



OÜ RIKSMAN

Üks viis aiasaaki hoidistada on pressida see mahlaks. Näiteks Maalehe hoidisekonkursilt võidetud mahlapressiga.

Eesti keeles võib sõna “mahlapress” tähistada nii aparati, mille-ga vuristate endale köögis klaasikese värsket hommikumahla, kui ka märksa toekamat riistapuud, mille abil võite täita mahlapurkidega kogu keldri. Võrdluseks – näiteks inglise keeles öeldakse esimese kohta *juice extractor* (otsees tõlkes “mahlaeraldaja”), teist aga tähistatakse sõnapaariga *fruit press* (puuviljapress).

OÜ Riksmanni pakutavad mahlapressid on “puuviljapressid”, millele vihjab ka õunakülluse motiiv nende veebilehel www.mahlapress.ee. Kuigi sealsete pressidega saab mahla kätte ka näiteks pirnidest ja sõstardestki, on just õunad need aiaviljad, mille pärast meie oludes enamasti soetatakse endale mahlapress. Heal õuna-aastal ei käi ka väikese puuviljaaia omanikul ükski muu hoidistamisviis saagist lihtsalt üle.

Talvine mahlavaru

Ka Julia ja Denis Laksberg OÜst Riksmann jõudsid mahlapresside juurde koduse õunakülluse kaudu.

Oma veebilehel meenutavad nad: “Valmis oli saanud viljapuu-



saak, mille eest olime hoolt kandnud juba varakevadest saadik. Õunu oli aga palju, rohkem kui meie pere ära süüa jaksas. Kahju olnuks neid ka lihtsalt niisama kompostihunnikusse visata.”

Pressi abil saate varuda talveks kümneid, soovi korral ka sadu liitrit mahla. Paari klaasitäie jaoks tegelikult polegi erilist mõtet sellist pressi üles seada.

Pressiga on hea töötada õues või näiteks terrassil. Köögi jaoks on töö liialt pritsmerohke, tõdeb Denis Laksberg.

Presse leidub suuremaid ja väiksemaid, raamiga ja raamita. Peamine parameeter, mille järgi mahlapressi tööjõudlust hinnata saab, on

korvi suurus, selgitab Denis Laksberg. Korvi maht võib olenevalt mudelist olla kümnekond või paarikümmend liitrit, kuid ka näiteks 100 liitrit. Viimasel juhul on tegu pigem (väike)tootjale mõeldud seadmega.

Korvpess on tõhusam

Kõnealust tüüpi presse nimetatakse korvpresse. Vanasti kasutati pakkpresse. Sinna tuli õunapudi panna kihtide kaupa, pressida oli tülikam ja töömahukam. Korvpessi korv pannakse purustatud puuvilju korraga täis, töö läheb kiiresti.

Üks pakutav korvpessi liik, vee-press, on Eestis veel küllaltki uudne. See töötab vee surve all. Press ühendatakse veevärki, sealse 2–3 atmosfäärise surve mõjul hakkab pressis olev membraan paisuma ja pressib niimoodi puuviljapudist mahla välja.

Korvpessi panekuks peavad puuviljad olema eelnevalt purustatud õunapurustajaga. Pehme koorrega marjad, näiteks sõstrad, võib muidugi ka niisama sisse panna.

Maalehe hoidisekonkursi auhinnaks on raamiga mahlapress F20. Sellel on roostevabast terasest mahlarenn ja pöökpuust kaheks osaks lahti võetav 11-liitri-ne korv.