



Vejledning i brug af æblemosteriet

Alle æbler, spiseæbler, madæbler eller pærer, samt alle nedfaldsfrugter kan bruges til fremstilling af juice.

1. Skyl æblerne.
2. Skær æblerne i kvarte. Fjern evt. råd og brune pletter.
3. Sæt frugtmøllen på baljen.
4. Fyld æblerne i tragten og kør dem til "pulp"= (knuet æble).
5. Anbring æblepressen på et fast underlag. (Kan evt. skrues fast på en plade eller en palle.)
6. Sæt en pressesæk 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.
7. Hæld pulpen i pressesækken i frugtpresseren – pressesækken foldes sammen over pulpen.
8. Drej håndtaget rundt og pres saften ud af den knuste æblemasse. Presningen er slut, når modstanden er så hård at håndtaget ikke kan drejes uden vold. Fortsætter du, kan det ødelægge frugtpresseren.
9. Hæld saften på skoldede flasker, der evt. er skyllet med Atamon. Mosten kan holde sig 5 dage i køleskabet eller fryses ned til senere brug.

God fornøjelse