikke længere kan genkendes. Humus er sammen med ler og sand en del af den faste fraktion i vores jord. Den faste fraktion har stor betydning for jordens egnethed som dyrkningsmedium for planter.

Porøs struktur

Champost Jordforbedring har en grov porøs struktur, der gør den let og luftig. Netop sådan en jord er nødvendig for at mikroorganismer, smådyr m.m. kan nedbryde komposten til humus. Samtidig giver det en jord, der er let at arbejde med.

Champost Jordforbedring er et bæredygtigt produkt. Champost tager vare på naturen og er meget opmærksom på at udnytte de naturlige ressourcer. Derfor er der meget bevidst ikke tilsat nogen form for kunstgødning i hele produktsortimentet.

Sphagnumfri

Champost har stor fokus på at minimere brugen af sphagnum. Vores kerneprodukt, Champost Jordforbedring, indeholder ingen sphagnum. Denne beslutning er velovervejet og bevidst implementeret i vores produktudvikling. Sphagnum er et dødt organisk materiale, som indeholder begrænset næring. Det er en begrænset ressource, hvis udnyttelse kan skade vores naturområder. Flere af de danske moser er og bliver fredet. Derfor har mange forskere og haveejere øget deres opmærksomhed på at finde alternativer til sphagnum.

Se hele sortimentet i produktafsnittet 'Champostprodukter' på hjemmesiden.

Kornkværne, melsigter og grynvalser

	Alle modeller af kornkværne og valser fra det tyske firma KOMO indgår nu i sortimentet. Firmaet tilbyder fra 3-12 års garanti på produkterne alt afhængigt af model.
---	--



Se hele sortimentet i produktafsnittet 'Kornkværne' på hjemmesiden.



Elektrisk/maskinel sigtning af mel

Nyhed fra KOMO

Melsigte med 3 sold som kan monteres på alle modeller af KoMo melkværne.

Den behøver ikke at stå på fuldkornsmel hver gang man bager brød af hjemmemalet mel.

Melsigte med 3 sold som med få enkle skridt kan monteres på alle elektriske modeller af KoMo korn/melkværne. Dog ikke på Jumbo-modellen, varenummer 5189.

Sigterne placeres i cylinderet og efter det placeres på melkværnen efter at tragten er taget af. Derefter fyldes melet i cylinderet og der tændes for kværnen og i løbet af få minutter er melet sigtet. Alle slags mel fra korn, spelt, ris og majs kan sigtes.

Soldenes maskestørrelser; 0,06 mm - 0,08 mm - 0,12 mm

Pris: 1.350,00 kr. Varenummer 5180

OBS: Billedet til venstre viser cylinderet monteret på en kornkværn. Dette varenummer inkluderer ikke selve kornkværnen. Dette varenummer består kun af melsigte-cylinderet.



Bier i baghaven, Karen Gutfelt og Torben Overgaard

Denne bog er både til dem, der overvejer at holde et lille antal bifamilier i en villa eller byhave, og til dem som har haft bier et par år.

At passe honningbier er rimelig enkelt, men det kræver en vis viden om biernes liv og om

Mjød, Søren Lyshøj

I MJØD – verdens ældste vin, er brygning af mjød beskrevet trin for trin med praktiske afsnit om honning, brygning, opbevaring og meget andet.

Her bringes også en række opskrifter på forskellige typer mjød som rabarbermjød,

sygdomsforebyggelse, hvis det skal blive en succes. I denne bog kan man læse om biernes liv året rundt, og hvad man som biavler skal gøre for at få bierne til at trives. Her fortælles også om, hvor bierne henter deres nektar, og hvordan bierne omdanner den til honning, og her er en oversigt over nogle af de blomster, man med fordel kan plante i sin have, for at bierne tæt på staden har mulighed for at samle nektar næsten hele året rundt. Glæden og de positive oplevelser ved at holde bier er stor. Den dag, bierne er på vingerne for første gang efter en lang vinter, bliver man rigtig glad. Og når den første, gyldne honning flyder fra slyngen, bliver man stolt og samtidig forundret over, at de små bier kan samle så megen honning. Forfattere: Karin Gutfelt og Torben Overgaard, forfattere til denne bog, startede selv med bier som en hyggelig hobby i et hjørne af haven, og nu har det udviklet sig til 50 bistader og en dyb fascination af biernes og honningens verden samt honningfirmaet Overgaard-Gutfelt. Pris: 192,00 kr. Varenummer 8415	mjød med mjødurt, kirsebærmjød, mjød savage m.fl. Mjød er honningvin, ikke øl. Meget tyder på, at man allerede bryggede mjød på honning i Kina mange tusind år før det blev en vikingedrik. Vikingerne drak mjød med velbehag, og det er da også i de islandske sagaer, man først læser om brugen af mjød, gudernes favoritdrik. I middelalderen var mjød-opskrifter i bøger noget mange satte pris på; vi finder dem f.eks. hos Olaus Magnus i De Nordiske Folks Historie fra 1555 og i Danmarks første kogebog fra 1616, der bringer en opskrift på Hvid Mjød, som også er med i denne bog. Forfatter Søren Lyshøj er tegner, biavler og brygger. Han har brygget mjød i de sidste 20 år. Først hjemme på køkkenbordet, siden i større og større stil på eget bryggeri. Sammen med sin kone Camilla ejer han Østervang Gaard på Sjælland, hvor han driver biavl, æblemosteri, bryggeri og kursuscenter. Her holdes bl. a. kurser i mjød og ciderbrygning. Se også www.oestervang-gaard.dk og www.musenfryd.dk Pris: 169,00 kr. Varenummer 8416
---	--

Elektrisk pålægsmaskine / brødmaskine

Et uundværligt og gedigent køkkenredskab til den selvforsynende husholdning

	Ideel for at få en ensartet tykkelse på skiver af frugt til tørring i tørreapparat, hvilket også giver en meget ensartet tørring af frugterne og dermed et mere tilfredsstillende resultat. Ensartet tørring sparer også både tid og strøm, da der ikke skal bruges på at sortere i det tørrede for at se hvilke stykker der skal tørres i længere tid. Det er også meget let at snitte rabarber i en elektrisk pålægs- og brødmaskine. Også et uundværligt redskab i husholdningen som laver meget hjemmelavet brød og pålæg. Motorkabinet, anslagsplade og grundplade i robust metaludførelse. 2 forskellige knive: 1 takket og 1 glat. Begge er af rustfrit stål, 190 mm Ø, kan nemt tages ud for lettere rengøring. Glideslæde med cover af rustfrit stål, fingerbeskyttelse og endestykkeholder.
---	---

	Skråstilling af den vare, der skal skæres, for optimale skæreresultater. Trinløs finindstilling af skæretykkelse fra 0 - 15 mm. Non-slip fødder. Ledningsoprul. Belyst tænd-/slukkontakt. Rengøres bedst ved håndvask. 220 V / Effekt: ca. 180 W. Model: Severin AS 3915 Pris: 845,00 kr. Varenummer 8372
---	--

Bred sigtetragt, diameter 25 cm

Udstyret med aftagelig si af meget finmasket net udført i rustfrit stål. Sien er aftagelig for nem rengøring eller hvis man vil bruge tragten som almindelig tragt. Diameter: 25 cm Total højde: 15 cm Ydre diameter nederst på tragten: 10,9 cm Pris 138,00 kr. Varenummer 3389	
---	---

Grovsigte / Spandesi, diameter 26 cm

	Grovsigte til blandt andet at frasisgte skum og pulp ved most- og vin- og cider-produktion samt fremstilling af hyldeblomstsalt. Diameter: 26 cm Total højde: 23 cm Passer bedst til spande med en indre diameter på 26,2-27 cm. Pris 62,00 kr. Varenummer 3388
---	--

Kapsler, 26 mm - Nu 8 forskellige farver i sortimentet

	Kapsler med plastindlæg. Passer til alle almindelige øl og sodavandsflasker. Pris: 25,00 kr. / 100 stk. 75,00 kr. / 500 stk. Se produktgruppen 'Propper, Kapsler og Forseglingssvoks' på hjemmesiden for mere information.
---	---

Nyt udstyr til grillen

Grillspyd 'Twister', 54 cm, 2 stk



Det helt rigtige udstyr til grill-specialisten!

Genial opfindelse fremstillet af rustfri stålwire.

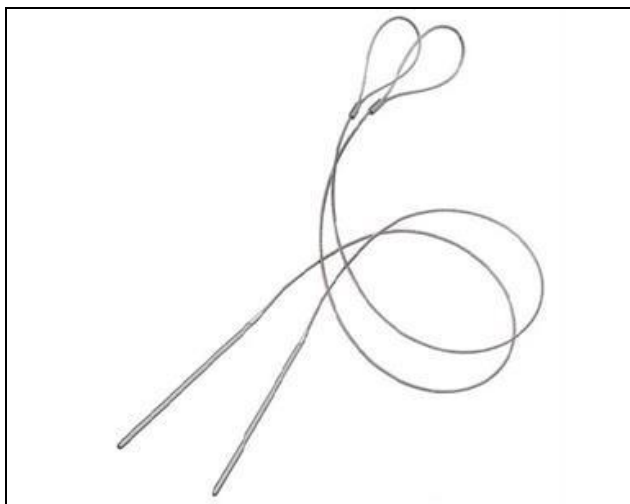
Kødet og grønsagerne sættes på spyddet og det kan grilles på en hvilken som helst størrelse grill da det kan snoes sammen efter ønske.

Hvis man ønsker at marinere inden grillning fyldes marinaden i en plasticpose, spyddet med kødet og grønsagerne rulles let sammen og fyldes ned i posen. Ikke noget med at stå og sætte fedtet kød og grønsager på spyd længere. Løkken i den ene ende af hvert spyd holdes udenfor posen så det er nemt at løfte det marinerede op igen når det er klar til grillning.

Længde: 74 cm total (52 cm til anvendelse til spidning af kød og grønsager). Diameter: 5 mm

Fremstillet i Tyskland

Pris 75,00 kr. Varenummer 4193



Flaskevasker / Flaskeskyller, 2 dyser



Genial og effektiv løsning til flaskevaskning.

Kan bruges til rengøring af flasker, balloner, minefade, ciderfustager med mere.

Der åbnes for vandet ved at trykke flaskerne ned mod dyserne.

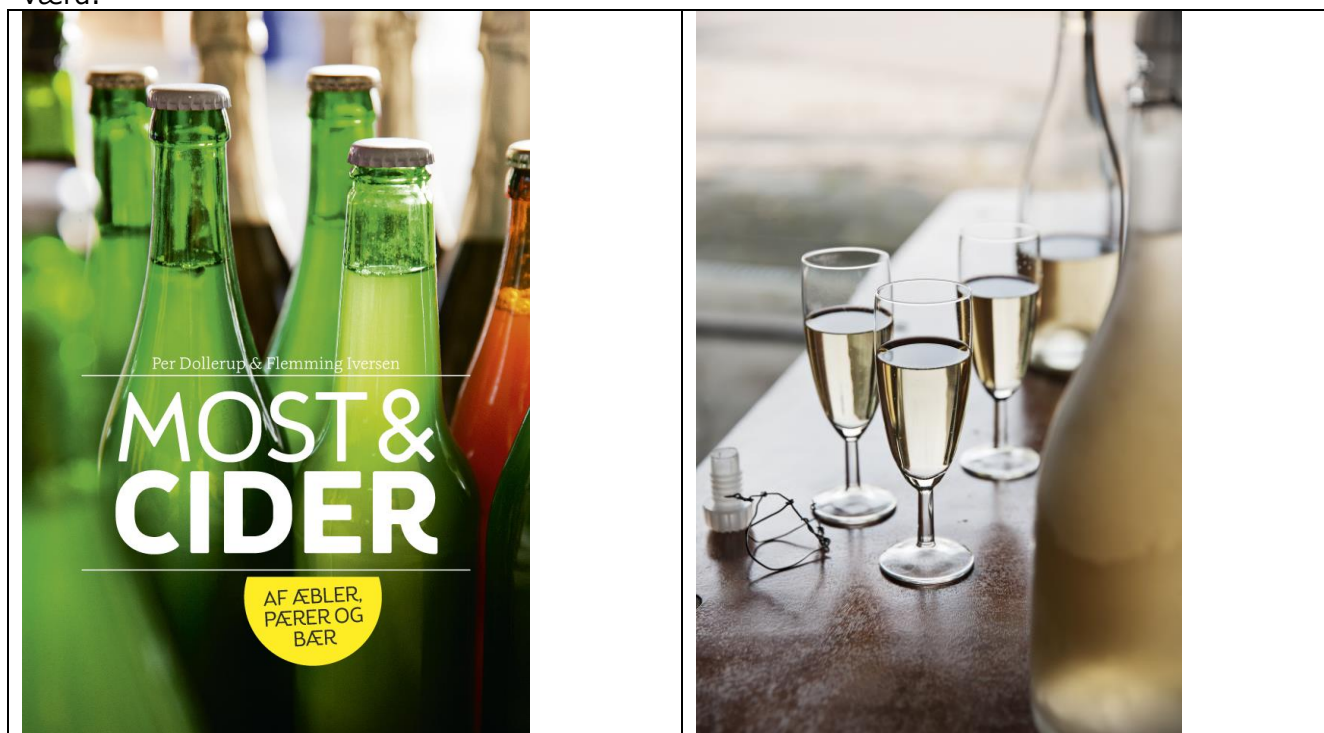
Ekstra dyse til vinballoner medfølger.

Slange til tilslutning til vandhane medfølger.

Pris: 315,00 kr. Varenummer 3417

Most & cider - Fra nedfaldsfrugt til vitaminrige og smagsfortættede drikke. **Per Dollerup og Flemming Iversen**

Landbrug & Fødevarer har udregnet, at danskerne hvert år kasserer enorme mængder frugt fra deres haver – heriblandt æbler. Frugt som vurderes til at være op til 50 millioner kroner værd.



Most & cider er den første udgivelse på dansk om at lave cider.

Most & cider vil åbne vores øjne for hvordan vi kan begynde at udnytte den enorme ressource af nedfaldsfrugter der ligger rundt om på græsplænerne i de danske haver og baggårde.

Most & cider er en praktisk introduktion til hvordan du let kommer i gang med at lave din egen most og cider. Hæftet starter med en enkel guide til fremstilling af æblemost, og fortsætter med en opskrift til cider – en gæret æblemost. Råvaren er æbler, suppleret med pærer og bær.

Hæftets enkle trin for trin-guides gør det enkelt og muligt for alle at begynde at lave deres egen most. Mosten kan nydes med det samme eller bruges som udgangspunkt for en ciderproduktion. At lave sin egen cider, kræver lidt supplerende udstyr og ingredienser, men kan stadig sagtens gøres enkelt.

Hæftets teknikker er udvalgt så de sikre nybegynderen et godt resultat. Får du blod på tanden, giver hæftet et godt afsæt for at videreudvikle med andre smagsvarianter og andet udstyr.

Forfatterne til bogen er: Flemming Iversen, der i mange år lavet sin egen most og cider. Flemming var en af de drivende kræfter i opstarten af firmaet Dansk Hjemmeproduktion. Per Dollerup er uddannet kok, og har arbejdet som kok i mange år. I dag producerer han sin egen vin og cider.

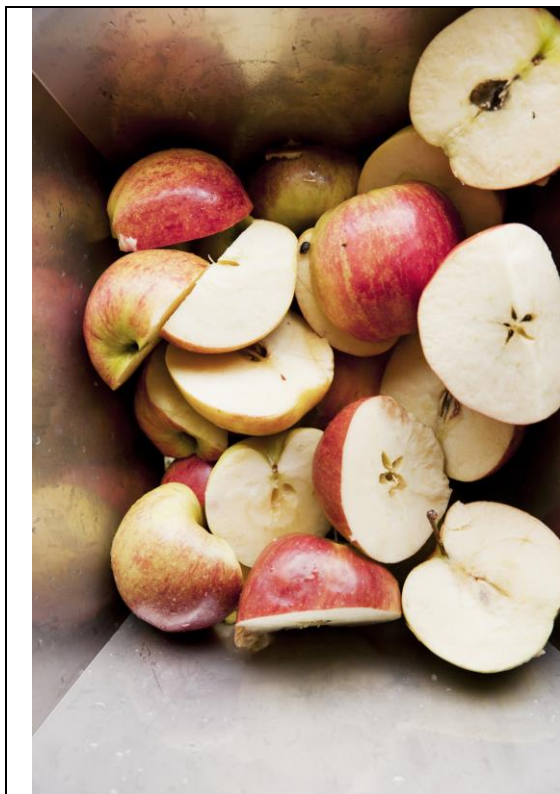
Most & Cider er en bog inden for serien hjemkundskab fra Forlaget Vingefang. Bøgerne fungerer som små praktiske guides, der åbner nye emner op på en simpel og enkel måde, og hele familien kan være med.

48 sider, hæftet. Gennemillustreret med mange fotos. Mål: 17 x 24,5 cm.

Pris: 129,00 kr.

Varenummer 8498

Se afsnittet 'Cider og Perry Fremstilling' på hjemmesiden for sortimentet til ciderfremstilling



Ciderfremstilling i 1600 tallet



4 sigter i én! - Til sigtning af havefrø, mel og anden sigtning.

Diameter: 20 cm

4 sigter i én! – Den tager ikke meget plads i køkkenet. Til melsigtning og anden sigtning.

Fra grov til finmasket.
Maskestørrelser; 2,8 mm - 1,7 mm - 1 mm - 0,5 mm

Specielt ideel når man kværner og sigter ens eget mel eller producerer eget havefrø.

Pris: 290,00 kr. / stk.

Varenummer 5077

Kastanjetang / Kastanjesnitter



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

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

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

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

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.



Pris: 295,00 kr. Varenummer 8172

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 kommer ned i kurven. Børstebinderen har overgået sig selv i design og enkelhed. Fremstillet af bøgetræ og naturhår (svinebørster). Diameter: 4 cm

Pris: 45,00 kr. Varenummer 4825



Hakkebræt med kniv til blandt andet krydderurter



Amerikansk håndværk fra ende til anden. - Selve hakkebrættet er lavet af birketræ fra Alaska og Amerikansk valnøddetræ. Begge træsorter er fra bæredygtigt skovbrug. Kurven på hakkekniven, der er lavet af amerikansk rustfrit stål, er nøje tilpasset uddybningen i hakkebrættet. Fremstillet i USA.

Hakkebræt: 20x20 cm Hakkeknivens blad: 15 cm

Pris: 290,00 kr. Varenummer 8160

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



Havtornene er modne.

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

Helt fortræffelig til hybenmos/marmelade af kogte hyben og havtorn. Stenene og skindet passerer ikke gennem sigten. Samtidig bevares frugtkødet, hvilket det ikke gøres i en saftcentrifuge.



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

Leveres med 3 sigte-disketter. Hulstørrelse 1.5 / 2.5 / 4 mm. Lavet af højkvalitets rustfrit stål. Diameter: 24 cm. Diameter sigte: 14 cm. Højde: 16.5 cm. Total diameter: 38 cm

Pris: 460,00 kr.

Varenummer 8103

Nuance Dugmagneter, limefarvet, 4 stk



Undgå at dugen flyver af havebordt.

Limefarvede æggeformede dugmagneter i plast med indstøbte magneter. Smart udgave af de klassiske dugklemmer.

For montering deles de små elipseformede magneter på midten og en halvdel placeres på hver side af dugen hvorved magneterne let samles. Magneterne har en god vægt og tyngde (55 gram/ stk) og holder derfor dugen godt på plads. Dekorative og praktiske på en gang.

Mærke: Nuance

Mål: : 5,5 x 3,5 cm

Materiale: PP plast med indstøbte magneter

Pris: 32,00 kr. / 4 stk

Varenummer 9103

Frugtplukketasker til æbler, pærer, kvæder, kastanjer, nødder og andet godt

Taskerne er fra Wells and Wade, et velrenommeret Amerikansk firma etableret I 1927, der har lange traditioner med at levere udstyr til frugtplantager og frugtavlere. Alle produkterne er syet og fremstillet i Washington State, USA. Taskerne kan åbnes I bunden med et par praktiske snøre-aggregater som gør at man kan tømme taskerne uden at skulle tage bæreselen af.

Firmaets tasker anses for at være af den bedste kvalitet der er til rådighed af den Amerikanske frugtindustri.



Dette skyldes blandt andet designdetaljer som:

- Metalrammen inde I tasken er betrukket med læder for at undgå beskadigelse af frugten og minimering af slitage.
- De steder på taskerne der er mest udsat for slitage er forstærket med læder.
- Taskens bagside er foret for at minimere trykket på frugtplukkerens krop.
- Justerbare, brede og bløde skulderremme der giver en ensartet vægtfordeling.
- Kryds-skulderremme som minimerer presset på lænden og ryggen, selv med en god frugthøst.
- Tekstilerne er vand, mug og jordskjolds-resistente ved korrekt opbevaring.



Wells and Wade Cordura-taske

Lavet af meget slidstærkt cordura/nylon-stof

Praktisk grøn farve

Tasken med den største kapacitet

Højde : 86 cm
Bredde : 46 cm
Dybde : 23 cm
Vægt : 1 kg

Kapacitet : 19 kg æbler

Pris : 425,00 kr.

Varenummer: 8085

	Den klassiske kanvas-taske Klassikeren fra Wells & Wade. Dette er produktet det hele startede med, lavet i slidstærkt bomuldskanvas. Tasken med den største kapacitet Højde : 71 cm Bredde : 46 cm Dybde : 23 cm Vægt : 1.1 kg Kapacitet: 19 kg æbler Pris : 420,00 kr. Varenummer: 8086
Wade and Wells Jumbo-taske Dette er uden tvivl frugtplukketaskernes Rolls Royce. Stilfuld design med ekstra fyldigt for så der er maksimum komfort og velvære for frugtplukkeren. Indsyet spand som bevirker at tasken ikke ændrer form efter hvor meget frugt der fyldes i tasken. Samtidig er spanden foret indvendig for at give optimum beskyttelse til årets høst. Højde : 39 cm Bredde : 28 cm Dybde : 29 cm Vægt : 2.2 kg Kapacitet : 19 kg æbler	 Pris : 725,00 kr. Varenummer: 8087
Wade and Wells California frugtplukketaske Fremstillet af meget slidstærkt nylon. Praktisk blå farve. En letvægtstaske med stor kapacitet Højde : 76 cm Bredde : 45 cm Dybde : 21 cm Vægt : 0,6 kg Kapacitet : 19 kg æbler Pris : 315,00 kr. Varenummer: 8492	

Lukkebøjle / klemme til henkogningsglas, universal, 10 stk

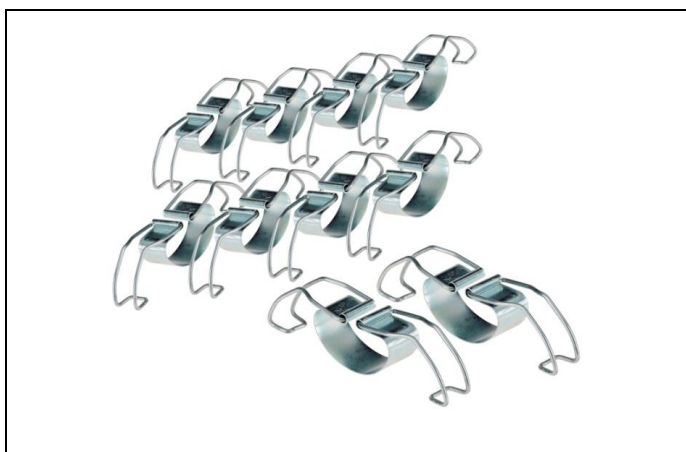
Det lykkedes! Efter forgæves at have støvet rundt i adskillige antikvitsforretninger og genbrugsbutikker, er det nu lykkedes at få fat i disse efterspurgte lukkebøjler / klemmer til gammeldags henkogningsglas hos en af vores samarbejdspartnere.



Kan anvendes til alle traditionelle henkogningsglas.

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

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



Pakket med 10 stk. i hver pakke.



Pris: 105,00 kr. / 10 stk.
Varenummer: 7084

Gummiring til patentprop til 10 liters ølflaske, rød, 1 stk



Gummiringe til patentprop på de gamle 10 liters ølflasker er ikke til at opdrive. Derfor er det med glæde at vi kan informere om at vi nu har fået gummiringe til disse flasker specialfremstillet. Disse flasker er ideelle til øl, opbevaring af større portioner bærsaft, birkesaft og andet.

Billedet til venstre viser typen af flaske gummiringen passer til.

OBS: Flasken er ikke inklusiv i dette produktnummer. Flasker vil kunne findes i antikvitsforretninger.



Udvendig diameter: ca. 40 mm
Indvendig diameter: ca. 18 mm
Tykkelse: 2 mm (+/- 1 mm)

Pris: 13,50 kr. / stk. Varenummer 8245

Glasvinballoner

Efter opfordring fra adskillelige kunder er det med glæde at vi nu har lanceret vinballoner i glas.

Ballonerne fås både ballon og oliven-formet.

	Denne model forhandles i 4 størrelser Kurven giver ekstra beskyttelse under forsendelsen og i vinkælderen men kan let afmonteres efter modtagelse hvis dette ønskes. Plastkurven har 2 solide hanke som gør at ballonen er let at arbejde med den. <table><tr><td>5 l : 210,00 kr.</td><td>Varenummer 3140</td></tr><tr><td>10 l : 315,00 kr.</td><td>Varenummer 3142</td></tr><tr><td>25 l : 520,00 kr.</td><td>Varenummer 3143</td></tr><tr><td>54 l : 690,00 kr.</td><td>Varenummer 3144</td></tr></table>	5 l : 210,00 kr.	Varenummer 3140	10 l : 315,00 kr.	Varenummer 3142	25 l : 520,00 kr.	Varenummer 3143	54 l : 690,00 kr.	Varenummer 3144
5 l : 210,00 kr.	Varenummer 3140								
10 l : 315,00 kr.	Varenummer 3142								
25 l : 520,00 kr.	Varenummer 3143								
54 l : 690,00 kr.	Varenummer 3144								

Denne model forhandles i størrelsen 5 liter Pris: 295,00 kr. Varenummer 3141	
---	--

Se varenumrene for mere information omkring dimensioner samt hvilke gummigærhætter og gummipropper til gærrør der passer til de enkelte balloner.

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 formelen $C_6H_8O_6$. 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.

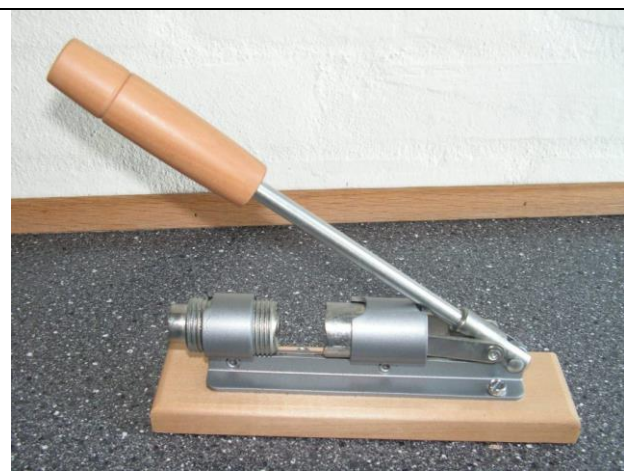
Produktets anvendelsesområder er hovedsageligt inden for frugt- og grøntindustrien, bageri-, konfektur- samt bryggeri-industrierne.

Pris: 40,00 kr.

Varenummer 3291

Nøddeknækker, bordmodel

En nøddeknækker der vil noget!



Nødderne er klar til høst! 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.

Pris: 160,00 kr. (2. sortering) Varenummer 8161a

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

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	210,00 kr.
15 liters kurv (43 cm lang, 25 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8179	275,00 kr.
20 liters kurv (49 cm lang, 27 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8065	320,00 kr.
25 liters kurv (54 cm lang, 32 cm bred og 30,5 cm høj), varenummer 8066	345,00 kr.

Skærebræt med krummebakke. Design: Funktion

Skærebræt med praktisk krummebakke hvor der også er plads til opbevaring af brødkniv.

Robust og slidstærkt.
Udstyret med skridsikre fødder.

Farve: Hvid / sort

Mål: : 43 x 29 cm. Højde 3,8 cm

Materiale: PP plast og gummi.

Nettovægt: 1,2 kg

Velegnet til maskinopvask.

God Køkkenhygiejne: Brug aldrig samme skærebræt til kød og grønsager.



Pris: 78,00 kr. Varenummer 9114

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, hvor hele familien kan deltage.



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.

Besøg produktkategorien Mosterier og æblekværne på hjemmesiden for inspiration.

Tørreapparater / Dehydratorer

Gem sommerens og efterårets 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.



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 1.255,00 til 1.680,00 kr.

Se produktgruppen 'tørreapparater / dehydratorer'

Ekstra bakker

Yderligere tørrebakker til Stöckli tørreapparater kan bestilles separat.

Plast	:	Varenummer 4002	133,00 kr.
Stålbundsbakke	:	Varenummer 4004	255,00 kr.

Bakkeindlæg

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

Pris: 148,- kr. Varenummer 4014

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 skæl 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: 125,00 kr.

Varenummer 8361



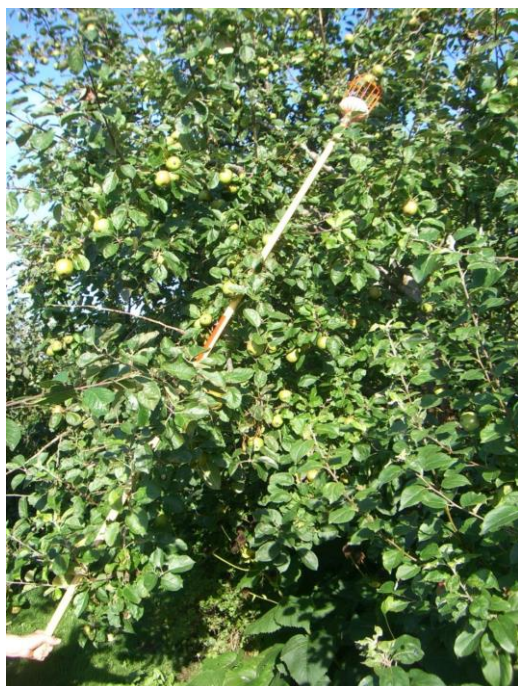
Frugtplukkekurv på skaft

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 blomster og store mirabeller. 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 frugttræer. Nem at fastskrue på et hvilket som helst skaft, hvis man ikke mener det medfølgende skaft er langt nok.



Plukkekurv med skaft

Pris : 49,00 kr. Varenummer 8186

Plukkekurv uden skaft

Pris : 45,00 kr. Varenummer 8187



Alle priser er angivet i danske kroner inklusiv 25% dansk moms. Der tages forbehold for prisændringer, udsolgte varer 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 Hanne Sørensen Bent Jensen

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 ud over 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