

## [Vildäpplen ger brett i cidern](#)

Det är ett märkligt land 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 har egna fruktträd, som klipps och skördas med respekt och tacksamhet. Det kan bli många äpplen från några träd, så när äpplingar 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 bli 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**

Den här beskrivningen baserar sig på ett större antal mustningar i trakterna i och kring Linköping och den kreativt tänkande läsaren kan säkerligen omsätta och omvandla våra metoder till sina egna förhållanden. Vår lilla mustfabrik byggs upp kring en eldstad med bänkar runtomkring. Hittills har det under alla åren varit fint väder, men skulle det regna kan vi enkelt spänna upp en 16 m<sup>2</sup> 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. Mustfabriken består av ett antal avdelningar som nedan kommer att beskrivas och i samband med detta redogörs för utrustning, tillvägagångssätt m.m. som har med respektive avdelning att göra.

## [Mustfabriken står beredd i väntan på aktivitet](#)

Hur fabriken ser ut och är rumsligt organiserad syns på bilden. 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 hälla kokande vatten över äppelpressen och dess tillbehör. Här visar sig utomhusvistelsen vara till en stor fördel!

### **Vattenkokningen**

En av de utomhuseldstäder som använts i arbetet 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.

[Elden värmer det renande vattnet](#)

## Äppellagret

För den som inga egna äpplen har går det bra att tigga av bekanta och plocka i närområdet på de kollektiva äppelträd som finns här och var. Vissa år är det mycket lätt att få tag i äpplen då träden dignar av frukt och man kan åka och plocka i bekantas villaträdgårdar. Lite senare sommaräpplen, samt höstäpplen och mogna vinteräpplen passar bäst och det är också bra att blanda flera olika sorter. Till cider behövs dessutom äpplen från vildapel för att få rätt syrlighet och bitt i smaken. I närheten 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.

[Olika sorters äpplen i kassar](#)

Räkna med att 1 kg äpplen ger cirka 4 dl must och att en nästan full papperskasse ger 3-4 liter must. Äpplena samlas in veckorna före och kan förvaras i jordkällare eller sval matkällare. Med materialpyssel, fikapauser, socialt umgänge och själva pressarbetet brukar det ta 6-7 timmar för 3-6 personer att pressa fram denna must. Troligen kan 3-4 samkörda och målinriktade personer klara av att pressa 100 liter must med en sådan här småskalig utrustning på en dag (10 timmar). Vi använder ingen fallfrukt, så då sliper vi arbetet med att skära bort det bruna. Denna del av fabriken behöver äppelträd, stege eller alternativt en äppleplockare, kassar, transportmedel och en sval förvaringsplats.

[Äpplen tvättas rena i vatten](#)

## 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 äpplebitarna till en saftig och grov massa. Denna del av fabriken behöver en äppelkrossare och en murarhink i plast.

En utveckling av denna del i fabriken är att köpa en mekanisk äppelkross. En sådan består av en tratt där halverade äpplen hålls i. I botten finns motsatt roterande matarhjul med sönderdelande och rivande knivar som fås i rörelse genom att en vev och ett svänghjul snurras runt. En sådan här apparat finns att köpa över internet och kostar cirka 2000 kronor.

[Äppelkrossning pågår](#)      [Krossaren!](#)

## 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.

[Äppelkross i hink](#)

## Äppelpressen

Det finns färdiga äppelpressar att köpa och de fungerar säkerligen bra. De är dock ganska dyra. De billigaste kostar cirka 2-3000 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. Förhoppningsvis kan bilden på vår äppelpress 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 runt om presskorgen och med spännband för att inte skruvarna ska dras ut ur virket.

[Med handkraft  
pressas musten  
ur äpplena](#)     [Hinken fylls på  
must](#)

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. När musten runnit ur blir det kvar en 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, 4 stycken skruvtvingar för att spänna fast pressen på en stadig bänk eller ett lågt bord, en rostfri hink (10-15 liter) och en rullebör.

[Det blir kletigt av  
pressrester och must](#)     [Pressresterna återgår i  
kretsloppet](#)

## Mustsilen

I hinken med nypressad äppelmust har det hamnat diverse pressrester, skräp, lyckliga getingar m.m. 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.

## Silanläggningen

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 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 hälls 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 hälls, 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.

## En härlig syn!

## **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 hälls i detta fall på varma glasflaskor och glasburkar med kork eller skruvlock eller i flaskor med patentkork och burkar med gummipackning och stålbygel. Efter 30 minuter tas flaskor och burkar upp ur vattenbad eller ut ur ugn. Kontrollera så att lock och korkar är ordentligt åtskruvade. Vid nedkylningen uppstår ett undertryck som tätar till ordentligt och hindrar nedbrytande krafter att ta sig i behållaren.

[Fabriken rengjord och  
must i flaskor och  
damejeanger](#)

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.

Jan Gustafson-Berge