

Matti Jalava

# Mehumaijalla ja pamiksilla kymmenisen litraa omenasosetta

Kerromme tässä, kuinka ns. Mehu-Maijalla ja ”pamiksilla” ym. teimme 25.9.2022 omenasosetta Ruokolasta Marin ja Karin tontiolta saaduista omenoista. Niitä oli runsaat kaksi ämpärillistä.



Omenat palotelttiin ensi pieniksi lohkoiksi ja siemenkodat heitettiin kompostiin.

Koko operaatio vie tilaa aika paljon, ja niinpä meillä on ollut tapana sijoittaa mehumaija ulos ”terrassille”. Lattiaa ym. suojattiin muoveilla.

Kuvassa (alempana vasemmalla) näkyy vasemmalla myös käsin veivattava sosemylly, jolla aikaisemmin olemme kiertäneet mehumaijassa pehmenneet omenalohkot. Laite tukkeutui aika helposti lähinnä omenan kuorista. Nyt päätimmekin kokeilla pehmenneitten omenalohkojen sosettamista ns. pamiksilla.



Mehumaijassamme ei ole mitään sähkökytkintä tai termostaattia, vaan laite on ”päällä” koko ajan töpselin ollessa kytkettynä sähköverkkoon. Omenalohkojen riittävä pehmeneminen kesti noin 40 minuuttia.

Mehumaijan vesisäiliö oli täytetty sähkövastusten yläpuolelle säiliössä olevaan merkkiin asti.

Veden kulumista pitää seurata, ja noin 30 minuutin jälkeen lisäsimmekin litran verran hanasta otettua mahdollisimman kuumaa vettä. Veden lisääminen onnistuu parhaiten kahden hengen työnä toisen nostaessa mehumaijan säiliön välillä (kuva oikealla). Kuumaa höyryä kannattaa varoa.



Omenalohkoja lämmitettäessä syntyy myös mehua, jota ei suinkaan heitetä hukkaan.

Sosetettavat lohkot pannaan samaan astiaan, meillä isoon neljän litran teräskattilaan.



Noin 40 minuutin lämmittämisen jälkeen omanalohkot otettiin isoon kattilaan, jossa pamiks-sosetusta tultaisiin kokeilemaan.



Pamiksilla sosetta-  
minen näytti onnistu-  
van oikein hyvin.

Kun sose seuraa-  
vaksi kiehautetaan  
kattilassa, mahdolliset  
kuoren palat ja muut  
kokkareet voi tarvitta-  
essa poistaa.



Pamiks-sosetuksen jälkeen sose kiehautetaan liedellä. Sokeria lisättiin. Kaikkiaan hillosokeria käytettiin kahteen mehumajalliseen yhteensä kaksi kiloa.

Mm. sokeripussissa sanotaan keittoajaksi 10 minuuttia, mutta kun meidän soseemme on pakastettu, se on säilynyt hyvin ilman pitkää keittoaikaa. Olemme vain kiehautaneet sosetta hetken.

On kuitenkin muistettava varoa kiehuessa syntyviä roiskeita eli sosekattilaa ei saa jättää vartioimatta. Miedän liedessämme, jossa lämmitysasetukset ovat 1 - 9, olemme käyttäneet asentoa 6.



Sokeroitu ja kiehautettu sose annosteltiin puolen litran pakasterasioihin. Niitä tuli 20 eli sosetta tuli kahdesta mehumaijallisesta yhteensä noin 10 litraa. Aikaa kaksi ihmistä käytti tähän siivoamiseen ym. vajaat kolme tuntia.

Viimevuotinen omenasoseemme oli jo loppu ja ostimme äskettäin S-ryhmän liikkeesta 720 g belgialaista sosetta, joka maksoi vain 1,59 €. Jos sillä hinnalla olisi koko talven saatavissa omenasosetta, kannattaako itse tehdä?

Kyllä - on tämä nyt tehty ainakin parempaa.

Omenasosetta käytämme joka aamu vähän aamupuuron päällä ja lisäksi mm. ”plättien” kanssa.

