

Vejledning i brug af æblemosteriet

Alle æbler, spiseæbler, madæbler eller pærer, samt alle nedfaldsfrugter kan bruges til fremstilling af juice. Når juicen er presset er den lige til at drikke uden tilsætning af sukker og konserveringsmiddel Hvis man synes smagen er blevet for stærk, kan der blande lidt vand i, umiddelbar lige før man drikke juicen.

1. Æblerne vaskes
2. Evt. råd og brune pletter fjernes. Så bliver juicen mere holdbar.
3. Skær æblerne i kvarte, så møllen får bedre fat.
3. Sæt frugtmøllen på baljen eller et sted, hvor man kan sætte baljen under.
4. Fyld æblerne i tragten og kør dem til "pulp"= (knust æble).
5. Æblepressen anbringes på et fast underlag. Kan evt. skrues fast på en plade eller en palle. En pressesæk sættes indvendigt i kurven, den holder pulpen samlet inde i frugtpresseren, så den er lettere at arbejde med og gøre ren til sidst. Sæt en skål under frugtpresseren til at opsamle mosten.
6. Pulpen hældes i pressesækken i frugtpresseren - pressesækken foldes sammen over pulpen.
7. Drej håndtaget rundt og pres saften ud af den knuste æblemasse. Afhængigt af frugttype og modenhed vil udbyttet være 50 -70 %. Presningen er slut, når modstanden er så hård at håndtaget ikke kan drejes uden vold, fortsætter du, kan det ødelægge frugtpresseren.
8. Værsgo at drikke!

Mosten kan holde sig 5 dage i køleskabet eller fryses ned til senere brug.