

Bonny och Mari Håkansson bytte helt livsstil när de flyttade till Sövde i Skåne för att ta över det gamla musteriet. Nu växer döttrarna Sally och Robyn upp i ett riktigt äppelrike, här tillsammans med finska spetsen Alice.



LÅT ÄPPELSKÖRDEN BLI GYLLENGUL MUST

Hösttid är härlig äppeltid. Men oplockad frukt blir snabbt fallfrukt och dåligt samvete. Ha inte det. Ta med trädgårdens överflöd till närmaste musterier och förvandla det till gyllengul dryck som räcker hela året.

Text: LISA ISING Foto: PERNILLA BERGDAHL

Det första som slår emot besökaren är doften. Dofte av **äpplen!** Nästan som rosor doftar det ur de till brädden fyllda trälärarna.

Det är högsäsong på Sövde musterier. Hit kommer folk med sina egna äpplen för att få gyllengul must. På några få veckor ska äppelsorter som 'Signe Tillisch', 'Gyllenkroks Astrakan' och 'Filippa' förvandlas.

Flammande **vildvin** klättrar på den gamla tegelbyggnaden. Ur lådor och korgar lyser mogna äpplen i gult, rött och grönt. Mitt i färgprakten pågår ett livligt kretslopp av äpplen, returnerade tomflaskor och nypressat som ska med någon hem igen. Alla äppelsorter är välkomna, även ätbar fallfrukt och frukt med mindre stötskador. Det viktiga är att frukten är mogen, så att arom och sockerhalt har hunnit utvecklas. Bäst resultat ger en mix av olika sorter, då får man den rätta balansen mellan arom, sötna och syra – och det är här udda trädgårdssorter spelar en viktig roll. På en höst hinna 150 ton äpplen bli 100 000 liter must på flaska.

Lämnar äpplen mot must

I Sövde, mellan Lund och Ystad, ligger ett av få musterier i södra Sverige som fortfarande mustar äpplen från privata trädgårdar. Hit kommer trädgårdsägare med sitt överflöd, alltifrån några bärkassar till hela släpkärror, för att byta mot äppelmust och den populära äppelglögen. Lämnar man egna äpplen betalar man bara för mustningen, det vill säga pressning, pastörisering och tappning på flaskor. Då betalar man ett lägre pris jämfört med om man köper must utan att lämna äpplen. En del byter även till sig råsaft för att göra starkcider eller vin på egen hand.

Stämningen är hög. Många har lämnat frukt här under många år och gjort det till en kärkommen höstutflykt. Den miljömedvetna gläds åt att både frukt och tomflaskor tas tillvara. En av besökarna är Malin Grandin, som har kommit med 80 kilo äpplen, mest 'Ingrid Marie', 'Cox's Orange' och 'Belle de Boskoop'. I över tio år har hon lämnat sina äpplen här, och dem byter hon mot must.

– Den här musten smakar som när jag var barn! strålar hon medan hon travar tomflaskor ur bagageluckan.



Första anhalten vid musteriet är den bastanta vägen där 150 ton hinna passera på en höst.



Musteriet ligger mitt i byn i det gamla mejeriet. Numera är det äpplen i stället för mjölk som tas emot på lastkajen.

Sviskonspäckade kycklinglår bräse-
rade i äppelmust

Kycklingen får extra god sky med några deciliter äppelmust. Fyllningen hålls på plats med pancetta eller några baconskivor. Lime- och chilisås bryter fint mot äppelsmaken.

- Beräknat för 4 personer
- 4 kycklinglår
- 1,5 dl finhackade sviskon
- 1 finhackad schalottenlök
- 1 tärnat äpple
- 2 msk flytande honung
- 1,5 dl finriven parmesanost
- Havssalt och svartpeppar
- 100 g pancetta
- 4 msk smält smör eller olja
- 1 dl äppelmust

- Chili- och limesås
- 2 dl mezeyoghurt
- ½ chili, utan kärnor, finskuren
- ½ lime, saft och skal
- Havssalt

Mixa sviskon, schalottenlök, äpple, honung, parmesan, salt och peppar. Skär ett snitt i kycklinglåret och fyll varje lår med en fjärdedel av fyllningen. Linda om en skiva pancetta, pensla på lite smör eller olja på varje kycklinglår och krydda med salt och svartpeppar från kvarn. Lägg kycklingen i en ugnsförm och häll över lite äppelmust som allt får bräsa i.

Tillaga i cirka 175 grader, i cirka 35–40 minuter eller tills kycklinglårerna är klara.

Medan kycklingen tillagas i ugnen, blanda alla ingredienserna till såsen. Servera med sky från ugnsförmen, ugnstrostad potatis och en klick sås.



Mogna äpplen och flammande vildvin lyser ikapp i höstsolen.

SÅ FUNGERAR INLÄMNINGEN

VILLKOREN FÖR att lämna frukt mot must skiljer sig givetvis mellan olika musterier. I Sövde gäller att den som lämnar äpplen och har med sig förra årets tomflaskor kan köpa must till närmare halva priset. 1,3 kilo inlämnad frukt motsvarar en 65-centiliterflaska must. All frukt blandas efter sötna, arom och syrlighet för bästa slutresultat. Vill man ha must av enbart egna äpplen måste man lämna minst 2 ton frukt. Den kommer då att pressas separat.

Alla äppelsorter går att lämna för mustning. Det går också bra att lämna ätbar fallfrukt och frukt med mindre stötskador. Huvudsaken är att den är mogen. Det kontrollerar man lättast genom att skära äpplet mitt itu och titta på kärnorna. Bruna kärnor betyder att äpplet är moget. Äppelmusten förvaras mörkt och svalt och håller sig då i upp till ett år. En öppnad flaska håller sig cirka en vecka i kylskåp.

”Den här musten smakar som när jag var barn.

En betydligt nyare entusiast är Henrik Nyberg från Lund som tagit med sig söner-na Jacob och Filip och knappt 30 kilo äpplen från sin trädgård.

– Några kompisar tipsade. Det här känns mycket bättre än att bara köra frukten till tippen, tycker han.

Från fotografi till musteri

I vimlet syns mustaren själv, Bonny Håkansson. Det är han och hans familj som driver musteriet – och det tack vare bastun i Sövde! Det var där, på laven, som förre ägaren och Bonny gjorde upp planerna. Företrädaren tyckte att det var dags att gå i pension. Bonny, som har en bakgrund som prisad pressfotograf med tre Årets bildutmärkelser bakom sig, letade efter något mer handfast att ägna sig åt. Så i ett slag blev tvåbarnsfamiljen Håkansson med musteri, flyttade till den lilla byn Sövde i Skåne och bytte livsstil för att axla musteritraditionen. Nu växer döttrarna Sally och Robyn upp i ett riktigt äppelrike.

Musteriet ligger på en höjd mitt i byn, i det gamla mejeriet. Detta är – och har länge varit – byns naturliga samlingspunkt, vare sig det gällt mjölk eller äpplen. Sövde musteri är på samma gång byns centrum och navet i höstens äppelrusch. Och mitt i det hela pågår familjelivet med läsläsning och fritidsaktiviteter. Döttrarna Sally, 12 år, och Robyn, 7, tar den nya livsstilen med ro.

– Det bästa är att man får gratis must! tycker Robyn och tar en jättetugga av ett moget 'Gravensteiner'.

Hektisk högsäsong

Livet som mustare är självklart ett helt annat än fotografens. Slitigt förstås, men också handgripligt på ett befriande sätt. Under den hektiska högsäsongen hjälper hans bror och sväger, familjens farmor och flera andra släktingar till. Det vill till att familjen är med på noterna, för dagarna är långa och öppettiderna flytande.

Trots nya idéer och investeringar är mycket sig likt. Här har det pressats äppelmust i mer än 50 år. Processen är beprövad och densamma som den som ersatte mjölkhanteringen 1957. Alla inlämnade äpplen läggs



Varm äppelmust med calvados

Beräknat för 4 glas
8 dl äppelmust
2 kanelstänger
½ tsk lätt stötta kardemummakärnor
Eventuellt 1 tsk pressad citron
1 dl calvados

Tillsätt allt utom calvados i en kastrull, koka upp. Låt musten dra i minst 10 minuter. Tillsätt calvados och värm musten till serveringstemperatur, den får inte koka. Gör gärna musten i förväg så hinner den dra till sig smak. Smaka ev av med citron eller lite råsocker efter tycke och smak. För ett alkoholfritt alternativ, uteslut calvadosen.

Tjocka släkten får rycka in under värsta äppelruschen. Dennis är Bonnys brors sväger, och en av dem som hjälper till.



”Det finns ingenting tillsatt eller bortplockat i musten.

i stora trälådor och lagras kallt. Men där får de inte ligga länge. 2–3 gånger i veckan är det pressning på musteriet, det blir drygt 3 000 liter varje gång.

Skadad eller dålig frukt rensas bort, äpplena tvättas och förs direkt till bandpressen där råsaft och pressrens separeras. Av 50 kilo äpplen blir det omkring 25 liter must. Råsafte samlas i stora kar, där sockerhalt och temperatur kontrolleras noga.

Gamla sorter med ljuv arom

Visst hade det varit bekvämare att bara låta professionella odlare lämna frukt. Men då missar man alla fina gamla äppelsorter som har överlevt bara i privata trädgårdar. Sorter som inte klarar dagens kommersiella krav, men som har en underbar arom.

–Dags för avsmakning! hojtar Bonny för att överrösta pressen och tillägger:

– Det är en högtidsstund, ingen pressning är den andra lik.

Efter avsmakningen skiljs råsaft ut som ska bli cider. För den blivande musten fortsätter resan genom den gamla mejerilokalen. Där väntar filtrering som ger en klar must utan bottensats, och pastörisering i 75 grader för längre hållbarhet. Sedan återstår tappning på flaska, och etikett.

– En del tror att det är äppeljuice vi gör, men det här är en helt annan sak. I äppelmust är ingenting vare sig tillsatt eller bortplockat, försäkrar Bonny.

Ny generation hittar hit

I början var han rädd att inlämning av trädgårdsäpplen skulle vara en generationsfråga, att traditionen skulle dö ut med den äldre generationen. Men redan efter någon säsong märker han att fler och fler hittar hit, även yngre familjer.

Nu vill Bonny satsa. Bland nyheterna finns redan Pigeonette-must, gjord på enbart 'Eldrott Duväpple'. Bakom kulisserna pågår även experiment med calvados – äppelbrännvin – med en samarbetspartner.

– Det roliga med frukt från privata trädgårdar är att det finns lokala sorter som ingen känner till. Som 'Flädie' i våra trakter, eller spontankorsningar. Det är det som gör det här så spännande! ●



Äpplen på väg mot must. Efter invägningen skjutsas frukten vidare för tvättning innan den når bandpressen.



MUSTERIER I SVERIGE:

Glädjande nog börjar det dyka upp allt fler musterier i Sverige. Långt ifrån alla tar emot äpplen från privatpersoner, men det kan vara värt att kolla upp närmaste musteri.

SKÅNES MEST KÄNDA MUSTERIER:

Sövde musteri – Sövde, mellan Lund och Ystad
0416-160 01, sovdemusteri.se

Kullabygdens musteri – Höganäs
042-681 07, kullamust.se

Kivikås frukt – Kivik
0414-715 33, kivikås.com

Kiviks musteri – Kivik
0414-719 00, kiviksmusteri.com

I ÖVRIGA SVERIGE FINNS:

Mustkungen – Blekinge, Sölvesborg-Norje
Tel 0456-320 22, 070-255 29 93

Alvarskanten – Öland, Borgholm
Tel 0485-56 31 25

Halfvede musteri – Gotland, Dalhem
Tel 076-809 11 29 halfvede.se

AJ:s musteri – Halland, Varberg
Tel 0340-321 47

Regnérgården – Halland, Veddige
Tel 0340-300 88, 073-409 23 80
regner-garden.se

Gränna musteri – Småland, Gränna
Tel 076-408 04 48, grannamusteri.se

Brunneby musteri – Östergötland, Borensberg
Tel 0141-402 04, 0141-402 78
brunnebymusteri.se

Stallarholmens musteri – Södermanland, Ullunda, Stallarholmen
Tel 0152-421 60, stallarholmensmusteri.se

Gärdets musteri – Värmland, Östra Rud, Klässbol
Tel 0570-46 03 88, 070-604 11 19
gardetsmusteri.se

Glanshammars musteri – Närke, Glanshammar
Tel 019-46 51 00

Blåsbo äppelmusteri – Västmanland, Västerås
Tel 070-372 10 69

Rosenhills trädgård & musteri – Uppland, Stockholm, Ekerö
Tel 08-560 200 60
rosenhill.nu

Äppelfabriken – Uppland, Stockholm, Svartsjö
Tel 08-560 404 30 appelfabriken.se

Värmdö musteri – Uppland, Stockholm, Säby säteri, Ingarö
Tel 070-857 12 00
varmdomusteri.se

Gamla Uppsala musteri – Uppland, Uppsala
Tel 018-32 71 66 musteri.se

Vårdsätra musteri – Uppland, Uppsala
Tel 018-40 44 46

Tranaholms musteri – Uppland, Östhammar
Tel 0173-511 53 tranaholm.se

Rasjöns musteri – Dalarna, Rasjön
Tel 0243-24 21 39

Myggs musteri – Dalarna, Rörshyttan, Stjärnsund
Tel 0225-650 33

HÅ saftfabrik – Hälsingland, Bollnäs
Tel 0278-800 04 saftfabriken.com

Källa: Sveriges pomologiska sällskap



Döttrarna Sally och Robyn gillar lyckligtvis både äpplen och must!