



Oogst 2008

- [Begin pagina](#)
- [English page](#)
- [Engelum](#)
- [Geschiedenis](#)
- [Dorpsfoto's](#)
- [Kerkklokken](#)
- [Bewoners](#)
- [Dorpsbelang](#)
- [Verenigingen](#)
- [Jeugdclub](#)
- [De oude doos](#)
- [Woningaanbod](#)
- [Sponsors](#)
- [K.v.Sla Raak](#)
- [Museum](#)
- [Fietsroute](#)
- [Links](#)
- [Archief](#)
- [Redactie](#)
- [E-mail](#)
- [Gastenboek](#)



**De val-appels en -peren en het beschadigde fruit is de beloning voor het werk in de boomgaard.
Jan mag dit fruit mee naar huis nemen en verwerkt thuis het fruit.
Na het wassen worden deze appels ontdaan van 'kop en kont' en gecontroleerd op rot.**



Jan hier in volle concentratie aan het werk. Het was mooi weer zodat het werk buiten kon worden gedaan.



**Er worden 3 soorten appel verwerkt. De Jonagold, de Elstar en de Renet.
Voor de handel zijn de appels onverkoopbaar.**



De appels worden doormidden gesneden en gecontroleerd op aantastingen van binnen.



In tonnen en kisten wachten de gesneden appels op verdere verwerking.



Voor de peren geldt dezelfde verwerking.



Vorige week had Jan van 140kg peren 120 liter perensap.



Enkele appels gaan direct in de oven van Riet. Zij bakt hier 3 omgekeerde appeltaarten.



Jan gaat ondertussen door. De gesneden appels worden hier vermalen tot pulp.











De emmer wordt gewogen om te bepalen hoeveel pectine moet worden toegevoegd en om te weten hoeveel appelsap er uit zal komen. Deze emmer weegt 24 kilo.



**Nadat de pulp een paar dagen in de ton heeft gestaan wordt dit in deze pers gedaan.
Het sap wordt in grote flessen gedaan.**



Na toevoeging van o.a. gist worden de flessen in de kamer gezet (kamertemperatuur) om te gisten en om helder te worden. Dit kan enkele weken duren. Uiteindelijk is Wijn, Calvados of andere drank het eindresultaat.

[<<Terug](#)