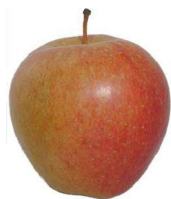


Vi moster løs ved Landhandlen!

Formateret: Centreret



Du kan lave din egen æblemost til at gemme og få brugt nogle af de mange æbler det er svært at nå at spise eller koge i sæsonen.

Hvad skal jeg vide før æblemosting.

Et pres kræver ca 50 kg æbler, som kan give op til 35 liter most. Der kan dog presses lidt mindre.

Æblerne samles eller bedst plukkes, når de er modne. Umodne æbler er ikke gode i most ligesom æbler med råd sorteres fra. Stødpletter ok. De skal opbevares gerne koldt eller køligt. Madæbler kan bruges, men i beherskede mængder hvis man vil undgå en meget syrlig most.

Æblerne medbringes sorterede og vaskede på dagen. Vi arbejder rent men ikke sterilt.

Æblerne rives i en rivemaskine til æblepulp. Mostpressen 'fodres' manuelt med pulpen. Børn kan snildt være med. Den pressede most løber ned i en stor spand.

Herefter tømmes pressen de næste er klar til at næste hold kan moste.

Æblemosten fyldes fra spanden over på den medbragte emballage. Mosten skal fryses ned (evt. pasteuriseres eller gæres til cider). Emballagen skal derfor tåle frysning. Fryseforslag:

- Plastdunke (levnedsmiddel godkendte) gerne firkantede er ideelle.
- Plastposer, der er vandtætte. Et trick er at gemme vaskede mælkekartoner og sætte posen ned i dem, det gør det nemt i at udnytte fryser pladsen og ikke mindst få dem op igen.
- Genbrugskartoner kan også bruges direkte forudsat de er rene og ikke giver afsmag.
- Glasflasker med skruelåg eller prop, påfyldes med en del plads over mosten så den kan udvide sig vedfrysningen og uden at skrue låget fast eller sætte proppen i. Skrues til eller proppes når frossen.

I den rette emballage kan der være mange liter i en fryser. Det er en gudedrik at tø op om vinteren.