

## Fremgangsmåde til fremstilling af Æblemost

Her er en kort beskrivelse af hvordan du kan fremstille din egen æblemost.

Lørdag den 6. Oktober fra kl. 10.00 – 13.00 har vi lejet kværne og pressere som du mod en meget rimmeligt betaling kan benytte ved Biskoppen.

Hjemmeproduktion af æblemost er en gammel tradition, der ikke mindst i Danmark er værd at føre videre. Æblemostpresning er en god måde at samle generationerne på, en hyggelig aktivitet for hele familien og en god udnyttelse af frugt. En hjemmelavet æblemost er både sund og velsmagende. 10 kg æbler giver omkring 6 liter most.

### Prisen er

30 kr. for 6 liter most hvis du selv har æbler med.

10 kr. for 1 liter most, hvis du ikke selv har æbler med.

### Hvilke æblesorter er bedst til æblemost ?

Alle danske æblesorter er velegnet til æblemost. De gode gamle most-klassikere er Gråsten (Guldmost), Cox Orange og Filippa. Men et godt princip er at bruge hvad vi har.

#### 1. Vask gerne æblerne hjemmefra.

Hvis det ikke er muligt, eller hvis du har mange æbler som andre kan få glæde af, er der mulighed for at vaske æbler ved Biskoppen.

#### 2. Klargøring af æbler

Hvis du ønsker at undgå orme og ørentvister er det en god idé at skære æblerne igennem. Tag gerne en god kniv og et skærebræt med.

#### 3. Findeling af æbler

Til findeling af æbler bruges en æble-kværn, som vi har lejet.

#### 4. Presning af æbler

Vi har 3 æblepressere. Vi hjælper hinanden med at betjene dem. Mosten løber ned i spande. Tag evt. spande med som er beregnet til håndtering af fødevarer.

#### 5. Tapning

Mosten hældes i plastik-fryseposer eller på rene flasker, dunke eller kartoner.

Hvis du ønsker at bruge kartoner eller flasker skal du selv medbringe dem og en tragt.

#### 6. Opbevaring af most

Efter presning kan mosten nedfryses. Æblemost kan fryses med en holdbarhed på 1 år. Efter optøning kan mosten holde sig 5-6 dage i køleskab. Ved denne metode bevarer æblemosten sin friske smag.

Kærlig hilsen

Æblemostrene.

Jette Elverdam, Annette Rasmussen, Frank Guldagger og Kirsten Møldrup