

Nyheter →

Saft suse! Lørdag var det trangt om plassen i fruktpresseriet på Gørvelplassen

Eplet faller ikke langt fra stammen i Molde før det blir plukket opp. Men hva gjør vel det når neste stopp er Gørvelplassen for mange eplekjekke hageeiere.



Inger Helene Hol med gyllne dråper fra Torvik-epler

Ole Foss**Oppdatert:** lørdag 7. oktober 2017 kl. 19:14

Artikkelen er mer enn sju år gammel

De siste fire årene har fruktdyrkere fra hele distriktet kunnet lasse sine ladninger med epler opp i vasketanken og videre opp i en hardt arbeidende kvern, der eplene

blir most. For så å bli presset og tynt for sine siste dråper og ender opp i et aldri så lite glass for smaking. Vi tar en «eplepressekonferanse» med glade foredlere som står klar med flasker og kanner.

Torvikske samlinger

- Dette er jo så kjekt, og så godt det er med eplesaft, da! Inger Helene Hol er blant de som benytter seg av det kortreiste tilbudet Fonte Verdi og Ton Hazes åpner for hver høst. Inger Helene forteller at hun har plukket eplene på landstedet på Torvik i Rauma.

- Før så reiste vi helt til Valldal for å få gjort dette, så dette er topp for alle her rundt at vi kan få gjort.

Fra Eplehagen

Lille Emerik Andresen Sylthe har med mamma og pappa, og han forteller hvor han har funnet eplene.

- Eplehagen! Og dette her er moro, vil han bare ha sagt, men når likevel ikke opp til «tvinga» som skrur til og skviser eplene til saft. Der er teamworkerne Henriette Andresen og Andreas B. Sylthe i farta, og de gyllne dråper pipler fram. Og med over 20 liter er de svært fornøyde med dagen da de går ut til bilen etter et kvarter.

Skrott ned trappa...

Kjelleren i Fonte Verdi er full av epler og folk. Utenfor venter folk i kø med sekker og kasser i ettermiddagssolen, før de tømmer eplene ned ei diger renne. Ton Hazes veileder folk i høyt tempo, og de fruktbare rådene og instruksjonene når fram til liten og stor. Såpass bråker det av mosemaskina og aktivitetene at lille Åse på ryggen til mamma Kristese Vigre har på øreklokker. Men øynene følger ivrig med på hva de voksne gjør, og pappa Kjetil W. Berg forteller at de sannsynligvis vil ende opp på 10 liter saft, og at Åsa er veldig glad i saften. Lørdags(s)aften blir nok smakfull på Hjelset, når den om-cider kommer, for å bruke et epleslang-uttrykk.

Epleveteraner

Ritha og Leif Einar Næss fra Kleive har benyttet seg av tilbudet hvert år siden 2013, og de skryter uhemmet av tilbudet.

- Ja, dette har får vi så mye ut av at vi har godt drikke hele året, sier Leif Einar. Men vi lager ikke med alkohol, for det er jo så langt å kjøre fram og tilbake ut på Kleive der vi bor, så vi tar ikke den sjansen. De byr fotografen på et lite glass, men han er dessverre allergisk mot epler.

Høyt henger de...

Selma, Oliver, Isak og Elise-Yazhi er ivrig opptatte med vask og mosing, og vi lurar på om alt dette kommer fra en stor hage. Men pappa svarer eplekjekt at det faktisk bare er fra ett epletre.

- Og enda er det mer igjen, sier Ole Bjørner, som sier det har vært dugnadsinnsats både høyt og lavt.

-Sist tirsdag var det rekord, sier den travle Ton, som sammen med sønnen Kick driver den eplekjekke businessen på lørdag.

- Da var det hele 35 «ladninger» som kom inn, så dette har vært en strålende høst, og enda er det nok mange flere som kommer innom. Og her er det bare å komme og presse på, sier han som tar imot Ton-evis av frukt fra glade hageeiere i hele Romsdal. De kan etter kort tid kvittere ut en saftig belønning. Kan vi kalle det flytende valuta?

Publisert: lørdag 7. oktober 2017 kl. 18:38

Oppdatert: lørdag 7. oktober 2017 kl. 19:14

UTFORSK TEMA:

MOLDE

På forsiden nå



● Siste: Enige om overgang - lånes tilbake +



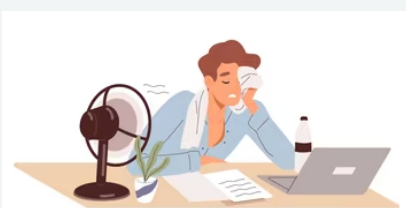
Tilbake ett år etter konkursen: – Betyr alt for meg +



● Erik ble funnet etter to døgn: – Jeg aksepterte at det kunne ende der +



● Her ryker tusenlappene +



Feil klesvalg kan bli «tidenes ved på baksnakingsbålet», mener eksperten +



Se Norway Cup her:

Kl. 11: Fet IL - Skåla/Langfjorden G19 +