

## Det brede i det smalle - smagsudforskning fra praksis.

*Oplæg til økologikongressen 2011 v/ Mette Meldgaard*

StrynØfrugthave er en økologisk frugtplantage med et stort udvalg af gamle og nye æblesorter. Der dyrkes også en lang række andre slags frugt i mindre mængder.



Frugthavens lille mosteri tilbyder en række "single estate" moste. Til mosten bruges de mange smagsvariationer, som findes indenfor de traditionelle spise og madæbler. Desuden dyrkes og bruges en række franske og engelske æblesorter beregnet til cider og med en høj juicekvalitet. Disse sorter er kendetegnet ved et højt tanninindhold og anderledes smagskomponenter, som blandt andet indeholder bitre og astringerende elementer.

Målet med måltidmosten fra StrynØfrugthave er at frembringe en palet af moste, som alle er forskellige og samtidigt gerne er komplekse og giver en smagsoplevelse, der er dybere end blot en lækende drik, og derfor bliver en spændende ledsager til mad.

Det gode spiseæble er karakteriseret ved blandingen af sødt og surt. Præcis hvilken blanding, der er den bedste æblesmag for den enkelte varierer alt efter om man har mest smag for det søde eller det sure. Selve æblets aroma og tekstur varierer også med sorten.

Mosten afspejler æblets smag, men der kan desuden leges med lagringen af æblet og tilsætning af anden frugt eller krydderurt eller måske kulsyre.



I workshoppen skal vi smage på most fra forskellige æbler både fra spiseæbler og fra cideræbler og forskellige blandinger. Vi skal gerne nå at smage nogle meget forskellige eksempler på enkeltsorts moste, most med og uden kulsyre. Smagning af æbler og den færdige most. Nogle eksempler fra mine færdige blandinger med frugt og krydderurter og endeligt vil jeg medbringe eksempler på anderledes forarbejdet most.

