

Æblets Dag

9. oktober 2016



Æblesmør

1/2 kg skrællede æbler
75 g brun farin
2 cm rå ingefær
3/4 dl æblecider
1/2 tsk. stødt kanel
1/2 tsk. revet muskatnød
1 knivspids stødt nellike
1 stjerneanis
citronsaft

Æblerne skæres i fine tern, ingefær skrælles og hakkes fint. Kom nu alle ingredienser i en gryde og lad det simre i ca. 1 time. Gryden tages af varmen og indholdet blendes, så det bliver en ensartet masse. Massen hældes retur i gryden, der skal stå ved svag varme i yderligere 2 timer til det er blevet gyldent. Lad æblesmørret køle af og hæld på rengjorte, lufttætte glas. Brug æblesmør på rugbrød under pålæg.

TIPS

Spis altid de største æbler først – mindre æblers holdbarhed er væsentlig længere.

Plantning

Æbler vokser fint i de fleste jordtyper, men har du en meget sandet jord, skal du iblande ler og spagnum. Du kan plante æbletræer hele året rundt, når blot jorden ikke er frossen.

- ✓ Vand potten godt igennem
- ✓ Grav et plantehul, der er 1½ gang større end rumfanget af potten – husk at løsne jorden godt i bunden af hullet
- ✓ Ibland gerne lidt kompost i jorden – max 20%
- ✓ Træet placeres, så potteklumpen flugter jordens overflade
- ✓ Sæt eventuelt en støttestøtte ved træet
- ✓ Fyld jorden omkring rodklumpen og træet godt til
- ✓ Vand med mindst 20 l pr. træ

Den videre pasning

Alle træer bør friholdes for græs og ukrudt i en diameter på 1 m omkring stammen de første år. Vand i tørre perioder til du er sikker på, at træet har fået godt fat med masser af ny tilvækst. Gød hvert forår med all round gødning fra dit havecenter.

Beskæring

Unge frugttræer skal ikke beskæres, men når kronen bliver tæt, skal man tynde ud i grenene. Fjern først og fremmest de grene, der krydser hinanden. Et "åbent" træ giver sund frugt, der modner optimalt.

Frugttynning kan komme på tale, hvis der ansættes mange æbler. I slutningen af juni måned kan du med fordel klippe nogle af de æbler af, der sidder for tæt på hinanden. Der skal være minimum 5 cm mellem hvert æble. Et ungt træ bør ikke bære mere end 50 æbler pr. år.

Høst

De tidlige æblesorter smager bedst direkte fra træet. Nedfaldne æbler er stødte og rådner hurtigt. Pluk altid gemmeæbler direkte fra træet og læg frugterne i ét lag i kasser med masser af luftcirkulation. Opbevar kasserne køligt - men frostfrit og gerne i skygge. Gå kasserne igennem jævnligt og fjern de dårlige, så de ikke smitter.

TIPS

Brug gerne af-faldsæbler som fuglefoder

Æbleboller

5 dl vand
50 g økologisk gær
1/2 dl olie (smagsneutral)
ca. 650 g hvedemel
ca. 300 g groft hvedemel
2 æg
3 tsk. kanel
15 g salt
20 g sukker
300 g fint revne æbler
100 g mørk hakket chokolade

Rør alle ingredienser sammen, men vent med at tilsætte æbler og chokolade til allersidst. Dejen skal være tyk, men flydende. Lad den hæve tildækket i en times tid. Brug en ske til at forme bollerne på en bageplade og lad dem efterhæve ca. 30 min. Bag dem ved 200 grader varmluft i ca. 20-30 min.

