

Forbruker →

Rips får sin renessanse

Fra sur bær til sunn saft, Ton Hazes vil hjelpe alle med dårlig samvittighet for urørte ripsbærbusker.

**Ingrid Tinmannsvik****Oppdatert:** fredag 25. juli 2014 kl. 09:10

Artikkelen er mer enn ti år gammel

– En vanlig ripsbusk har kanskje fire kilo bær. Disse har nok ti kilo hver, sier Ton Hazes og peker på tre gedigne ripsbærbusker i hagen til Stensrud gard i

Molde. Han er på plass for å vise fram den sure kilden til den supersunne råsaften han bærer med seg i flasker.

– Denne råsaften er fra i fjor. Nå er ripsen snart moden igjen, og jeg vil dermed åpne Fonte Verdi-presseriet for å la folk komme dit og presse rips og annen bær til råsaft.

Bær bør bli brukt

– Jeg tipper det henger 10 000 kilo rips rundt om i Moldes hager, sier nederlenderen som driver bær- og fruktpresseriet i byen. Han mener han har løsningen for alle de med dårlig samvittighet på grunn av urørte ripsbærbusker.

– Min filosofi er at vi skal bruke de ressursene vi har. Tidligere hadde Molde stor ripsvirksomhet. Rauma saftpresse drev lenge med produksjon av husholdningssaft med rips for eksempel.

Hazes synes det er svært viktig at bærene blir brukt.

– Det er så godt å høste fra naturen. Spør naboen din om lov til å plukke, oppfordrer frukt- og bærentusiasten.

– Min filosofi går ut på å ikke lage ting med sukker og alkohol. Jeg vil at produktene skal være reine slik de kommer fra naturen. Råsaften av rips er av slik fantastisk kvalitet, sier han.

– Håper du på en ripsrenessanse?

– Ja. Molde var kjent for ripsproduksjon før. Om folk oppdager dette igjen vil det bli populært.

Sunn uten sukker

Hazes hevder at ingen bedrifter i Molde eller Norge har råsaft av samme kvalitet.

– Det blir for dyrt for dem, fordi det tar så mange timer med plukking og rensing. Det beste produktet lager man sjøl, sier han. Hazes ønsker at folk skal grovplukke bærene sjøl, for så å komme og presse den hos han, hvor han vil veilede dem gjennom prosessen.

– Maskinen fjerner stilker og stein, og da får man en nydelig og sunn råsaft som holder seg lenge uten konserveringsmiddel. Man må bare fryse den ned, og den vil holde i over et år. Det er ikke meningen å drive korstog mot sukker, men jeg vil ikke anbefale å koke og konservere saft. Da mister man mange av de viktigste næringsstoffene i silingen også.

Kreativitet og vilje

Nederlenderen mener det er viktig med vilje og kreativitet for å gjennomføre et slikt bærprosjekt, men at det burde prioriteres.

– Det er trist med alle ripsbuskene som står urørte gjennom bærsesongen. Rips og bær er mer komplisert å plukke, derfor blir de hengende i fred. Men nå trenger ikke folk gjøre mer enn å grovplukke, forteller han, og oppfordrer alle til å plukke mens bærene enda er moden.

– Jeg åpner for pressing neste tirsdag. Ut og plukk! Vi har en bra bær- og fruktsesong i vente.

OPPSKRIFTER:

Bringebær- og ripsfromasj

Ingredienser:

5 stk gelatinplater

5 dl bringebær

2 dl rips

2 dl sukker

2 stk eggehvite

2 ts vaniljesukker

3 dl kremfløte

saften av 1 stk sitron

Fremgangsmåte: Legg gelatinplatene i kaldt vann i ca. 7 minutter. Pisk bær, sukker, eggehvite og vaniljesukker til en luftig krem i en kjøkkenmaskin. Stivpisk kremfløten og bland inn bærkremen. Kok opp sitronsaften og ta den av platen. Løs gelatinplatene opp i den varme saften. Rør gelatinen forsiktig inn i bærmassen i en tynn stråle under omrøring. Ha fromasjen i porsjonsskåler eller dessertbolle. Sett fromasjen kaldt noen timer. Fromasjen kan pyntes med bringebær, og den er kjempegod med vaniljesaus til.

Solbær, rips og youghurt-smoothie

Ingredienser:

100 g solbær

100 g rips

6 dl yoghurt naturell

2 ss sukker

Fremgangsmåte:

Bland alt sammen i en blender, hurtigmikser eller smoothiemaker. Pynt med rips vendt i sukker. Sukker kan eventuelt sløyfes.

Servers umiddelbart.

Ripschutney

Ingredienser:

1 kg rips

5 ss rødvinseddik

4 stk hel kardemomme

2 stk hel allehånde

1 ts korianderfrø

1 ts spisskummenfrø

4 stk hel nellik

1 stk hel kanel

250 g brunt sukker

Fremgangsmåte: Knus krydder i en morter. Kok opp rips, krydder, rødvinseddik og la det koke i ca. 20 minutter under lokk. Tilsett brunt sukker og kok forsiktig opp. Pass på at det ikke brenner seg. Ta ut kanelstangen. Ha chutneyen over på rene, varme glass og lukk med tett lokk. Ripschutney oppbevares mørkt og kjølig.





Publisert: fredag 25. juli 2014 kl. 09:05

Oppdatert: fredag 25. juli 2014 kl. 09:10

På forsiden nå



RB24

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



**• Erik ble
funnet etter to**