Rozgnieść jabłka aż sok wypłynie

Napisano dnia: 2015-12-26 18:06:38

KROSNOWICE (gm. Kłodzko). **Dwa kilogramy jabłek na litr soku – niekiedy mniej, gdy są soczyste i dojrzałe. Sama natura wyciśnięta z owoców, niekoniecznie pierwszego sortu, z którymi często nie wiemy, co zrobić, jak przerobić. Tak działa nieduża tłocznia do owoców, a w perspektywie także do warzyw... Jedna z pierwszych w gminie Kłodzko, jedna z nielicznych w powiecie.**

Nie nadaje się tylko jabłko zepsute, nawet częściowo, gdyż zawiera grzyby, mikrotoksyny – wszystko to, co człowiekowi nie służy. Robak - wbrew pozorom – nie zaszkodzi. Natomiast z owocu obtłuczonego sok będzie miał nieco ciemniejszą barwę. Ale najlepsze są świeże, zerwane ręcznie – nie obite, taki zestaw z kilku odmian.

Po wstępnym sortowaniu jabłka wrzucane są do tłoczni. Jednorazowo wchodzi nawet 80 kilogramów. Najpierw mycie, potem mielenie. W maszynie zmielone wpadają do specjalnej balii i już wtedy, naturalnie wypływa z nich część soku. Następnie produkt przyciskany jest prasą i pod napięciem wyciskany jest sok. Średnio z dwóch kilogramów owoców wychodzi litr soku. Im bardziej soczyste i dojrzałe, tym będzie go więcej.

Małą tłocznię do owoców **Hubert Krech** uruchomił tej jesieni, na swojej posesji, w specjalnie do tego przygotowanym pomieszczeniu i otoczeniu. Takie naturalne produkty to poniekąd jego pasja; podpatruje Czechów i wraz z rodziną próbuje ich produktów, na przykład naturalnej mieszanki soków z buraka czerwonego, selera, dyni, jabłka. Ale nie tylko.

- *Pierwszy cel był taki, żeby osoby, które mają małe ilości drzew i nie wiedzą, co z tym owocem zrobić, mogły je przerobić na zdrowy produkt, który mogą pić wszyscy: dzieci, chorzy* – mówi H. Krech. – *Drugim celem było stworzenie takiego punktu i zachęcanie innych, aby produkowali dobre rzeczy z lokalnych produktów. Trzeci: docelowo będą pracowali uczestnicy Centrum Integracji Społecznej; będą mogli czegoś się nauczyć...*
Taki naturalny sok jest nalewany do aseptycznych worów, zamykanych pod wpływem gorąca. Wówczas odbywa się jego pasteryzacja; zabijane są droższe bakterie. Tak zapakowany może być przechowywany do pół roku – w normalnych warunkach, a po otwarciu – do tygodnia.

- *To jest dostęp do nowoczesnej technologii dla przeciętnego człowieka* – dodaje.

Jeszcze w latach 80. XX wieku w Kłodzku produkowane były wina, marmolady, soki. W Trzebieszowicach przetwarzano warzywa. Po tych przedsiębiorstwach nie ma śladu. Mała tłocznia do owoców w Krosnowicach, w perspektywie także do warzyw, nie wypełni luki po nich, bo też nie takie jest jej zadanie. To nowa jakość – w tym przypadku naturalne wytwarzanie soku owocowego, dostępne dla każdego.

MAŁGORZATA MATUSZ

Zdjęcia: M. Matusz

Zdjęcia prezentujące cykl „produkcji”

(przedruk z tygodnika Euroregio Glacensis)