

Torkade äppelringar

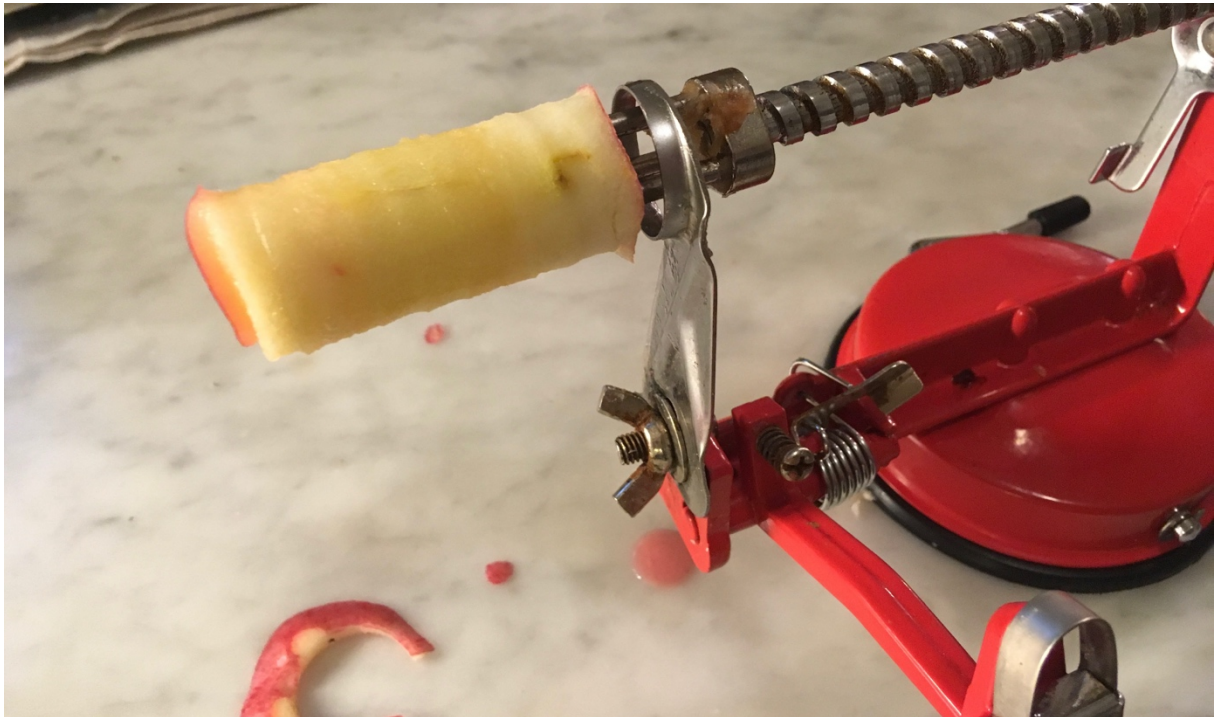
Att göra egna torkade äpplen är lönsamt. När jag kollade senast i mataffären kostade de 450:- per kilo. Till en början bör man välja rätt sorts äpplen att torka. Det är en fördel om de är mogna så de inte är så sura, om det är en sort som inte är så saftig för då tar det längre tid att torka dem och om de inte är riktigt torra kommer de att mögla, och rött skal är vackert tycker jag. Av äpplena på bilden nedan skulle jag helst välja det vänstra, ett Husmodersäpple, men det får inte vara så moget att det blivit mjöligt, för då håller äppelringarna inte ihop. I andra hand skulle jag välja Åkerö, det tredje äpplet från vänster. Det grönröda äpplet, Cox Orange - andra från vänster, är ett vinteräpple som behöver ligga och mogna innan det får god smak. När det väl är moget kan det gå att torka, om det håller ihop. Det gröna äpplet längst till höger är Gravenstein, som är mycket saftigt och litet syrligt och passar bäst till must. Jag torkade sådana förra året, men de blev inte tillräckligt torra utan möglade och fick kastas.



Enklaste sättet att göra äppelringar är att använda en s.k. äppelsvarv.



Man sätter fast den i underlaget med en sugkopp. Den kärnar ur äpplet och skivar det i en spiral, allt i samma process.



Om man vill kan den även skala äpplet samtidigt, men jag tycker det är vackert när skalet är kvar och det blir mycket som går till spillo när den skalar.

Om man inte har någon äppelsvarv kan man kärna ur äpplet och sedan skiva det med vanlig kniv. Nedan syns två typer av äppelpipor som man kärnar ur med, och en manick som kärnar ur och gör klyftor, vilket kan vara praktiskt om man gör kompott.



Det finns särskilda torkställningar för äppelringar, och om man är litet händig så kan man nog tillverka en själv. Tills vidare trär jag upp äppelringarna på bambupinnar, eller i detta fall vassrör som är raka och tillräckligt smala för att få plats i hålet i äppelringarna. Pinnarna hänger jag upp mellan två köksstolar. Jag brukar låta dem hänga i 4-5 dagar, men det beror på hur saftiga äpplena är och hur varmt det är i rummet. Hellre en dag för mycket än en dag för litet, om man är osäker på om de är tillräckligt torra. Sedan förvarar jag dem i burkar med lock och klipper dem med vanlig sax i småbitar till exempelvis granola/mysli.



Suzanne Gundler