

# Mosteri — Brugsanvisning

1. **Udstyr rengøres:** Start med at skylle alt udstyr grundigt med koldt vand og evt. børste. En ekstra grund til dette, er at trælamellerne suger mindre æblesaft, når det er skyllet med vand først.

2. **Æbler rengøres:** Skyl æblerne grundigt i rent vand i en balje — en børste er en god idé til nedfaldsæbler. Al jord og skidt skal væk og rådne æbler frasorteres.

3. **Æblerne kværnes:** Vi anbefaler at møllen sættes fast med skruetvinger mellem to borde eller i en stor trækasse. Nedenunder stilles en stor spand til den kværnede æblemasse. Æblerne puttes løbende ned i møllen — kun nogle få ad gangen, og der drejes på møllen for at findele æblerne. Store æbler kan med fordel halveres for at møllehjulene bedre kan få fat på æblerne. Hvis æbler sidder fast i kværnen eller ikke vil blive fanget i hjulene, så prøv at dreje en omgang den anden vej.

**STIK ALDRIG FINGRENE NED I MØLLEN !!!! Dette er en meget vigtig sikkerhedsregel, som alle omkring mosteriet skal gores opmærksom på.**

4. **Æblemassen presses:** Med fordel sættes presse dug indvendig i kurven for filtrering og lettere rengøring. Æblemassen hældes over i presseposen og når pressen er fyldt kan man trykke æblemassen lidt sammen med hænderne og fylde ekstra ovenpå. Når pressen er fyldt, jævnes æblemassen før posen lukkes sammen og lægges ned under pressepladen. Rammen lukkes igen og presningen starter. Husk at have en ekstra skål klar, da mosten kommer hurtigt nu. Stop presning når modstanden bliver stor og vent indtil der ikke kommer mere most ud. Pressepladen køres op igen og rammen køres til siden — presseposen løftes væk og den tørre æblemasse hældes ned i trillebør eller andet. Så er I klar til næste runde og kan fortsætte indtil alle æbler er lavet til drikkeklar most eller indtil efterårsmørket falder på!

Hvis I synes kan I montere pressen i en passende højde på f.eks. en træpalle eller to ved at sætte skruer gennem hullerne i fødderne og skrue dem ned i træpallen.

5. **Slutrensning:** Så snart I er færdige med mosteriet, skal alt udstyr spules rent og rengøres grundigt med børste. Saft og æblestykker må ikke tørre ind, da det så kan være sværere at få rent igen. Vær særlig opmærksom på rengøring af møllehjul og sprækker mellem pressens træ lameller.

Opbevaring af mosten:

Køleskab: I kan vælge at opbevare mosten i køleskab, men vi anbefaler, at mosten drikkes senest 3-4 dage efter presning, for at undgå, at en gæringsproces går i gang.

Fryseren: Frysning af mosten efter påfyldning i rene plastflasker/dunke er en skånsom opbevaring af mosten. Husk at mosten bør tøs helt op, før den drikkes og den bør igen højst stå 3-4 dage på køl.

Pasteurisering: Ved opvarmning til 80 grader og påfyldning på skoldede flasker eller opvarmning i tilkapslede flasker opnås en pasteurisering — pasteurisering reducerer dog vitamin-indholdet.

Ciderfremstilling: Ved 3-6 ugers styret gæring i gæringsbeholdere kan fremstilles æble-cider. Der findes en del litteratur om cider-fremstilling.

GOD FORNØJELSE!