

STORE MOSTEDAG

MARKETENDERIET

Lørdag & søndag d.13 og 14 September fra kl.11-16



Kære haveejere

Vi har i år lejet en Hydropresse og en frugtkværn fra vores nabo Maltbazaren.

Vi stiller op ved Marketenderiet og forventer at være klar til at presse æbler, pære og måske anden frugt to dage i træk!

Før: Saml den fugt, du vil have presset i passende beholder, så du kan fragte dem til Marketenderiet.

Sørg for at have rengjorte flasker eller andre beholdere til saft med. Frugterne skal være uden skimmel (eller andet snask) for at undgå *patulin* og derfor skal de skæres igennem, inden de kan komme i kværnen. Vi har ekstra urteknive med, men medbring gerne din egen. Se nederst på siden om *patulin*.

OBS! Har du frugter i overskud, som du vil donere til andre, så lav et opslag i vores Facebook gruppe eller bed din nabo om hjælp.

Under: Vi hjælpes ad, giver plads til hinanden, gør os nye erfaringer og hygger.

Det vil være muligt at tegne, lave halskæder eller andet sjov med børnene undervejs.

Efter: Vi hjælpes ad med at gøre presse og kværn ren, så de er klar til næste omgang.

Mere på side 2

Patulin: Undgå at få svampegiftstoffer i din juice, når du presser æbler og pærer

Æbler og pærer kan indeholde svampegiften patulin, og det skal du især være opmærksom på, hvis du presser saft af frugterne.

- Behandl frugterne så skånsomt som muligt
- Opbevar frugten i rene beholdere
- Undgå al rådden frugt, også frugt med kun mindre rå dangreb
- Opbevar frugten under 5 grader, indtil den presses
- Frugtsorter med åbent bæger/top er særligt modtagelige over for råd ved kernehuset. Skær æblet igennem og kig efter råd ved kernehuset inden presning
- Saftpresser og andet udstyr skal være rent

<https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/foedevarer/kemiske-stoffer-og-toksiner/mykotoksiner/liste-over-mykotoksiner/patulin>

Hvis du vil vide mere om Maltbazaren, kan du læse mere på deres hjemmeside.

<https://www.maltbazaren.dk/shop/frontpage.html>

Håber vi ses!

Mange hilsner fra Bestyrelsen