

StrynØfrugthave



StrynØfrugthave er en økologisk frugtplantage med et stort udvalg af gamle og nye æblesorter. Der dyrkes også pærer, blommer, kirsebær, abrikoser, hasselnødder, kvæder, minikiwi, efterårshindbær, hyldebær, solbær og ribs, men disse i mindre mængder. I tilknytning til frugthaven ligger et lille mosteri, som fremstiller en række unikke moste. Man er altid velkommen til komme forbi eller ringe, hvis man vil købe most og gå en tur i plantagen. I sæsonen er der en vejbod med sæsonens godter. Hvis man vil have mere indsigt i frugtdyrkningen og mosteriet tilbyder Mette på bestilling en større rundvisning i plantagen og mosteriet med smagsprøver på sæsonens frugt og bær. I æblesæsonen kan man smage op til 10 forskellige sorter samtidigt. Desuden tilbydes smagning af most hele året, både specielle enkeltsortsmoste, de almindelige moste og moste fra StrynØfrugthaves specielt udvalgte grand cru serie.

Frugtplantagen

En rundtur i plantagen, som er på små 4 ha byder på fortælling om sorter og deres egenskaber. Økologisk dyrkning og æbledyrkning generelt med tips og tricks også til haveejerne. Samtidigt kan man nyde udsigten gennem træerne til vandet og opleve fuglelivet.

Dyrkningen foregår med udstrakt brug af håndarbejde ved beskæring, frugtudyndning, fjernelse af skadedyr og plukning. Målet er, at tilbyde en stor diversitet af økologiske æbler og anden frugt af en høj kvalitet og helt usprøjtet. Smagen er i højsædet, hvad enten det er gamle sorter, der er ved at gå i glemmebogen eller ny sorter, som ud over deres egnethed til økologisk dyrkning også rummer smagskvaliteter, som værdsættes af den moderne forbruger. Der er lige i samarbejde med Pometet plantet en blommesamling med 71 forskellige sorter.



Mosteriet

Frugthavens lille mosteri tilbyder en række "single estate" moste. Hvert års moste har deres helt egne smagskomponenter, som giver udtryk for stedets terroir og årets særlige udtryk tilsat en trang til at udforske ny muligheder og smagskompositioner. Den gode lerjord, de mange solskinstimer, vinden, saltene og det specielle klima, som knytter sig til placeringen på StrynØ er koncentreret i hver flaske. Forarbejdningen af frugten foregår i det lille mosteri, der giver mulighed for en nøje overvågning og skånsom forarbejdning. Blandt andet arbejdes med modningen af æblerne for at udvikle smagen, tilsætning af anden frugt eller krydderurter for at få de helt rigtige smagsnoter til forskellige typer retter og skånsom pasteurisering i flasken. 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. Disse sorter er kendetegnet ved deres høje tanninindhold og deres anderledes smagskomponenter, som blandt andet indeholder bitre og astringerende elementer samt deres høje juicekvalitet. Udviklingen af smagssammensætningerne og typerne af most er sket i samarbejde med kokken Rasmus Kofoed og Økologisk Landsforenings fødevarerådgivning.



Ved en dedikeret mostsmagning gennemgås hvordan der mostes og vi smager på de mange forskellige typer most og sammenligner f.eks. hvordan smager en most med og uden kulsyre.

Rundtur i plantagen, smagning af æbler i sæsonen, besøg i mosteriet smagsprøver på most ca. 2 timer 35 kr./ person. Minimum 10 personer.
+ Decideret smagning af 6 typer grand cru måltidsmost m.m. 1 time + 25 kr/ person. (2012)

Foredrag ud af huset 2500kr. + forbrug af most samt kørsel.

Kontakt: Mette Meldgaard, StrynØfrugthave Korsvejen 9, StrynØ, 5900 Rudkøbing.

Tlf: 40178137 email: msmeldgaard@gmail.com Hjemmeside <http://www.strynoefrugthave.dk>

