



Æbleværkstedet Nonnetit

## NYHEDSBREV NR. 4 – juni 2010

Nyhedsbrevet er blevet lidt for omfattende denne gang. Sådan går det, når tiden går og mere stof kommer til.

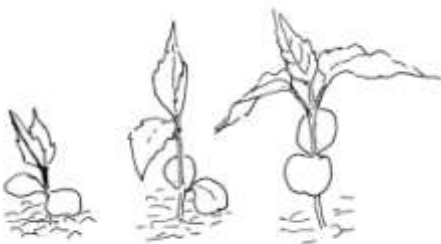
Vi arbejder så godt vi kan på to fronter. I foreningen og mellem dens medlemmer skal der gerne, løbende, foregå aktiviteter, således at man mærker at man får noget for pengene. Det er lidt svært i starten, når vi ikke har noget værksted klar. Men forårets podekursus på Grevinge Centralskole var et forsøg på at give medlemmerne noget. Og vi følger op med et par ture til Pometet i Tåstrup og en Sverigestur. Inden det forhåbentlig går løs med de første mostmaskiner i Æbleværkstedet til efteråret.

Den anden front vi kæmper på er selve projektet: At oprette et æbleværksted! Kom til Atterup og se hvordan det går. Arbejdsdage står sidst i nyhedsbrevet. Gulvet er næsten støbt og snart går murer og tømrer igang.

Der er mange, der modtager nyhedsbrevet. Men vi mangler medlemmer. Et ordinært medlemskab koster kun 100 kr, men mange bække små styrker vor likviditet her i starten hvor der er mange udgifter.

Skulle du iøvrigt ønske at være aktiv f.eks. med at lave plan for plantning af æbletræer eller samle gamle beretninger om æbler i Grevinge sogn, er du mere end velkommen. Kontakt et bestyrelsesmedlem. I den forbindelse vil vi gerne i kontakt med lodsejere, der er interesserede i æbletræer som vejtræer. Vi forærer æbletræerne. Plantning og vedligeholdelse sker i samarbejde med Odsherreds Kommune og ejeren. Et stort ønske fra bestyrelsen er at forskønne landskabet med æbletræer langs vejene, ud fra Atterup, hvor værkstedet ligger.

Nu hvor æbletræerne er afblomstret glæder jeg mig over de små podede træer. Men jeg har også en lille samling af frøplanter. Normalt skal en æblekærne igennem en dyremave og påvirkes af de sure mavesafter, før den kan spire. Men jeg har ladet æbler ligge og rådne på jorden – og op spirer små æbletræer. Først kimbladene. Siden de rigtige løvblade. På min skitse ses de ægformede (supereliptiske), lidt læderagtige, glinsende kimblade samt første par rigtige løvblade. I 2012 kan jeg pode på dem.



*Peter Løn Sørensen,  
formand for Æbleværkstedet Nonnetit.*

### KORTE NYHEDER.

- Æbleværkstedet er nu godkendt som folkeoplysende forening i Odsherred Kommune
- På den ekstraordinære generalforsamling d. 21. April Godkendte generalforsamlingen at bestyrelsen optager en kassekredit i Merkur Bank. (Se referat på hjemmesiden [www.grevinge.dk](http://www.grevinge.dk))
- Æbleværkstedet har nu, d. 28. maj, omsider fået endeligt tilsagn om støtte på kr. 348.500,00 fra Fødevareministeriet, FødevareErhverv. Der mangler 2.500 kr, der skulle dække halvdelen af udgifter til bogholderi. Det kan vi desværre ikke få støtte til.

## BESTYRELSEN PÅ STUDIETUR TIL RØDDING – ÆBLETS BY - I HIMMERLAND.

Æblets by ligger nær Spøttrup Slot. På vejkortet står Rødding, men postnummeret er Spøttrup.

Bestyrelsen samt lærlig og suppleant Erling, drog dertil tidligere på året og oplevede et ganske særligt projekt, der indvolverer hele byen og kommunen.

Projekt ÆbletsBy ligner på flere måder vores æbleværksted. Det kendetegnes ved at stå på historiens traditioner og kultur med henblik på at fremme en udvikling indenfor nutidens realiteter og fremtidens perspektiver om arbejds-, familie- og social liv på landet.

Projektets vision er at byen Rødding i Vestsalling, indenfor 10 år, skal kendes på sine frugttræer, som er udviklet af og udnyttes i et netværk af alle grupperinger af borgere i byen. Sundhed, landskabelig skønhed, miljø, fællesskab og den gode smag skal gå op i en højere enhed.

Formålet er altså at tage udgangspunkt i den tradition, der tidligere lå i selvforsyningstanken og den tidligere konventionelle drift af frugtplantager og havebrug. Men uden sprøjtning med pesticider og ud fra tanken om "hver egn sit æble". På den måde er det målet at skabe et mentalhygiejnisk projekt, der står på flere ben. (Se mere om æblets by på [www. Aebletsby.dk](http://www.Aebletsby.dk))

Foto: Rie Boberg



Mon vi har nogen i foreningen,  
der kan svejse sådan nogle stativer

Eva Christensen var med på vor studietur og fortæller:

*Efter en overdådig middag, kørte vi i 3 biler rundt for at se på æbletræer. Vi startede på en byggegrund, stillet til rådighed af kommunen, her havde et lav sat små æbletræer. Byggegrunden skrånede, så børnene havde brugt bakken til at kælke på i vinter. Det så rigtig hyggeligt ud Vi kørte ud til Anton Pedersens æblesamling, hvor de havde fået stillet et stort stykke jord til rådighed, i 30 år, af en landmand. De havde oprettet en genbank, hvor der var sat æbletræer. 4 stk. af hver. Der var trukket vandslanger, så folkene var fri for at skulle gå med vandkander. Rigtig godt tænkt. Desværre er jorden og vinden ikke det bedste for æbletræer, så de prøver sig frem med hvilke sorter, som kan modstå det jyske vejr og vind. Slots- og ejendomsstyrelsen, der har Spøttrup Borg, havde stillet et stort stykke jord til rådighed, hvor der også skulle plantes æbletræer. I 1928 havde der været frugtplantage her. Der skulle sættes nyt læhegn af hasselnødder, podet på tyrkisk hassel, hjertenødder, valnødder og spisekastanjer. Der var også en bigård. Styregruppen i Rødding vil også have lavet et sted hvor folk kan komme og spise deres mad og drikke deres kaffe. Der skal være mulighed for at pensionister kan køres dertil.*

Erling Frederiksen er, i æblesammenhænge,  
særlig kendt for sin interesse for ciderproduktion

### Cider eksperimenter i Æblets By- Rødding / Spøttrup Kro

Af Erling Frederiksen

I Rødding var der også en gruppe, som har forsøgt sig med at lave cider. Altså gæret æblemost, som gærer op til en alkoholprocent på mellem 3 og 8 procent, alt efter hvilke æbler og hvilken gæringsproces, man anvender.

Kromanden på Spøttrup Kro havde samlet noget forskelligt ciderbryggesudstyr, som vi fik lov at se. Det er relativt dyrt, hvis man vil investere i trykbeholdere til cidren. Ca. 2000 kr. for et trykfad til ca. 25 liter. Vi smagte desuden noget cider fra efteråret 2008 - henholdsvis fra flaske og fra fad. Det smagte udmærket og havde bevaret en relativ høj grad af sødme (for meget efter Ries smag). Det er dog tydeligt at der mangler noget most fra de rigtige bitre cideræbler, men det er interessant, at de havde kunne bevare noget sødme i cidren, fordi hjemmelavet cider meget nemt bliver lidt sur.

Til oktober har Røddingfolkene arrangeret en uges studietur til Normandiet, hvor der skal besøges forskellige cidre-gårde og studeres produktionsmetoder, så vi kan lære lave kvalitetscider (på fransk cidre) i Danmark.

### Arbejdsdage:

Arbejdsdage er dage, hvor vi møder op og arbejder på æbleværkstedet, der skal stå klar til mostproduktion i oktober, i år. (Grave ud og lave gulv i marts-maj. Håndværker i maj-juli, maskiner og inventar august-september )

Peter Møller er arbejdsformand og kan kontaktes på Tlf. 59658079, mobil 31250933 eller e.mail - petm@holb.dk eller [ams@rorvigfriskole.dk](mailto:ams@rorvigfriskole.dk) - ...hvis du vil hjælpe med noget. Du er også velkommen til bare at komme og kikke.

Arbejdsdage indtil efteråret: 1. og 3. mandag i måneden

### VI AFHOLDT PODEKURSUS PÅ SKOLEN:



27-28/3  
10-11/4  
8-9/5  
29-30/5  
19-20/6  
14-15/8  
28-29/8  
18-19/9

Kursusleder og suppleant i bestyrelsen, Thorriil Sørensen fanger opmærksomheden med det lille snit

*Søndag d. 18.april kl.10 mødtes 15-20 medlemmer til podeskursus i formningslokalet på Grevinge Centralskole med Thorill Sørensen som kursusgiver.*

*Mange havde favnen fuld af podeskviste-skåret tidligt på året fra deres æbletræer – og siden opbevaret køligt, indpakket i aviser.*

*Thorill viste os podesnittets hemmelighed – et langt, skråt snit, lavet med en skarp kniv, og med kvisten støttet med venstre tommelfinger.*

*Vi øvede og øvede – for hele succes`en med podning afhænger af om vækstlaget på dette snit ligger helt plant med vækstlaget på grundstammen.*

*Mens vi hyggede os med kaffe og kager og snakken gik, blev vores podeflader sammenbundet med elastik og bast og forsejlet med pudevoks.*

*Jeg kom hjem med podede træer af sorterne: Sparta, Cox Pomona, Garboedal, Nonnetit, Ingrid Marie og Sir Price- og de står nu plantet velbeskyttet i et højbed med høje sider, og kun fremtiden vil vise om jeg lærte podningskunsten på kurset.*

*Tak til initiativtagerne og kursusgiver for en hyggelig formiddag.*

Kirsten Jessen, Vindekilde

-----  
*Og Eva Christensen, Engelstrup, fortæller at Thorill ".....var rigtig god til at fortælle så alle fik meget ud af dagen. Der blev lavet mange æbletræer også til æbleværkstedet.  
Alle hyggede sig og håber på at kurset bliver gentaget"*

---

Æbleværkstedets bankkonto er Merkur Andelskasse:  
1135203, reg. nr. 8401

Kontingentsatser er:

Ordinært medlemsskab: 100 kr

Gruppemedlemsskab: 200 kr

Familiemedlemsskab: 150 kr

Støtte medlemsskab: 50 kr

Børnemedlemsskab: 50 kr (børn under 16 år)

---



Bettys "Det søde æble" i blomst – æblelandskabet i Odstrup.



En vision fra Atterup!

# Æbleture

- FÆLLES UDFLUGT TIL POMETET.

Æbleværkstedet "Nonnetit" har sammen med Slow Food Odsherred og Haveklubben "Humlegården" arrangeret en eksklusiv udflugt til Pometet i Tåstrup, hvor vi får vores egen rundvisning udenfor de officielle besøgsdage. Det betyder, at der både er tid til at se og høre, stille spørgsmål og fordybe sig i dette unikke sted. Pometets sortssamlingen er meget stor og omfatter cirka 750 æblesorter, hvoraf omkring de 250 er danske. Antallet af andre frugtsorter ligger på cirka 80 til 120.

Pometet: lørdag den 28. august 2010 kl. 12. Vi regner med at blive omkring 20 deltagere til en entrépris af 100 kr/pr. person. Vi prøver at organisere en fælles transport, hvis ikke vi finder en bus, så i privatbiler.

Bindende tilmelding til Erling Frederiksen: [erling.frederiksen@gmail.com](mailto:erling.frederiksen@gmail.com)

- TUR TIL SVERIGE?

I Kivik på den sydlige østkyst af Sverige afholder man hvert år et kæmpe æblemarked. Her skulle være ALT vedr. æbler og 100.000 mennesker. Det forgår i år lørdag og søndag den 25-26 september, og hvis vi kan fylde en bil eller to, så kan vi køre derover på 3-4 timer i adstadigt tempo.

Jeg har ikke kigget på overnatningsmuligheder, men kontakt mig, hvis I er interesserede. Så ser vi om der er interesse for en udflugt.

Vi kunne kombinere turen med en ekstra dag eller to til Åsnen, som ligger lidt længere nordpå inde i landet. Her kan man stadig se nogle eksempler på den gamle eng-frugts-avl. Her græssede køerne under de højstammede æbletræer eller man slog hø under æbletræerne. Det giver nogle meget smukke og bio-diverse landskaber. Noget vi kan blive inspireret af her i Odsherred.

Der er stadig en plantage, som fungerer efter disse gamle principper og man kan stadig se nogle af de gamle æbleenge.

Området omkring Åsnen har egentlig et fastlandsklima, som ikke er velegnet til æbleavl, men fordi Åsnes vand om efteråret holder på varmen, så bliver efteråret en smule lunere omkring den store sø. Derfor har man haft en kæmpe æbleproduktion i netop dette område.

Hvis I er interesserede, så kontakt mig.

Erling Frederiksen

[erling.frederiksen@gmail.com](mailto:erling.frederiksen@gmail.com)

59 46 36 29

Mobil: 28 21 29 89

---

Æbleværkstedet Nonnetit, juni 2010 ([www.grevinge.dk](http://www.grevinge.dk) eller [www.din-by.dk](http://www.din-by.dk))

Foreningsadr. Hos formanden: Holbækvej 46, 4571 Grevinge – e.mail:foelhoej@get2net.dk, tlf. 59659997

Værkstedesadresse: Peter Møller, Ærtebjergvej 2, Atterup, 4571 Grevinge

Kasserer: Henrik Bang Jensen, Åmosevej 4, 4571 Grevinge –e.mail: henrik.bang.jensen@gmail.com  
tlf. 59650532