

Äpple är en fantastisk frukt. Den passar bra i vårt klimat, den är vacker och variationsrik och den kan användas till så många goda och nyttiga saker. Den ger också mycket med ganska små arbetsinsatser. Ett land eller en region med stolthet, ekologisk medvetenhet och som vill satsa på självförsörjning skulle absolut värna om sina äppleodlingar. Både privatpersoner och företag kan använda och utveckla äpplet och produkter av äpplet.

[Äpplingar på tork](#)

Ett av flera sätt att behandla äpplen på är att torka dem. Genom torkning kan äpple finnas tillgängligt under de perioder av året då det inte finns färska äpplen att tillgå. Torkning av äpplen är en enkel, energisnål och utrymmesbesparande konservering av frukten.

[Den enkla redskapsuppsättningen som behövs](#)

Det finns torkapparater drivna av elektricitet och de kan säkert torka äpplen. Här förespråkas dock en metod där äppleskivorna hängs upp på snören högt upp mot taket i ett lugnt, inte så ljust, varmt och torrt rum utan föroreningar såsom cigarettrök, rökelse och matos. Ett sovrum kan fungera som detta torkrum. Om stora mängder ska torkas kan det vara lämpligt att ha ett särskilt rum för detta ändamål. I detta rum kan det finnas en värmekälla, anordningar för att kunna hänga upp det som ska torkas, torkkollar på ställningar och förvaringsutrymmen för det torkade materialet. Detta är en metod som ger en stor mängd torkade äpplen med en liten arbetsinsats.

[Topp och botten avskurna och kärnhuset urtaget Resterna går till komposten](#)

[Äpplena är skalade](#)

[Skivade äpplen färdiga för upphängning](#)

Välj ut fina äpplen av fasta höst- eller vintersorter. Botten och toppen skärs av, äpplet urkärnas med en urkärnare, skalas och skärs i skivor cirka 2-5 millimeter tjocka. Den starka linan av naturfiber (äppleskivorna ska inte kunna glida på linan så lätt) fästs i ena änden i väggen eller liknande. Äppleskivorna träs upp på linan som spänns i andra änden av rummet.

[Kulturmöte mellan äpplen och böcker](#)

[Äppleringarna ska inte beröra varandra](#)

Skivorna placeras sedan ut med jämna mellanrum längs hela linan. Därefter sköter det hela sig själva och efter 3-7 dagar är äppleringarna torkade och kan placeras i papperspåsar som sedan förvaras i burkar på ett mörkt och torrt ställe. Äppleringarna kan i måttliga mängder ätas som de är, finfördelas till bakning och müsli eller blötläggas för att användas i äppelkakor samt kokas till soppa eller gröt.

Jan Gustafson-Berge