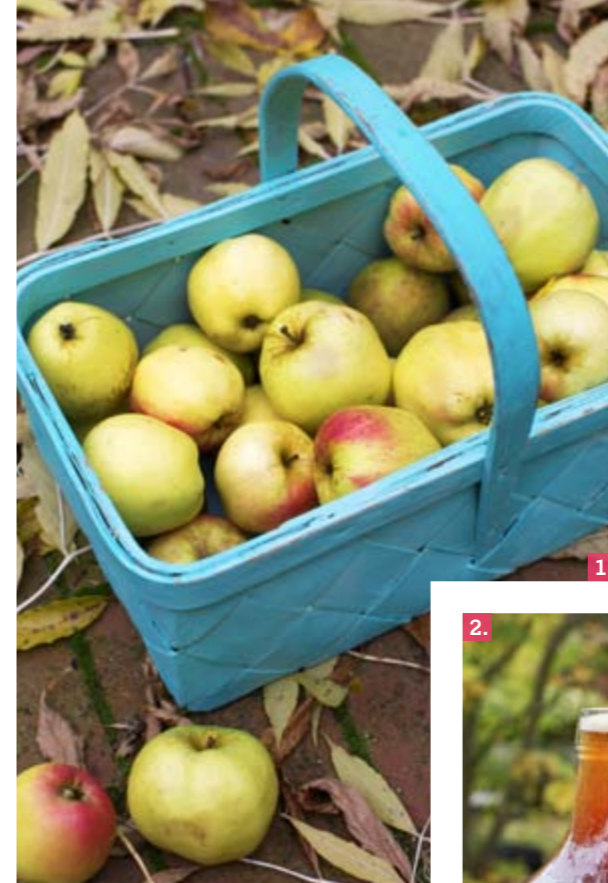
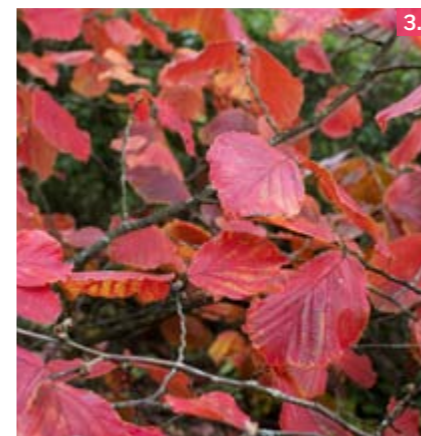




Barnen har klättrat upp i ett **plommonträd**. Flickorna Alice och Hanna är beväpnade med varsitt äpple och de har full koll på vad som händer med mustandet nere på gräsmattan.



1. Alla äpplen går fint att göra must av. Inte minst fallfrukt.
2. Med en damejeanne kan man enkelt jäsa musten till cider.
3. När höstlöven börjar spraka i varma färger - ja, då är det dags att musta äpplena.
4. Här poserar ett gäng glada och initiativrika goda grannar hemma hos dagens värd, John Horvat.



EGEN MUST ÄR GULD VÄRD

Några familjer i Lund gick samman och köpte utrustning för att kunna göra must av alla sina äpplen. Dagen då mustningen ska ske blir till en riktig grannfest, med korvgrillning, mustprovning och avslappnat umgänge.

Text: LISA ISING Foto: PERNILLA BERGDAHL

En av de sista söndagarna i oktober är det dags. Tre andelsägare på Klövervägen står i tur att musta höstens **äpplen**. De är några av de familjer i bostadsområdena Kobjer och Sliparelyckan i Lund som har gått samman om en gemensam äppelkross och -press under namnet "Mustinitiativet".

I familjen Horvats trädgård är det full rulle. Vattenslangen är redan inkopplad till pressen och snart myllrar det av grannar, vänner, kusiner och barn.

De flesta har äpplen med sig. Andra kommer främst för att umgås, titta på och kåka äpplen från fullastade korgar - eller smaka på den första musten. Korvgrillning står också på programmet. Kusinerna Alice och Hanna klättrar viggt upp i ett **plommonträd** med varsitt stort äpple. Därifrån har de fin utsikt över allt som händer. Nedanför dem tvättas alla äpplen, både en och två gånger. Dagens värd, John Horvat, får hjälp av grannpojckarna vid de stora tvättbaljorna.

Före pressningen finfördelas frukten i en kraftfull kross. Närmaste grannen Lotta Lundström hugger i och snart har en hel trädgårdskorg full av sorter som 'Filippa' →

1. När det är dags för mustning hjälper alla till, stora som små.
2. Här har äpplena krossats. Nu är det dags att lägga krosset i hydropressen.
3. När den första musten rinner till är framförallt barnen snabbt framme för att provsmaka.
4. Den tyska krossen är eldriven och av märket Speidel.
5. Alla äpplen tas tillvara, även de som fallit långt från trädet!



MUSTFAKTA

- Alla äpplen går att musta, inte minst fallfrukt.
- Olika sorters äpplen ger olika mycket must. Ett riktmärke är att en större trädgårdskorg äpplen (drygt 30 kilo) ger cirka 10 liter must.
- Must är färskvara. Man måste antingen pastörisera den (hetta upp till 75 grader i en kvart) eller frysa musten, för att den ska hålla länge. Man kan också förädla musten till cider eller vin.
- Pressresterna kan användas både som djurfoder och som gödsel i rabatter.

KOBJER-SLIPARELYCKANS ÄPPELGLÖGG

- 3 liter äppelmust
- 5 dl vitt vin
- 4 dl rom eller konjak
- 5 dl socker
- 4 kanelstänger
- 1 näve kryddnejlikor
- 1 msk malen eller färsk ingefära
- 1 påse glöggkryddor

Gör så här:

1. Blanda samman alla ingredienser i en gryta.
2. Hetta upp under lock.
3. Dra av grytan från värmen och låt stå ca 1 timme.
4. Sila av kryddorna och servera i muggar.



”Det här är verkligen både närproducerat och ekologiskt.”

→ och 'Cox's Orange' förvandlats till en grov smet som pressas till must.

- Man får ha koll på pressens vattentryck. Det ska inte överstiga 3 bar. Fast den har en säkerhetsventil, säger Lottas man Olle.

Han är ingenjör och därmed också hemma på det tekniska. Dessutom är han fascinerad av ciderproduktion, som den färdiga äppelmusten kan förädlas till.

För detta ändamål har Olle ropat in gamla damejeanner (billigt) på auktion. Nu ska de sköljas ur innan den nypressade äppelmusten sätts på jäsning och så små-

ningom blir till lundensisk cider.

- Jag har vänner i Normandie som har tipsat och inspirerat. Och det finns jättebra handböcker att köpa på internet, berättar Olle och visar upp gängets egenproducerade cidaretikett med det fyndiga namnet "Mont Vache". (Kobjer är en skånsk förvanskning av koberg, och "mont vache" är helt enkelt franska för koberg.)

Nu kommer den första musten!

Sällskapet använder en så kallad hydro-press. Det är en press med en gummi-

ballong inuti, vilken fylls med vatten. Allteftersom ballongen fylls, pressas äppelkrosset och musten rinner ut. Barnen är snabbt framme med sina glas och muggar och lillkusinen Ida släpps generöst fram till pipen. Hinkar och flaskor åker fram i hast. Det går undan att pressa must! Kapaciteten ligger på omkring 75 liter i timmen.

- Mmm... som äppeljuice - fast ändå inte, konstaterar Klas, en av pojkarna.

Det är senhöst men fortfarande varmt i Skåne. Trädgårdens **magnolia** bildar en gul lövfond för avsmakningen och det gemensamma skålandet under bar himmel roar både stora och små.

- Det här är verkligen ekologiskt och närproducerat, utbrister John nöjt och grannen Lotta är inte sen att fylla i:

-Förut åkte vi med äpplena till ett musteri, men att pressa sin egen must är ju en helt annan sak. Det blir en rolig grej, ett slags event som vi gör ihop: ungarna leker, några mustar och andra lagar mat.

- Och samtidigt odlar man gemenskapen, säger Lotta och John.

Katarina Gahne, en annan av andelsägarna som mustat veckan innan, kommer förbi med sonen Gustav. Hon har sju äppelträd på sin tomt och nappade snabbt på initiativet. Hemma i frysen har hon nu must för hela vintern. Där ligger rader av petflaskor, namnade med olika sorter: 'Cox's Pomona', 'McIntosh', 'Signe Tillisch', 'Cox's Orange'...

- Det känns bra att veta precis vad som finns i flaskorna. Inga tillsatser, bara äkta

vara. Och så slipper man släpa iväg tunga fruktåldor till något musteri långt borta.

Började med en lapp i brevlådan

Trots det smidiga samarbetet är detta faktiskt den första hösten familjerna mustar ihop. Förut kände flera inte ens varandra. Det är bara ett år sedan hushållen i stadsdelarna Kobjer och Sliparelyckan i nordvästra Lund fick en lapp i brevlådan. Vem ville vara med i "Mustinitiativet" och köpa andel i en gemensam mustningsutrustning? Lapparna kom från Kicki Bobacka, boende på Kobjer i snart 30 år, och med tioalet träd på den egna tomten.

- Jag tänkte först själv köpa utrustning men insåg sedan att det var en mycket bättre idé att dela på den - och jag fick

positiv respons direkt, säger hon.

Kicki ville hålla initiativet så enkelt som möjligt, utan onödigt krångel. Utrustningen, en 40-liters hydro-press och en eldriven kross av tyska märket Speidel, hade hon redan köpt in efter efterforskningar på nätet och bland mustande vänner.

- Mitt motto var "hellre effektiv än pittoresk". Det ska gå snabbt och vara roligt att musta, så jag valde bort gammaldags, handdrivna träpressar och sådant.

Tillsammans med Mattias Lindberg, en granne på Sliparelyckan intill, bjöd hon sedan in övriga i stadsdelarna till en öppen dag där man kunde teckna sig för en andel.

- Det här är ett rent samägande utan stadgar, årsmöten eller andra formaliteter. Vi har varken någon förening eller ens en



1.



2.

1. Pressen ger 75 liter must i timmen. Då krävs det många tomflaskor.
2. Kollektiv avsmakning av årets must.
3. En av mustarna, Olle Lundström, är mest intresserad av att förädla musten till cider. Dessa damejner har han ropat in på auktion.



3.

”De som har andelar bor här. Det är praktiskt och gynnar grannskapets gemenskap.”

→ gemensam facebookside. Vi träffas två gånger om året. På våren när säsongens pressdagar fördelas, och på hösten när vi smakar av årets must och avslutar säsongen med en glögg. Men inte heller dessa träffar är obligatoriska. Bara gemytliga!

Det enda Kicki Bobacka varit riktigt noga med är att andelstecknarna ska vara från närområdet, dels för att det är praktiskt men också för att gemenskapen är viktig. En andelsägare ska inte kunna baxa in utrustningen i sin bil och försvinna.

- Jag vill gynna kretsloppet här i grannskapet. Min avsikt har helt enkelt varit att folk ska ta hand om frukten här. Sedan är mustningen också ett sätt för de boende att lära känna varandra bättre.

Mustningsdagar lockar bekanta

Utrustningen kostade knappt 14 000 kronor i inköp, och antalet andelar är fastställda till åtta. Varje andel betalar 2 222 kronor och avgiften ger rätt till två mustningsdagar per år. De tusenlappar som blir över

avsätts till framtida reparationer och eventuella reservdelar. Flera familjer kan också gå samman om en andel och på så vis kan det löna sig att gå med, även om man bara har något enstaka äppelträd.

- Men när vi mustar kommer även kompisar, släktingar och andra med sina äpplen. Grundtanken är att vara generös och öppen, säger John Horvat.

Det blev 100 liter äppelmust av denna dags gemensamma arbete. Musten lär komma till användning i de olika hushållen som bordsdricka och cider - men också till en uppskattad glögg när julen närmar sig.

En gång om året lämnar Kobjer-Sliparelyckans ”mustinitiativ” sina kvarter och beger sig till skörde festen i stadsparken inne i Lund för att visa upp sig och musta allmänhetens äpplen. Kicki Bobacka vill gärna sprida initiativet.

- Det finns ett stort intresse för att ta vara på frukt och jag ser gärna att den här idén sprider sig. Men krångla inte till det, det är bara att sätta igång! ●

STARTA ETT EGET MUSTINITIATIV!

- Tänk igenom om samägande kan fungera i ditt kvarter eller stadsdel. Är människor öppna eller gnällspikar?
- Dra igång initiativet med en liten grupp likasinnade, en eller ett par grannar.
- Köp utrustning av ett stort och välkänt fabrikat, så att reservdelar går lätt att få tag på.
- Bestäm antalet andelar i förväg.
- Lappar i brevlådor fungerar bra som information, det behöver inte vara krångligare.
- Undvik att gå ut i för stor skala, då kan arrangemanget lätt bli övermäktigt.
- Sätt upp några enkla men tydliga regler för det praktiska.