

# Äppelmustardag



Kom med era äpplen så pressar vi must av dem varpå ni får med er must från era egna äpplen hem.

Pastöriserad must får ni med hem på 1 liters glasflaska för 30 kr/liter. Flaska ingår. Pastöriseringen sker på plats och innebär tillfällig upphettning. Ta med kartonger och värmeisolerande handdukar eller liknande då flaskorna skall bibehållas varma ett par timmar för ökad hållbarhet.

Råmust, dvs opastöriserad och endast hållbar ca 3 dagar kan ni också få. Ta då med egna dunkar att fylla musten i. Denna must kommer så småningom att börja jäsa varpå ni kan göra cider eller vin av den. Råmust kostar 10 kr/liter.

PS.

Det är viktigt att äpplena är mogna och rena. Äpplen plockade från trädet behöver normalt ej tvättas. Mindre skavanker, maskhål, skorv etc gör normalt ingen skada. Frukten får dock ej vara rötskadad. Fallfrukt går normalt också bra men dessa behöver vara väl sköljda i rent vatten innan du kommer med dem.

Mvh Petter Warfvinge, Mustmästare