



HJEMMELAVET ÆBLEMOST

- er der mulighed for lave søndag d. 7. Oktober mellem kl. 13 og 16.

Da sætter vi nemlig en kværn og en æblepresser op på det grønne areal ved gadekæret.

Så kom med dine modne æbler (renvaskede og uden stødpletter), samt flasker eller poser til den friske most.

Har du en rabarberstilk er den god at presse sammen med æblerne, da mosten så bevarer sin gyldne farve. Citronskiver har samme effekt.

Mosten skal drikkes inden for nogle få dage. Eller fryses ned i poser. Man kan også pasteurisere den i mikrobølgeovn. Så skulle den kunne holde sig frisk i flere måneder.

Vi tænder også grillen, så der er mulighed for at stege egne medbragte pølser. Øl eller vand kan købes, så husk evt. penge.

<http://www.mosteri.dk/tips.htm>

<http://www.mostpresse.dk/most-fremstilling.php>

<http://www.danishoutdoor.dk/ablemost-cider-mm>