September 2026

2 september

Fler gula grödor

Jag sådde fyra solrosor. Två av dom har växt å det starkaste. Dom är nog 3 meter höga minst, medan två bara är små korta stumpar. Man undrar varför, när dom växer invid varandra.
Sockermajsen har börjat mogna och jag har skördat de 14 största kolvarna. En har vi ätit rå, det är gott, två har vi gett bort och resten ligger i frysen. Den här sorten, ”Damaun”, är ingen F1-hybrid, så jag ska ta eget frö och låter en av de största kolvarna sitta kvar och mogna ordentligt så jag sen kan ta eget frö och slipper köpa.





Den gula löken har torkat och jag har gnidit bort det yttersta skalet som var litet smutsigt. Vitlöken är flätad.
Nästa år ska jag sätta mer gul lök och i höst sätter jag bara ”Germidour”, den lila vitlöken, för den blir störst och vackrast. Silverlöken har jag nyss tagit upp och lagt på tork. Den har bra storlek. Rödlöken som jag planterade för mörkt och sen flyttade, tog sig aldrig, så vi får köpa. Bättre lycka nästa år.

3 september

”Dolcyto H” – världens sötaste körsbärstomat

Jag odlar en tomatsort i år som är ny för mig. Den heter Dolcyto och beskrivs så här på säljarens hemsida:
”Den sötaste körsbärstomaten i världen tack vare dess speciella förmåga att samla fruktos. När den väl är mogen börjar en naturlig uttorkningsprocess som ökar sötman och håller över tiden utan att tomaten blir dålig. Detta gör den idealisk för långtidsförvaring. Mycket mångsidig i köket, Dolcyto körsbärstomat passar både för färsk konsumtion som för att göra såser eller lagras. Passar för odling i växthus. Plantan är mycket rikgivande.”



Sorten är italiensk, och ”dolce” betyder ju ”söt”, så namnet kommer förmodligen därifrån. Tomaterna ser ut som helt vanliga röda små körsbärstomater. Dom är verkligen extremt söta och goda och det är många klasar på plantan som ser frisk och stark ut. Enda nackdelen är att nästan alla tomater spricker om dom får hänga kvar på plantan tills dom mognar. Men det kan man undvika genom att plocka dom strax innan dom är helt mogna och sedan låta dom mogna i köket någon dag innan man äter upp dom. Då spricker dom inte. Men påståendet att de skulle vara idealiska för långtidsförvarning håller jag inte med om för när dom ligger i en skål inomhus ruttnar dom snabbt.

Jag betalade 65:- för en påse med 4 fröer. Jag sådde alla fyra men bara ett frö grodde, så det blev en ganska dyr planta. Men den detaljen kan jag ju fixa, tänkte jag, så jag har redan lagt kärnor från flera tomater i litet vatten så det groningshämmande slemmet ska lösas upp. Jag funderade över vad bokstaven ”H”, som står efter namnet ”Dolcyto”, betyder. När jag kollade på hemsidan var det flera tomatsorter som hade den beteckningen, men jag hittade ingen förklaring där.
Jag sökte på nätet och hittade en italiensk fröfirma som sålde denna tomatsort. Där stod: ”POMODORINO HYBRID F1 DOLCYTO”. Jaha, så var det med det. H står således antagligen för Hybrid – F1, vilket innebär att om man sår frön från en sådan tomat kommer de att klyva ut i flera olika oförutsägbara sorter med olika egenskaper. På Runåbergs Fröer beskriver man fenomenet begripligt, så jag citerar dem:
”F1-hybrider, vad är det? Du kanske har hört talas om F1-hybrider? En F1-hybrid skapas genom att två genetiskt olika, hårt inavlade “föräldrasorter” manuellt korspollineras med varandra under strikt kontrollerade former, för att få fram en helt ny sort som har en kombination av föräldrarnas egenskaper. Siffran 1 betyder att det är den första generationen efter korsningen.
F1-hybriderna har helt enkelt specialdesignats av mänsklig hand, för att få fram specifika karaktärsdrag hos växten. Den genetiska variationen är mycket liten, och alla individer av en hybridsort beter sig därför likadant. De ger ofta en stor och enhetlig skörd där plantorna är färdigvuxna vid samma tidpunkt; de kan vara extra motståndskraftiga mot kyla, torka eller sjukdomar, eller så kan de ha korsats för att få fram en speciell smak eller särskild färg. Detta är förstås guld värt i mångas ögon, inte minst hos kommersiella odlare, och idag är hybriderna helt dominerande på den globala marknaden.
Det finns dock betydande nackdelar med hybriderna. Den största, enligt oss, är att en hybrid aldrig ger en avkomma med samma egenskaper som moderplantan – istället slår de gamla föräldrarnas anlag ut i en salig blandning. Det innebär att om du tar frö från en F1-tomat kan du nästa säsong få plantor med helt annorlunda storlek, smak och färg, och inte sällan är de försvagade och missbildade. Vill du ha en liknande tomat som den du odlade i år, måste du helt enkelt köpa nya F1-fröer. Det innebär i sin tur att du som odlare sitter i knät på företaget som säljer fröerna: du har ingen tillgång till föräldraplantorna, utan du är beroende av att företaget fortsätter att producera sorten och du är helt utlämnad till dess prissättning.
Öppenpollinerade sorter: Att en sort är öppet pollinerad innebär att den befruktas med hjälp av djur, såsom insekter och fåglar, eller med till exempel vind och regn. Även självfertila sorter kan vara öppet pollinerade. De öppenpollinerade sorterna är frökonstanta, vilket betyder att en plantas egenskaper förs vidare i dess frö. Om du sparar en ärtskida över vintern och sår ärtorna året därpå kommer plantorna som växer upp att vara av samma sort som fjolårets planta. Öppenpollinerade sorter vilar också på en bred genetisk bas, vilket innebär att plantor av samma sort kan ha olika egenskaper: de kan till exempel vara olika kraftiga och frukterna kan mogna olika snabbt.
Denna kombination av förutsägbarhet och variation ger odlaren stora fördelar och möjligheter. Genom att spara frön av öppenpollinerade sorter kan du själv bevara och föröka dina favoritsorter. Dessutom kan du, tack vare den genetiska variationen, själv styra vilka specifika egenskaper hos dessa grödor som du vill föra vidare i din odling. Du kan till exempel välja att spara fröer från den ståtligaste plantan eller från den som stod emot vind eller kyla bäst. På det här sättet har människor förädlat och selekterat grödor i generation efter generation, för att bevara och utveckla de egenskaper som har fungerat väl på just de platser där de har odlat. Idag, med allt snabbare klimatförändringar, är denna anpassningsförmåga kanske viktigare än någonsin.

F1-hybriderna gör det alltså omöjligt för odlaren att själv föröka sina plantor med fröer. Ju mer dessa sorter tillåts dominera marknaden, desto mer koncentreras makten till de företag som skapar hybriderna. Idag äger några få företag merparten av all världens utsäde och tjänar enorma summor. I flera länder runt om i världen har lokala frön till och med förbjudits, och befolkningen har istället tvingats att använda storföretagens hybrider.
Att kontrollera utsäde innebär också i slutänden att kontrollera mat – det allra mest grundläggande i människans existens. Vi anser att makten över maten ska ligga hos odlaren; därför har vi valt att enbart erbjuda fröer till öppenpollinerade sorter.”

Jag har aldrig själv provat att så någon F1-hybrid, men i de två senaste avsnitten av podden ”Jordkommissionen” genomförde man sin årliga tomatprovning, och man hade sått frön från flera F1-hybrider och jämförde egenskaperna hos tomater från F1 generationen med tomater från F2 generationen, dvs från frön som man tagit från en F1-hybrid.
Man konstaterade att resultatet varierade mycket. Man bedömde bland annat smak, sötma, syra, storlek, form, färg och produktivitet. I en del avseenden kunde tomater från de två olika generationerna vara ganska lika, men i andra avseenden skilde de sig mycket.
Jag blir ändå litet nyfiken på att testa, så jag kommer nog att så frön från Dolcyto-tomaterna i vår. Bara för skojs skull. ☺

5 september
Rådjursmarodörerna

Jag har satt drygt tio tomatplantor längs planket inne på ”Björneborg” (gården som omgärdas av makens garage, tvättstuga, snickarbod och bibod/slungrum). Dom står i söderläge och därinne är det ju lä, så det är ganska bra läge för tomater. Men idag upptäckte vi att rådjuren tagit sig in där och ätit på tomaterna. Så nu har vi barrikaderat med nät och brädor. Men en del stora bifftomater är redan förstörda förstås.



6 september
Eget utsäde

Den mest lönsamma odlingen är att odla eget frö. Kilopriset på frö är nämligen väldigt högt. I år har jag tänkt ta frö från:

- Tomater, olika sorter (några sorter har jag tagit, men ska ta fler)
- Krasse*
- Kokärtor
- Bondbönor*
- Sockermajs*
- Sommarmalva*
- Rosenskära
- Blomstertobak*
- Ringblommor*
- Pumpa
- Temynta
- Buskbönor*
- Kokbönor*
- Purpurbönor
- Piplök*
- Kinesisk gräslök
- Drakmynta
- Buskpion*
- Stockros*



En del växter är lätta att ta frön ifrån, nästan för lätta för dom självsår sig överallt utan någon hjälp, som ringblommor. Andra är betydligt knepigare och måste odlas två säsonger, som morötter, innan dom ger frön. Buskpion brukar vara ganska lätt att få frön ifrån. Det knepiga är att få dom att gro, för det kan ta flera år. Jag har försökt ett par gånger men aldrig lyckats. Dom som är märkta med asterisk har jag redan tagit frö ifrån. På bilden syns piplök, sommarmalva, buskkrasse, slingerkrasse och ringblommor i fyra olika färger. Sen låter jag fröerna torka så de blir ordentligt torra och spar dem i kaffefilter med sort och årtal noterat.

7 september
Beskärning av bärbuskar

Man kan beskära bärbuskar på våren eller på hösten. Jag passar på nu. Jag har beskurit alla vinbärsbuskar, utom dom unga, krusbärsbuskar och hallon på två ställen. Dessutom har jag rensat och täckt med gammalt ensilage under. Hoppas det ska hålla undan ogräset.

Hallonen som planterades för två år sedan har vuxit kraftigt i år och behöver stöd. Jag ska be Björne hjälpa mig att slå ner några rediga staketstolpar och sedan spänna snören emellan. Dom gamla hallonen har redan stöd.

8 september
Efter regn kommer Karl Johan

Det har varit så torrt i sommar att det inte har vuxit så mycket svamp. Men nu har vi fått ett par riktiga rotblötor och då växer Karl Johan så snabbt att larverna inte hinner med. Jättefina svampar hittade vi vid badstranden där det aldrig har vuxit några såna svampar förut. Inte så länge vi bott här i alla fall.



11 september
Första hasselnötsskörden

Eller kanske inte riktigt… vi har ju plockat vilda hasselnötter tidigare. Men det är första skörden från våra storfruktiga hasselbuskar som vi planterade 2020 tror jag.
Förra året kom det några nötter men dom hann vi aldrig smaka innan ekorrarna hade tagit dom. I år har vi satt ”burar” av kycklingnät runt nötterna och då har ekorrarna inte kommit åt dem.



På den vänstra tallriken ligger ”Zellernöt” och på den högra ”Nottingham Früh”.
Nötterna ser litet olika ut. Zellernötterna är mer avlånga och Nottingham rundare.
Vi har inte smakat på dom än. Jag tänker att dom behöver mogna litet först. Fast jag måste nog rosta dom innan jag kan äta dom för jag har blivit allergisk mot hasselnötter på gamla dar. Det kliar i hela munnen av bara en liten bit nöt. Men när man värmebehandlar dom denatureras proteinerna som utlöser den allergiska reaktionen, och då går det bra.

14 september
Paprika och chili flyttar in

Det är så fuktigt i växthusen så det blir gråmögel på plantorna och flera paprikor har ruttnat. Så nu har alla paprikaplantorna och fyra chiliplantor fått flytta in i orangeriet där luften är torr och temperaturen stabil.
Plantorna längst bort i bild är chili av sorten ”Brazilian Starfish.” Den har jag aldrig odlat förut. Frukterna blir jättefina, ser ut som klarröda sjöstjärnor. Jag sökte på nätet för att ta reda på om den är flerårig – så man kanske ska lägga krut på att försöka övervintra dom, eller åtminstone någon planta. Och då hittade jag litet information som undgått mig.



Sorten är flerårig. Den är medelhet står det, 20 000 – 30 000 scovillegrader. Men på en del ställen står det att hettan varierar mycket mellan olika frukter, så vi hoppas att dom är litet mildare. Min kompis som sköter all teknik på www.såningsmannen.com gillar chili och har en fru som kommer från Brasilien. Dom har fått någon planta av ”Hot Lemon” förut och har lyckats övervintra den. Så när jag såg ”Brazilian Starfish” tänkte jag direkt på dom. Men i våras skulle dom ut på sjön med båten i flera veckor och kunde inte ta hand om någon planta. Och nu har dom växt så dom är över en meter höga och man måste nästan ha ett orangeri för att få plats med dom.
På nätet står att plantan kan bli ända upp till 3 meter hög! Fast då kanske det handlar om odling på friland i Brasilien? Det står att den även blir vid, (fast mina är smala som pinnar,) är rikgivande, kräver mycket plats och kan behöva en kruka som rymmer 80 liter!! Jag tänker nog prova att övervintra några åtminstone. Jag har en jättekruka och fat som skulle passa, men man ska nog ta mellanstora krukor först så rötterna hinner expandera och inte behöver stå i en massa blöt jord, för det gillar inte chili.
Plantorna har några gröna frukter. Jag återkommer med bilder när det finns mogna frukter.

15 september
Jag har äntligen tagit mig an några av ”ratorna”

Vad är en ”rata”? Jo det är ett område på betet som djuren inte betar på, som dom ratar, kanske för att det är en plats där det ligger gödselhögar eller att det växer någon växt där som dom inte gillar. Jag har flera rator inne i mitt grönsaksland, områden som jag inte hunnit eller orkat ta tag i, utan försökt låtsas som om jag inte ser dom.
En rata är helt övervuxen av pepparmynta, som jag visat tidigare när jag torkade flera stjälkar till pepparmynta-te.



Men nu har jag äntligen tagit tag i den. Jag började med att gräva upp fyra stora plantor som jag planterade om i stora murarhinkar på 20 liter, som jag skurit bort botten på och haft mynta i tidigare. Då kan dom inte sprida sig åt sidorna men får ändå djup jord med god dränering. Jag tror att det kommer att räcka för vår konsumtion av mynta-te. (Jag brukar göra kombucha av det). Sen tog jag en ordentlig spade och kapade upp mattan av rötter, först i remsor på ca 15-20 cm och sen i fyrkanter. Efter det var det bara att lägga sig på knä och handrensa.



Sen har jag rensat under de gamla rosbuskarna som stod där när vi flyttade hit för 35 år sedan, och som jag inte haft hjärta att flytta på. Tror inte dom skulle klara en flytt. Dom har blommat säkert ett par månader nu och pryder sin plats. Men dom är otroligt taggiga och borde egentligen inte stå i grönsakslandet. Och under växer högt gräs, kvickrot och brännässlor. Men nu har jag rensat och täckt jorden med gräsklipp. Björne körde betesputs i en av hagarna och det blev två släpkärror fullproppade med gräsklipp som kommer väl till pass.

17 september
Röda kaneläpplen och persikor från Långholmen

För två år sedan planterade vi ett äppelträd. Sorten heter ”Rött kaneläpple”. Vi behöver egentligen inga nya äppelträd, men jag tyckte det lät spännande. I år är det två äpplen på trädet och vi har hållit noga koll för att dom inte ska bli övermogna och ramla ner. Men nu var det dags.
Och visst är dom fina! Och goda, saftiga och krispiga som ”Gravenstein” och ja, dom smakar faktiskt litet svagt av kanel.





Jag har berättat om min kusin tidigare, hon som har en kolonilott på Långholmen. Odlingsklimatet där är nog zon 1, och i år har sommaren varit ovanligt varm. Det har hennes persikoträd verkligen gillat (okänd sort, det stod där när hon kom till lotten). Hon uppskattar att hon fått mellan 150 och 200 persikor. Och så många kan inte två personer trycka i sig på någon vecka.

Dom mognar nämligen snabbt och ramlar då från trädet, får stötskador och måste ätas upp direkt om dom inte ska ruttna. Hon har gett bort till grannar och till en lokal glasstillverkare som gjorde persikoglass. ☺ Och vi fick också komma dit och plocka. Vi har ätit dom färska, men jag har också gjort persikopaj med smuldeg. Till den har vi ätit ”Nonna’s gelato” vanilj, en supergod lokalproducerad glass som finns i flera olika smaker och som vi kan köpa i en lokal liten lanthandel. Mums!

21 september
Emilia, Anna och Madicken

Från början hade vi en liten flock på fem får. Vi köpte dom på hösten 2015. Tiden går fort och det är 11 år sedan, så den äldsta, ”Betty Boop” fyller 14 år nästa vår. Vi har under åren blivit tvungna att avliva två av dem p.g.a. sjukdom, och fåren tycker att tre inte är någon riktig flock. Man brukar säga att den undre gränsen för fårflock är fem får.
Jag har väl varit litet inne på att vi kanske inte skulle skaffa några fler får, utan försöka minska litet på alla åtaganden. Man blir ju inte yngre… Men min kära man vill gärna att det ska finnas litet djur i hagarna, och jag var väl inte särskilt svårövertalad.
Min mans brorsdotter hade sin häst på sommarbete på en gård i Sorunda. Där hade dom en fårflock med bland annat tre tackor som var särskilt tama och trevliga. Dom var s.k. ”flasklamm”, uppfödda med nappflaska eftersom mamman inte ville eller kunde ta hand om dom. Såna lamm blir ofta väldigt tama och sällskapliga när dom växer upp. Tackorna hade blivit för gamla för att ha fler lamm, 7-8 år, och hon som ägde fåren ville inte att dom skulle bli till korv. På något vis fick hon reda på att vi ville ha några halvgamla tackor som bara skulle gå och ha det bra, och aldrig någonsin bli till korv. Vi var där och tittade för några veckor sedan och bestämde oss för att köpa dem. Nu var dom avmaskade och träckprov visade inga parasiter, så det var dags att hämta.

Vi fick låna en hästtransport av en kompis här i närheten. Björne modifierade den litet och byggde en grind baktill, så inte fåren kunde rusa ut så fort man fällde ner luckan. Idag åkte vi dit och hämtade hem våra nya får, Emilia, Anna och Madicken. Det är korsningar mellan Svensk Finull, Gotlandsfår och någon köttras, kanske Texel. Hon som är korsning med Gotlandsfår har en härlig storlockig och blank päls. Dom andra två är finkrusiga och jag tror nog att ryggullen ska gå att spinna.
Vi lastade och körde hemåt på dom slingriga vägarna, sakta och försiktigt. Resan gick bra och när vi kom hem släppte vi in de nya fåren i samma hage där dom gamla gick. De nya fåren verkade trygga och var sällskapliga och försökte hälsa på de gamla fåren. Men gamlingarna var skeptiska och höll sig undan. Så nu går dom i två små flockar. Vi har hållit koll under eftermiddagen och tänker att dom nog snart lär känna varandra och bli en enda flock. Nu har vi även registrerat hos Jordbruksverket att dom flyttat till oss. Det är noga med sånt.





23 september
Höstdagjämning

Ja, det är bara att inse att nu är det höst på riktigt. Det är bara några enstaka plusgrader på nätterna. Jag har plockat alla tomater som var kvar och lagt In dom på plåtar för att mogna inomhus. Sen har Jag klippt ner plantorna. Det har varit en dålig tomatsäsong. Jag fattar inte riktigt varför. Jag hade ca 65 plantor men vi har än så länge hunnit äta upp allt och inte en enda har hamnat i frysen. Bifftomaterna har blivit ovanligt få och små och de har börjat mögla redan på plantorna.
Men än finns det saker att skörda. En av squashplantorna är det fortfarande bra fart på. Jag låter squashen växa så den blir lagom tjock för att göra ”spagetti” i min ”spiralizer”, dvs 6-7 cm i diameter.



Solrosorna har fått frön. Dom är inte mogna än utan har mjuka skal.
I vanliga fall brukar hönsen få skalade solrosfrön som godis när man vill locka in dom i hönsgården. Men hönsen äter omogna solrosfrön med mjuka skal också.





Vi har inte hunnit äta alla gurkor och nu är dom övermogna. Då blir dom beska och sura och inte goda alls. Men hönsen gillar kärnorna och äter en del av resten också, så dom får ett par jättegurkor varje dag att dela på.

Gurkplantorna har gett upp både i växthuset och på friland och jag har plockat dom sista små frilandsgurkorna.



Att odla morötter är inte så enkelt som man kan tro. Jag fick så om morötterna i våras eftersom sniglarna åt upp alla hjärtbladen. Sen fick dom bo under nät, morötterna alltså – inte sniglarna, som jag försökte få att sluta tätt mot marken, och det lyckades bra. En bonus var att morotsflugorna inte heller kom åt morötterna. Jag ska göra likadant nästa år.
Så nu har jag skördat fina, jämna och lagom stora morötter av dom sorter som jag gillar bäst, ”White Satin” och ”Nantes”. Söta, goda och krispiga är dom. Det hade inte skadat om det hade blivit litet fler, för dom här lär vi nog snart ha ätit upp. Det är sommarmorötter. Jag tycker inte vintermorötter som är avsedda att lagras, är så goda. Det är typ ”hästmorötter”. Men det funkar bra att lagra sommarmorötter också.
Dom fick samsas med små kålrabbiplantor som jag planterade där morotsfröna inte hade grott. Rabbisarna håller precis på att svälla. Dom lär inte hinna bli lika stora som vanligt. Men goda...

Kål växer mest och bäst på hösten, och då är inte kålmal, kålfjäril och sniglar lika hungriga. Vi har redan ätit upp ett par savojkålshuvuden. Idag åt vi kålpudding på sojafärs. Det var gott. Men det finns många kålhuvuden kvar. Jag ska göra kimchi senare. Förresten fick jag en burk äkta kimchi från min vänninna från Sydkorea. Jag skrattade gott när jag såg att hon hade skrivit ”Bäst efter…” istället för det vanliga ”Bäst före…” ☺

Och den röda spetskålen ”Kalibos” ser också fin ut. Det största huvudet är nog minst 20 cm i diameter. Grönkålen har vi inte nallat av än. Den klarar ju kyla bra, så den får stå kvar i landet. Jag fortsätter att gödsla med flytande gödning. Nu är det bara kål och pumpor som får gödsel.

Det är mycket nypon i år och jag har redan plockat en halv hink, och det är bara början. Hela den största busken, säkert 2 m hög och 3 meter i diameter, är kvar. Jag brukar sitta i sängen och skära bort dom små blomfnasen på varje nypon medan jag lyssnar och halvtittar på någon video på datorn. Jag har en liter som ligger och väntar på att tas om hand just nu. Jag har inte tid att koka nyponsoppa nu, så jag fryser ner nyponen hela och kokar senare. Håller på att äta upp den sista nyponsoppan som fanns i frysen. Hemgjord nyponsoppa med granola, russin och ibland litet havrevisp med vanilj ifall det står någon öppnad tetra som behöver ätas upp, i kylen, det är en god frukost. Och om man vill lyxa till det litet extra kan man baka egna mandelbiskvier, eller köpa går ju också bra. Och kanske litet agavesirap på toppen. Recept finns här:
https://såningsmannen.com/Vart_dagliga_brod/Recept/ReceptSamling/Nyponmos.pdf

https://såningsmannen.com/Vart_dagliga_brod/Recept/ReceptSamling/Nyponsoppa.pdf

Det finns fortfarande en hel del äpplen att ta vara på. Mycket av sommarfrukten har ramlat ner och vi matar fåren med fallfrukt. Hönsen äter också äpplen om man river dem grovt.
Vi har plockat in två lådor fallfrukt i jordkällaren och jag ska göra äppelmos och stoppa in i frysen. Vi har totalt 9 träd, och dessutom har Björnes brorsdotter, som bor granne, 7 träd som ger mer frukt än dom hinner äta. Så vi har kört många skottkärror på komposten i år, liksom alla andra år. Men igår beställde vi utrustning för mustning som ska levereras på måndag. Mer om det senare…



30 september
”S☀️lsidans musteri”

Vi har så många äppelträd (9 st) och har kört tonvis med äpplen på komposten genom åren, efter att hästar och får ätit sin beskärda del. Jag brukar göra äppelmos, kompott, äppelpaj, torkade äppelringar och litet äppelmust i juicemaskin. Vi har provat att riva äpplen i hushållsmaskinen och göra must i den lilla manuella pressen som Björne använder när han gör druvmust. Men det blev inte mycket must av det. Jag har tänkt förut att vi borde köpa någon mustpress med större kapacitet och till och med letat litet på måfå på nätet utan att hitta något lämpligt. Men förra veckan lyssnade jag på en podd där dom pratade om att musta hemma. Dom nämnde ett speciellt märke som dom rekommenderade, och när jag sökte på nätet hittade jag ett företag som sålde massor av apparater för musttillverkning, både för hemmabruk och i större skala.
Björne och jag kollade tillsammans på deras hemsida på kvällen och beställde en eldriven fruktkross, en hydraulisk fruktpress med en tunna som rymmer 50 liter och en pastöriseringsapparat som rymmer 27 liter. Dessutom köpte vi ett antal s.k. ”ståpåsar” att tappa upp musten i. Vi beställde på kvällen den 22 september och den 28:e kom en liten lastbil från DHL till grinden och levererade 4 kolli. Allt gick snabbt och smidigt och det vi hade fått hem såg rejält och bra ut.

Den mesta sommarfrukten har ramlat ner och vi har tagit vara på en del som ligger i lådor i jordkällaren och i hinkar på trappen. Men det finns fortfarande mycket kvar på träden. Imorgon ska Björne och en kille med grävare börja gräva uppe vid vårt hus för att dra in kommunalt vatten och avlopp. Dom kommer att hålla på några dagar, så vi tänkte att det är bäst att passa på att prova våra nya maskiner och göra litet must idag.
Först tappade jag upp vatten i diskhon, la ner äpplen i omgångar, tvättade dem och skar bort alla små bruna märken. Det blev sex hinkar fulla med äpplen av olika sorter.





Sen matade Björne ner äpplena i tratten på fruktkrossen. I botten på den sitter två knivar som gör fint mos av alla äpplen. Man får verkligen passa sig så man inte stoppar ner fingrarna eller något annat som inte hör hemma där.
Till fruktkrossen hör en fyrkantig hink som fångar upp fruktmoset. Så fort luften kommer åt moset oxideras det och blir brunt. Av sex hinkar äpplen blev två hinkar mos. För att få litet finare färg på musten stoppade jag ner en rå rödbeta, bara för att testa.

När vi gör druvmust brukar Björne mosa druvorna med en potatisstöt. Jag undrar om fruktkrossen verkligen klarar av att mosa druvor också. I år har vi nästan inga staket-druvor alls, konstigt nog, så vi kan tyvärr inte prova om fruktkrossen klarar druvor också. Det får bli nästa år, hoppas vi. Det går ingen nöd på oss för vi har kvar druvmust sen förra året.

När äpplena mosats häller man moset i en nätpåse som man redan klätt den den hydrauliska fruktpressen med. Pressen rymmer hela 50 liter! Det fanns en mindre också, men vi slog till och köpte modell större.
På podden som jag lyssnade på (”I väntan på katastrofen”) berättade Patrik Sellman att han har en mustapparat som fungerar som en hydropress, med en gummiblåsa inuti som fylls med vatten så den expanderar och trycker ihop fruktmassan så musten pressas ut. Han var nöjd med den, men samtidigt berättade han vilka problem han haft med kopplingar och rör. Och det finns ju en risk att vatten börjar läcka ut i fruktmoset. Det vill man inte ha så vi valde en hydraulisk press istället. Ovanpå den sitter en liten domkraft som man pumpar ihop fruktmassan med. Det fungerade bra. Våra sex hinkar äpplen räckte bara till att fylla halva pressen. Men det räcker för en provomgång





Musten från pressen samlade vi upp i två hinkar. För att fruktpartiklarna ska sjunka till botten och musten bli klarare låter man den stå och sedimentera, gärna i flera timmar om man tycker det är viktigt med klar äppelmust. Och visst, det ser ju fint ut, men smakar det inte litet mer om fruktgrumset får vara kvar?...

Nästa steg är pastörisering. Vi hade ställt ”pastören” i slungrummet. Vi hällde ner musten i apparaten som rymmer 27 liter. Sen knappade vi in temperatur och tid. Medan musten värms ska man röra om då och då. Man ser på displayen hur temperaturen stiger. När den nått önskad nivå slår tidtagaruret igång. Temperaturen för äppelmust brukar vara 80-85 grader och tiden 10-15 minuter. I slutet av uppvärmingen ska man tappa ut 1-2 liter ur kranen och hälla tillbaka i pastören för att musten ska blandas och få en jämn temperatur. När den inknappade tiden gått piper maskinen och det är dags att tappa upp musten.

Vi hade köpt s.k. ”ståpåsar” - som ”bag in box” utan box kan man säga. Vi köpte två storlekar, 1,5 liter respektive 3 liter med tappkran.
Man tar bort kranen, riggar upp påsen i en särskild ställning, eftersom den är så varm att man inte kan hålla i den med bara händerna, tappar upp musten och trycker dit kranen igen. Klart!
Det blev 10 st 1,5-literspåsar. Det sista tappade vi upp ur pastören i två halvlitersflaskor.
Medan vi jobbade med pastörisering stod fruktpressen under tryck och droppade ut minst en liter till av klar fin rosa must. Den hällde jag på små flaskor och stoppade i frysen eftersom den inte hade pastöriserats. Den allra sista skvätten drack vi upp direkt.



Totalt blev det ca 17 liter must i denna första omgång. Det finns mycket äpplen kvar på träden, både hos oss och hos grannen som har 7 träd, så vi försöker hinna med minst en omgång till innan vintern kommer. Det finns nog fler i familjen som vill göra must. Björnes systerson och hans sambo brukar lämna in äpplen för mustning, men nu kan dom ju låna vår utrustning.
Dom små påsarna är helvita utan någon text eller dekoration. Om man ska ge bort en påse som present kan man skriva en hälsning på den med tuschpenna, eller kanske en egen etikett med ”**S☀️lsidans musteri**”? Eller varför inte både ock?

Har du också en massa äpplen som du vill ta vara på istället för att slänga på komposten? Eller grannen kanske har äpplen som du kan få? I så fall rekommenderar jag ett besök på: https://raapress.se/
Där finns bra information, bilder och videos på olika apparater.
Hittade nyss denna intressanta info där: ”Utbytet must beror på äppelsort, mognadsgrad, macerering och pressmetod. Generellt ligger utbytet på mellan 40-70%. Grovt räknat blir 2 kg äpple ca 1 liter must. Genom att blöta fruktmassan med vatten efter första pressningen kan man öka utbytet och få upp till 90% i utbyte vid andra pressningen.”

Det känns slösaktigt att kasta fruktmassan på komposten. Jag tänkte att om man skär bort kärnhus och skaft innan man kör äpplena i fruktkvarnen så kan man ju koka mos på det som blir kvar efter pressningen. Men det blir ju väldigt mycket jobb, och väldigt mycket äppelmos! Typ 50 kg.
Men att blöta upp massan med vatten och pressa utspädd äppeldryck en gång till verkar ju klart intressant. Det får vi pröva nästa gång.

En enda medelstor rödbeta till sex hinkar äpplen gav en vacker färg.
Och musten är god kan jag meddela;)

Men jag gillar inte att förvara mat i plastförpackning, speciellt inte om maten är sur och varm när man häller den i ståpåsar. Tänker att det kan lösas ut en massa ämnen som man inte vill få i sig. Så jag gissar att vi kommer att återgå till våra gamla flaskor.

