



## Gastronomigruppen

# Julita

## Julita gård, Västra Sörmland

2012

### Ursprung

Julita gård fick i uppdrag att sortbestämma äpple- och päronsorterna på Julita samt att inventera Mälardalen på äldre fruktträd. Det visade sig att Mälardalens trädgårdar var fruktrika och innehöll flera sällsynta och utrotningshotade lokalsorter av äpple och päron. Julita gård fick senare av Nordiska museet i uppdrag att utvidga inventeringen till att omfatta hela landet. I september dignar det av frukter i mer än 300 träd från över hundra äppel- och päronsorтер. Sörmland är rikt på gods där trädgårdsmästarna tävlade om att skapa nya sorter och flera lokala äppelsorter bär godsets namn såsom Åkerö, Säfstaholm, Ökna lökäpple och Gimmerstaäpple.

Julita gård ligger i den nordvästra delen av Södermanland, mellan sjöarna Hjälmarens och Öljaren. Öljaren är en grund sjö med ett medeldjup på sex meter. Som de flesta slättsjöar i jordbruksområden är Öljaren mycket näringsrik. Strand och vattenvegetationen är mycket kraftig med breda bälten av vass. Syrehalten i vattnet är tillfredställande och halten tungmetaller är minimal. Kalkbrottet vid Forsby på andra sidan sjön har en positiv inverkan på pH-värdet i sjön. Ålder på träden är mycket varierande från mycket gamla till trettio år.

### Äppelsorter

Rött järnäpple, Mälsåker, Ökna lökäpple, Åkerö, Råby Rubin, Fiholms Ribston, Kesäter men också: Aroma, Farmors juläpple, Fullerö, Fagerö, Gubbäpple, Wealthy, Julita Gylling, Peasgood's Nonsuch, Röd höstkalvill, Cellini, Ökna vita vintergylling, Södermanlandskalvill, Norrstack, A2, Rosenhäger.

### Skördeinformation

Ärgången 2012 var svår och gav liten mängd friska äpplen som hade hög syra som gör att ärgången är den stramaste som gastronomigruppen har gjort. Skördens mängd var för oss ca 780Kg.

### Mustens karaktär

Smaken är mycket frisk med smak av friska äpplen som avslutas med en liten vuxen bitterhet

### Passar till

Här har vi ett kraftpaket med bra fruktighet och friskhet som gör att det passar till många rätter med sötsalta brytningar som våra högtidsrätter som gravad/rökt lax, inlagd sill/strömming eller det rimmade köttet. Musten är även strålande till sushi. Nästan allt på fläsk är strålande och passar lika bra till fläskläggget som till den grillade fläsk karrén med heta kryddor.

### Vår tanke

Vi vill visa att det finns specifika områden i Sverige som med sina unika lägen gör att olika äpplesorter kommer att smaka olika. Sverige är ett långt land med massor av klimatzoner som påverkar grödors kvalitet. Lika självklart som att ett vin från södra Italien smakar olika mot ett vin från norra kommer det vara med äpplen från olika jordmånar och platser i Sverige. Tanken är att erbjuda en alkoholfri dryck av superkvalitet att njuta av till allt från läskande fördrink till förrätten, varmrätten eller som avslutning till ost eller efterrätt. Äpplena är mustade med försiktighet. Efter rivning och pressning får musten sedimenteras i ca 24 timmar innan den filtreras för att få en briljant klarhet.

[www.gastronomigruppen.se](http://www.gastronomigruppen.se)