

Erfaringer fra den første moste-dag i Riisvangen.

Vi havde lejet udstyret i Åbyhøj, og Martin hentede den allerede fredag aften. Det var rimelig nemt at hente, og udlejer er rar og fleksibel. Det bygger i høj grad på tillid.

Vi havde lejet en 80 liter hydraulisk presse og en æbleknuser der kunne klare et tons i timen. Knuseren var overordentlig effektiv.

Sammen med udstyret, kom der tre røde plastik-baljer til at transportere de knuste æbler (pulp) til pressen, en stor ske til at læsse "pulp" op i pressen, der var to spande (a 10 L) med sier til at stille under pressen til most, tre spande med aftapningshaner (15 L) en stor balje til at vaske æblerne i, Så var der to kasser med poser til at opbevare most i. De var til salg: 1½ liter plastpose (de kan stå og hænge) til 10 kroner. En 3 liters plastpose til at sætte i 'bag in a box' til 8 kr. og papkassen koster 10 kr. Disse varer blev solgt og afregnet med det samme på mobilepay til Birte, som betalte udlejer da udstyret blev afleveret.

Pressen blev sat til vandtryk, her havde vi løbende lidt udfordringer med at få slangekoblingen til at holde. Der var flere tilfælde af at den sprang af slangen.

Knuseren blev sat til strøm, det bemærkes at man ikke kan bruge en kabeltromle. Knuseren fordrer at den er i gang, inden man fylder æbler i den.

Ved en 80 liters presse, skal der i omegnen af 8 spande med æbler til at fylde pressen op. Pressen kan ikke presse mindre portioner da ballonen kan ikke blive stor nok! – så hvis der ikke er friske knuste æbler, har vi brugt at genbruge pulp fra sidste presning.

Når pressen er fyldt op med pulp, sættes låget på og fikseres med en stor skrue. Herefter sættes der tryk på. Vær opmærksom på, at allerede når man starter med at komme pulp i pressen begynder der at komme most ud af pressen.

Når vandtrykket i pressen kommer over 3½ bar, slår sikkerhedsventilen til, og der lukkes vand ud på underlaget. Så lukker man for vandet. Når presningen ikke giver mere most, åbnes den røde ventil og vandet fra pressen løber ud af den gule slange (kan bruges til at vaske flere æbler i) Herfra tømmes pressen ved at man demonterer låget og fjerner yderkappen og inder-filteret. Nu står den tørre, afpressede pulp som et tårn og kan fjernes.

Vi var klar over, at der formentlig ville komme til at mangle emballage til den friske most, der blev vi glade for de medsendte poser fra leverandøren. Birte holdt regnskab, og det var ret ukompliceret.

De mindste mængde der blev mostet denne dag var under 10 kg og den største mængde var langt over 100 kg.

Der var i sagens natur mange forskellige slags æbler, der kom fra mange forskellige "kilder". I realiteten blev det hele mikset op. Men ingen af de fremmødte havde noget problem med at de ikke fik præcis most fra de æbler de selv havde medbragt. Dette kan dog måske være et problem på andre tidspunkter, og her er en 40 liters presse langt at foretrække for en 80 liters presse.

Der var heller ikke problemer med at folk synes at de fik for lidt most med hjem. Måske er indtrykket i virkeligheden, at nogen af dem der havde godt med æbler med på dagen, ikke helt orkede at tage al mosten med hjem.

Rent organisatorisk, blev det nok os (Birte & Martin, som "værter") der kom til at stå med det meste arbejde. De som deltog, var meget villige til at hjælpe – også hverandre. Vi havde også selv en del æbler (vi havde jo samlet til huse, for at have noget at få erfaringer med) – og havde således også selv en del arbejde med mostningen.

Der ligger et forholdsvist stort arbejde i oprydning og rengøring. Alle de lejede remedier skal rengøres. Og det er faktisk overraskende hvor meget der skal skrubbes og skures på de mange spande, baljer, presse og knuser før det kommer til at ligne det som vi hentede aftenen i forvejen. Det bliver sikkert meget nemt "værten/værterne" der kommer stil at stå med den hovedpine, medmindre vi på en eller anden måde organiserer os anderledes.

Pasteurisering

Vi havde ikke lejet pasteuriseringsanlæg til denne session. Men det kunne sikkert have være fint at gøre. Det er bestilt til næste gang. Vi har selv pasteuriseret en del af vores most med at opvarme det i en stor gryde til de 80 grader i 10 minutter. Udlejer af anlægget fortalte os imidlertid ved afleveringen at man faktisk kan pasteurisere såvel 1½ liter poser som 3 liters poser, efter de er fyldt. De lægges i en gryde med 80 grader varmt vand i mere end 10 minutter, men vi er ikke helt sikre på hvordan vi finder ud af om mosten opnår de 80 grader. Poserne kan fryses, men husk at der skal være en vis mængde luft i poserne ved frysning, så de ikke sprænger.