

# Harlösabygdens seniorer SPF



Från Mejeri 1894 till Musteri ända sedan 50- talet, alltså var vi på Sövde Musteri månadsmötet den 13 sept.- 23. Vi var 28 medlemmar som guidades av Pernilla från Smakupplevelser i Skåne och välkomnades med ett glas äpplemust. Inlämning av äpple sker från sista lördagen i augusti fram till sista lördagen i november. Det vägs in ca. 200 ton/säsong. Det mesta av frukten kommer från Skånska trädgårdar. Musteriet har även kontrakt med odlare tex. Gravenstein. Lämnar man in äpple, får man ett presentkort som man använder när man hämtar ut must till ett reducerat pris. Invägning av äpple, transport till Presshuset där frukten tvättas – granskas, pressas- separeras. Restprodukter blir till djurfoder och kompost. "Äpple vätskan" rinner i rör till stora tankar i Musthuset, står i vila i 1 dygn- upphettas sedan till 76 grader innan musten tappas på flaskor ca.5000/ dag. Till 1 liter must går det åt 2 kg äpple. Musteriet har 5- 6 anställda vid högsäsong. Musteriet har även ett litet äpple destilleri. Man destillerar musten i en kopparpanna. Av 250 liter must blir det ca.45 l 75% etanol som spädes ut med filtrerat vatten, till rätt alkoholhalt. Allt destillat blandas och lägges på olika ekfat i ca. 10 år för att mogna. Sedan blev det avsmakning av alkoholhaltiga drycker, Äppledestillat och Äpplefrost mm. Om man önskar köpa dessa drycker, får man besöka systembolaget .Vi hann även med att fika på äppelkaka. Gårdsbutiken var öppen för inköp. Hälsningar  
Maggan Tallberg