



SÖNDAG 23 augusti 2020 | Vecka 34 | Nr 236 | Pris 25 kr | Grundad 1861

TIPSA! LT.SE 08-55 00 00 00

6 | **Porträtt**
Telgebossen
lärde sig om
kretslopp
hemma
på gården

18 | **Krönika**

Vem som än sa det där är en stor
korkboll. För vem vill inte ha
trygghet? Möjligheten att köpa
ett eget hem?

Madeleine Andersson, reporter



För fem år sedan sadlade Jan Blomgren om och startade sitt äppelmusteri i Södertälje. Här tar Richard Bohman glatt emot en kartong med aldeles nypressad must.

FOTO: EMILIA LINDHOLM FJELD

4-5 | **Nyheter** Äppelmusterierna blir allt fler i landet

Hos Jan Blomgren blir äpplen pressade till must

12 | **Kultur**

Johanna
Ekström vill
återupprätta
sin mamma

8 | **Resor**

Sju härliga
utflykter
i Skånes
sköna natur



Äppelmusterier blir

SÖDERTÄLJE För fem år sedan sadlade Jan Blomgren om och startade sitt äppelmusteri i Södertälje.

Det är han inte ensam om, enligt Sveriges pomologiska sällskap.

Äppelmustning, både som yrke och som hobby, blir allt mer populärt.

Det var en varm sommar för flera år sedan och Jan Blomgren, sportjournalisten som blev utrikeskorrespondent, var ute på en promenad. En promenad som skulle visa sig bli startskottet för hans nya liv.

Janne passerade nämligen en miljöstation, där en stor container stod utplacerad. Den var fylld till bredden av äpplen.

– Där stod det en man och tömde påse efter påse med nyplockade äpplen. Jag frågade honom vad han höll på med, det var ju jättefina äpplen! Men han sa att det inte fanns något annat att göra, att man inte kunde ta hand om allt.

Ett svar som många med äppelträd säkerligen kan känna igen sig i. Men det dög inte för Jan Blomgren. Han bestämde sig för att göra något åt saken. Så han sadlade om, och startade ett äppelmusteri.

– Många kollegor blev väldigt förvånade. Men jag är ganska impulsiv, jag tycker inte att man ska vara rädd att prova nya saker.

Det var år 2015. I dag, sex äppelsäsonger senare, är det fortfarande full aktivitet på Äppelblommans musterier.

Mellan augusti och november välkomnas alla som har mer än 25 kilo äpplen, att pressa dessa till must. Var femte kilo, blir till en treliterskartong färdigpressad äppelmust.

Richard Bohman och sonen Hampus besöker Äppelblommans musterier för andra gången. De har med sig nio papperskassar med äpplen, som de plockat från sitt träd på tomten.

– Vi brukar göra äppelmos hemma. Men om vi skulle göra äppelmos av allt det här, skulle vi få äta det i evigheter, säger Richard Bohman med ett skratt. Därför är de glada att alternativet med äppelmust finns.

– Äppelmust är väldigt gott! Jag tror att det blir 16 kartonger den här gången. Eller kanske 20, säger Hampus Bohman.

Äpplena rullas in i musterierna, mosas och pressas. Sedan åker råsaften vidare till en stor behållare, varpå den



Jan Blomgren rullar in äpplena i musterierna.



Jan Blomgren lämnade journalistiken och startade Äppelblommans musterier i Södertälje.

hettas upp till 78 grader.

– Det är för att öka hållbarheten. Råsaften, alltså det som kommer direkt från äpplena, har inte särskilt lång hållbarhet. Men om man hettar upp den, håller musten i minst ett år, berättar Jan Blomgren.

Därefter tappas den varma musten i påsar, och paketeras i kartonger. Richard och Hampus får med sig totalt 32 stycken hem.

– Det verkar som att äpplena var riktigt saftiga i år, säger Richard Bohman förvånad.

Jan Blomgren nickar instämmande.

– Ja, det här var en fantastisk bra utdelning!

Att driva ett äppelmusteri, är Jan Blomgren långt ifrån ensam om. Beatrice Wiström, på Sveriges pomologiska sällskap, berättar att äppelmusterierna runt om i landet blir allt fler.

– Överlag har musterier definitivt ökat, konstaterar hon.

Förklaringen ligger bland annat i att fenomenet med reko-ringar blir allt vanligare.

– Det ligger i tiden, helt enkelt. Och det kommer säkerligen bli ett uppsving



Nyhetschef
Carina Sigurdsson Löpp
08-550 921 24
carina.sigurdsson@lt.se



Printredaktör
Björn Sandström
08-587 122 14
bjorn.sandstrom@lt.se

Tipsa oss!
Telefon-
svarare:
08-550 673 00

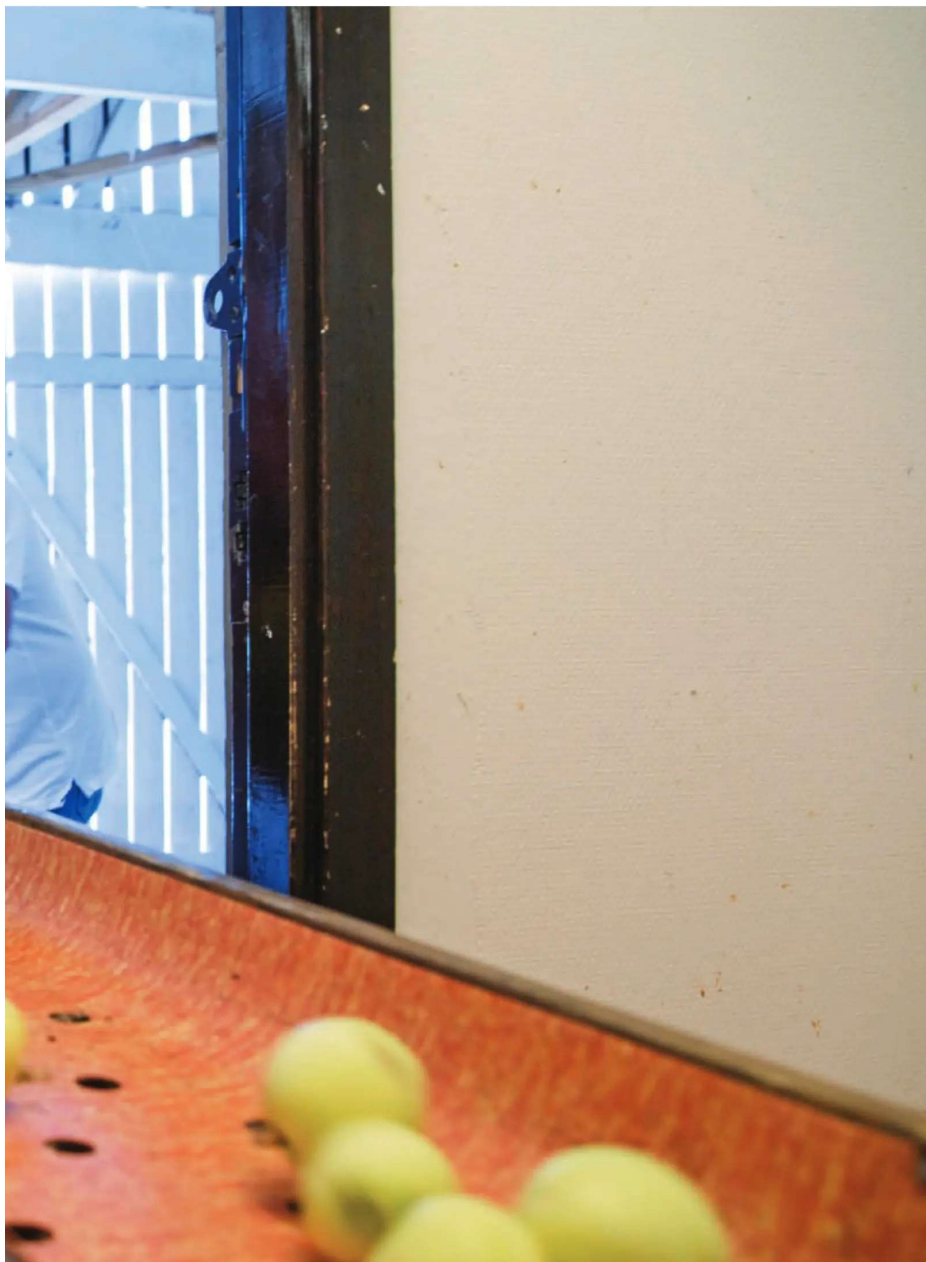
Mejl: redaktion@lt.se

Följ LT på
Facebook, Twitter och
Instagram:

Facebook:
facebook.com/LTSodertalje
Twitter: @LT_Sodertalje
Instagram: LT_Sodertalje

SENASTE
NYTT ALLTID PÅ
WEBBEN

fler: "Det ligger i tiden"



på självhushållningssidan framöver.

På Sveriges pomologiska sällskaps hemsida finns många äppelmusterier listade. Majoriteten är sådana som, liksom Äppelblommans musterier, håller på året om. Men att få en exakt siffra på hur många äppelmusterier som finns, menar Beatrice Wiström är näst intill omöjligt.

– Jag är övertygad om att äppelmusterierna är betydligt fler än de vi har listat. Det är ju en hel del som håller på hemma, men det syns inte på samma sätt, säger hon.

Att ha äppelmustning som hobby, är något helt annat än att driva ett äppelmusteri som heltidssysselsättning. Äppelsäsongen är kort, och det finns mycket som kan påverka äppelskörd.

– Man brukar säga att ett träd ger äpplen vartannat år. För när ett träd har dignat med äpplen ett år, måste det återhämta sig nästa år, förklarar Jan Blomgren.

De riktigt rutinerade plockar bort en del äppelkart för att hjälpa sina träd. Det kan ge en jämnare äppelskörd.

– Men det gör man ju som regel inte. För två år sen var det ett fantastiskt äppelår. Förra året var det jättedåligt, konstaterar Jan.

Och i år?

– Det är ganska bra i år. Men jag var lite orolig, och följde väderprognoserna noga under våren. För en kall vår, med minusgrader när äppelträden blommar, kan göra att blommorna fryser. Då blir det inga äpplen, berättar han.

När äppelskörden sviker, och under perioder då det ändå inte finns några äpplen att plocka, är det träd-

gårdsarbete som gäller. Ogräsplockning, gräsklippning, trädgårdsskötsel, semester blir det först under de kallaste vintermånaderna.

Ångrar du någonsin det impulsiva beslutet att starta ett äppelmusteri?

– Nej, verkligen inte! Jag tycker att det här är jätteroligt. Jag ville testa om jag kunde driva ett företag på egen hand, och det kunde jag, säger Jan Blomgren med ett leende.



Text & foto
Emilia Lindholm Fjeld
010-709 70 00
emilia.lindholm@ljeldt.se



Hampus Bohman hjälper till att bära in kassarna i musteriet.



Samer Malke har jobbat på musteriet sedan start. Här ser han till att de mosade äpplena blir redo att pressas.



De mosade äpplena packas in i en grov väv. De staplas först på hög...



... sedan pressas saften ur dem med jämnt tryck. Samer Melke kör ut det överblivna fruktköttet – som blir mat till skogens djur.



Här tappas den 78 grader varma musten upp i påsar. Det blir tre liter per påse, som sedan packas in en kartong.