



Appelen persen

Deze activiteit bestaat uit 5 onderdelen.

- Deel 1 Wassen van de appelen.
- Deel 2 In stukjes snijden van de appelen.
- Deel 3 Vermalen van de appelen.
- Deel 4 Persen en het sap opvangen.
- Deel 3 Proeven.

Dit heb je nodig

- ☐ Breekmolentje om appelen in stukken te breken
- ☐ Handmatige fruitpers
- ☐ Pallox met appelen
- ☐ Waterkraan, eventueel met slang
- ☐ Mesjes
- ☐ Plankjes (om op te snijden)
- ☐ Plastic (veilig voor eetwaren)
- ☐ schenkbekers om sap in op te vangen
- ☐ Bekertjes om sap te drinken
- ☐ Emmer of box om weggesneden delen appelen in op te vangen

Deel 1 Wassen van de appelen.

Dit heb je nodig

- ☐ Plastieken fruitbakjes
- ☐ Waterkraan met eventueel waterslang om de appelen af te spoelen

De appelen worden afgespoeld om het stof/insecten te verwijderen, zodat er geen vuil meegaat als er moet geperst worden.



Deel 2 In stukjes snijden van de appelen.

Dit heb je nodig

- ☐ Snijplankjes
- ☐ Aardappelmessjes
- ☐ Bakjes om de versneden appelen in te leggen
- ☐ Emmer om de slechte delen in te leggen

De appelen worden in 4 delen gesneden zo kan men kijken of er slechte delen moeten verwijderd worden. Het is niet nodig om het kroontje, het steeltje of het klokhuis te verwijderen. Het is ook beter dat de appels al in kleinere stukken zijn om verder te vermaleren.

Binnen bij boeren

Deel 3 Vermalen van de appelen.**Dit heb je nodig**

- ☐ Vermaler/Fruitmolen
- ☐ Opvangbak

De in stukjes gesneden appelen worden in de vermaler gedaan en hier worden ze verder tot pulp gemalen. Dit is nodig omdat de appelen dan beter hun sap los laten. Nadien worden de gemalen appelen in de pers gedaan om te persen.

**Deel 4 Persen van de appelen.****Dit heb je nodig**

- ☐ Handmatige fruitpers
- ☐ Emmer om sap op te vangen
- ☐ Grote maatbeker
- ☐ Afval emmer

De fruitpersen voorbereiden:

- 1 In de fruitpersen worden eerst de netjes aangebracht waarin we de vermalen appelen doen. Dit is om, na het persen, gemakkelijk de resten of de pulp te kunnen verwijderen en ook om te voorkomen dat er kleine appelrestjes in het sap zouden terecht komen. De pulp verzamelen we in een emmer of kruitwagen, dit kunnen we later aan de kippen of ganzen geven of op de compost hoop gooien.
- 2 De handmatige fruitpers wordt zoals het woord zegt, met de hand in beweging gezet. Door middel van een draaiende beweging wordt het fruit samengeperst.



We maken gebruik van **een hefboom** (de lange stang waarmee we draaien) om onze kracht te vergroten. Overbrenging van rotatie naar translatie (= van draaiende beweging naar rechtlijnige beweging)

Principe van de hefboomwerking

Links de last (rode bol) en de lastarm (afstand van last tot draaipunt) en rechts de macht (rode pijl) en de machtarm (afstand van kracht tot draaipunt).



Deel 4 Proeven van het sap.**Dit heb je nodig**

- ☐ **Maatbeker**
- ☐ **Kleine glaasjes**

Het sap dat we nu gaan proeven is niet zo helder van kleur als het sap dat we meestal kopen in de winkel. Hoe komt dat?

Het sap is troebel omdat het geen enkele andere behandeling heeft ondergaan. Zoals het filteren om alle kleine deeltjes eruit te krijgen.

Klaren kan men doen door er een stof aan toe te voegen waardoor deeltjes neerslaan op de bodem. Het klare appelsap wordt overgeheveld. Pasteuriseren (verwarmen tot 75 – 80 °C) doen we om bacteriën en micro-organismen te doden of te remmen maar ook voor het verdrijven van zuurstof om oxidatie tegen te gaan. Oxidatie is een chemische reactie, het sap komt in contact met de zuurstof en hierdoor krijgt het een vieze donkerbruine en troebele kleur.

