

Kapitel 9

Om att producera äppelmust eller armhåleost
samt att göra det svåra lätt eller sänka 400 000 i en tjörn

Rut och Twist har en väggkalmanacka där hemma. Varje månad är uppdelad i två spalter. Den första till den femtonde i vänstra spalten, den sextonde till den trettioförsta i den högra. Månaderna rusar fram enligt principen att den första kommer först, sen den andra och så den tredje i månaden. Dagarna drar förbi. Sen vips har man halkat över i den högra spalten och strax är månaden slut. Man snurrar runt kalenderbladet över spiralhäftningen och en ny månad tittar fram. Det är återigen den första, andra, tredje och sen den högra spalten. Detta gäller alla månader utom september till och med februari. Där lufsar dagarna i stället fram, en dag i taget i sakta mak. Man upplever varje dag och tiden står still.

Nu har april redan passerat, snart är det midsommar och sen är det höst igen. Så ser det ut. Nu är det 2014, igår var det 2001 och för länge sedan var det möjligtvis 1974. Året 1958 var Hedenhös eller i vart fall stenålder, ja så rullar det på. Men när man har en uppriktig känsla av att 1994 faktiskt hör till nutid, får man sig en riktig tankeställare efter enkel fingerräkning. Hoppla! Det ligger ju redan mer än tjugo år tillbaka i tiden. Och i takt med denna insikt, fortsätter Rut och Twist att snurra sina kalenderblad.

Rut hade precis snurrat bort aprilbladet och gjort maj månad synlig. Hon kände att dagen var kommen för att planera ett äppelmusteri. Som vanligt tog hon hjälp av sin fantastiskt skickliga och snabba hjälprede Mr Google.

Djuren var omskötta, det hade Twist och Mini sett till och nu satt de i rummet intill, båda helt försjunkna... nej förresten... helt upprörda på grund av, eller tack vare, spelet Farming Simulator. Rut hade föreslagit dem att avsluta sina

jordbruksansatser i pågående spel, som för övrigt körts i minst ett år, för att helt enkelt satsa om. Typ satsa rätt. ”Save the farm” var ett annat spel som kanske skulle passa dem mycket bättre. Det kan ha varit just det förslaget som nu förorsakat denna iver kring spelstrategier som de båda utväxlade. Rut hörde att de hade vilda diskussioner så hon skulle nog inte bli störd inom en överskådlig tid.

Eftersom Rut mer eller mindre levde ihop med Mr Google, som för övrigt var ett mycket trevligt och underhållande sällskap, hade hon vid ett tillfälle utforskat tjänsten grundligt. Alltså så gör man väl? Kollar av vad man har omkring sig. Googles söktjänst var ju så populär att namnet till och med blivit ett godkänt verb på många språk. Det var långt fler än Rut som ”googlade” var och varannan dag. Ursprunget till namnet kom sig av en felstavning som en bekant till Googles medgrundare gjort sig skyldig till. VD:n Larry Page’s idé var egentligen att deras företag skulle få namnet ”Googol”, vilket är en matematisk term för en etta som skrivs ut med hundra efterföljande nollor. En beteckning som nästan uteslutande används i rymdforskning och andra vetenskapliga sammanhang. En av Page’s vänner skrev ned namnet inför att kontrollera om domännamnet var ledigt. Och det var det. Dessvärre visade det sig att vännen inte var någon stjärna på stavning. Detta uppenbarade sig när han glatt meddelade Larry Page att de hade fått namnet Google.com. Men trots att det blev fel, gillade Larry namnet och bestämde sig för att registrera det.

Så, då hade det blivit dags för Rut att ta sin in och störa Mr Google en smula. Hon skrev ”äppelmusteri” på tangentbordet. Utan minsta ifrågasättande eller krångel levererade Mr Google genast ett svar på skärmen:

Vill du starta ett musteri? Vi kan erbjuda dig all utrustning som behövs för att göra must.

Hon läste att man behövde både krossar och pressar. Krossar för att mosa äpplena och pressar för att utvinna juice ur dem. Med hjälp av rätt maskiner kunde man lätt få stora volymer juice. Man behövde lära sig krossa, pressa (hur svårt det nu kunde vara) samt allt om pastörisering och förvaring. Det fanns maskiner för hemmabruk och maskiner för storskaligt musteri.

Det här var ju toppen. Vilken gård de kunde få! I nuläget hade de höns som värpte ägg. De ordnade en enkel julmarknad varje år och de sålde julgranar till folket i byn. Gårdens getter fick allt som blivit över efter försäljningen, både stammar och grenar gick åt. Det var lite därför de skaffade de första getterna faktiskt, för att få städhjälp. Samma getter gav dem snart också mjölk så att de kunde göra getost. Getmjölken innehåller mindre fett än andra sorters mjölk och har en annan typ av mjölksocker som laktosallergiker lättare kan tåla. Det här var en av anledningarna till att den blivit så populär men givetvis också för smakens skull. Den är helt fantastisk och varierar beroende på var djuren har betat, och vilken årstid det är. Ostproduktionen snudd på skötte sig själv och såldes mest bara på förfrågan än så länge, förutom den veckovisa leveransen som de hade till ICA. Själva hade de några kunder per vecka som spontanköpte ost.

De hade helt vanlig komjolk med, men det var mest för hemmabruk. Snart, om allt gick som önskat, skulle de även ha ett äppelmusteri. I framtida planer fanns eventuella tankar på en biodling och honungsframställning men idéerna var lite grumliga ännu. Men drömmen var att kunna ha en gårdsbutik i framtiden. Och som en förlängning av det, ett litet bondgårdsvandrarhem kanske?

Det här med honung verkade folk tycka var trevligt. Lite exotisk. Bin är bättre än många känner till. Det är inte alls bara något som surrar runt i svärmar och sticks eller jagar

folk ner i vatten som man har sett så många gånger på tv. Det finns de sociala bina som bygger kolonier. Det är bara de som producerar honung men så finns det också stinkbin, byxbin, pälsbin, slembin med flera sorter.

Tänk en drottning, cirka femtiotusen sterila arbetande honor och så tvåtusen hanar. Små husdjur som producerar det guld som kan ge skydd mot åttio olika sorters bakterier och därmed bota en rad sjukdomar. Honung kan slå ut streptokocker och bota halsfluss, barnsängsfeber och blodförgiftning. Den kan läka sår och bota sjukhussjuka, motverka magsår och förebygga matförgiftning. Tryggt och skönt när antibiotikan blivit multiresistent. Så det där med bin är onekligen något som verkar intressant.

Men som sagt först och främst ett litet äppelmusteri.

Själva hade de inga äpplen men folk kunde komma dit med sina äpplen. Eller så kunde Rut, Twist och Mini åta sig att åka hem till folk och plocka för en ringa peng. Ingen hann med sådana sysslor numera, så det skulle nog inte bli några problem. De skulle till exempel börja med att fråga Mac och Pia-Carin, sedan skulle de sätta upp en lapp på ICA:s anslagstavla och sätta upp en skylt vid infarten till gården.

”Här! Ställ era äppelpåsar här. Skriv antalet påsar plus namn och telefonnummer på en lapp. Vi gör must och hör av oss när det är klart.”

”Helveteeeee!” hörde hon från rummet intill. ”Vi har glömt att skörda majsfälten. Hur många hektar som helst har gått upp i rök nu och var är förresten min senaste spannmålsvagn... Mini, har du sett den?”

Rut log där hon satt när hon tänkte att det visst var lika lätt att tappa bort nycklar som hela jordbruksmaskiner. Vad svaret var gick knappt att höra men någon slags uppgörelse hade de haft tidigare sa Mini, där han visst hade köpt spannmålsvagnen av Twist sedan någon växelplög hade brunnit.

...eller nej förresten. Inga påsar vid infarten. Då skulle bara rådjuren flockas och förorsaka stress bland getterna som då kunde få mjölkstockning. Den risken ville hon inte ta. Rut skulle nog plocka ner traktens alla äpplen själv, så fick det bli. Eller hon och Twist kanske kunde hjälpas åt? Hon återvände till sin dator och Mr Google.

Ta itu med en svår sak som den vore lätt och en lätt sak som den vore svår.

Så stod det på skärmen. Var detta en hälsning tro? Hur kom det sig annars att hon mitt i sitt beslut att börja planera för ett musteri, hade fått detta framför sina ögon? Och sant var det. Hur många gånger som helst hade hon skjutit på saker, gruvat sig för att sätta igång eller hittat på anledningar för att låta bli. Äppelmusteriet var bara en sådan sak.

Med list kan man lura sig själv. Även utan list förresten. Man säger; nej det är för svårt, för trist, för dyrt, för läskigt, för komplicerat. Men när detta *något* sedan blivit avklarat och förbi, rycker man ofta på axlarna och säger; ”ja det där var väl ingenting, det var ingen konst, det gick ju bättre än jag hade vågat tro.” Gång efter annan resonerar man på samma sätt vilket borde betyda att man konstant lurar sig själv medvetet. Varför inte då vara så förslagen att man lurar sig själv med lite list? Göra det lätta svårt och det svåra lätt? På kuppen vinner man över både sig själv och uppgiften. Nu blev hon riktigt intresserad av fortsättningen. Det var säkert en hälsning. Sen... snart, skulle hon läsa mer om hur man startar upp ett äppelmusteri. Den här gången skulle hon inte försjunka i fel bryderier, i vart fall inte fler än dem hon redan hade.

När man inser att inget är värt något utan svårigheter, då slutar man söka de enkla lösningarna. Det går att riva upp sina gamla tankespor och formulera en ny karta, menade denna tankecoach. Han hade blivit uppmärksam som årets talare för ett par år sedan så han hade säkert mycket viktigt att komma med, tänkte Rut. Hon läste vidare. En

förändring i rätt riktning är ofta inte mer än ett beslut bort. Genom att omvandla motgångarna till bränsle och hitta ett mål att arbeta för kan man bli den man skulle vilja kunna bli. I texten stod; om något upplevs som svårt eller enkelt, sitter ofta i huvudet. Föreställ dig att det blir som du tänkt dig - vad har du då tänkt dig? Hur kan man lära sig att tänka om, tänka nytt? Lära sig att kika lite försiktigt och se om det finns något där utanför boxen. För sin egen skull. Inte alltid välja saker som är lämpliga, rimliga, kloka, smarta, konventionella eller ännu värre... traditionella. Och absolut inte göra sina val utifrån andras förväntningar, för att passa in eller för att vara till lags. Det där sista gäller särskilt tjejer, trodde Rut.

”Rädda tomaterna”, hörde hon plötsligt Mini skrika. ”Å nej, du skulle inte köra med kletgödselspridaren här. Det var ju dags för avplockning. Nu får du skärpa dig Twist. Verkligen skärpa dig.”

Det svåraste som finns, är att låta var tid ha sin charm. Eller o-charm om så vore. Rut var en sådan som tidigare alltid längtat efter fredagar, våren och händelser. Tristess, höst och måndagar, för att inte tala om söndagar, behövdes verkligen inte ansåg hon. Men det var då, i livet förr som hon brukade kalla det för. När hon for runt som en nervös iller för att vinna en minut, för att göra det som var smartast, mest kostnadseffektivt eller bäst på annat sätt. Hon var på topp tjugofyra - sju och allt var minutiöst planerat. Och kontrollerat. Därför behövdes helger och somrar för andhämtningens skull, men gärna uppfyllda av händelser för att inte skapa hjärtstillestånd till följd av kontrasten. Hennes mamma, Maja som hon heter, är klok som en bok. Hon har så många gånger sagt att genom att bara längta efter helger och ledighet, längtar man slut på livet. Rut längtar inte längre på samma sätt. Hon har sin gård och ett alldeles fantastiskt liv. Frågan just nu var snarare hur det gick för hen-

nes gubbar på andra sidan väggen. Eller hur det gick med tomaterna snarare. Det hade återigen blivit tyst.

När man ska göra äppelmust, går vilken äppelsort som helst bra men det bästa resultatet nås om man i mitten av oktober gör en juice på flera olika sorter. Äpplena ska vara nästan helt mogna men det går även bra att använda fallfrukt. Små fläckar är okej, men äpplena får givetvis inte vara ruttna. Frukstens storlek spelar heller ingen roll, givet att stora äpplen har mer saft.

Rut tittade till på klockan och såg att hon hade gott om tid på sig att läsa innan det var middagsdags. Hade hon tur, skulle hon hinna googla runt och samla in information till bloggen. Hon hade snudd på fått en genialisk idé. Den om att leta information om hur världen och tillvaron såg ut tidigare i hennes liv, alltså när hon var barn och ungdom. Det var ett upplägg som hon borde klara av, klart rimligt att begära av sig själv. Det var tillräckligt strukturerat och linjärt för att kunna samlas in, bearbetas och tryckas på papper. Och att googla på 70-tal, 80-tal och så vidare, det kunde väl vem som helst? Visserligen kanske hon genom denna lösning inte borde kalla resultatet för en blogg då, utan snarare en "Googologg" kanske. Men först skulle hon uppbåda ett uns självbehärskning och lägga sin energi på vidare sökning om hur man startar ett äppelmusteri.

Hon fortsatte att läsa. Man måste inleda det hela med att krossa äpplena för att få ut fruktmassan före pressningen. En hel frukt ger för stort motstånd till och med för de stora hydrauliskt drivna pressarna. Att enbart använda kniv är inte tillräckligt och i en matberedare blir äppelmassan för finmald. Däremot att frysa och tina äpplena före krossandet gör jobbet enklare. Det finns både handdrivna och eldrivna äppelkrossar.

Rut gick och hämtade ett papper där hon skrev:

1) *Centrifugalkross. Inklusiv ställning.*

Så fort frukten är krossad, kan den pressas. Fruktmassan hålls i pressens cylinder och pressas av en kolv. Kolven trycks ned på fruktmassan och tvingar ut saften genom luckorna i cylinderns stavar. Stavarna är placerade tätt intill, för att minska läckage av fruktrest, kärnor, hus och skal. Ett filter kan användas för att ytterligare minska mängden av fasta ämnen i juicen. Juicen rinner på bottenplattan av pressen och ut genom läppen eller dräneringshålet i en kanna, skål eller hink. Pressarna kan också användas vid honungsframställning.

Nu börjar det bli riktigt spännande, tänkte Rut och fortsatte på sin lapp:

2) *Hydropress max 3 bar. Inklusiv ställning.*

Juicen kommer att vara naturligt grumlig och innehålla små partiklar. Därför kan det finnas behov av att filtrera juicen. Säckfilter behövs för att filtrera juicen och göra den ljusare.

Rut skrev lite till på sin lapp:

3) *Säckfilter. Gäller ej hydropress serie F.*

Juicen börjar jäsa efter två till tre dagar i kylskåp, därför behöver man pastörisera den. Lagringstiden ökar då till mellan sex månader och två år. Alla organismer dör men juicen bevarar sin goda färska smak. Det är att föredra en pastöriseringsmaskin med möjlighet att övervaka temperaturen.

4) *Elektrisk pastöriseringsanordning med värmespiral och rörvärmeväxlare. Inklusiv digitaldisplay* skrev Rut till på lappen och kände sig fruktansvärt nöjd.

Återstår bara en detalj då, Bag-In-Box förpackningarna.

Tydliggen var det två system som gällde vid pastöriseringen.

Endera ett 2-flaskorssystem där man kunde tappa på flaskor i olika storlekar. Det kunde ju vara fint att designa flaskorna med gårdens egna etiketter, eller (hon läste vidare) ett system som fyllde Bag-In-Box. Hon bestämde sig för att köra Bag-In-Box. Med en professionell pastöriseringshantering kunde musten tydliggen hålla upp till två år. Det skulle folk uppskatta trodde Rut.

5) *Halvautomatiskt tappningsystem för Bag-In-Box med matartank* skrev hon upp, och direkt under det:

6) *3-liters påsar till Bag-In-Box*. Hon satte dit ett litet frågetecken angående storleken på pallen. Treliterspåsarna var förpackade om 400 men man kunde också få 14 förpackningar per pall. Få se nu... Det skulle bli 5600 påsar. Äh, jag kollar det med Twist sen, tänkte hon.

Det sista hon gjorde var att skriva ett mejl till dem vars hemsida hon fått så mycket information ifrån. Hon presenterade sig själv och sina tankar och skickade med de sex punkterna som hon antecknat. Så bad hon om en individuell offert och skrev under med signaturen:

”Rut på Laduviksgård”.

Rut kände sig grymt produktiv och skärpt i detta läge. Faktiskt så stolt. Varje gång hon fullföljde ett arbete utan att spåra iväg långt bort i sina egna tankesmedjor, kände hon att det var läge för en klapp på axeln. Hon hade bestämt sig för att ta tag i det här nu och hon hade redan kommit till delmål ett. Nästa steg var att avvakta, kanske läsa mer om bin, fundera på hur getostproduktionen kunde stegras på sikt eller skulle de helt enkelt börja producera ytterligare en ost. Armhåleost? Hon hade svept förbi det i sitt sökande efter äppelmustframställning men klokt nog skrollat vidare eftersom hon visste hur lätt hon spårade ur. Nu hittade hon tillbaka till sidan om armhåleost och läste.

Två kvinnliga forskare jobbade med ett projekt där de samlade in bakterier från människor för att sedan blanda dem med mjölk för att göra ost. En av forskarna berättade att hon åt sin egen armhåleost och hennes dotter gjorde det samma. Det smakade visst som vanlig ost. Nu hade de gjort ost på kändisbakterier, som exempelvis på David Beckhams bacilluser. Hans skor från fotbollssäsongen 2004 levererades till laboratorier och det var tillräckligt med svett i dem för att kunna använda i produktionen. Bakteriemolekylerna

som fanns i skorna var samma som dem som finns i den illaluktande tyska osten Limburger.

”Det är hållbart och lönsamt om man i framtiden kan laga mat av sina egna bakterier. Redan i dag äter folk insekter och någon gång i framtiden kommer vi kanske behöva dricka vår egen urin för att överleva”, menar forskarna också.

Rut skakade på huvudet och tänkte på vad den framgångsrika hotellägaren Petter Stordalen en gång sagt: ”Lite galenskap kan leda långt. Våldigt långt”. Det här var väl galenskap nog tyckte hon. Att livnära sig på svett och urin, där gick väl ändå gränsen?

Hon gick för att kolla in hur det gick för gubbarna. De hade blivit alldeles tysta under den sista timmen. Som alla vet är det i sådan tystnad det händer saker. Hon knackade lite försiktigt på dörren för att inte skrämja dem och kikade samtidigt in.

Twist satt själv vid datorn med huvudet stött i händerna. Mini var inte ens där. Rut harklade sig och skulle precis fråga hur det gick i spelet när hon såg att Twist satt och sov. Framför honom på skärmen höll en fyrahundratusen kronors harv, av märket Kverneland Maxer 12, på att äta sig igenom hela rågåkern. Rut som stod på första parkett med bästa åskådarplats, fick precis bevittna ett haveri av världsklass. Twist själv var långt ifrån medveten om vad det var som pågick. I slutet av åkern fanns en stor brant som strax övergick i ett stup. Stupet i sin tur störtade tvärt ner i en djup tjärn. Det fanns ingenting att göra. Harven som redan matat sig fram skulle strax försvinna ner i tjärnen.

Error. Det var det Farming Simulator spelet det, tänkte hon. Det enda som skulle kunna få Twist glad igen, var nog en Curved UHD TV. Med full HD.