

Næringsliv →

– Jeg er den eneste i Norge som lager dette

Som eier av det populære fruktpresseriet Fonte Verdi har Ton Hazes mye å gjøre denne høsten. Likevel finner han tid til å arrangere dugnad, for å lage et produkt helt utenom det vanlige.



Stolt: Ton Hazes er stolt over dagens epleplukking. **FOTO:** SELMA STAVHEIM WELDE

Selma Stavheim Welde

Oppdatert: mandag 21. oktober 2024 kl. 22:00



Epleplukking: Linda Östman, Luuk Hazes og Mohamed Zbidi er med og plukker epler.

FOTO: SELMA STAVHEIM WELDE

I Eplehagen på Røbekk er det lagt klart både sekker og kurver for epleplukking. Ton Hazes og vennene har invitert til stor dugnad. Hensikten med epleplukkingen er å skaffe gode råvarer til et helt spesielt produkt – stråp.

Nede i Eplehagen møter vi familien Nazavevskyi som kommer fra Ukraina. De er gode venner av Hazes, og forteller at de ikke var i tvil da de fikk spørsmålet

om dugnaden.



Pause: Etter arbeidet tar dugnadsarbeiderne en velfortjent pause. **FOTO:** SELMA STAVHEIM WELDE

– En dag da vi var på fisketur spurte han meg om jeg ville komme og hjelpe til med å plukke epler. Da ble jeg selvfølgelig med. Det er sånn venner gjør for hverandre, forteller Mykhajlo Nazavevskyi.

Med store grønne kurver fyller dugnadsgjengen opp epler i store rosa sekker. Sekkene blir lastet opp på en stor henger. Selv om arbeidet er hardt, forteller familien at det er veldig gøy å bidra.

– Det har vært gøy å være med. Her er det både fint vær, og veldig hyggelige folk, sier Nazavevskyi med et smil.



Familien på dugnad: Familien Nazavevskyi stilte opp på dugnaden. **FOTO:** SELMA STAVHEIM WELDE

Blir til stråp

Eplene i hengeren skal bli laget om til det sjeldne produktet stråp.

– Det er et veldig komplisert produkt å lage. Det er nok derfor det ikke er noen andre som lager det her i Norge. Men det er så absolutt verdt tiden, forteller Ton Hazes.

Hazes forteller at stråp er en tykk smørbar sirup som kan brukes både i sjokolade eller på ostefat. Sirupen tar lang tid å lage, og er en krevende prosess.

– Det tok meg fem år å lære meg hvordan jeg lager det. Jeg hadde bare to måneder å teste det ut på, og med mye prøving og feiling lærte jeg meg omsider alle triksene. Det tar tre dager å lage, og det brukes omtrent 800 kilo epler. Det man står igjen er et helt spesielt og godt produkt, som absolutt er verdt tiden og arbeidet det tar å lage, forteller Hazes



Jubel: Ton Hazes fikk med vennene på epleplukkings dugnad. **FOTO:** SELMA STAVHEIM WELDE

– Fantastisk eplehøst

Sammen med Molde kommune og Årølia Røbekk Vel kom Hazes opp med ideen å lage eplene som er igjen i hagen etter sesongslutt om til stråp. Ettersom det har vært et godt epleår, er det mye å ta av.

Hazes driver eplepresseriet Fonte Verdi i Molde sentrum, et tilbud som har blitt svært populært i byen de siste årene.



Hengeren fylles med epler. **FOTO:** SELMA STAVHEIM WELDE



Klart: Eplehagen er gjort klar for dugnaden med grønne kurver og rosa sekker. **FOTO:** SELMA STAVHEIM WELDE

– Eplehøsten har vært i år har vært fantastisk. Jeg tror faktisk vi har presset mer enn 30 tonn epler hittil. Dette er epler fra hagene til folk som bor i Molde og omegn, forteller Hazes.

Hazes forteller fruktpressingen opprinnelig var noe han hadde som hobbyprosjekt i naustet sitt. Etter hvert var det flere venner og bekjente som spurte om de kunne presse hos han. Kristin fra Fole Godt var samtidig på utkikk etter et lokalt produkt hun kunne selge i kafeen.

– Etter det fant jeg et lokale, og resten er historie. Fruktpressing var en hobby som vokste og vokste, og til slutt ble det en stor bedrift. Men det er det at det er andre som kan komme og presse som gjør det til noe helt spesielt, forteller Hazes.



Fornøyd: Linda Östman, Luuk Hazes og Mohamed Zbidi er fornøyde med dugnadsarbeidet

FOTO: SELMA STAVHEIM WELDE

Publisert: mandag 21. oktober 2024 kl. 21:54

Oppdatert: mandag 21. oktober 2024 kl. 22:00

UTFORSK TEMA:

EPLE

MOLDE

FRUKT

DUGNAD

På forsiden nå