



Leverandør til de selvforsynende husholdninger siden 1986

Informationsblad

Forår 2016

Frugttræer og Bærplanter

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

Dansk Hjemmeproduktion har indgået 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.



Derfor er vi meget glade for, at det er lykkedes at lave dette samarbejde, som uden tvivl vil blive til glæde for alle vores kunder.

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.

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.

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.



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

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!

Tre udvalgte spændende og anderledes træer fra sortimentet

ÆBLE, APISTAR®, MALUS DOMESTICA - Et æble som ingen andre!

Vidunder fra de østrigske alper. Storfrugtet æble med dekorativ stjerneform. Modner ultimo oktober, let syrlig med god aroma. Stjerneformen tager til, jo længere på sæsonen det bliver.



2 årigt træ leveret i potte Pris 309,00 kr Varenummer 10054

Frugter

Smag: Syrligt saftigt og sprødt spise og dekorationsæble.

Frugtkød: Fast med let aroma.

Farve: Gullig med orangerød på solsiden.

Skræl: Lidt tyk, med vokslag.

Størrelse: Lille dekorationsæble, i stjerneform. Ældre træer giver de flotteste frugter.

Frugtfacon: Rund til stjerneformet.

Udbytte: Højt udbytte, gerne let udttynding.

Plukketid og modningstid: Sidst på efteråret, oktober-november.

Lagring og hyldeliv: Kan lagres frem til jul.

Anvendelse: Sjovt lille dekoration og spiseæble til juletid.

Blomster

Blomstringstid: Tidlig til middel blomstring.

Bestøverforhold: Gode bestøvere f.eks. Rød Aroma, Rød Ingrid Marie, Discovery eller Sunrise.

Vækst

Vækstform: Overhængende åben vækst, med bøjelige lette grene.

Vækstkraft: Svag til middel, med tynd årsvækst.

Sundhed

Moderat sund sort, velegnet på en åben lysholdig plads, eller til f.eks. espalier.

Bemærkninger

Æbler på unge træer bliver lidt mere runde end på ældre og mere balancerede træer, hvor de opnår den flotteste stjerneform.

BITRÆ / HONNINGTRÆ / BEE BEE TREE, EUODIA

En favorit blandt honningbierne!



2 årigt træ leveret i potte

Pris 289,00 kr

Varenummer 10531-3

Anvendelse

Som solitært træ i haven. Meget anvendt i biavl og frugtavl for at skabe et bedre miljø til havens/plantagens insekter.

Vækst

Vækstform: Opret træ, flot stamme over tid

Vækstkraft: Middel-Kraftig. I vort klima typisk 5-7 meter, op til 10 meter.

Blomster

Blomstringstid: Hele sensommeren juni-oktober. Rigt blomstrende store skærme, som hyldebær. Store skærme på 15-20 cm i diameter.

Frugt: Ingen spiselige frugter. Dekorative frø i små kapsler. Frøplante, afhænger af variant.

Blomst: Rig på pollen og nektar til alle havens insekter igennem hele sensommeren.

Blomsterstande: Meget rigt blomstrende år efter år.

Bestøverforhold: Selvbestøvende, dog ingen spiselige frugter.

Plukketid og modningstid: Frø der sikker i små kapsler kan nedplukkes i November hvis det ønskes.



Sundhed

Sundhed: Sund variant, meget vinterhårdfør også i de strenge vintre med hård frost.
Oprindelse Asien, hvor der findes mange forskellige arter.

Bemærkninger

Euodia tetradium danielli ssp. *Huphensis*, eller bitræ er særdeles velegnet som biplante i den moderne selvforsynede have, hvor det er en udfordring at holde på havens insekter og nyttedyr hele sensommeren igennem. Planten er ikke invasiv og frø spirer sjældent. Uden tvivl en af de mest attraktive planter til tiltrække honningbier, selv for professionelle biavlere.

Træet har mange synonymer, f.eks. bitræ, honningtræ, koreansk euodia, bee bee tree mv.

INDIANER BANANER / PAW PAW, ASIMINA TRILOBA

En spændende velmagende cremet frugt



2 årigt træ leveret i potte

Pris 379,00 kr

Varenummer 10540

Frugter

En spændende velmagende cremet frugt som spises med en ske.
Modner september - oktober.

Smag: Mild blød, vanilje med twist af mango/banan.

Frugtkød: Blødt frugtkød, som en banan/avokado.

Skræl: Tyk, grøn / gullige skræl.

Størrelse: 80-140 mm, som en lille avokado.

Frugtfacon: Oval til aflang.

Udbytte: Mellem.

Plukketid og modningstid: Sensommeren.

Lagring og hyldeliv: Kan opbevares kortvarigt på køl.

Anvendelse: Spises frisk, som en banan, kan evt. bruges i madlavningen.

Vækst

Vækstform: Opret, busket vækst.

Vækstkraft: Svag til middel.

Et lille - middelstort træ, meget hårdført med flotte høstfarver.

Flotte røde blomster i juni.

Blomster

Blomstringstid: Maj / Juni

Bestøverforhold: Delvis selvbestøvende, der bør plantes to planter.

Sundhed

Meget sund kultur, som trives bedst i en varm jord med sol. Evt. orangeri/drivhus.

Bemærkninger

Oprindelse Nordamerika, hvor indianerne har anvendt denne frugt i deres madlavning igennem flere år hundrede. Sjov lille busk, til den kræsne haveejer. Frugtbæring vil ske efter 4-5 år.

Synonym Paw Paw. Dette er en frøplante.

Champost®

Dansk Hjemmeproduktion er nu forhandler af 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 varmehandlede hestemøg. 
---	---

Den primære gevinst ved at tilføje 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 er bæredygtig

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.

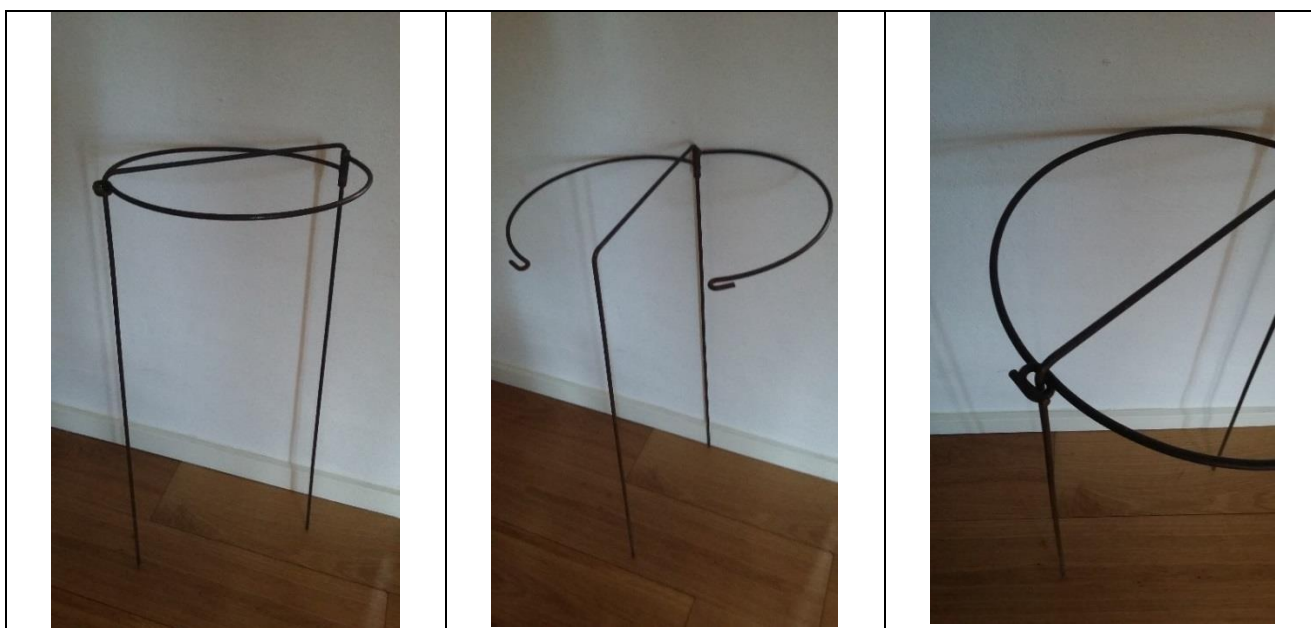
Rosenholder / Staudeholder / Buskholder

Praktisk og fleksibel løsning til støtte af roser, stauder, bugnende bærbuske og andet

Undgå skuffelser med knækkede grene og væltede planter samt tidskrævende opbinding med blomsterpinde og snore.

Konventionelle staudeholdere er ikke ideelle til roser og andre planter, medmindre de placeres over planterne, inden planterne begynder at skyde til foråret. Alligevel kan man ikke altid være sikker på, at alle skud havner inde i stativet, når planterne for alvor begynder at skyde.

Derimod sikrer denne fleksible løsning, at man kan styre alle ens roser og større planter i løbet af sæsonen ved en hurtig montering, når der er behov for det. Når man taler om bugnende bærbuske, så er denne holder specielt velegnet til buske som stikkelsbær, tornfrie brombær, solbær, ribs, solstik og sommerhindbærsorter med lange stængler, så man undgår, at grenene bøjer ned og der kommer jord på bærrene. Kan også bruges til at samle rabarberstilke kort før høst, så de ikke ligger hen ad jorden.



Kraftig danskproduceret kvalitet, fremstillet af 6 mm rundjern, som kan holde i mange år.

Holderen vil efter kort tids brug fremstå med et rustikt rust look.





Montering:

- Åbn stativets to sider
- Sæt stativet ind midt i den plante, der skal støttes fra den ene side
- Pres stativet i jorden til den ønskede støttehøjde
- Luk stativet omkring planten. Alle grene indesluttet let i holderen
- Holderen kan let åbnes igen, hvis der i løbet af sæsonen kommer yderligere skud, der skal indesluttet i holderen

Rosenholder / Staudeholder / Holder til bærbuske, standard

Diameter : 30 cm Højde : 75 cm

135,00 kr./stk.

Varenummer 4800

Rosenholder / Staudeholder / Holder til bærbuske , stor

Diameter : 45 cm Højde : 75 cm

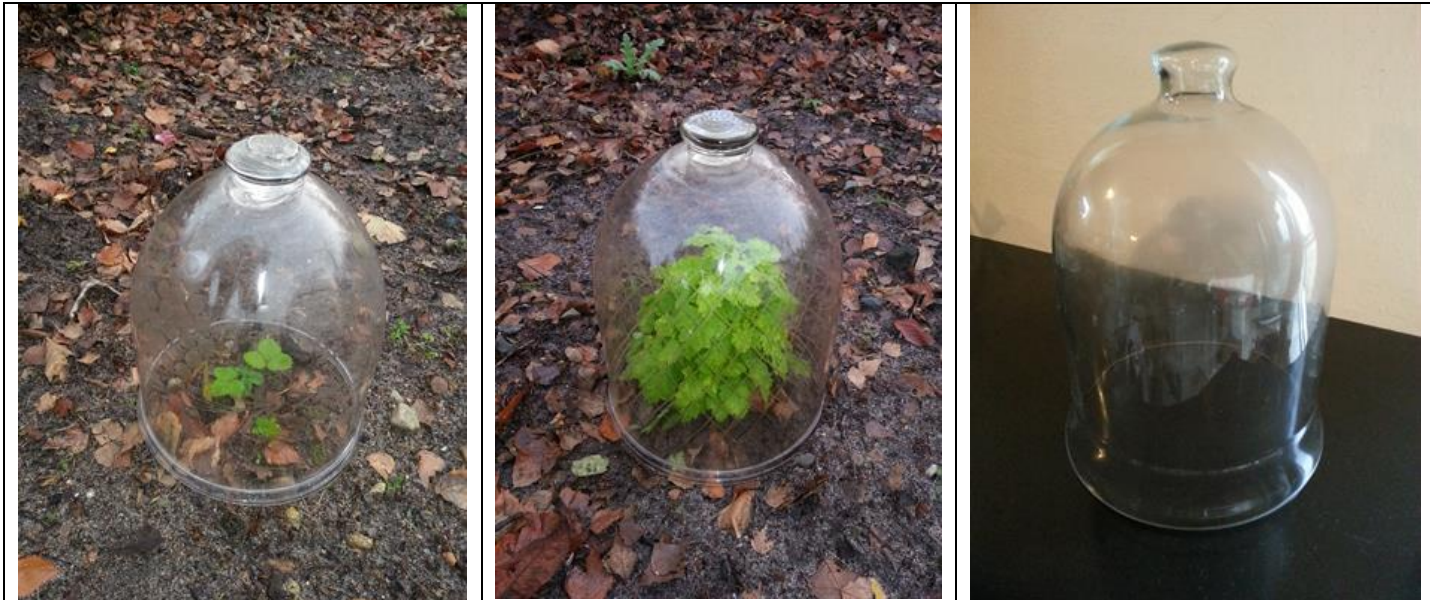
155,00 kr./stk.

Varenummer 4801



Dyrkningsklokke / spireklokke af glas i victoriansk stil med blomster og harlequinsmotiv

Til beskyttelse af sarte urter og planter i haven det tidlige forår på samme måde som man gør i traditionelle haver i England. – Klokkerne kan resten af året bruges som stilfuld pynt i urtehaven.



OBS: Glassene og ciceleringerne på glassene er håndlavede. Det kan forekomme variationer af motivet på de enkelte glas ligesom der kan være små ujævnheder eller bobler i glasset. Billederne viser en repræsentativ typisk udsmykning.

Lille Højde: 27-29 cm
Stor Højde: 32-34 cm
Mega Højde: 38-41 cm

Pris: 210,00 kr
Pris: 235,00 kr
Pris: 290,00 kr

varenummer 4900
varenumrene 4901 og 4902
varenummer 4903

Alternativ anvendelse: Klokkerne kan også bruges som røge og osteklokker.

Birkesaft

Kan man drikke birkesaft? Ja, og man kan ligefrem blive forfalden til det!

Tapning af birkesaft er en gammel tradition i Skandinavien, specielt i Sverige og Finland, samt i Rusland. Helt tilbage i 1700-tallet nævnes birkesaft i den danske litteratur som havende "en ikke uliflig smag" og som virkemiddel mod flere sygdomme. Saften indeholder cirka 1-2% sukker og mange mineraler.

Tapning af Birkesaft



Birkesaft kan tappes fra det tidspunkt safterne i birketræet begynder at stige. Det vil efter en typisk vinter sige cirka fra midten af marts frem til at træerne springer ud i April. Birkesaft kan drikkes frisk, lige fra træet, eller serveres afkølet.

Saften kan også bruges ved bagning, til is, anden madlavning og ølbrygning. Brød bagt med birkesaft synes at hæve mere end andet brød og får en delikat smag. Birkesaft kan også indkoges til en tyktflydende sirup som kan anvendes i desserter og saucer. Ved brug i madlavning har den en smagsforstærkende virkning. Prøv at tilsætte lidt birkesaft under tilberedningen af for eksempel en gullasch, stuvning eller lignende og lad familien være smagsdommere. Det samme gør sig gældende ved sorbetis på frugtpure, hvor smagen af bærrene bliver mere nuanceret. Samtidig bliver sorbet'en blødere over et lavere temperaturniveau end normalt.

Frisk birkesaft har en holdbarhed på cirka 5 dage i køleskab. Saften kan af erfaring opbevares køligt i bag-in-box poser (se produktnumrene 3066 og 3067) i mindst 3 uger, da det ikke udsættes for ilt ved denne opbevaringsmetode. Birkesaft er også meget velegnet til nedfrysning frem til næste tapningssæson således at man kan nyde birkesaft hele året. Saften kan indfryses i plastikdunke (se produktnummer 4305) eller bag-in-box poser (se produktnumrene 3066 og 3067). Husk at saften udvider sig ved frysning. Derfor bør dunke / bag-in-box poser ikke fyldes helt. Efter optøning kan birkesaften holde sig cirka 5 dage i køleskab.

Sæt til tapning af birkesaft



Sæt til tapning af birkesaft

Sættet består af:

- 1 stk tappespand med hank og låg, 10 liter, hvid. Låget er forboret med hul til tappeslangen.
- 4 stk 5 liters plast dunk med hvid prop
- 1,2 meter plastslange
- 1 stk tappestuds i messing
- 2 stk dyvler til at lukke hullet efter tapningen

Pris : 164,00 kr Varenummer 4301

Tappespand med hank og låg forsynet med slange og tappestuds

Sættet består af:

- 1 stk tappespand med hank og låg, 10 liter, hvid. Låget er forboret med hul til tappeslangen.
- 1,2 meter plastslange
- 1 stk tappestuds i messing

Pris : 92,00 kr Varenummer 4302



Så går vi igang:

Først udser man sig et træ med en passende tykkelse. Det skal ikke være for gammelt, ej heller for ungt. Et træ med en diameter på minimum 12-14 cm er det ideelle.

For at tappe birkesaft bores et hul i birkestammen cirka 70-80 cm over jordoverfladen. Vælg en jævn flade uden overgroninger eller knaster. Der skal bruges et bor af passende størrelse. Der skal bores lidt opad da tyngdevægten derved hjælper med at lede saften ud af træet. Der bores cirka 8-10 cm ind i træet dog maksimum ind til midten af træet. Derefter renses hullet evt. med varmt vand. De yderste ca. 5 cm af træet består af levende splintved, hvor saften føres op i træets krone gennem 'rør' de såkaldte vedkar. Det er disse vedkar man tapper fra. I det midterste ved, kerneveddet, er disse kar lukkede så der er ingen grund til at bore for langt ind.

Efter at hullet er boret i birketræet kan tappestudsen bankes ind i træet med et par lette slag med en hammer. Rillerne gør at studsen ikke har problemer med at slutte tæt. Samtidig bevirker rillerne i den anden ende at slangen nemt kan sættes forsvarligt fast. Slangen sættes på studsen og forbindes med spanden.

Man bør tilse safttapningen ved det enkelte træ en til to gange om dagen, da der i godt vejr kan tappes op til 10-12 liter per store træ i døgnet. Som et kuriosum kan det nævnes at man kan se at birketræer står tidligt op, da der oftes kommer mest saft i de tidlige morgentimer, for derefter at aftage hen på eftermiddagen.

Efter endt tapning bankes der en trædyvel ind i hullet. Den bankes så langt ind som muligt og under alle omstændigheder så langt ind at enden af dyvlen er plan med barken. Derefter vil barken hele træet i løbet af et par år. Dyvler som ikke kan bankes helt ind saves af så snittet er plan med stammen.

OBS: Man bør kun tappe fra det samme træ en gang hver ca 2. til 3. år, da årlig tapning af det samme træ muligvis kan svække træet. En enkelt tapning over en 2-3 års cyklus vil ikke svække træet. Brug aldrig samme hul igen. Der bores et nyt hul hver gang der tappes af et træ, da hullet fra tidligere tapninger kan være inficeret med svampebakterier mm.

Hvis saften, der kommer ud, ikke er klar må den kasseres og tapning fra det pågældende hul bør stoppes. I stedet kan der bores et nyt hul et andet sted på samme træ og fortsætte der. Mælkefarvet saft kan skyldes bakterier i boresmullet. Husk derfor grundig rengøring inden at tapningen startes.

Inden flytning af udstyr til et andet træ bør al udstyr vaskes grundigt. Studser og slanger bør yderligere steriliseres i kogende vand en gang hver 5. – 7.dag. Specielt i lunere vejr. Dunke og spande kan renses med flaske- og ballonrensemiddel. Se varenummer 3018.

Yderligere udstyr:

Tappespand med hank og låg, 10 liter, hvid

Låget er forboret med hul til tappeslangen.

Pris : 49,00 kr

Varenummer 4303

	Slange til tapning af birkesaft, 1,2 meter
	Pris : 26,50 kr Varenummer 4304 Tappestuds i messing, 6,5 cm lang Efter at hullet er boret i birketræet kan denne tappestuds bankes ind i træet med et par lette slag med en hammer. Rillerne gør at studsene ikke har problemer med at slutte tæt. Samtidig bevirker rillerne i den anden ende at slangen nemt kan sættes forsvarligt fast. Passer til slanger med indre diameter på 12 mm. Pris : 46,00 kr Varenummer 4306

Trædyvel til at lukke hullet efter tapningen, 6,5 cm lang	
Pris : 7,25 kr Varenummer 4307	

Indfrysning og opbevaring af birkesaft, most og saft Flaskerne og dunkene er frostsikre og kan derfor bruges til indfrysning af blandt andet birkesaft, most og andre saftprodukter. Fremstillet af fødevarer godkendte 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
--	---	---



Alle modeller af kornkværne og valsere 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: 1350,00 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 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 stadet 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, 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, mjød med mjødukt, 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 kokebog 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

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

Nyt udstyr til grillen

Grillspyd 'Twister', 54 cm, 2 stk



Det helt rigtige udstyr til grill-specialisten!

Genial opfindelse fremstillet af rustfri stålwire.

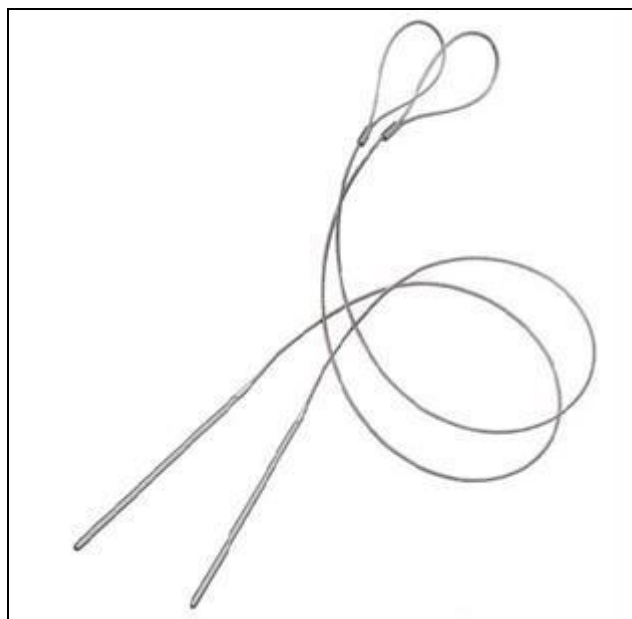
Kødet og grønsagerne sættes på spyddet og det kan grilles på en hvilken som helst størrelse grill da det kan snoes sammen efter ønske.

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



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.

Professionel forseglingsvoks - Nemt at anvende

	Professionel forseglingsvoks - Nemt at anvende 15 forskellige farver Forseglingsvoks i granulatform som er specialudviklet til forsegling af flasker. Kan også bruges til at forsegle kuverter, flaskepost, børnenes skattekort og meget andet. <i>Eksklusivt alternativ til krympehætter</i> Denne form for voks er elastisk og fleksibel, og dog fast, så den ikke brækker og splintrer som visse andre typer af voks/lak kan have tendens til at gøre. Da produktet er i granulatform er det let at opvarme mindre portioner. Opvarm den ønskede mængde voks i en tykbundet gryde med teflonbelægning eller i en beholder i vandbad til 100 grader og dyp flaskehalsene i voksen og lad dem derefter tørre. - Nemt at bruge modsat visse andre typer voks som skal opvarmes til 200 grader i oliebad for at smelte. De enkelte farver kan blandes hvis der ønskes en anden farvevariant end den Dansk Hjemmeproduktion har i sortimentet. Pris: 178,00 kr / 500 gram granulat Se produktgruppen 'Propper, Kapsler og Forseglingsvoks' på hjemmesiden for mere information.
--	---

	Nyt på flaskefronten Magnum rødvinflaske, antikgrøn 1,5 l Traditionel Bordelaise formet magnumflaske fra et af Tysklands største glasværker. Pris: 36,00 kr Varenummer 8668
---	--

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) og posen er 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

Nu er sommeren her snart og så er det tid til kage og kaffe i haven.

Kage og dessert-opsats, 3 etager, blomstret porcelæn

Stilfuld opsats med fad af porcelæn og holderen i midten i pletsølv til den romantiske eftermiddagste med kager i haven eller til kaffen i stuen.

Haddon Hall porcelæn. Fremstillet i England.

Sættet leveres som samlesæt der er nemt at skrue sammen.

Højde: 34 cm

Diameter på tallerknerne: 27, 23 og 16,5 cm

Pris: 365,00 kr. Varenummer 9106



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 Varenummer 3535

Kageboks / Opbevaringsboks til lagkager og tærter mm.



Også ideel til skovturen eller eftermiddagskaffen/teen udendørs da låget beskytter de medbragte kager og holder insekter borte fra maden. Fremstillet i EU. Kan vaskes i opvaskemaskine.

Diameter 31,5 (indre diameter 29,5 cm i bunden og 22 cm øverst i låget)

Højde: 15 cm (indre højde 10 cm)

Pris: 96,00 kr.

Låg med off white bund og håndtag

Låg med limegrøn bund og håndtag

Varenummer 4112

Varenummer 4113

Tid til is og meget andet

Isforme til hjemmelavede ispinde

Professionelle isforme fra Frankrig som er fremstillet af et firma specialiseret i at levere løsninger til konditorer og bagere over hele verden.

Disse solide silikoneforme er af meget god kvalitet og kan derfor holde i lang tid ved ret håndtering.

En ekstra bonus er at de kan anvendes både til isfremstilling og bagning.

	12 ovale isforme Dimensionerne på de færdige ispinde: 93 x 48,5 x 25 mm Fyld per form: 90 ml Isformesættet består af 2 x 6 forme samt en underbakke. Fremstillet af hårdpresset silikone Varenummer: 8692
12 vaffelformede isforme Dimensionerne på de færdige ispinde: 92 x 48 x 24 mm Fyld per from: 90 ml Isformesættet består af 2 x 6 forme samt en underbakke. Fremstillet af hårdpresset silikone Varenummer: 8693	

Tips til brug af isforme: Alle is vil blive flade på den ene side. Hvis man vil have runde kanter kan man runde kanterne af med en paletkniv når isene er halvfrosne.

Efter frysning kan isene tages ud af formene og overtrækkes med chokolade eller pyntes på anden vis inde de fryses igen til senere nydelse. Man kan på den oparbejde et stort lager af is de de kommende sommerdage.

	12 hjerteformede isforme Dimensionerne på de færdige ispinde: 91 x 85 x 23 mm Fyld per form: 96 ml Isformesættet består af 2 x 6 forme samt en underbakke. Fremstillet af hårdpresset silikone Varenummer: 8694
--	--

Pris 400,00 kr

per sæt (12 forme med underbakke) inklusiv 50 ispinde af træ

	16 halvmåneformede isforme til minispinde, inklusiv 100 mini ispinde af træ Dimensionerne på de færdige ispinde: 69 x 38 x 18 mm Fyld per form: 38 ml Isformesættet består af 2 x 8 forme samt en underbakke. Fremstillet af hårdpresset silikone Varenummer: 8697
--	---

Pris 420,00 kr

per sæt (16 forme med underbakke) inklusiv 100 minispinde af træ

Tips til brug af isforme: Alle is vil blive flade på den ene side. Hvis man vil have runde kanter kan man runde kanterne af med en paletkniv når isene er halvfrosne. Efter frysning kan isene tages ud af formene og overtrækkes med chokolade eller pyntes på anden vis inde de fryses igen til senere nydelse. Man kan på den oparbejde et stort lager af is de de kommende sommerdage.



Bagning i formene

De hvide forme også bruges til bagning da de har en temperaturtolerance fra -60 til 230 grader Celcius.



OBS: Den klare underbakke må ikke udsættes for mere end 80 grader Celcius

	Ispinde af træ Længde: 114 mm Bredde: 9,8 mm Tykkelse: 2.1 mm 500 stk Pris : 97,00 kr Varenummer: 8695
	Mini-ispinde af træ til varenummer 8697 Længde: 72 mm Bredde: 8 mm Tykkelse: 2 mm 500 stk Pris : 97,00 kr Varenummer: 8696



Spis strandurter - sommerens musthave - er en praktisk og enkel guide til hvordan man kommer i gang med at plukke, tilberede og spise urter fra strand og strandeng



Hæftet er på 48 sider og gennemgår 30 urter med fotos, beskrivelser og opskrifter. Spis strandurter er opdelt i bladgrønt, grøntsager og krydderurter giver en grundlæggende forståelse for hvordan, og i hvilken mængder urterne kan bruges i køkkenet.

Opskrifterne i Spis strandurter er en række grundgreb, der viser hvordan vilde urter kan erstatte de traditionelle grøntsager i madlavningen.

Hæftet afslutter med et afsnit om kultivering, en superfin måde at få de vilde urter (gen)introduceret til de danske køkkenhaver, akkurat som de har været for 100 år siden.

Spis strandurter er skrevet af Marianne Mark der i mere end 20 år har været engageret i miljø, bæredygtighed og natur. Marianne har været en af drivkræfterne bag bl.a. Grøn Vesterbro og Byhavenetværket. I dag arbejder hun som naturvejleder i Det grønne hus i Køge. Marianne har tidligere udgivet Kompost i byen.

Pris : 129,00 kr Varenummer 8788



Stilkfjerner til jordbær

Fremstillet i rustfri stål i Tyskland.

Pris: 42,00 kr

Varenummer 3998



Fermentering **Ditte Ingemann, Shane Peterson og Søren Ejlersen**
UDKOM: 6. november 2015.

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 smagseksplodt.

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 kr
Varenumrene 8423 og 8423a

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

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

Rullepølsegelatine, granulat, 200 gram - Lav din egen rullepølse



Dosering: ca 100 gram per kg færdig masse.

Anvendes til fremstilling af rullepølse og andre pålægsvarer hvor det ønskes et mere sammenhængende færdigt produkt.

Fremstillet af svine-gelatine.

Brugsanvisning:

Det saltede slag vejes og derefter vejes gelatine af så det passer til. Strøs derefter over slaget inden det rulles. Det er nødvendigt at prøve sig lidt frem med laget der strøs på så man opnår ens egne erfaringer med hvad der virker bedst, lige som hver professionel slagter gør.

Pris : 72,00 kr. **Varenummer 6657**

Safter

Søren Ejlersen og Umahro Cadogan

Aarstidernes Søren Ejlersen og madguruen Umahro Cadogan på en mission: Hvor mange livgivende, nærende, supersunde og lækre safter kan man lave af grøntsager og frugter?

Safter guider dig i gang og er samtidig et alsidigt værk, hvor også de særligt øvede får masser af inspiration og viden. Her er opskrifter på juicer, vilde safter, blandede smoothies, varme teer, sød nøddemælk, sunde shots og grøn-grove greenies. Alt kan laves i en håndevending – til styrke for både krop og sjæl.

	Safter = kreative opskrifter med alverdens sunde råvarer, som ellers kan være svære at inkorporere i den daglige kost: blomkålsblade, jomfruolier, frø og chili ... Bogen indeholder derudover et helt afsnit om vilde urter, som frit kan plukkes i naturen og saftes derhjemme. Med Safter får du viden om råvarens særlige indhold og egenskaber, så du kan styrke de indre organer, din krop og dine celler, mens du nyder velsmag. Søren Ejlersen er medstifter af Aarstiderne og brænder for at formidle planterigets værdier. Umahro Cadogan er ernæringsekspert og forfatter til succeskøgebøgerne Køkkenrevolution – og er forelsket i mad. Forfattere: Søren Ejlersen og Umahro Cadogan 225 sider. Illustreret med mange fotos. 1. udgave 2012. People's Press.
--	--

Pris: 198,00 kr

Varenummer 8424

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.

Osterier – 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