

VELKOMMEN TIL SOLVANG 3 MOSTERI

For at din mosteri-opplevelse skal bli så bra som mulig og gi deilig eplesaft, har vi laget denne beskrivelsen av prosessen.

Påmelding:

Skjema ligger på vaskeriet bak det gule samlingshuset vårt. Alle som skal presse epler må skrive seg på her

Epler:

Du kan presse max 100 kilo epler. Det er kun vinterepler som kan benyttes (de som blir modne i sept/okt). Glassepler og pærer kan vi ikke presse i vårt mosteri.

Forberedelse:

Oppmøte minimum 10 min før oppsatt tid

Sett av dagen – ting tar tid.

Bruk regntøy og gummistøvler, det blir mye vann og sprut

Ta med store søppelsekker til avfallet etter pressing. Du skal selv ta dette med tilbake.

Eplekjøttet er fint å grave ned i jorda i hagen.

Dersom du ikke kan avhende dette på tomta, så ber vi om at dere tømmer dette på en avfallsstasjon. Ikke i våre avfallsrom!

Pris:

En 3ltr boks koster 60,-. Da er alt inkludert.

Du betaler på vipps – Solvang kolonihager avdeling 3, # 21694, velg Mosteri – 3 liter epler 60,-. Legg sammen antall 3 ltr eplesaft du har presset og betal. Du viser at du har betalt til en av arrangørene før du forlater Mosteriet.

SELVE MOSTERI-PROSESSEN

Mosteriet foregår i flere etapper. Vi har beskrevet disse under slik at du er kjent med hva som skal skje.

Innsamling og klargjøring av epler i forkant:

Eplene plukker dere selv i forkant av din oppsatte mosteri-tid.

Eplene skal vaskes godt for å fjerne smuss og eventuelle sprøytemidler. Det er best at dere sorterer eplene selv og kaster dårlige eller skadede epler. Mugne epler vil gi dårlig smak på all juice som blandes med denne. Råtne og mugne epler skal derfor ikke tas med.

På mosteri-dagen

Vi i mosteri gruppa vil bistå dere i prosessen, men dere gjør arbeidet selv. Regne med at det blir noe løfting og bæring. Tapping på poser gjør dere også selv. Ta gjerne med en venn eller familie slik at dere er to eller flere til å bidra. Da går alt lettere og raskere.

Findeling av epler:

Første post er eplekvernen. Eplene knuses eller males til små biter ved hjelp av elektrisk eplekvern, dette gjør det lettere å presse ut saften. NB: eplene skal ikke helles opp i kvernen. Bruk hender og ta kun få epler av gangen slik at kvernen ikke kveles!

Eplekjøttet samles opp i bøtter som vi har. Deretter skal de presses.

Pressing:

De knuste eplene legges i pressen, her bruker vi en Hydropresse på 40 liter som presser ut saften ved vanntrykk og saften presses da ut av de kvernedede eplebitene. Når vi presser, vil da juicen samles i en bøtte. Deretter skal saften over i en koker.

Pasteurisering:

For å forlenge holdbarheten, pasteuriseres eplesaftem i kokeren ved å varme den opp til en bestemt temperatur for å drepe bakterier og gjær. Dette gjør vi i termostatstyrte kjeler for og få riktig temperatur.

Tapping og oppbevaring:

Den ferdige eplesaften tappes så på 3 liters poser ala pappvin, og legges i pappkartong (inkludert i prisen). Vipps – så har du deilig eplesaft som du kan nyte, lagre eller gi bort/selge. Oppbevares kjølig og har lang holdbarhet. 1 år skal ikke være noe problem.

Betaling

Gjøres på Vipps – Solvang kolonihager avdeling 3, # 21694, velg Mosteri – 3 liter epler 60,-. Legg sammen antall 3 ltr eplesaft du har presset og betal. Du viser at du har betalt til en av arrangørene før du forlater Mosteriet.

Bilder og en kort forklaring av utstyret

Steg 1:

Elektrisk fruktkvern, denne kverner eplene i små biter, dette samler vi opp i egnede bøtter, bæres da bort til hydropresse



Steg 2:

Hydropresse, vi åpner lokket på denne, legger i en filterduk, fyller det vi har kvernet fra fruktkverna inne i duken, skrur igjen lokket og setter på vanntrykk, juicen blir da presset ut som vi samler i en bøtte



Public

Steg 3:

Etter juicen er presset fyller vi den opp i kjelen, den vil automatisk varmes opp til 76 grader og dere taper den fra kranen og rett i posen som vi setter i en metallholder slik at den holdes stødig under tappingen, denne puttes deretter i en pappeske ala pappvin.



Steg 4:

Tapping på pose og legges i papp kartong

