

Sezóna moštování



Co je to moštování?

Moštování znamená v podstatě **lisování čerstvého ovoce za účelem získání šťávy, která si uchová vitamíny, minerály i chuť**. Mošt je lahůdka bez přidaného cukru a konzervantů, a pokud je správně zpracovaný, vydrží i několik měsíců. Překvapí vás, že kromě jablek lze moštovat i hrušky, ryngle, angrešt, nebo dokonce rebarboru, která dodá šťávě svěží nakyslý tón.

Než se ovoce dostane do lisu, je potřeba jej pečlivě připravit. Rozhodně se nevyplatí přinést nahnílé nebo červivé kusy. I jeden zkažený plod dokáže pokazit chuť celé várky. **Ovoce se proto nejprve roztřídí a důkladně umyje**. Většina moštáren má **drtiče**, které **ovoce rozmělní**, aby z něj lis snadno vymačkal šťávu.

Kolik moštu dostaneme?

Kolik ovoce potřebuji, abych mohl přijet do moštárny? Malé množství, například kilogram jablek ze stromu za domem, většinou nemá smysl. **Výlisek z 10 kg jablek dá přibližně 6 až 7 litrů moštu**, proto většina moštáren stanovuje minimální množství kolem 30 až 50 kg. Naopak maximální objem je spíš otázkou kapacity zařízení a času, některé provozy zvládnou i tuny ovoce během sezóny.

Velkou výhodou je, že zákazník obvykle dostane mošt přímo z vlastního ovoce. Pokud ale přiveze menší objem, může se stát, že bude zpracován společně s dávkou jiných pěstitelů. To ale nemusí být na škodu, vznikne tak unikátní směs chutí.

Aby mošt dlouho vydržel

Zajímavou novinkou posledních let je pasterace přímo v moštárnách. Čerstvý mošt, který by jinak vydržel jen několik dnů, se **šetrně zahřeje na potřebnou teplotu** a ihned stáčí do bag-in-boxů, tedy sáčků s kohoutkem uložených v papírové krabici. Takto ošetřený mošt má **trvanlivost až rok**. Po otevření vydrží v lednici dva až tři týdny.

Mošt si můžeme uchovat i doma, ačkoliv to vyžaduje trochu zručnosti. **Čerstvě vylisovanou šťávu lze zavařit do sklenic** podobně jako marmeládu. Je ale potřeba hlídat správnou teplotu, aby se zničily nežádoucí mikroorganismy, ale zároveň se neztratila cenná chuť a vitamíny. **Alternativou je zmrazení v PET lahvích**, které nesmíme plnit až po okraj, aby mohl mošt při zmrznutí zvětšit objem.

Vhodné kombinace ovoce (a zeleniny)

Moštování není jen o jablkách. **I jiné druhy ovoce dokážou dát výbornou šťávu. Hrušky se často lisují spolu s jablky**, protože samostatný hruškový mošt bývá hodně sladký a nevýrazný, zatímco s kyselými jablky získá vyváženou chuť. Z hruškového moštu se dříve vyráběl i perry, kvašený nápoj podobný cideru. **Moštovat lze také švestky, ale je nutné je nejdříve odpeckovat**, protože pecky obsahují kyanogenní látky a při lisování by zanechaly nežádoucí hořkost. **Podobně je třeba odstranit pecky i z třešní nebo višní.** Výsledná šťáva je aromatická a vhodná pro směsi s jablky. **Kromě peckovin se moštují i ryngle, rybíz, angrešt, maliny.**

V poslední době roste obliba i méně tradičních variant. Například **mošt z jablek s mrkví a červenou řepou**, který má krásně sytou barvu a je doslova vitamínovou bombou. V některých moštárnách můžete ochutnat i kořeněné varianty, třeba **jablečný mošt s vůní skořice nebo zázvoru**, ideální hřejivé pohlázení pro podzimní večery.

Doporučujeme domluvit se v moštárně předem, pokud se jedná o jiné ovoce než jablka a hrušky. Ovoce je vhodné přivést zralé, čisté, přebrané, v bedýnkách, pytlích či jiných snadno přenosných obalech.

Mošt spojuje...

A nezapomeňte, moštování má navíc sociální rozměr. **Mnohá města a obce pořádají slavnosti moštu, kde se lidé setkávají, sdílejí přebytky ze zahrad a ochutnávají**, co všechno se dá z ovoce vyrobit.

Je to krásná **příležitost propojit tradici s moderním způsobem života** a připomenout si, že kvalitní jídlo nemusí cestovat přes půl světa. Často stačí jen natáhnout ruku k jabloni za domem.