

Skål! Allers reporter Leila skålar i nypressad must med Heinz, på besök från Tyskland.

En god äppelskörd är en stor lycka. Men ibland kan man få fler äpplen än man kan äta upp. Allers reporter Leila Rudelius tog sina överblivna äpplen till ett mobilt musteri och kunde åka hem med bilen fullastad med ljuvlig, frisk äppelmust.

Text: LEILA RUDELIUS
Bild: HANS-PETER BLOOM

Äppelmust

- HÖSTENS GULDGULA NEKTAR

Nio äppelträd finns i min trädgård: cox's orange, cox's pomona, gravensteiner, katja, transparente blanche, alice, belle de boskoop, ingrid marie och husmodersäpple.

Varje sensommar och höst gör jag mängder av mos och paj. Fallfrukten tar grannen hand om så gott han hinner. Han lägger ut äpplen på bestämda ställen i skogen för att locka till sig älg. Men

trots grannens hjälp och trots att jag lämnar kassar av frukt till släkt, vänner och barnens skola och har hela frysen fylld av mos får jag till min förtret ändå slänga mycket på komposten.

Men så en morgon fastnade mina ögon på en annons i morgontidningen som gav mig en idé om vad jag skulle göra av all min överblivna frukt – äppelmust!

I den lilla blekingska byn Nor-

je, känd för sin årliga hårdrocksfestival, bor Anders Malmquist och här är också hans mobila musteri parkerat för dagen. Full aktivitet råder vid pressen när jag kommer med fyra stora lådor röda höstäpplen.

– Hej! Vi har några kilo till att ta hand om, sen är det din tur, säger Anders Malmquist med tysk brytning.

Nu är det Viktoria Nimlin från

Mörnum som får hjälp med sin skörd. Hennes två små söner börjar bli både trötta och hungriga efter några timmars mustande. Deras farfar Göte Svensson försöker rätta deras uppmärksamhet på den gulaktiga juicen som rinner ner i de medtagna petflaskorna.

– Titta här så fin saft. Vill ni smaka? undrar han.

Rik på C-vitamin

Det vill de. Jag får också en vit plastmugg och ett smakprov av de 30 liter juice som deras medtagna 50 kilo filippäpplen har frambringat.

Det smakar ljuvligt!

– Den här sorten innehåller mycket C-vitamin och är lite bubblig i smaken, nästan som champagne, säger Anders.

Anders driver musterifirma tillsammans med sin fru Ute Huber, och vill man inte komma till dem så tar de musteriet på släp och åker ut till kunderna.

Anders åker också runt med sin musterivagn till olika by- och skörde-fester och folk kommer från när och fjärran för att anlita honom.



Anders och Heinz matar kvarnen och pressen med äpplen. Mustieriet kan lätt tas på släp och flyttas dit kunderna vill.



Frukten pressas mot väggarna i cylindern och musten rinner ut.



Hela familjen tycker att must är ett måste! Från vänster: Anders och hans pappa Heinz med pojkarna Nils och Jonas och Ute med minstingen Annika på armen.

– Eller så kan man frysa ner saften i petplaskor, berättar Anders. Men har man många liter krävs det en stor frysl!

Anders förvarar sin egen pastöriserade äppeljuice i ett flertal lätthanterliga femliters bag-in-box-förpackningar som han köpt i Tyskland.

– Vi får en massa äpplen av folk som bara är glada över att jag tar hand om fallfrukten, förklarar han.

När paret Anders och Ute köpte sitt hus för snart fyra år sedan fanns inga äppelträd på tomt, men förra året planterade de några träd.

– Så snart kan vi göra must av vår egen frukt!

Anders är uppvuxen i Tyskland med en tysk far och en svensk mor, men valde att flytta till sin mors hemtrakter för fyra år sedan. Som barn besökte Anders ofta sina morföräldrar och han har alltid trivts bra i bygden runt Sölvesborg.

– Vi ville bosätta oss här eftersom det är en bra miljö för barnen att växa upp i, säger de båda. Här har vi sol, vind och vatten intill husknuten. Här lever vi vår dröm!

Ute hämtar lillflickan Annika, 2 år, som till sin förtjusning får vara med och tvätta äpplen i duggregnet. Hennes bröder Nils, 7, och Jonas, 5, föredrar att hålla sig inomhus och titta på film.

Anders berättar att mobila musterier är väldigt vanliga i Tyskland. Det var också där han köpte sin maskin.

– Nästan alla som har egen fruktträdgård kör sina äpplen till

ett lokaltusteri. Det är jättestort där nere, menar Anders.

Present från naturen

Musteritraditionen var stor även i Sverige en gång i tiden, men allteftersom de småskaliga musterierna lagts ner har denna tradition nästan glömts bort. Något som Anders Malmquist vill råda bot på.

– Äpplet är en present från naturen. Det är synd att inte använda den, menar han.

Det överblivna torra fruktöttet i cylinderns silduk tas också om hand.

– Det är rena festmåltiden för djuren i skogen eller till frukostmüsli och kanon som växtnäring i komposten, säger Anders.

– Jag använder det också när jag bakar bröd, säger Ute och går in för att hämta ett smakprov.

Det är riktigt gott, konstaterar vi alla. Ute berättar att hon förutom bröd även gör chips, pannkaka, gelé och vin av äpplen. Men det är juicen som är det mest gångbara och uppskattade i familjen.

– Jag får hindra barnen från att dricka för mycket eftersom de kan hålla i sig hur mycket som helst, skrattar Ute.

Anders pappa Heinz Schwab är på besök från Tyskland och han hjälper gärna till med mustningen.

– När pappa är med och hjälper till kan vi ta emot uppåt 700 kilo äpplen på en dag, säger Anders.

– Jag är uppvuxen med det här och älskar det, säger Heinz glatt samtidigt som han hämtar två ölglas som han fyller med min alldeles egna nypressade juice.

– Skål!

 **Äpplet är en present från naturen. Det är synd att inte använda den**

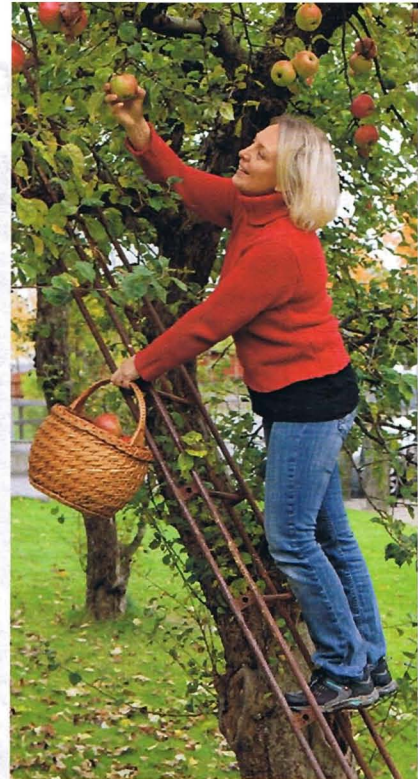
Medan jag väntar på att jag ska få åka hem med bilen fullastad med nypressad äppeljuice bjuder Ute på kaffe och kanelbullar. Medan vi fikar berättar Anders om musteriproessen.

Tvättas och pressas

Först tvättas äpplena, sedan hålls de ner genom en tratt till kvarnen där de mals sönder. Med hjälp av en gummiballong som fylls med vatten pressas sedan fruktmassan ut längs sidorna på en aluminiumcylinder. Trycket från expansionen pressar ut saften i cylinderns många små hål och juicen rinner ut och ner i plastbaljan. Av tio kilo äpplen blir det mellan sex och åtta liter must, beroende på äppelsort och årstid. Det tar en timme att pressa hundra kilo äpplen.

– Vi använder inga tillsatser. Detta är en helt naturlig process där allt det nyttiga är kvar, både enzymer, mikroämnen och vitaminer, säger Anders.

Man kan värmebehandla musten och förvara den i bag-in-box-förpackningar som håller sig i ett år.



HEMGJORD ÄPPELDRYCK

• Cirka 1 1/2 liter

1 1/2 kg äpplen
1 liter vatten
1 msk citronsyra
2 krm natriumbensoat
5 kvistar mynta
2–3 dl socker per liter avrunnen saft



1. Skölj äpplena noggrant och skär bort skadade delar. Skal och kärnhus ska vara kvar. Häll vattnet i en bunke av plast, rör ut citronsyra och natriumbensoat i vattnet. Skär äpplena i bitar och riv dem i matberedare. Häll fruktmassan i vattnet, riv myntakvistarna och blanda i. Täck med plastfolie och låt stå i kylskåpet ett dygn. Rör om då och då.

2. Häll upp massan i en silställning och låt den rinna av i cirka 45 minuter. Mät upp saften och sockret, häll sockret i saften och rör om tills det är löst. Häll upp den färdiga äppeldrycken på rena, kalla flaskor. Skruva på korken och förvara i kylskåp, eller häll i frysförpackningar och frys in.

Recept från Ingrid Eriksson, Tasteline.com