Gertrud och Peter hjälps åt med mustningen. Foto: Ida Lindkvist

Mustigt jobb för paret Jonasson

Publicerad: 24 september 2015

Författare: Ida Lindkvist

Det är fjärde året i rad som makarna Gertrude och Peter Jonasson förvandlar äpplen till frisk och god must. I år är inte det bästa äppelåret som de kan dra sig till minnes, men det finns än dock att göra och de behöver inte gå sysslolösa på fritiden.

Lindesbergs Musteri ute i Fornbohyttan har nu fyra år på nacken, och det är makarna Gertrud och Peter Jonasson som står bakom den mustiga succén. Hur musteriet gick från att vara en idé till att de faktiskt slog slag i saken, ja, det är fortfarande lite oklart.

– När jag var liten fanns det musterier lite varstans, men sedan blev det svårt att få tag i. Vi ville gärna ha must från egna äpplen, men alla musterier låg så långt bort. Men från att vara sugen på must till att starta eget musteri, nä, det vet jag inte, säger Gertrud

leende.

Men musteri det blev det. Och när man tröttnat på äppelpaj, äppelmos, äppelkompott, äppelchutney och allt vad man nu kan hitta på med äpplen för att bli av med allihop, så är det en mycket god idé att låta paret Jonasson ta hand om frukten. För oavsett om du bara vill bli av med dina äpplen, eller få med dig de hem i mustform, så fixar de det.
– Det har blivit väldigt uppskattat. Man kan lagra den i 15 månader, så det är perfekt om man vill ge bort i present när man går bort eller i julklapp, säger Peter.

Förra året gjorde man ungefär 8000 liter must av 14 ton äpplen.
– Det var ett extremår, det var full fart från morgon till kväll, konstaterar Peter.

Men i år är det inte något riktigt äppelår. Än så länge kan inte Peter och Gertrud uttala sig om var man kommer att landa, men hittills är det inte i närheten av föregående år.
– Vi hade fullt upp hela tiden förra året, nu har vi mer lagom så vi hinner med, förklarar Gertrud.

Men nackdelen kan vara att för de som trånar efter must, men inte har några egna äpplen, måste förlita sig på de som har ett redigt överskott. Det musteriet hade till övers sålde de slut på redan vid öppningen. Men man vet aldrig, rätt som det är dyker det upp någon med bilen full av överblivna äpplen, och man kan då i mån av tillgång sälja till törstande mustsugna.

Vinter- och höstäpplena är de allra bästa, även om det kan verka lite tvärtom.
– Vinterfrukten ger ifrån sig mer, man tror att de saftiga sommaräpplena är bäst, men de släpper inte ifrån sig vätskan, berättar Peter.

Gertrud och Peter visar hur mustningen går till. Äpplena ska först tvättas, och där använder man de äpplen som ser fräscha ut och som man själv kunnat tänka sig att äta. Sedan åker de ner i en stor apparat som tuggar sönder frukten, och så vidare till själva mustapparaten där all vätska vinns ut. Vill man ha råmust är då äventyret slut där, men då håller inte musten mer än i några dagar. Om man däremot pastöriserar den så får man den långa hållbarheten som ovan nämnd.

Lindesbergs Musteri öppnade den 15 september, och håller sedan öppet så länge som det finns äpplen att musta. HÄR! hittar du deras sida.