

Nyheter →

I kø for å presse epler

Tirsdag startet sesongen for pressing av epler for fullt. Det var kø utenfor lokalene på Gørvelplassen allerede en halvtime før åpning.



Sverre Ellingvåg og kona Turid Ellingvåg fra Averøya hadde meg seg barnebarna på eplepressing hos Fonte Verdi i Molde. Ton Hazes ga instruksjoner og viste hvordan det skulle gjøres. Det var selvfølgelig muligheter for smaksprøver underveis. **FOTO:** PERNILLE HUSEBY

**Pernille Huseby**

Oppdatert: torsdag 8. oktober 2015 kl. 21:56

Artikkelen er mer enn ni år gammel

Siden 2010 har daglig leder Ton Hazes hos Fonte Verdi fruktpresseri arrangert eplepressing i Molde, som eneste i området. Hvert år har besøkstallet økt med 50, og i fjor var hele 250 mennesker innom for å lage hjemmelaget drikke av eplene sine.

– Folk er veldig entusiastiske. Det kommer veldig mange, og jeg må ofte be de om å roe seg ned litt. De får så mye glede av å lage noe sjøl, sier Hazes.

Gammel tradisjon

Han forteller at det viktigste med en jobb er at man har glede av den.

– Jeg elsker jobben min, og gleder meg til å gå på jobb hver eneste dag. Eplepressing og fruktpressing er en gammel tradisjon. Folk kom fra gårdene og hjalp hverandre. Slik er det hos oss også. Folk jobber sammen, sjøl om de ikke kjenner hverandre, sier han.

Bruk ressursene

Hazes er opptatt av at folk skal bruke sine egne ressurser.

– I Molde og omegn er vi så heldige som har fjord til fiske og fjell til jakt. Det renner over av bær, plommer, epler og pærer i hagene. Vi må bruke det vi har rundt oss, og tenke over hva vi spiser. Det vi fanger og plukker sjøl har best kvalitet, sier han.

Stolt

Eplepressing og fruktpressing hos Fonte Verdi markedsfører seg sjøl, mener Hazes.

– De som kommer hit og presser frukt deler varene med vennene sine. Man blir utrolig stolt av egne produkt, og vil at flest mulig skal få smake. Folk liker å jobbe sjøl, sier han.

Dattera hjelper til

Dattera Lisbeth hjelper Hazes under dagens eplepressing. Hun stiller opp når det blir travelt, og har vært med siden starten i 2010.

– Hun er ernæringsfysiolog, og har peiling på sunn mat og kosthold. Det er veldig fint å ha en datter i nærheten som kan hjelpe til, sier han. Hazes merker også at flere og flere kunder tar med seg barn og barnebarn på eplepressing.

200 millioner kilo. Det er mange som har tatt turen til Fonte Verdi med eplene sine denne tirsdags ettermiddagen. Eplene skal blant annet bli til eplebrennevin, sherry, vin og juice. Først hives eplene ned en trakt og opp i vann. Derfra bæres eplene bort til en maskin som hakker eplene i småbiter. Derfra presses eplekjøttet til væske i Hazes selvlagde pressebenk. Etter det er det kun fantasien som setter grenser. Sverre Ellingvåg og kona Turid Ellingvåg har tatt turen fra Averøya og er hos Fonte Verdi for andre gang. Med seg har de to store kurver med epler og barnebarna Jorid, Helene og Johannes.

– Vi har med oss over 200 millioner kilo epler, og jeg har plukka alle, sier Johannes. Eplene skal bli til eplejuice, men Turid mistenker at jusen vil bli litt i sureste laget.

– Det har ikke akkurat vært den beste sesongen for epler i år, men vi får tilsette litt sukker, sier hun.

Samarbeid

Alle fem samarbeider om å presse fruktkjøttet om til hjemmelaget eplejuice.

– Det er litt tungt, men bestefar hjelper til, sier Jorid. Besteforeldrene og barnebarna kunne reise hjem til Averøya med 16 liter ferskpresset eplejuice. Kundene må også ta med seg fruktkjøttet hjem, men Hazes forteller at man slettes ikke behøver å kaste det i søpla.

– Det kan legges i ovnen og stekes, for så og brukes i frokostblandinger. Man kan også bruke det som gjødsel for jordbærplanter eller andre frukttrær,

forteller han.

FAKTA

Åpningstider Fonte Verdi

LUKK ↑

www.fonteverdi.no

Fonte Verdi fruktpresseri har også en ny maskin som fjerner stilker og blad fra rips og solbær. Den fjerner også kjerner fra kirsebær og plommer.

Fonte Verdi fruktpresseri har åpent for eple- og pærepresing tirsdag og torsdag mellom kl. 16-18 og lørdag mellom kl. 14-16

Publisert: torsdag 8. oktober 2015 kl. 21:55

Oppdatert: torsdag 8. oktober 2015 kl. 21:56

UTFORSK TEMA:

[NYHETER](#)[MOLDE](#)

På forsiden nå



RB24

**Tilbake ett år
etter
konkursen: –
Betyr alt for
meg +**

