



Informationsblad – Februar 2014

Vinter og forårsysler - Noget for enhver

Sig det med et eller flere hjerter

St. Valentine's Day

Hjerteformet form

	Form med dekorativ udformning til desserter, is og kager af alle mulige slags. Diameter: 20,5 x 18,6 cm Højde: 5,4 cm Fyldemængde: 1,1 l Silikoneform af mærket 'Uniflex'. Pris: 118,- kr Varenummer 4103
--	--

Mini-savarinforme formet som hjerter, 1 form med 10 huller

Kan bruges til desserter, is og kager af alle mulige slags i portionsstørrelse. Diameter 5,6 x 5,2 cm Højde: 2,9 cm Fyldemængde: 0,45 dl Formens mål: 30 x 17,5 cm Silikoneform af mærket 'Silicon Flex'. Pris: 98,- kr Varenummer 4100	
---	--

Fremstillet i silikone af høj kvalitet som kan klare fra -60 til +230 C.

Produceret i EU. Kan vaskes i opvaskemaskine.

OBS: Billederne viser 2 forme for at man kan se begge sider. Disse varenumre består kun af en form.

Hjerterformet kage- og tærteform



Kan indstilles fra 12-26 cm i diameter (målt fra bunden til toppen af hjertet). 45 cm lang når den er sammenfoldet.
Højde: 5 cm

Fremstillet af WESTMARK i Tyskland.



Pris: 88,- kr

Varenummer 8358

Nyt til pølsemageriet

Ny bog

Pølsemageri, Jens Breinholt Schou



At fremstille sine egne pølser er ikke så svært, som man skulle tro. Med ganske enkle midler kan enhver kaste sig over pølsemageriets ædle, men glemte kunst. I bogen formidles hvordan man kan tilberede sine egne velsmagende pølser med fyld af gris, okse, vildt, fjerkræ, skaldyr og fisk.

Bogen er spækket med de bedste grundopskrifter, som man selv kan variere efter personlig smag. Bogen er forsynet med en historisk beskrivelse af dansk pølsemageri - der altid har hentet inspiration fra det store udland - og derudover beskriver den alt om hygiejne, teknik, råvarer og konservering. Forfatteren har i 25 år har oparbejdet en elementær viden og erfaring om emnet og har desuden "stået i lære" hos sin svigerfar, der var slagter og pølsemaker.

Grundopskrifterne opfatter gode stege- og kogepølser, som for eksempel medister, bajerske pølser, wienerpølser, frankfurtere, kanpwurst, chorizo, bratwurst og knakwurst. Der er også opskrifter på pålægspølser som mortadella, cervelat, leverpølse, kødpølse og franske, tyske og danske spegepølser.

Bogen henvender sig til alle der ønsker at kaste sig over pølsemageriet, uanset om kødet stammer fra jagtturen, fisketuren, frilandslandbruget, supermarkets kølediske eller slagteren og hans lærling.

Pølsemateriet er også atter ved at finde vej til slagtere der eksperimenterer på livet løs, og flere restauranter gør idag en dyd af at kunne servere hjemmelavede gourmetpølser.

Udgivet november 2013. 1. udgave. 1. oplag. Forlaget Vandkunsten
200 sider. Hæftet, illustreret. Mål: 24 x 1,5 x 15,7 cm

Pris: 249,- kr

Varenummer 8393

Fransk Hvidløgsgriller, pølseblanding, 200 gram



En færdig krydderiblanding på pulverbasis til fremstilling af kogte grillpølser med en god smag af hvidløg løg, paprika, chili og selleri.

Krydderiblandingerne er fremstillet af Indasia, en velrenommeret leverandør af produkter til mange af Danmarks delikatesser- og slagterforretninger. De er afprøvede løsninger der giver pølser der er velsmagende og har en god konsistens.

Standardopskrift medsendes produktet. Det anbefales at man følger opskriften første gang man laver hjemmelavede grillpølser. Når man får mere føling med at lave pølser kan man eksperimentere med at bruge mindre fedt, tilsætte flere af dine favoritkrydderier, ost eller erstatte for eksempel spæk med kartofler og lignende. Opskrifterne er primært baseret på okse- og svinekød men også kød fra får, lam og forskellig slags vildt kan anvendes til pølser. Det er kun ens fantasi der sætter grænser. Dog skal man være opmærksom på at jo lavere fedindholdet er, jo mere tørre bliver pølserne.

Dosering: 65 gram/kg pølsemasse. Det vil sige at der kan fremstilles cirka 3,2 kg pølser af denne forpakning.

Pris: 64.- kr

Varenummer 6621

Krydderiblandingerne er udvalgt så der kun er de minimale tilsætningsstoffer for at opnå det optimale resultat. **Se udvalget på hjemmesiden.**

Se endvidere hjemmesiden for vort udvalg af tarme til pølser og pølsestoppere.



Nyt i osteriet

Fransk "hurtig-modningskultur", *Geotrichum candidum*, 2 gram



En ingrediens til god modning af hvidskimmeloste så som brie, camembert og blåskimmeloste med hvid overflade, da man med denne kultur får mindre skorpe på bløde oste af denne type.

Oste fremstillet med brug af *Geotrichum candidum* præsenterer sig også ofte pænere da denne kultur mindsker nedbrydningen af æggehvideproteinerne i osten og derved mindsker man risikoen for at osten virker 'smeltet' lige under skorpen.

Betegnes også iblandt Fransk "hurtig-modningskultur", da kulturen giver den typiske franske smag.

Anvendes sammen med hvidskimmelkultur, *Penicillium candidum*, varenummer 1007.

Tilsættes mælken fra begyndelsen af ostefremstillingsprocessen sammen med hvidskimmelkulturen.

Hvis den bruges som en spray over osten skal den genaktiveres i lidt kogt koldt vand ved 4 grader Celcius i 16 timer inden den bruges.

Geotrichum podet med *Penicillium candidum*.
Nettoindhold: 2 gram. Rækker til 1000 liter mælk.

Pris: 76,- kr

Varenummer 1072

Askepulver - Fransk fyr, 100 gram

Anvendes til fremstilling af oste ved at pensle eller drysse asken på overfladen af ostemassen for at fremme smag og udseende.

I Frankrig bruges aske primært til gede- og fåreoste men aske kan også bruges på andre bløde oste. Et interessant produkt at bruge for at få et mere varieret ostbord.

Forlænger også ostens holdbarhed ved at blande asken med minimum 5% salt.

Fremstillet af fransk fyrretræ. Nettoindhold: 100 gr

Pris: 76,- kr
Varenummer 1072



Lav din egen Emmentaler eller Jarlsberg ost

Øjeformationskultur



Det er en stor ost med lange traditioner. Denne type ost kom oprindeligt fra Emmentalen i Kantonen Bern i Schweiz. Emmentaler er en gul, mellem fast ost. Den har en pikant og ikke særlig skarp smag med toner af nødder og blomster. Den er blevet produceret i Schweiz siden middelalderen og Danmark siden 1800-tallet.

Oprindelig blev hullerne, "øjnene", i osten anset som skønhedsfejl men siden da er denne type ost blev verdenskendt netop på grund at disse huller.

Kulturen bruges også i den meget populære norske ost Jarlsberg.

Kan også bruges til andre oste hvor man ønsker 'huller'.

De enkelte oste produceres traditionelt i imponerede størrelser på 70 til 120 kilo, som minder om gammeldags møllesten. Der anvendes 8-900 liter mælk til fremstilling af en hel ost, som gennemsnitligt vejer 70 kg, men mindre kan gøre det for at opleve dette oste-fænomen.

Processen:

Hullerne, "øjnene", opstår ved at øjeformationskulturen i den sidste fase af ostefremstillingen omdanner mælkesyren produceret af de andre bakterier, der indgår i fremstillingen af denne ost og derved skaber kuldioxid, som bliver fanget i osten.

Osten lagres i minimum 2 måneder, hvor den løbende vendes og vaskes i saltvand. Visse varianter lagres helt op til to år.

Den anvendes ofte sammen med nøddersmagskultur (se produktnummer 1069).

Indhold: 2 gram
Propionibacteria freudenreichii subsp.
shermanii

Dosering: 2 knivspids til 12 liter mælk. Af 12 liter mælk kan man fremstille 1 kilo Emmentaler.

Pris: 60,- kr
Se varenummer 1070



Nøddesmagskultur

Et nyt spændende produkt til ostefremstillingen.

Denne kultur anvendes ved produktion af en lang række internationalt kendte typer af oste så som Cheddar, Parmesan, romano, provolone, mozzarella og Herregårdsosten i Sverige, men også i Danmark bruges den, blandt andet i Svendbo osten. Det er derfor en kultur med muligheder for anvendelse i mange oste.

Dens kulturs primære funktion er at give den færdige ost en nøddeagtig smag, men den er også i stand til at minske eventuel bitterhed i osten.

Bakteriens navn 'helveticus' stammer fra ordet 'Helvetia', som er det latinske navn for området der er det nuværende Schweiz.

Kulturen har i flere forsøg vist at have en blodtryksnedsættende, og andre positive helbredsmæssige effekter, men dette er dog ikke endegyldigt bevist.

Den anvendes ofte sammen med øjeformationskultur (se produktnummer 1070).

Dosering: 1 knivspids til 5-6 liter mælk. Indholdet af denne flaske rækker til mindst 100 liter mælk.

Indhold: *Lactobacillus helveticus*. Kulturen er hvad der kaldes termofil og trives bedst ved temperaturer over 40°C, men smagen udvikles også ved lavere temperaturer, dog mere langsomt. Det anbefales derfor at lagre osten lidt længere end opskrifter normalt angiver.

Pris: 62,00 kr

Varenummer 1069



Ostepresse - supplement til hjemmeosteriet

Hvis man har lyst til at eksperimentere med fastere ostetyper, er produktnummer 1004 en god løsning.

Produktnummeret består af:

- Ostepresse til DANBO-type og andre faste oste. 2-10 kg tryk.
- Ostelærred, stormasket (90x90cm)
- Osteform til fast ost med låg, beregnet til 8-10 liter mælk. Diameter 20 cm og højde 15 cm

Pris: 655,- kr

Varenummer 1004

Rødkitkultur

Rødkitost er af fransk oprindelse. Den har fået dette navn da man påfører osten en rødkitkultur som er en smagsudviklende bakteriekultur. Da kulturen smøres udenpå modner osten udefra og ind mod midten. Rødkitost er en meget delikat ost hvor skorpen også kan spises med.

Indhold: *Brevibacterium linens*; *Corynebacterium*

Portionen rækker til ca. 10 kg hjemmelavet rødkitost.

For opskrift henvises der til bogen Hjemmelavet Ost.

Pris: 65,- kr.

Varenummer 1016

Gærkultur

Frysetørret gærkultur (*Debaryomyces hansenii*).

Anvendes til fremstilling af oste ved at sprøjte eller pensle den på overfladen af ostemassen for at forbedre smag. Neutraliserer og blødgør osten.

Indgår blandt andet i fremstillingen af Rødkitost.

Rækker til ca. 5 kg hjemmelavet ost.

Pris: 45,- kr Varenummer 1016



Hjemmevac 200, vakuumpakker



Mindre vakuumpakker til hjemmebrug. En vakuumpakker har uendelige anvendelsesmuligheder i hjemmet.

Meget nem at betjene. Automatisk forsegling.

Kompakt model som nemt finder plads til i køkkenskabet eller skuffen.

Vakuumering er ideel til forlængelse af holdbarheden på hårde oste.

Billederne af de hjemmelavede Romano og Gruyere oste i vakuumpose er fremstillet af Aase With Pedersen, som også tilbyder ostekurser. Følg med i hendes ostefremstilling på ostepressen.blogspot.com



Fotos: Aase With Pedersen

Hvorfor vakuumering?

- Vakuumering forlænger de fleste fødevarers holdbarhed, specielt kød, fisk, ost, saucer og supper da de ikke udstættes for luftpåvirkning på samme måde som ved opbevaring i almindelige plastposer eller i diverse beholdere hvor der er tomrum med plads til luft.
- Vakuumering holder på aroma og smag i produkter sammenlignet med opbevaring på anden måde.
- Marinerings af kød og andre produkter i en vakuumeret pose resulterer i en mere gennemtrængende marinerings end ved almindelig marinerings.
- Det anbefales at hjemmelavet ost modnes næsten til fuld modenhed inden den vakuumeres. Det anbefales kun at vakuumere ost i blokform da mindre stykker vil blive presset ud af form under vakuumeringen.
- Man kan med fordel vakuumere produkter der ikke bør udstættes for luftens påvirkning længere end nødvendigt. For eksempel vingæren der ikke blev brugt i denne sæson, som skal gemmes til næste efterår.
- Tøj eller andre artikler som skal bevares tørt på en fjeld eller skovtur kan vakuumpakkes individuelt og poserne åbnes efterhånden som man har brug for artiklerne.
- Pakker med saft, most og fars kan nemt stables i fryseren efter pakning i vakuumposer.
- Let måde at transportere færdigretter til for eksempel sommerhuset.

....og mange andre grunde.

Sugevolumen: 14 liter/minut	Negativt tryk: -850 m bar	
Lydniveau : 50 hz	Fremstillet i Slovenien af et fransk firma.	
Længde: 34 cm	Bredde: 25 cm	Højde: 10,5 cm
Max. bredde på vakuumpose: 28 cm	Svejsetrådets bredde: 2 mm	

OBS: Sugeevnen for et vakuumapparat er et af de vigtigste succeskriterier. En sugeevne under 14 liter i minuttet er ikke ønskværdigt da det i så fald vil tage for lang tid at vakuumpakke de enkelte pakker.

Pris 1.470,- kr

Varenummer 3126a

Brug af vakuumposer:

Dansk Hjemmeproduktion forhandler 2 standardsstørrelser af poser til vakuumering. Hvis man vil vakuumere mindre portioner kan begge modeller med lethed deles ved at klippe dem på tværs og derefter gensvejses bunden inden man tilsvejses toppen af posen. Dette er en økonomisk måde at undgå at spild af plast. Svejsning af poser sker efter samme princip som angivet ovenfor. Dog skal posens øverste kant ikke ind i den ovale gummicirkel. Den skal kun presses op mod ydersiden af den nederste gummiring da der ikke er brug for vakuumering inden svejsning.

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

Pinde til slikkepinde / lollipops, 100 stk Lav dine egne slikkepinde

Længde: 10,5 cm
Diameter: 4,5 mm



Opskift på cirka 10 stk

1 dl vand
450 g sukker
125g glukose
1 tsk. citronsyre
30 dråber æblearoma
½ spsk. solsikkeolie
15 dråber bladgrøn levnedsmiddelfarve
15 dråber rødbede levnedsmiddelfarve
10 træpinde

Redskaber:

1 silikonemåtte
2 store, flade plasticdejskrabere som kan klare høje temperaturer. Alternativt brug paletknive af rustfrit stål.
1 køkkensaks
1 termometer (til mindst 170 celcius)

Kom vand, sukker og glukose i gryden og sæt den på fuld varme med låg. Smør silikonemåtten, dejskraberne og saksen med ganske lidt olie. Tag låget af gryden, når alt sukkeret er smeltet, og sæt termometeret i gryden. Kog suktermassen, til den er nøjagtigt 162 grader celcius og hæld den ud på silikonemåtten eller en oliesmurt marmorplade. Tilsæt citronsyre og aroma og ælt bolchemassen igennem med to plasticdejskrabere, brug gummihandsker, da bolchemassen er meget varm. Del massen i to og farv den ene halvdel med den grønne farve og den anden halvdel med rødbedefarve. Del bolchemassen i mindre stykker og form dem efter fantasien. Sæt en pind i hver og lad dem afkøle på silikonemåtten.

Tips: For bedre at kunne håndtere den varme bolchemasse er det godt med en stofhandske under gummihandsken. En ny og ubrugt havehandske kan sagtens bruges.

OBS: Suktermassen er meget varm og klistret, når den lige er kommet af blusset, og der skal derfor altid være en voksen med, når der laves bolcher eller slikkepinde.

Pris: 40,- kr

Se varenummer 8354

Tulipanformede muffinforme, 25 stk per pakke

	Chic fransk design Tilbydes i lysebrun, orange, sort og mørkebrun Anderledes muffinsforme til at imponere gæsterne med noget de ikke har set før. Diameter i bund: 5 cm Højde: 8 cm Kan bruges som indsats i varenummer 4096 og de fleste andre muffinsforme. Fremstillet af lamineret papir.
---	--



Pris: 19,- kr / 25 stk

Varenummer 4090 – Lysebrune
4091 – Sorte
4092 – Orange
4093 – Mørkebrune

Muffinforme og mazarinforme, 1 form med 11 huller

	Silikone form af mærket 'Silicon Flex'. Hullernes diameter i bunden: 5,1 cm Højde: 2,8 cm Fyldemængde: 0,5 dl Formens mål: 30 x 17,5 cm Kan bruges sammen med tulipanformede muffinsforme (se varenumrene 4090, 4091, 4092 og 4093) OBS: Billedet viser 2 forme for at man kan se begge sider. Dette varenummer består kun af en form. Pris: 98,00 kr / stk Varenummer 4096
---	--

Nyt til vineriet

Vintønde, Fransk eg, 225 liter

	Fine Grain, medium ristning (toasting). Dette er den mest populære størrelse af vintønder på de større vingårde og slotte over hele verden. Meget attraktiv pris forhandlet med bødkeren per 10. oktober 2013. Prisen er specielt interessant med tanke på at der er tale om en fine grain tønde. Alle størrelser af egetræsfade af Fransk eg er lagervarer. Pris: 3465,- kr Varenummer 8118
---	---

Forkromet messinghane til 3 - 10 liters egetræstønder

Specielt praktisk ved lagring af spiritus i egetræstønder hvor der hyppigt åbnes for tønden. Længde: 7 cm. Længde efter skruet ind i tønde: 5 cm. Gevindets diameter: 11-12 mm OBS: Dette varenummer består kun af den forkromede messinghane. Billedet viser hanen installeret på et 5 liters fad. Pris: 165,- kr Varenummer 8238	
--	--

Birkesaft og Birkevin

Kan man drikke birkesaft? Ja, og man kan ligefrem blive forfalden til det. – Mindst to familiemedlemmer er allerede blevet 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 tappespannd 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 dyveler til at lukke hullet efter tapningen

Pris : 164,- 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,- 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.

Yderligere udstyr:

Tappespand med hank og låg, 10 liter, hvid

Låget er forboret med hul til tappeslangen.

Pris : 49,- kr

Varenummer 4303

5 liters plast dunk med hvid prop

Dunken er frostsikker og kan derfor bruges til indfrysning af birkesaft og andre saftprodukter.

Pris : 24,25 kr

Varenummer 4305



Slange til tapning af birkesaft, 1,2 meter

Pris : 24,- 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 studsens 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,- kr

Varenummer 4306

Trædyvel til at lukke hullet efter tapningen, 6,5 cm lang

Pris : 7,25 kr

Varenummer 4307



Fremstilling af Birkevin



Det er ikke så kompliceret som det umiddelbart lyder.

20 liter frisk birkesaft hældes på et massegæringsspand. Et andet alternativ er en vinballon, hvis man laver mindre portioner.

Tilsæt 2 kg sukker opløst i ½ liter lunkent vand.

Tilsæt 20 gram gærnæringssalt. Ryst eller rør i vinballonen til sukkeret er opløst.

Derefter tilsættes 7 gram vingær. Valg af type af vingær beror på temperaturen i lokalet hvor vinballonen opbevares, samt den type vin man tilstræber.

De to foreslåede gærtyper giver lidt forskellige resultater. Se produktreferencer nedenfor.

Efter kort tid starter stormgæringen. Der udvikles meget skum, og derfor skal låget/ballonhalsen være åben – eventuelt kan man lægge et stykke gaze eller viskestykke over hullet. Når stormgæringen er afsluttet, tilsættes yderligere 1,5-2 kg sukker opløst i en liter lunkent vand. Derefter sættes et gærrør på beholderen.

Efter en tid, ca 3 måneder afhængig af temperaturen i lokalet, vil gæringen aftage og når der bliver mere end 1 minut mellem hvert 'blop' skal vinen stikkes om.

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

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

Herefter skal vinen hvile i et par måneder.

Inden vinen tappes på flaske, kan der eventuelt tilsættes svovl for at stoppe gæringen fuldstændig. Ligeledes kan der tilsættes op til 100 gram citronsyre til denne portion, hvis man ikke synes at vinen er frisk nok. Der tilsættes lidt ad gangen og man smager sig frem til hvad der passer een bedst.

Man kan forvente at alkohol procenten bliver omkring 8-10%

Vinen er klar til at drikke efter cirka 3 måneder i flasken, men køligt opbevaret kan den holde sig i op til 2-3 år. *MEN, næste sæson er jo lige om hjørnet så hvorfor vente så længe med at lave plads i vinkælderen?*

Relevante produktreferencer til birkevinsfremstilling

	Varenummer
Massegæringsspand	3021 og 3022
Vinballon	3042 og 3043 eller 3030 og 3038
Gærrør	3010
Ballonrensebørste	3017
Flaske- og ballonrensemiddel	3018
Hævert	3011
Auto-hævert	3249
Gærnæringssalt	3208
Vingær	Bioferm Cool , 3201 og 3201a Bioferm Blanc, 3202 og 3202a
Aroma Enzym	3209 og 3209a,
Svovl	3215, 3215a, 3215b.
Citronsyre	3213
Flasker og propper	Se produktgrupperne på hjemmesiden
Manuel flaskefylder	3198
Bag in box poser	3066 og 3067
Pasteuriseringsapparat	3040 og 3100
Ismaskine til is og sorbet	8081
Mikrovægt	1101
Ochlevægt	3012

Held og lykke udi birkesaftstapningen og vinmageriet.



Nyt til indfrysing og opbevaring af birkesaft, most og saft

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

Fremstillet af fødevaregodkendte materialer.



1 liters plastflaske med hvid prop	2,5 liters plastdunk med hvid prop	5 liters plastdunk med hvid prop
Pris : 8,50 kr Varenummer 4366	Pris : 14,- kr Varenummer 4365	Pris : 24,25 kr Varenummer 4305

Isvaffeljern / kræmmerhusjern

Nu er muligheden der for at bage ens egne isvafler / kræmmerhuse. Friskbagt er altid bedst!



Der medfølger opskrifter til 4 forskellige slags kræmmerhuse:

- Vanillekræmmerhuse
- Chokoladekræmmerhus
- Citronkræmmerhus
- Kanelkræmmerhus

Non stick belægning. Klar til brug indikatorlys.

Skridsikre fødder.

Kegle til udformning af kræmmerhus medfølger.

Pris: 498,- kr

Varenummer 8375

Det spirer!

Oplev hele familiens glæde ved at dyrke egne spirer. Specielt børn er fascinerede af processen.

Når man taler om dyrkning af spirer idag er det meget andet end et par spirer af karse til æggemaden dyrket i en karsegris!

Spirer er et særdeles godt kosttilskud, specielt i vintermånederne, da de har et rigt indhold af vitaminer, mineraler, enzymer, protein, amino-syrer og meget andet alt efter type af spire. Generelt er de også meget fedtfattige.

Spirer kan anvendes på mange måder. Traditionelt anvendes de i salater men de er også fortræffelige i wokretter, sandwiches, varme toasts/paninis eller let ristede i for eksempel olivenolie og vendt i pesto og serveret over en pastaret.... Det er kun kreativiteten der sætter grænser.

Dansk Hjemmeproduktion lancerer nu et stort udvalg af frø til dyrkning af egne spirer. Sortimentet inkluderer også et praktisk spiretårn i fire etager, hvor man kan dyrke forskellige spirer i hver bakke eller dyrke ens favoritspire i varierende spirestadier så der her hele tiden er friske spirer til måltiderne.

Sortimentet af frø til spirer

Lucernespirer,
Medicago sativa



Hørfrøspirer, frø
Linum usitatissimum

Bukkehornspirer
Trigonella feonum graecum

Røde radissespirer
Raphanus sativum



Linsespirer, frø
Lens culinaris

Hvide radissespirer
Raphanus sativum



Sennepfrøspirer
Sinapsis alba

Karsespirer
Lepidum sativum

Grønne soyabønnespirer, Mungbønnespirer
Phaseolus mungo

Broccolispirer,
Brassica oleracea

Posernes indhold rækker fra 2 - 7 bakkefulde alt efter sort af frø.

Pris: 32,- kr per pose

Varenumrene 4203 til 4212

Dyrkning:

Generelt lægges frøene i blød natten over, for visse sorter er dette dog ikke nødvendigt. Den næste dag spredes de ud i spirebakkerne. Hav i tankerne at spirene vil vokse til det firdobbelte i løbet af spiringen. Hæld derfor ikke for mange frø i samme bakke. Lad dem derefter spire et lyst sted med god udluftning ved rumtemperatur. Skyl spirerne 2-3 gange dagligt indtil de er fuldstændig spiret.

Opbevaring:

Spirer kan opbevares i køleskab i op til to uger, alt efter type af spire. De opbevares bedst i en spirepose (se produktnummer 4201a og 4201b) da de ved opbevaring i plastpose eller lukket boks ikke kan ånde og derved kan blive slimede og fordærves. I en spirepose kan spirerne ånde og samtidig holder stoffet på fugtigheden. Posen beskytter også spirerne mod lys. Spireposen kan lukkes med det indsyede bånd.

Spiretårn

Praktisk spiretårn i tre etager i hvidglaseret keramik, hvor man kan dyrke forskellige spirer i hver bakke eller dyrke ens favoritspire i varierende spirestadier så der hele tiden er friske spirer til måltiderne.



Højde : 24 cm
Diameter: 18 cm (underskål), 15,5 cm (skåle), 16 cm (låg)
Let at rengøre.
Fremstillet i Tyskland af hvidglaseret keramik.

Pris: 365,- kr

Varenummer 4225



Spiretårn – 4 etager



Praktisk spiretårn i fire etager i plast, hvor man kan dyrke forskellige spirer i hver bakke eller dyrke ens favoritspire i varierende spirestadier så der hele tiden er friske spirer til måltiderne.

Pris: 255,- kr

Varenummer 4200

Hvedegræsjuice

En livsgivende eleksir uden mage, ikke mindst til de mørke vinterdage.

Hvedegræs indeholder et festfyrværkeri af vitaminer, proteiner, aminosyrer, mineraler, enzymer, antioxidanter og ikke mindst klorofyl, som sikrer ilt og næring til din krop. Den har samtidig en rensende effekt. Derfor kan en daglig dosis være et rigtigt godt dagligt kosttilskud.

Hvedegræsjuice er meget populært i USA men flere og flere i Europa inklusive Danmark er ved at få øjnene op for denne energigivende eleksir.

Det er nemt at dyrke og presse ens egen hvedegræsjuice. Det eneste det kræver er hvedegræskerner, spirebakker, plantejord, godt med vand og en hvedegræspresser.

Man kan ligefrem blive afhængig af et dagligt shot af hvedegræsjuice, da det giver energi og velbefindende.



Hvedekorn / Hvedegræs, korn til spirer og dyrkning af hvedegræs til saft

Latinsk navn: Triticum aestivum.

Hvede indeholder en bred vifte af vitaminer, proteiner, mineraler, enzymer, antioxidanter og klorofyl. Hvedegræs er meget rig på fibre og er derfor svær at tygge. Derfor er det bedre at presse den til en energifyldt juice, som drikkes ren eller blandet sammen med andre grønne juicer.

Klorofyl, som sikrer ilt og næring til din krop, findes primært i grønne grønsager, men indholdet er specielt højt i hvedegræs.

Hvedegræs bruges til juice. Der skal cirka 40 gram afskåret hvedegræs til 2 cl hvedegræsjuice. Græsset juices bedst i specialjuiceren som separerer saft og fibre da disse er svære at tygge og fordøje for mennesker.

Dansk Hjemmeproduktions økologiske hvedegræsprodukt er fremstillet af det italienske firma Bavicchi, en specialist i frø til spirer.

Se meget mere information om hvedegræs og dets dyrkning på hjemmesiden.

Presning:

Hvedegræs indeholder mange fibre og er derfor ikke til nem at presse i en almindelig saftcentrifuge. Det anbefales at man presser i en hvedegræspresse / frugtpresse specielt udviklet til at fraskille juicen fra plantefibrene, som for eksempel Dansk Hjemmeproduktions varenummer 4241.

Det kan være lidt omstændeligt at presse frisk hvedegræsjuice hver dag. Man kan derfor presse større portioner ad gangen og fryse juicen ned i små bægre. Et andet alternativt er at fryse i isklumpebakker eller poser og derefter tage den ønskede portion op af fryseren samme morgen som juicen skal nydes.



Anbefalet dagligt kosttilskud

Det anbefales fra flere sider at man drikker 25 – 50 ml hvedegræsjuice per dag, lidt mere hvis man har tendens til at blive overvægtig. For at faa maksimal effekt ud af hvedegræsjuicen bør man drikke juicen paa tom mave og derefter vente 30 minutter med at indtage andre drikkevarer eller mad.

Serveringsforslag

Juicen drikkes oftest ren. Den har en noget 'grønlig' smag men denne vænner man sig til.

Den kan også nydes med andre urter. Prøv for eksempel at presse hvedegræsset sammen med frisk mynte eller citronmelisse fra haven, eller nogle stykker frisk ingefær. Citronsaft kan ogsaa tilsættes. Den kan også blandes til sundhedscocktails med for eksempel æble, gulerod eller appelsin juice. Der er kun fantasien og ens smageksperimenter, der sætter grænser.

Opbevaring:

Spirer kan opbevares i køleskab i op til en uge. De opbevares bedst i en spirepose (se produktnumrene 4201a, 4201b og 4201c), da de ved opbevaring i plastpose eller lukket boks ikke kan ånde og derved kan blive slimede og fordærves. I en spirepose kan spirerne ånde og samtidig holder stoffet på fugtigheden. Posen beskytter også spirerne mod lys. Spireposen kan lukkes med det indsyede bånd.

Indhold:

Vitaminer: A, B, C, E, K

Mineraler : calcium, kalium, jern, magnesium

Andet: klorofyl, adskillige enzymer og aminosyrer, meget rig på protein og fibre

Hvedekorn / Hvedegræs, 750 gram
Hvedegræspresse, rustfrit stål
Hvedegræspresse, galvaniseret stål

varenummer 4240	93,00 kr
varenummer 4241	745,00 kr
varenummer 4242	495,00 kr

Gaveindpakning af egne delikatesser

Til indpakning af tørret frugt og urter, chokolader og bolcher, småkager, kager, chip og meget.



Spidsposer, klar plast med hvidt design, 10 stk

37 cm (L) x 18 cm (B, øverst)

Pris: 9,- kr / 10 stk

Varenummer 4730

OBS: Gavebånd ikke inkluderet i dette varenummer.



Cellofanpose, 9 x 17,5 cm, fladpose, 10 stk

Pris: 11,20 kr / 10 stk

Varenummer 4731

OBS: Gavebånd og mærkat ikke inkluderet i dette varenummer.



Cellofanpose, 6,5 x 5 x 25 (H) cm, sidefalspose, 10 stk

Pris: 12,50 kr / 10 stk

Varenummer 4732

	Fix up cellofanpose, 14 x 6,5 x 17(H) cm, 10 stk Pris: 19,- kr / 10 stk Varenummer 4733 <i>OBS: Gavebånd og mærkat ikke inkluderet i dette varenummer.</i>
---	---

	Klodbundspose, 250 grams pose, 10 stk Alsidig gavepose. Brun klodbundspose med rude og smart clip-lukning i toppen som kan genlukke posen mange gange. Smør og olie siver ikke igennem papiret. Perfekt til muesli, småkager, kerne, mel, coutoner, chips mm. Mål: 12 x 17(L) cm. Pris: 35,- kr / 10 stk Varenummer 4734
--	---

Godkendt til levnedsmidler.

Spiromat grønsags- og frugtsnitter med 3 forskellige knive

	Apparat til at kan skæres skiver, julienne (tynde strimler) og grove strimler. Kan bruges til at snitte frugt og grønsager så som æbler, kartofler, agurker, rødbeder, ræddiker, løg, radisser og meget mere. Udviklet af det velroennomerede tyske firma Westmark. Inklusiv 3 forskellige snitteknive som er nemme at skifte. Fremstillet af hårdpresset plastic og med knive af rustfrit stål.
---	---

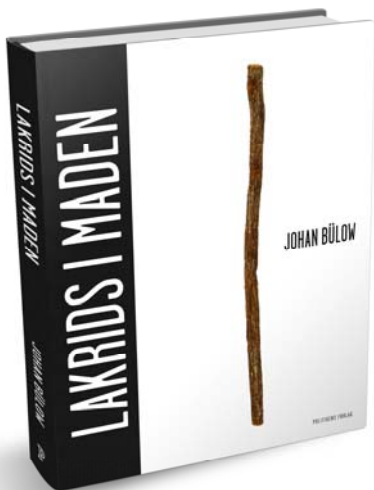
Pris: 310,00 kr

Varenummer 8394

Læsestof og inspiration

Lakrids i maden, Johan Bülow

Hvem kender i dag ikke de små lakridsbøtter fra Lakrids by Johan Bülow?



På kort tid er de lækre, bløde lakridser blevet utroligt populære, og de smager da også fantastisk lige fra dåsen.

Men samtidig er der uanede muligheder, når man tænker lakrids ind i maden som smags giver, og dette er på kort tid blevet en af de hottes tetrends inden for madlavning blandt både kokke og private.

I denne nye kogebog viser manden bag de sorte kvalitetslakridser, Johan Bülow, hvordan der ligger en hel verden af nydelse gemt i den rå og trevlede lakridsrod, som lakrids er lavet af - og hvordan lakrids har en berettigelse som krydderi i maden på linje med peber og safran.

"Lakrids i maden" giver den 65 konkrete bud på, hvordan man selv kan anvende lakrids i form af lakridspulver, lakridssirup, lakridsøl og rigtige lakridser i både det salte og det søde køkken, uden at det er kompliceret.

Herud over fortæller bogen historien om Lakrids by Johan Bülow - en bemærkelsesværdig erhvers- og eksportsucces, skabt af én mand - den unge Bülow selv. Bogens opskrifter er en kombination af Bülows egne og nyudviklede opskrifter af kokken og forfatteren Louisa Lorang. Samtidig har Bülow inviteret gode venner og samarbejdspartnere til at bidrage med en opskrift, og bogen indeholder således fx lakridsrugbrød fra Claus Meyer, en salat med lakrids- og honningristede beder fra Christian Bitz, lakridsmcarons fra Nikolaos Strangas og lækker jordbæris med lakrids og mynte fra Paradis Is.

Om forfatteren:

Johan Bülow er direktør, iværksætter og gastronom i eget firma, Lakrids by Bülow, der er en ung, fremadstormende dansk virksomhed, som har sat sig tungt på det danske marked og allerede etableret eksport til lande som Sverige, Norge, Finland, Tyskland og Holland. Lakridsprodukterne forhandles i Danmark i specialbutikker - vinforretninger, designerforretninger og på udvalgte hoteller - kort sagt steder, hvor der især lægges vægt på indhold og design. Desuden har Lakrids by Johan Bülow fire egne forretninger, nemlig i Magasin på Kgs. Nytorv og i Lyngby, i Svaneke på Bornholm og i Tivoli. I London pryder Lakrids by Johan Bülow den kendte Harvey Nichols delikatesseafdeling, og i New York er alle dåser og produkter at finde på Chelsea Food Market.

1. oplag, udgivet 2013, Politikens Forlag
Hard cover (21,7 x 23,2 cm), rigt illustreret, 201 sider

Pris: 280,- kr

Se varenummer 8239

Honningkager, Lise Lotz

En af de sidste nyheder i 2013 - til gengæld er den velbagt – Honningkager

Honningkager er smag, kultur og traditioner på tværs af landegrænser og årtusinder - akkurat som bogens mange opskrifter. Nogle velkendte, andre nye og overraskende, og alle med rigeligt honning. Faktisk skal du bruge små seks kilo honning, hvis du vil lave alle bogens opskrifter.

Honning er et ægte naturprodukt, der både smager og dufter vidunderligt. I tusinder år har honning været det eneste tilgængelige sødemiddel, indtil sukkerrøret fortrængte honningen. Det vil Honningkager lave om på ved igen at dreje spotlightet på honning som både smags giver og sødemiddel i kager. Bogen viser med al tydelighed at honningkager kan meget mere end blot at optræde til jul. Honningkager er kager til enhver lejlighed - hele året.

Honningkager er skrevet af Lise Lotz, hvis første kagebog Kager uden mel, allerede er en stor succes, og med Honningkager har Lise endnu engang bedrevet en lille bog fuld af viden, fakta og anekdoter, der helt sikkert vil inspirere mange til at bage (mere) med honning.



Honningkager 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. Forlaget Vingefang.

Udkom December 2013

Pris: 100,00 kr

Varenummer 8368

Historien om danskernes mad i 15.000 år, Bettina Buhl

Tag med på en kokebogsarkæologisk ekspedition. Bogen bringer samtidig over 100 opskrifter, som er udvalgt fra gamle danske kokebøger.

Dette er historien om danskernes mad gennem 15.000 år. Bogen bringer samtidig over 100 opskrifter, som er udvalgt fra gamle danske kokebøger fra perioden 1616-1970. Tag med på en kokebogsarkæologisk ekspedition.



Var det mon klimaændringer, der fik mennesker efter jægerstenalderen til at blive agerbrugere med fast bopæl? Eller var der tale om indvandring af en ny befolkning med andre skikke? Ingen ved det med sikkerhed. Men et bud er, at de, der valgte at blive fastboende i dette hjørne af Nordeuropa, gjorde det, fordi de var ølbønder.

Det mener en amerikansk forsker, der som sin teori har, at øl var det centrale for fastboende bønder. Dyrkning af korn var nødvendig for, at menneskene kunne brygge øl. På den måde udnyttede man kornet bedst muligt samtidig med, at man kunne fremstille stærke drikke til de store religiøse fester, som blev holdt på fælles kultpladser.

Denne teori bringer museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, frem i bogen 'Historien om danskernes mad i 15.000 år', som er blevet til i et samarbejde mellem Landbrugsmuseet og Fødevareministeriet. Bogen er et led i arbejdet med 'Den levende kulturarv' og fortæller madhistorie med start i oldtiden op til vore dage.

Arkæologimad

Der er også opskrifter på mad fra forhistorisk tid. De er udviklet af en gruppe frivillige kvinder, der har samarbejdet med Dansk Landbrugsmuseum i projekt 'Det historiske køkken'. På grundlag af arkæologiske fund har kvinderne målt og vejet ingredienser og prøvesmagt de færdige rette, så der er kommet brugbare opskrifter ud af arkæologernes afdækninger. Skvalderkål er en af de urter, arkæologerne mener, danskerne må have kendt og spist allerede i oldtiden. I middelalderen dyrkede munkene skvalderkål i haverne. Så det, vi i dag betragter som irriterende ukrudt, har for fortidens mennesker været en god kilde til ernæring. Både skvalderkål og mælkebøtter kan bruges til pandekager med urter eller til en oldtidssuppe. Begge dele bringer bogen opskrifter på.

Udgivet 2010. 128 sider. Hæftet. Gennemillustreret med mange fotos.

Forfatter: Bettina Buhl Udgivet af Dansk Landbrugsmuseum - Gl. Estrup

Pris: 158,- kr

Varenummer 8384

Dansk Madhistorie - fra fortid til nutid

Bogen indeholder en række artikler, som på forskellig vis beskæftiger sig med madens og måltidets kulturhistorie i Danmark, samt opskrifter fra historiske kokebøger.

Udgivet 2012.

96 sider . Hæftet. Gennemillustreret med mange fotos.

Udgivet af Dansk Landbrugsmuseum - Gl. Estrup

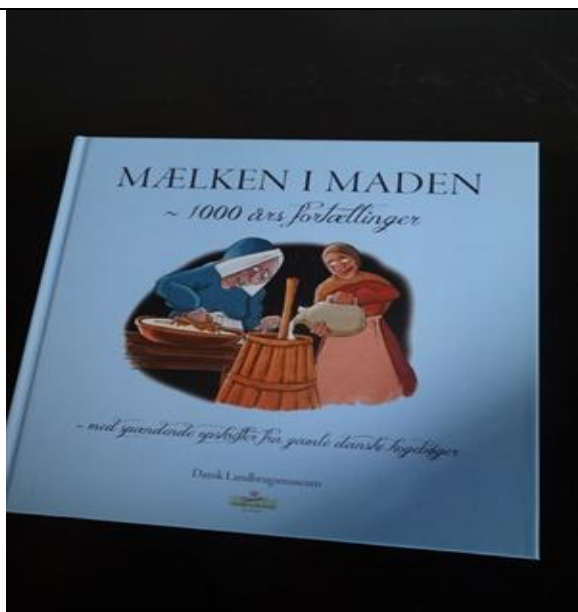
Pris: 158,- kr

Varenummer 8383



Mælken i maden - 1000 års fortællinger

En spændende historie om, hvordan vi danskere har brugt mælken siden vikingetid. Bogen er krydret med faktaviden, og spændende opskrifter på mad med mælk.



Dette er en spændende historie om, hvordan vi danskere har brugt mælken siden vikingetid. I bogen møder du børn fra forskellige perioder i Danmarkshistorien. Lami, Sirid, Ane, Frederikke, Hanne og Mads byder dig indenfor i deres køkken – og gennem dem får du viden om mælken, madlavningen, hverdagslivet og om ulykke og sult.

Bogen er krydret med faktaviden, som giver gode historiske forklaringer på det du læser.

I bogen finder du også spændende opskrifter på mad med mælk. Opskrifterne er hentet fra gamle danske kokebøger. De er blevet afprøvet og oversat til ord, som vi bruger i dag. Du vil finde opskrifter på grødretter, spændende supper og lækre desserter.

På Dansk Landbrugsmuseum arbejder man med at finde ud af, hvordan mennesket har spist gennem tiden. Det er super spændende. De læser gamle bøger, de spørger gamle mennesker, de samler på meget gamle ting, og så laver de faktisk også nogle madeksperimenter i museets Historiske Køkken. Det, deres eksperimenter går ud på, er at tage nogle meget gamle kokebøger og afprøve nogle af opskrifterne fra bøgerne. Nogle af disse kokebøger er over 300 år gamle.

Bogen henvender sig til børn og voksne, gerne i samvær da der både er fortællinger og opskrifter som kan opleves og laves sammen. Også udemærket i skole og undervisningssammenhæng.

Udgivet i 2013 af Dansk Landbrugsmuseum - Gl. Estrup. 96 sider. Hæftet. Gennemillustreret med tegninger og fotos.

Pris: 90,- kr

Varenummer 8371

Dansk Madhistorie - industrikøkkenets tidsalder



Teknologi og nye tider! Bogen kredser om teknologiens indtog i det danske køkken samt artikler om fødevarer og historiske opskrifter. Artikler om bla. "Gris på Gaflen", Karolinepiger, børnemælk, Madam Blå, pølsefærd, kogekoner, og alt lykkes som bekendt i en gasovn!

Udgivet 2013. 136 sider . Hæftet.
Gennemillustreret med mange fotos.

Udgivet af Dansk Landbrugsmuseum - Gl. Estrup

Pris: 158,- kr

Varenummer 8392

Før du ved af det, er det påske!



Et par ideelle Påsegaver eller til at sætte lidt tema på maden eller bordet.

- Chokoladeform med påskemotiv.
- Dekorative kurve lavet i presset bambus. Smarte ægge- eller frugtkurve formet som harer og høns. Der kan opbevares op 10-15 æg eller for eksempel 10-12 æbler i kurvene. Kan også anvendes til mange andre formål.

Chokoladeform med påske-tema

Chokoladeform med Påske-tema med 3 forskellige modeller (hare, kylling og æg). Denne form giver 14 dejlige chokolader.



De enkelte chokolader har et mål på 30 x 43 mm samt en højde på 16 mm.

Chokoladeforbrug: 88 ml per hul.

Fremstillet af silikone.

Pris: 130, kr per form

Varenummer 8353

Billedet viser 2 forme for at illustrere begge sider.



Dekorativ foldekurv fremstillet af bambus fra bæredygtige bambusskove



Hver kurv kan foldes til en pakke der kun er 2 cm høj så den er nem at opbevare.

Udfoldet 20 x 20 x 28 cm (H)

Pris: 145,- kr

Varenummer 8096b

Pris: 90,- kr

Varenummer 8371

Urtesaks

Nu pibler urterne snart frem.

5 sakse i en. Ja, hvorfor ikke ?

Meget praktisk saks i ekseptionel god kvalitet 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.

Pris: 98,00 kr

Varenummer 4084



Plukkespand med bæresele til blommer, vindruer, moreller, kirsebær og andet godt

Også ideel ved spredning af tørret naturgødning samt fladsåning af for eksempel græsfrø

Har du nogensinde siddet oppe på stigen i et kirsebær, blomme, mirabelle eller morel-træ og filosoferet over hvor praktisk det ville være at kunne bruge begge hænder til at plukke bær i stedet for at bruge den ene hånd til at holde en spand?

Nu behøver du ikke tænke over det længere. Her er løsningen.

Denne taske er samtidig praktisk til høst af rigtig megen anden frugt, så som vindruer, brombær, solbær, hyldebær..... ja det er faktisk kun fantasien der sætter grænser.



Spanden kan hæftes af bæreselen uden at man behøver at tage denne af.

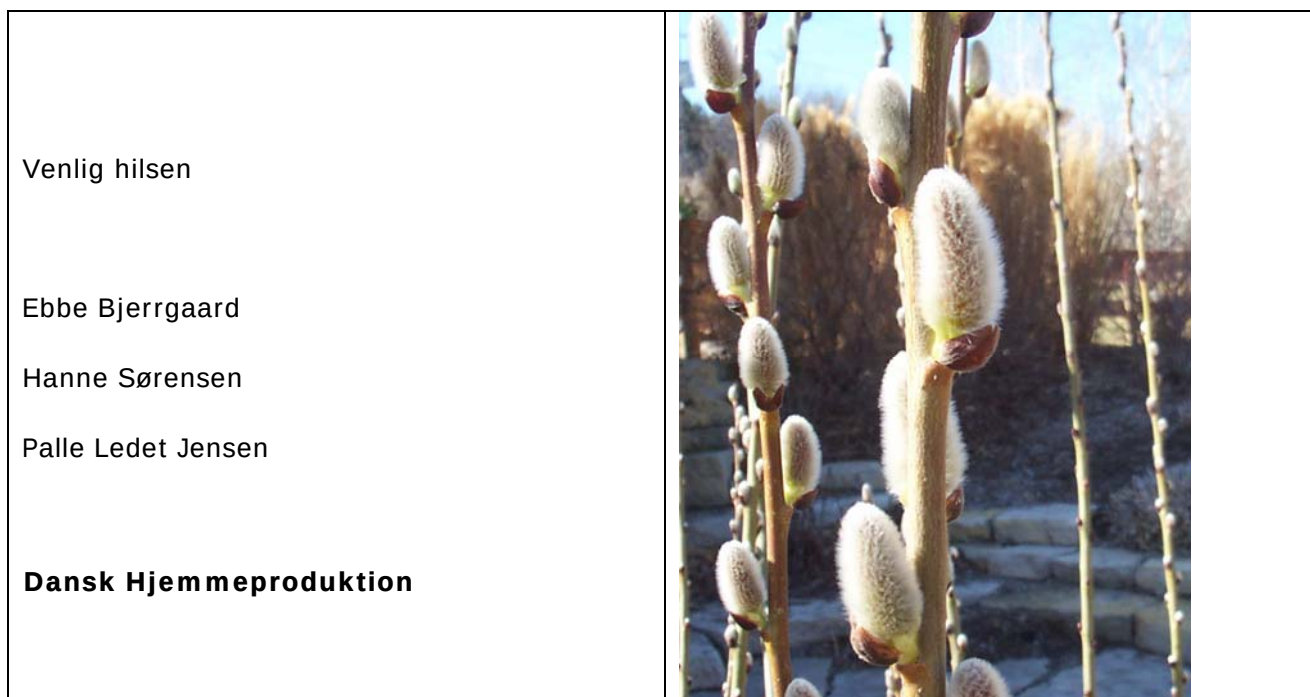
Vægt : 1.3 kg
Kapacitet : 10 kg kirsebær

Pris : 195.- kr Varenummer 8088

All priser er inklusiv 25% moms.

Der tages forbehold for prisændringer og fejl.

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



* * * * *

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.

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

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