

Erfaringer fra den anden moste-dag i Riisvangen den 21. september 2024

Vores anden moste-dag var udbudt i god tid i forvejen, og der var to tilmeldinger på hjemmesiden om fredagen, hvor mostningen var om lørdagen. Imidlertid kom der faktisk mange forbi med deres æbler. Vi anslår at antallet er 8-9 stykker. Fremover skal vi forsøge at have mere styr på hvor mange der kommer og deltagerne skal melde sig til via hjemmesiden – eller evt. Via facebookopslag. Flere havde vist deres interesse ad alternative kanaler (primært Facebook og mund til mund-metoden-

Vi havde lejet det samme udstyr som til sidste mostning, dog med to forskellige anlæg til pasteurisering. Dette får særlig omtale senere. Modsat sidst var der tre værter: Ulla, Birte og Martin.

Der var meget lille søgning om formiddagen, men meget større efterspørgsel om eftermiddagen. I fremtiden vil vi forsøge os med at prøve at få folk til at komme tidligere på dagen, så efterspørgslen på pressen ikke bliver for stor. Altså en mere rimelig fordeling af de som gerne vil moste.

Martin havde ligesom sidste gang samlet nogle æbler ind, så vi havde noget at starte med. Det er nok en god idé at have en presse fuld, sådan til ”lige at komme i gang” med.

Generelt får folk meget mere most ud af deres æbler, end de har regnet med, og der skal informeres om at medbringe rigeligt med flasker, dunke og lgn. Der er æblemostposer til salg (kommission fra udlejer) og i alt blev der brugt 65 poser af 1½ liter!

Pasteurisering.

Vi havde fået to anlæg til pasteurisering med fra udlejer: (men kun betalt for et)

- En stor elektrisk gryde der kan fyldes med vand, der opvarmes til 80°. Her sætter man 1½ liter poser der er aftappet ned i vandet, hvor de skal stå i 30 minutter. Vi er usikre på om det så i virkeligheden sikrer at mosten ikke gærer.
- Et gennemstrømningsanlæg. Her er der en stor gryde der også fyldes med vand, der varmes op. Gennem gryden går der et metalrør formet som spiral, således, at den æblemost der strømmer gennem røret, bliver opvarmet til 80 grader. Der er monteret et termometer på udløbet (tror vi nok) og ved kontrolmålinger har vi konstateret at udløbstemperaturen er som beskrevet. Man kan umiddelbart sætte en 20 L spand med slange på anlægget, og tappe nærmest kontinuerligt. Vi tænker at i fremtiden, skal processen foregå udendørs med en stor gasbrænder under ”gryden”. Hvis muligt vil det være en god idé at bruge varmt vand fra hanen til en opstart.

Fælles for begge anlæg, det kræver både tid, energi og tålmodighed at få mosten pasteuriseret. Vi brugte vores induktionskomfur til gennemstrømningsanlægget. Det fungerede fint, men det fylder ret godt op i køkkenet, og bruger jo også en del strøm. Vi brugte varmt vand fra vandhanen til at starte op med, og det forkorter opstartstiden. Udlejer bruger en gasbrænder, og synes at det er et problem at holde temperaturen oppe med sådan et udstyr. Når først det er i gang, og

hvis der tilføres energi nok, er det vores opfattelse, at det er den nemmeste måde at pasteurisere på.

Organisering:

Det var langt fra kun medlemmer af fællesrådet der dukkede op til mostning. Flere spurgte, hvad det kostede, og de fik så forklaringen omkring at mostning foregår i regi af Fællesrådet. Nogle mente at de da bare kunne betale den 100 kr. – men vi tror at vi fik dem overbevist om, at det er bedre at være medlem: dels vil Fællesrådet ad den vej få mere indflydelse hos Kommunen, dels vil man jo ”gratis” kunne deltage i senere moste-dage.

- Det er lidt vanskeligt at ”sælge” Fællesrådet – mens mosteriet er i gang. Alle er optaget af hvad der foregår med æblerne og der skal tappes most i flasker, dunke mm. Vi foreslår at der laves f.eks. en QR-kode der lamineres og kan hænges op, så interesserede umiddelbart kan finde hjemmesiden.
- Måske bestyrelsen skal overveje en betalingsløsning som f.eks. MobilePay eller tilsvarende. I denne situation vil det klart være nemmere at administrere.
- Bestyrelsen har kun været repræsenteret ved Steffen Monrad. Vi synes selv, at vi er med til at promovere Fællesrådet, og ser gerne lidt mere opbakning.
- I fremtiden vil vi forsøge os med at registrere hvor mange der kommer.
- Vi fandt ud af, at det er en god idé at der er små kopper, så vi kan uddele smagsprøver til forbipasserende.

Overskydende most:

Når vi moster i en 80 liters presse, kan en bruger (næsten) umuligt fylde en hel presning. Det får den konsekvens at der ofte er to eller flere forskellige æbler i en presning. Og at mosten således skal fordeles mellem flere. Dette har ikke givet problemer. Der kommer imidlertid næsten altid mere most en deltagerne havde kalkuleret, med det resultat at der er overskydende most. Denne gang var der jo så også most fra de æbler som Martin havde samlet ind på forhånd. Den overskydende most blev i dette tilfælde tappet på poser, pasteuriseret og sat til salg for 20 kroner pr pose. Dette har i sagens natur givet et provenu udover omkostningerne til poser. Vi har ladet dette tilfalde dem der lægger vand og strøm til, og dem der står for arrangementet.

Efter at salget blev annonceret på Facebook var der en ret overvældende interesse for at købe most fra mostedagen. Man kunne overveje en mere bæredygtig løsning, ved at lade den pasteuriserede most ligge på større dunke med en tappehane, hvor folk så selv skulle medbringe emballage. Dette gjorde Ane og Claus efter sidste mostedag, da de havde rigtig meget most med hjem fra deres mange æbler. - men dette skal jo så også organiseres.

Vedr. Oprydning, så skal man som vært være klar over at det tager tid at få anlægget gjort rent og få området hvor mostningen foregår rengjort. Måske kan vi organisere os med hjælp.

Derudover valgte Martin at samle pulpen fra dagens mostning i hans trailer – og det giver god mening at køre det samlet på Genbrugsstationen, men det tager naturligvis også tid – og alternativet med at ”mosterne” tager deres pulp med hver især, kan være bøvlet at organisere.