

Dags för äppelmustning



Jag har nu mustat äpplen i liten skala under 4 år tillsammans med olika grupper av människor. Artikeln beskriver hur vi gått till väga och redovisar de erfarenheter jag tillägnat mig. Mustningen har flera gånger ägt rum på en plats i Linköping som heter Backaberg, därav referenserna till denna plats i texten.

Text & foto: Jan Gustafson-Berge

DET ÄR EN MÄRKLIG KULTUR vi lever i. Samtidigt som hundratusentals kilo äpplen faller till marken i villaträdgårdarna och behandlas som avfall, kör människor i sina bilar till stormarknader för att handla "billiga" äpplen från andra delar av världen. Självförsörjaren och trädgårdsodlaren har egna fruktträd, som klipps och skördas med respekt och tacksamhet. Det kan bli många äpplen från några träd, så när äppelringar hänger på tork, äpplemos fyller glasburkarna, äpplekakor äts till fika, fruktfat är fyllda av äpplen och jordkällaren är laddad med de finaste äpplena, finns det ändå äpplen kvar. Då kan det passa att pressa en god och livgivande must av äpplena. En del av denna must kan också förädlas vidare till cider och vinäger. Vi har äpplet att tacka för mycket och det är en skam att våra inhemska äpplen inte har en högre status.

Mustfabriken

Vår lilla mustfabrik bygger vi upp kring en eldstad med bänkar runtomkring. Hittills har det under alla åren varit fint väder, men

Mustfabriken med dess tillbehör

skulle det regna kan vi enkelt spänna upp en 16 kvadratmeter stor tygpresenning över eldstaden och arbeta under tak. Att arbeta utomhus är både praktiskt och härligt. Det är mycket vatten som ska hanteras och efter ett tag blir det mesta lite blött och småklistrigt av äppelmust och pressrester. Den kreativt tänkande läsaren kan säkerligen omsätta och omvandla våra metoder till sina egna förhållanden. Mustfabriken består av ett antal avdelningar som nedan kommer att beskrivas och i samband med detta redogörs för utrustning, tillvägagångssätt mm som har med respektive avdelning att göra.

Hur fabriken ser ut och är rumsligt organiserad syns på bilden ovan. Det är viktigt att tänka på renligheten. I vårt fall ordnar vi detta genom att med jämna mellanrum skölja allt med rent vatten från en vattenslang med högt tryck samt genom att doppa mindre föremål i vattengrytan och hålla kokande vatten över äppelpressen och dess tillbehör. Här visar sig utomhusvistelsen vara till en stor fördel!

Vattenkokningen

En av de utomhuseldstäder som finns på Backaberg består av kraftiga bänkar i form av en hexagon med en eldstad i mitten. Eldstaden är upphöjd på en rund murad plattform av stenar och inramas av några lager tegelstenar. Ovanpå tegelstenarna lägger vi ett metallgaller på vilket en konserveringsgryta står. I grytan finns hela tiden varmt eller kokande vatten som vi

använder för att hålla utrustningen ren. Denna del av fabriken består av eldstad, galler, stor gryta med lock och vattenskopa.

Äppellagret

Jag har inga egna fruktträd där jag bor så därför tigger jag av bekanta och plockar i närområdet på de kollektiva äppelträd som finns. Vissa år är det mycket lätt att få tag i äpplen då träden dignar av frukt och vi åker och plockar i villaträdgårdar. Övriga som deltar i mustningen uppmanas också att ta med egna äpplen. Lite senare sommaräpplen, samt höstäpplen och mogna vinteräpplen passar bäst och det är också bra att blanda flera olika sorter. Det går även utmärkt att använda en del mogna päron om sådana finns. Till cider behövs dessutom äpplen från vildapel för att få rätt syrlighet och bitt i smaken. I närheten av Backaberg och där jag bor finns en gammal ängs- och hagmark som heter Magistratshagen. Där har vi röjt fram och vårdat vildapel och kärnsådda äppelträd som ger oss några olika sorter av mera och mycket mera syrliga och beska äpplen. Cirka 1/5 av mängden äpple ska till cider vara vilda.

Räkna med att 1 kg äpplen ger cirka 4 dl must och att en nästan full papperskasse ger 3-4 liter must. Äpplena kan samlas in veckorna före och förvaras i ett svalt och mörkt utrymme. Med materialpyssel, fikapaus, socialt umgänge och själva pressarbetet brukar det ta 6-7 timmar för 3-6 personer att pressa fram musten. Jag tror att 3-4 samkörda och målinriktade personer skulle klara av att pressa 100 liter must med vår småskaliga utrustning under en arbetsdag. Vi använder ingen fallfrukt, så då slipper vi arbetet med att skära bort det bruna. Denna del av fabriken behöver äppelträd (päronträd), stege eller alternativt en äppelplockare, kassar, transportmedel och en sval förvaringsplats.

Äppelsköljen

Först ska äpplena tvättas rena i vatten och rensas från löv, gräs och kvistar. Som sköljkar använder vi en murarhink av plast. Redan i detta skede börjar vi att blanda olika äpplesorter genom att ta äpplen från olika kassar och lägga i sköljhinken. Vattnet i hinken byts ofta. Denna del av fabriken behöver en murarhink och rent vatten.

Äppelkrossen

De tvättade äpplena läggs i en annan murarhink så att botten täcks och så lägger vi i några till. Efter ett tag trimmar man in rätt antal äpplen i relation till hur stor krosshinken är, hur stora äpplena är och vilken teknik äppelkrossaren har. För att förhindra att äpplena far omkring i hinken kan äpplena delas i två eller 4 delar. Krossningen av äpplena sker med ett egentillverkat redskap som inte så överraskande kallas för en äppelkross. Redskapet är av trä och ser ut som ett T, med ett förhållandevis litet tak. Övre delen har ett handtag i vinkel för båda händerna och nederdelen är uppsågad med några V-formade räfflor för att få grepp om äpplena. Murarhinken av tålig plast står stadigt på marken och äppelkrossen stöts ner på ett äpple i taget tills alla är krossade, därefter mosas äppelbitarna till en saftig och grov massa. Denna del av fabriken behöver en äppelkrossare och en murarhink i plast.

Mellanlager för äppelkross

Äppelkrosset töms i en rostfri hink och för vår del går det i tre krossomgångar i hinken, vilket i sin tur lagom fyller upp korgen i äppelpressen. Denna del av fabriken behöver en rostfri hink eller en plasthink.



Överst: Äpplen i sköljen. Bild nr 2: Äppelkrossning. Bild nr 3: Färdigt äppelkross. Underst: Pressad must som rinner ned i hink.



Must

Äppelpressen

Det finns färdiga äppelpressar att köpa och de fungerar säkerligen bra. De billigaste kostar cirka 3000 kronor. Fruktpressar och råsaftcentrifuger för hushållet är också ett alternativ för den som inte ska hantera så stora volymer. Den händige läsaren kan förhoppningsvis bygga sin egen press. Bilderna på vår äppelpress kan kanske ge en del idéer. Ett tips är att göra konstruktionen rejält kraftig, med ordentliga sammansättningar, då det är rätt stora krafter som verkar på en press. Min första press trycktes sönder vid första försöket och skruvarna bara drogs ur virket. Min andra modell har jag fått förstärka med ytterligare metallband runtom presskorgen och med spännband för att inte skruvarna ska dras ut ur virket.

Äppelkrosset töms i presskorgen, som i sin tur placeras under pressplattan och därefter vrids skruven åt till det knappast går att vrida mer med handkraft. Min press brukar ge ifrån sig ett speciellt gnisslande och gnällande ljud när den har fått nog. Äppelsaften pressas ut mellan presskorgens trästavar och rinner på avrinningsplattan ner i en rostfri hink. När musten runnit ur blir det kvar en kompakt klump av pressrester som vi tömmer i en rullebör (skottkärra). Har man djur kan de säkert äta upp resterna, men vi tömmer ut och sprider det direkt på våra odlingsland och till våren är det "borta". När hinken nedanför pressen är nästan full med nypressad must, är det dags för en liten paus med fika och samtal. Denna del av fabriken består av äppelpress med tillbehör, 2-4 stycken skruvtingar för att spänna fast pressen på en stadig bänk eller ett lågt bord, en rostfri hink (10-15 liter) och en rullebör.

Mustsilen

I hinken med nypressad äppelmust har det hamnat diverse pressrester, skräp, lyckliga getingar mm som nu ska skiljas bort. På ytterligare en rostfri hink har vi satt fast en metallställning med silduk i vilken musten hålls igenom. Skräpet fastnar i silduken, som mellan varje silomgång tvättas noggrant och doppas i kokande vatten, och i hinken finns nu den färdiga äppelmusten. Det finns även ställningar för silduk av plast, men jag tycker metall är stadigare och håller bättre i längden. Jag hittade ställningen billigt i en andrahandsaffär.

Musten är i detta skede inte klar utan grumlig av äpplepartiklar som tagit sig igenom sildukens hål. Jag tycker inte detta gör något, och därför är vår must nu färdig för paketering. Om musten får stå ett tag sjunker partiklarna till botten och med hjälp av en slanghävert kan en något klarare must hävas över till en annan hink. Det går också att sila musten

Musten behöver silas för att få bort div skräp, skalrester och getingar.



Nu är äppelmusten färdig och fylld på flaskor för förvaring i frysen.

genom en silduk med mindre hål. En ytterligare metod är att köra musten genom en råsaftcentrifug för att åstadkomma en klarare äppelmust. Denna del av fabriken behöver en rostfri hink, som ska vara minst lika stor som hinken med nypressad must, en silställning och silduk.

Flaskfyllningen

Se till att flaskor, dunkar och andra behållare är ordentligt rengjorda. Med hjälp av en rostfri tratt och en rostfri skopa hålls musten upp i behållarna. Den del av musten (i mitt fall 10-20 liter) som ska bli cider slås på glasdamejeanner på tio liter vardera vilka transporteras hem för vidare förädling. Resten fryser vi in i inte riktigt fulla plastflaskor (80 %), så att de inte spricker när musten expanderar i flaskan. Tomma mjölk- och juicekartonger kan fodras med en plastpåse i vilken musten hålls, påsen och kartongen försluts, och ställs i frysen. Med den här metoden behöver vi inte tillsätta konserveringsmedel och inte heller pastörisera flaskorna. Den här fabriksavdelningen behöver flaskor, burkar, dunkar och glasdamejeanner samt en tratt och en skopa.

Mustförvaringen

Vi förvarar den mesta musten i en frysbox. Därifrån hämtar vi flaskor för upptining när behov uppstår. Om musten ska förvaras i matkällare, kallförråd eller jordkällare bör den för längre hållbarhet pastöriseras, dvs. värmas upp till 70 grader i 30 minuter i vattenbad eller ugn. Musten hålls i detta fall på varma glasflaskor med skruvkork eller i flaskor med patentkork. Efter 30 minuter tas flaskorna upp ur vattenbad eller ut ur ugn. Kontrollera så att korkarna är ordentligt åtskruvade. Vid nedkylningen uppstår ett undertryck i flaskan som tätar till ordentligt och hindrar nedbrytande krafter att ta sig in i behållaren.

En annan konserveringsmetod är att förädla musten till cider. Med en alkoholhalt på 6-7 % håller sig den ordentligt, på glasflaskor, korkade (!) cidern i ett år. 🍷

För de som är intresserade av att vara med på en äppelmustning erbjuder jag två tillfällen till detta i år. Den 27/9 är du välkommen till mitt fritidshus Lövudden och den 3/10 arrangerar jag tillsammans med FOBO Linköping en äpplets dag med mustning, äppletorkning och kokning av äppelmos.

Kontakta mig för mera information: eldoga@passagen.se