



Sollerö Musteri

SÖLVE OLOFSSON

År 2016 var ett riktigt bra äppelår på Sollerön. Äppelträden dignade av frukt och i köken var det högsäsong för äppelkakor, äppelpajer och äppelmos. Ändå tvingas man konstatera att stora mängder prima frukt till slut blev till fallfrukt och hamnade i komposten eller helt enkelt räfsades ihop, kördes bort och tippades i skogen till glädje för älgar och rådjur. Man hann eller orkade helt enkelt inte ta rätt på detta överflöd. Vad kan man då göra för att för att förhindra ett sådant slöseri med prima råvara? Jo, vänd eder med förtroende till Sollerö Musteri, där alla dessa äpplen till en billig penning kan förvandlas till välsmakande äppelmust.

Sollerön har en rik tradition av fruktodling alltifrån eldsjälarna som Anders Bälter, Håll Nils Matsson och Axel Bohm fram till de entusiaster som numera driver Sollerö Fruktodlarförening. Vi kan tacka dessa människor för att den långa äppelträdsallén en gång blev anlagd och för att den ännu vårdas.

I äldre tider konsumerades frukten av odlarna eller såldes som färskvara. Någon mustning av äpplen förekom knappast på ön förrän Björn Brottare och Carina Wass satte igång år 1998. Numera drivs Sollerö Musteri av Ingrid Persson i Gruddbo.

Sara Nord med dottern Ida. Foto: Torbjörn Nääs



Ingrid berättar om olika äppelsorter. Foto: Torbjörn Nääs

Ingrids intresse väcktes i början av 2010-talet genom fruktodlarsföreningen och äppelträdsallén. Hon tyckte att man måste ta rätt på all den goda frukt som äppelträden gav. Hon fyllde därför bilen med äpplen och åkte ner till Rosenhill Musteri i Ekerö utanför Stockholm och kom sedan hem med 50 liter äppelmust. Syftet med resan var dubbelt. Dels själva mustningen men också att få se hur processen gick till. En andra studieresa gick till »Gamla Uppsala Musteri«. Där var verksamheten inrymd i ett garage, och detta gav inspiration till hur man skulle kunna göra på hemma-plan. Ett garage, extrautrustat med vatten och avlopp, byggdes och den första utrustningen anskaffades. Det blev en riktig rivstart år 2012 då detta år gav osedvanligt mycket frukt. En enda liten annons ledde till en glädjande stor kundtillströmning. Svågern Sigge (Sigvard Låås) stod och mustade på förmiddagarna, och när Ingrid kom hem från jobbet tog hon över och fick ofta hålla på ända till tiotiden på kvällen.

”Roligt att det gick så bra”, säger Ingrid.

”Jag blev tvungen att, för säkerhets skull, köpa ytterligare en



Dags att musta. Foto: Torbjörn Nääs

press. Tänk om pressen hade packat ihop med en hel kö kunder ute på gårdsplanen!”

Ryktet om mustriet spred sig, och Ingrid har idag kunder från Älvdalen i norr till Leksand och Svärdsjö i söder. År 2016 kom dessutom en stororder från Grönsakshallen i Mora. Två ton skånska äpplen skulle mustas för restaurangbruk.

Hur går då mustningen till? Jo, processen är ganska enkel. Äpplena grovmals i en äppelkvarn, och den erhållna fruktmassan pressas i en hydropress. Det betyder att pressen drivs av det vattentryck på tre bar som man får i det kommunala vattennätet. Den goda äppelmusten rinner ur och samlas upp.

Den resterande fruktmassan, »skruttet«, kan användas till djurfoder eller torkas i ugn och användas till en god müsli på frukostfilen. Det ryktas också att man kan tillsätta vatten till skruttet och starta en jäsningsprocess. Med rätt utrustning kan man sedan framställa betydligt starkare drycker än äppelmust. Sådana rykten kan Ingrid Persson eller undertecknad artikelförfattare varken bekräfta eller dementera.



Ingrid förbereder för pressning. Foto: Torbjörn Nääs

Utbytet av mustningen ligger på ca 60 procent, dvs ett kilo äpplen ger ca 6 dl must. Bäst går det att musta sen höstfrukt och vinterfrukt; Åkerö, Cox Pomona, Aroma för att ge några exempel. Tidig sommarfrukt som t.ex. Transparente Blanche bör lämpligen plockas innan den mognat riktigt.

”Att musta mogen Transparente Blanche är lite som att pressa saften ur en banan”, säger Ingrid med ett skratt.

Man kan vara konsekvent och musta olika äppelsorter var för sig. Då får man muster med lite olika smak. Att blanda olika sorter ger dock ett lika gott resultat. Märkligt är att frukt som är syrlig, rent av sur ändå ger en så söt och god must. Det går också utmärkt bra att musta päron.

Den färdiga musten har tyvärr en kort hållbarhetstid. Redan efter 5–6 dagar börjar den spontanjäsa. Det finns två sätt att undvika detta utan att blanda in kemikalier som konserveringsmedel. Små mängder must ryms kanske i frysboxen. Större mängder kan man ganska enkelt pastörisera på följande sätt.

Om man tänker tappa upp på flaskor börjar man lämpligen

med att sterilisera dessa. Lägg in flaskorna i ugnen och värm till 100 grader. Häll musten i en stor kastrull och värm till drygt 75 grader och håll den temperaturen i ca 20 minuter. Stektermometer är ett utmärkt hjälpmedel. Sedan tappas den varma musten upp på de heta flaskorna. Risken att bränna fingrarna är stor, så grytlappar eller grova arbetshandskar rekommenderas. Förslut flaskorna och ställ dem att svalna långsamt. Man kan t.ex. ställa ihop flaskorna på en bädd av tidningar och täcka över med en filt. Ett alternativ till flaskor är att tappa upp musten på treliterspåsar för »bag-in-box«. Dessa kan köpas på musteriet. Behandlad på detta sätt håller sig musten jättegod i matkällaren fram till nästa äppelskörd.

På Sollerö Musteri får man vara delaktig i hela mustningsprocessen. Trivselfaktorn är hög och barnen tycker att det är jätteroligt att mata äpplen i kvarnen. Dessutom vet man säkert att det är must från ens egna äpplen man får. Finns det då inga nackdelar med att tillverka egen äppelmust?

”Ja, det skulle väl i så fall vara att den går åt så fort”, säger Ingrid Persson.

Sölve Olofsson