

Grøn Guide Gentofte

Æblemosteri

Sådan presser du æblemost

Brug kun friske æbler/pærer og skyl dem grundigt. Skær æbler/pærer i kvarte og fjern stødmærker. Frugter med råd kasseres.



Kværn



Presse

1. Kom de kvarte æbler/pærer i kværnen. Placer en spand under kværnen og drej håndtaget med uret



2. Placer presseposen i pressen og en spand/skål under pressen til at opsamle mosten

3. Kom de findelte æbler/pærer (pulpen) i posen og fold posen over frugterne



4. Placer presselåget oven på nettet med den findelte frugt (pulpen) og drej håndtaget rundt

5. Hæld frugten i rene flasker eller glas med tætsluttende låg

VEND!

Grøn Guide Gentofte

Holdbarhed

Køleskab:

Æblemost kan holde sig i køleskabet ca. 5 dage.

Frysning:

Æblemost kan holde sig ca. 1 år.

Hvis du fryser mosten ned må du ikke fylde flasken/glasset/fryseposen helt fordi mosten udvider sig.

Pasteurisering:

Æblemost kan holde omkring et halvt år. Hæld mosten på flasker, luk flaskerne og stil dem i vand som går helt op til halsen på flaskerne. Vandet skal opvarmes til 80-85 grader og flaskerne skal stå 5-10 minutter.

Rengøring og desinfektion af flasker og glas

Flasker og glas til mosten skal rengøres med sæbevand, skylles og desinficeres. Du kan desinficere ved at skolde med kogende vand (sørg for at flaskerne/glassene ikke er kolde, ellers risikerer du at de springer).

Rengøring af mostpresse og mølle

1. Skyl møllen, pressen og presselåget i vand
2. Rengør med sæbevand og skyl efter med rent vand, Husk undersiden af møllen og presselåget
3. Presseposen skal skylles, vaskes og efterskylles grundigt, så der ikke sidder frugt- eller sæberester i den. Afslut med at skolde presseposen

Læs mere om æblemost og anvendelsesmuligheder på www.gg-gentofte.dk