

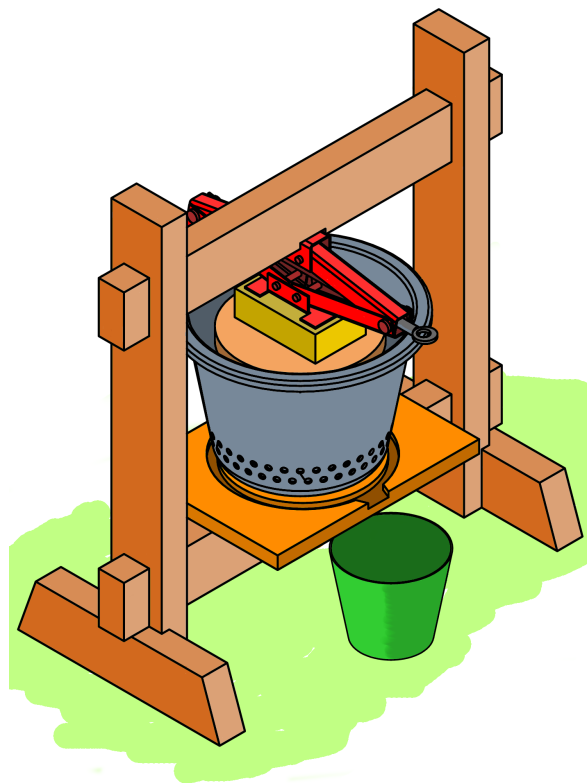
**Familien Dich**  
**Skovgårdsvej 13**  
**DK-9240 Støvring**  
**Tlf: +45 98666616**  
<http://www.dich.dk>

**www.dich.dk**

## **Simpel, hjemmebygget saftpresse!**

Denne byggevejledning omhandler brug og konstruktion af en hjemmebygget saftpresse. Den kan blandt andet anvendes til presning af æbler. Pressen er fremstillet af lettilgængelige materialer som vil være at finde i mange hobbyrum. Skal man imidlertid ud og købe materialerne vil man kunne klare sig for et budget på 300 kr. Med et rimeligt udvalg af håndværktøj vil det være muligt at bygge saftpressen på ca. to timer, et tidsrum hvor børnene kan samle og raspe æblerne!

Mikael Dich, oktober 2007



I efteråret 2006 viste Jørgen Skoubou fra Danmarks Radio i programmet "Frilandshaven" (<http://www.dr.dk/frilandshaven>), hvordan man kan bygge en saftpresse for ganske få penge. Inspireret heraf byggede familien Dich den her beskrevne presse og den deltog i programmet "Frilandshaven" den 14. oktober 2007. Billeder af den nye presse kan ses dels på frilandshavens hjemmeside, dels hos familien Dich: <http://www.dich.dk>. I det følgende afsnit beskrives anvendelsen saftpressen. I afsnit 2 findes en byggevejledning til saftpressen.

## 1 En hjemmebygget saftpresse

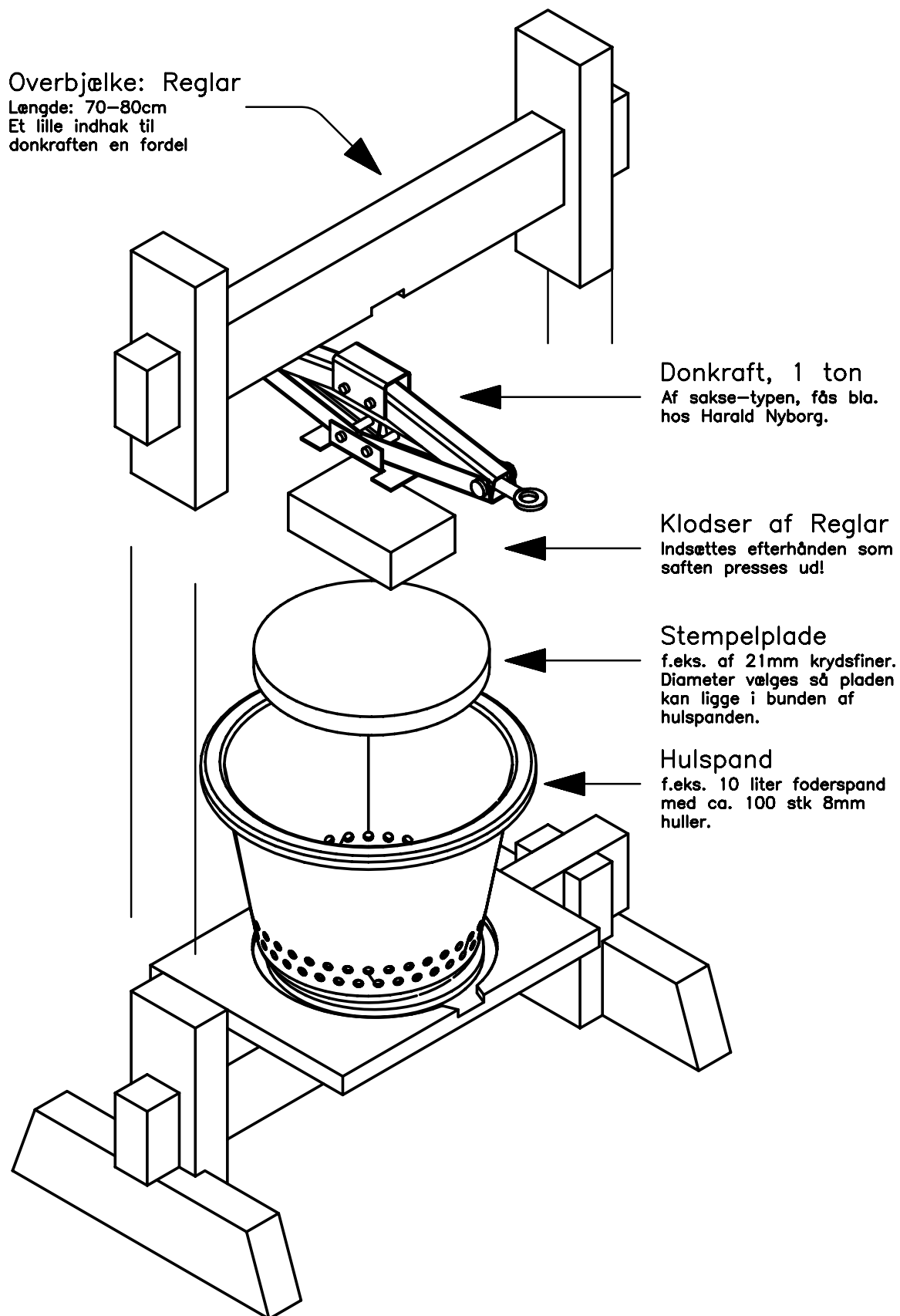
Er man den heldige ejer af et stort eller flere små æbletræer, vil man som regel i efterårsmånederne have så mange æbler, at man ikke ved hvad man skal stille op med dem. Når man så henunder vinteren savner et frugttilskud, vil de sidste æbler som regel være tørret eller rådnet bort. Før at komme de mange æbler til livs om efteråret, kan man presse saften ud af dem, hælde den i plastikposer for til sidst at fryse den. Saften kan endvidere gæres til æblecider, hvilket tager et par måneder. Det er dog nok en god ide at tage på biblioteket og læse om cidrefremstilling før man kaster sig ud i dette. Alternativt kan man invitere områdets børn og unge til juice-party, hvor saften drikkes efterhånden som den presses!

### 1.1 Frugten samles og knuses

Saftpressen, som den er beskrevet i det følgende, er især velegnet til vandholdige frugter, f.eks. æbler, pærer og vindruer. Jo mere moden frugten er, jo højere sukkerindhold har den og jo nemmere er den at presse. Der er derfor ingen grund til at presse saft før begyndelsen af oktober måned, især hvis man vil presse saft af pærer. Det betyder mindre om man får kviste og blade med og man kan sagtens bruge nedfalden frugt. Man kan f.eks. samle frugt i 20 liters foderspande, idet man så direkte kan knuse frugten heri.

Man får en god æblesaft ved at blande halvt søde og halvt sure æbler, eventuelt med et tilskud af pærer. Saften bliver som regel sødere end hvad man ville forvente ved at smage på en bid af æblerne, formentlig fordi saften iltes under presningen. Der er derfor sjældent brug for at tilsætte sukker til saften før den drikkes.

Knusningen af frugten foregår nemmest med en støder af træ i de foderspanden man indsamlede frugten i. En god støder laves af en træbjælke med en længde på ca. 50 cm, hvori der er indsat et håndtag. Det kan betale sig at lave to typer stødere: en type med et tværsnit på 10×10cm (4"×4" tømmer) og en med 4.5×9.5cm (høvlede Reglar). Den tunge støder er god til voksne mandfolk, den mindre til børnene. Jo mere findelt man har knust frugten, jo mere saft kan man få ud af den ved den senere presning.



*Figur 1: Eksploderet tegning af den hjemmebyggede saftpresse*

## **1.2 Saften presses af frugten**

Saftpressens enkelte dele er vist på figur 1. Selve presningen af den knuste frugt foregår i hulspanden, som står på bundpladen. Hulspanden fyldes omtrent halvt op, hvorefter stempelpladen lægges over. Det til donkraften hørende håndsving sættes nu i spindlens øje og der drejes med uret. Når donkraftens fod lige akkurat står på stempelpladen, rettes spand og plade op, så man får et jævnt tryk over hele stemplet. Nu drejes håndsvinget videre og saften fra frugten vil begynde at løbe ud gennem de mange huller i hulspanden. For at opsamle saften er det praktisk at der i bundpladen er udfræset en rende ligesom på et spækbræt. For at kunne bortlede saften til en passende kande eller flaske, bør man i renden have lavet et hul eller en afløbstud. Efterhånden som frugten presses sammen vil det være nødvendigt at skrue donkraften sammen igen for at kunne indsætte afstandsklods eller to mellem donkraftens fod og stempelpladen.

Efter første presning bør man tage hulspanden ud og rode grundigt op i frugten med hænderne. Man kan herefter få den sidste saft ud ved at foretage endnu en presning. Af 10 kg æbler kan man få ca. 5 liter saft, af pærer dog noget mindre. Den pressede, knuste frugt smager ikke af alverden og man får ikke meget ud af at lave frugtmos eller grød af den. Til gengæld sætter f.eks. heste, geder og får meget pris på disse rester.

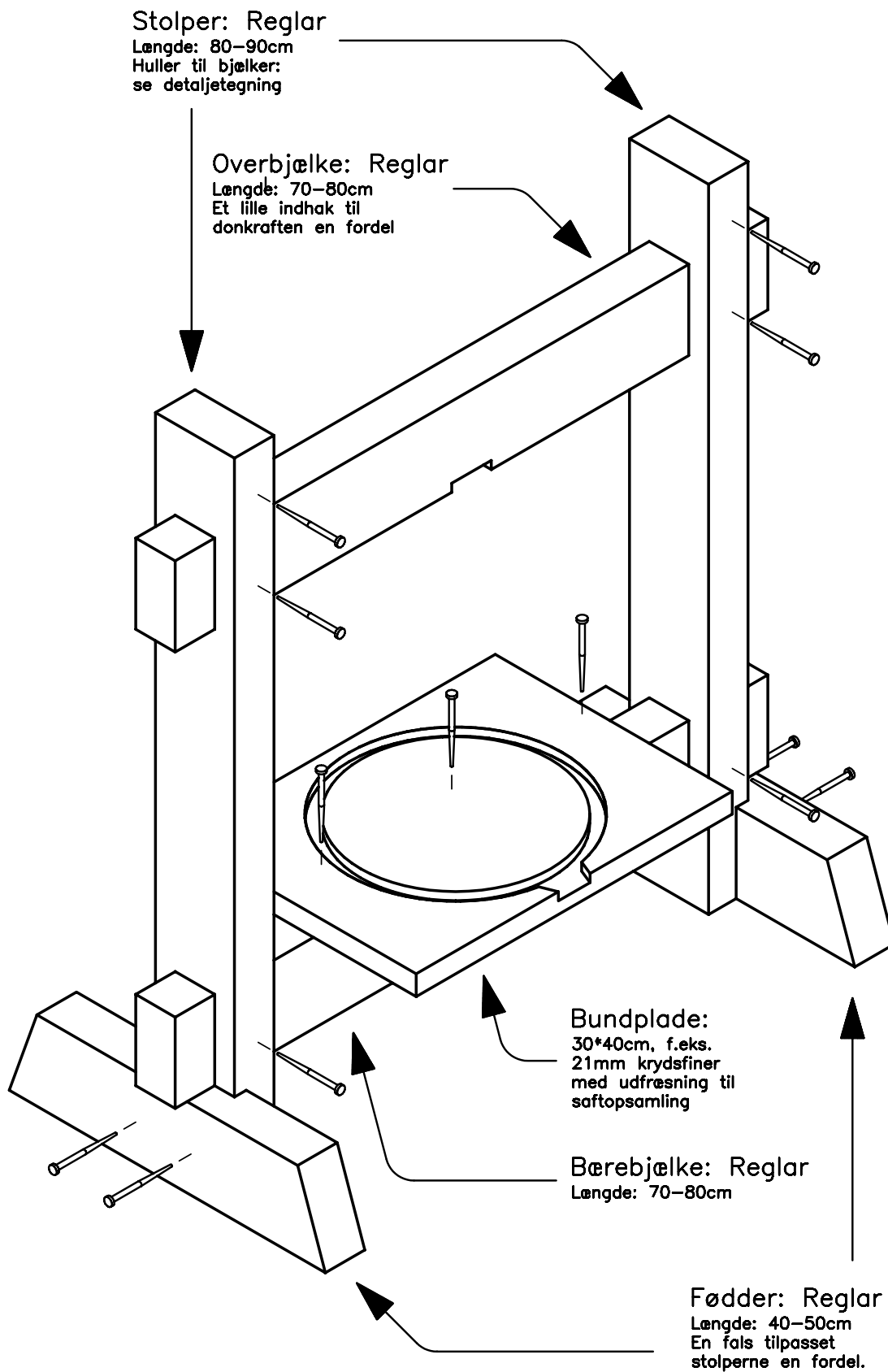
Den opsamlede saft vil indeholde en del findelt frugtkød. Det er derfor en god ide at lade saften henstå roligt i en times tid i en glasflaske. Frugtkødet vil nu samle sig for oven i flasken, ligesom andre dele vil synke til bunds. Nu omstikkes saften til en ny flaske ved hjælp af en tynd slange. Når 80% af den klarede saft er overført stoppes omstikningen og de resterende 20% med frugtkød hældes bort.

## **1.3 Saften drikkes eller opbevares til senere**

Den omstukne saft kan drikkes med det samme og da den har et ret højt sukkerindhold er den temmelig mættende. Ønsker man at gemme saften et par dage skal man sætte den i køleskabet. Man kan også fryse saften og gemme den til de kolde vintermåneder. Man skal her huske at is fylder mere end vand, så man må ikke sætte glasflasker med saft i fryseren! En tom mælkekarton med en plastikpose, trekvart fyldt med æblesaft, giver den nødvendige mulighed for udvidelse når saften fryser.

## **1.4 Rengøring**

Efter brug skal alle dele spules grundigt med vand, f.eks. fra en haveslange. Ryst vandet af pressen og tør bundpladen af med en klud. Stil nu alle dele under et halvtag så vinden kan tørre delene helt.



*Figur 2: Rammen af Reglar, der benyttes i den hjemmebyggede saftpresse*

## 2 Byggevejledning

Saftpressen består af en ramme, en donkraft, en hulspand og en bundplade. Derudover skal man lave en eller flere stødere, ligesom man skal have indkøbt et antal 20 liters foderspande til at samle frugt i. En indkøbsliste med et groft budget er givet nedenfor:

• Træ til ramme, Reglar 5m, 15 kr/m ...:	75 kr
• Planke til bundplade og stempel .....	50 kr
• Rundstok til stødere, 33mmØ, 1m .....	50 kr
• Donkraft af saksetype, 1 ton .....	75 kr
• Foderspande: 12l, 20l .....	25 kr
• Skruer, slange og lille skruetvinge .....	25 kr
<hr/>	
• Ialt .....	300 kr

Træet kan fås i enhver trælast med respekt for sig selv. Donkraft, skruetvinge og foderspanden kan fås hos Harald Nyborg, Biltema og lignede steder. Slangen vi har brugt er til akvarier og derfor fås i en dyrehandel.

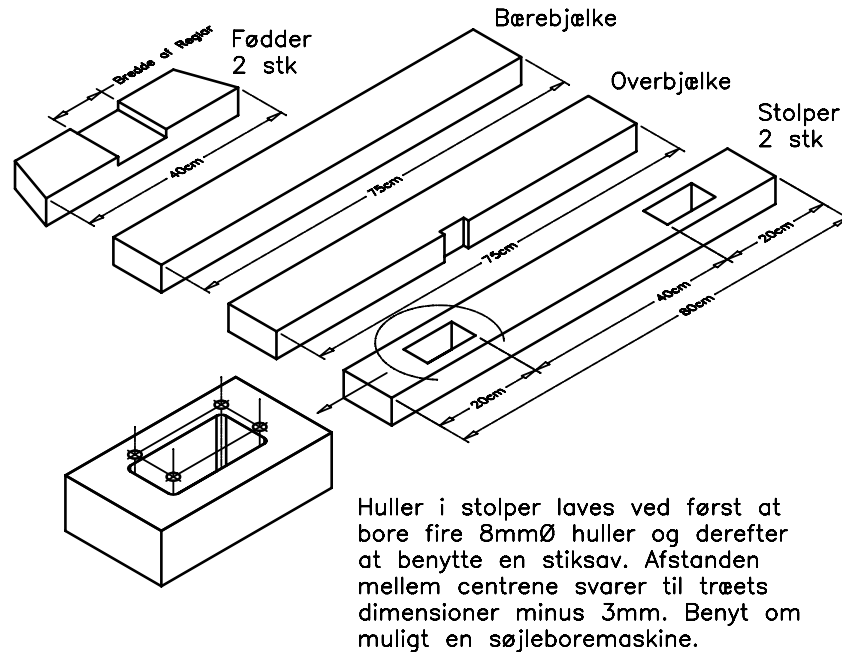
### 2.1 Fremstilling af rammen

Rammen er vist på figur 2 på den foregående side. Dimensionen af træet er ikke afgørende, blot man vælger den tilstrækkeligt stor til at rammen kan holde til et tryk på mindst 500 kg. Høvlede Reglar med et tværsnit på 4.5×9.5cm er velegnede og på figur 3 er de enkelte trædele vist. Rammen kan med fordel bygges i følgende trin:

1. Udskær de enkelte dele til rammen som anvist på figur 3. Inden man sætter saven i sine lange Reglar, er det vigtigt at man til bærebjælken og overbjælken udvælger sig sektioner uden store knaster.
2. Afhængig af de konkrete dimensioner af det træ man benytter, opstreges man de firkantede huller på stolperne. Med et 8-10mm bor bores hjørnerne i hullerne ud. Brug om muligt en søjleboremaskine, idet der er mere vanskeligt end man skulle tro at bore lige ned med en håndholdt boremaskine. Herefter saver man med en (elektrisk) stiksav mellem hullerne og langs de opstregede linier. Sørg for at bjælkerne glider rimeligt let i de firkantede huller. Skal bjælkerne presse eller bankes i, risikerer man at stolperne flækker!

**Træ til saftpresse:**

Almindelige høvlede Reglar med et tværsnit på 45\*95mm er velegnede. Der benyttes ialt ~4.5 meter.

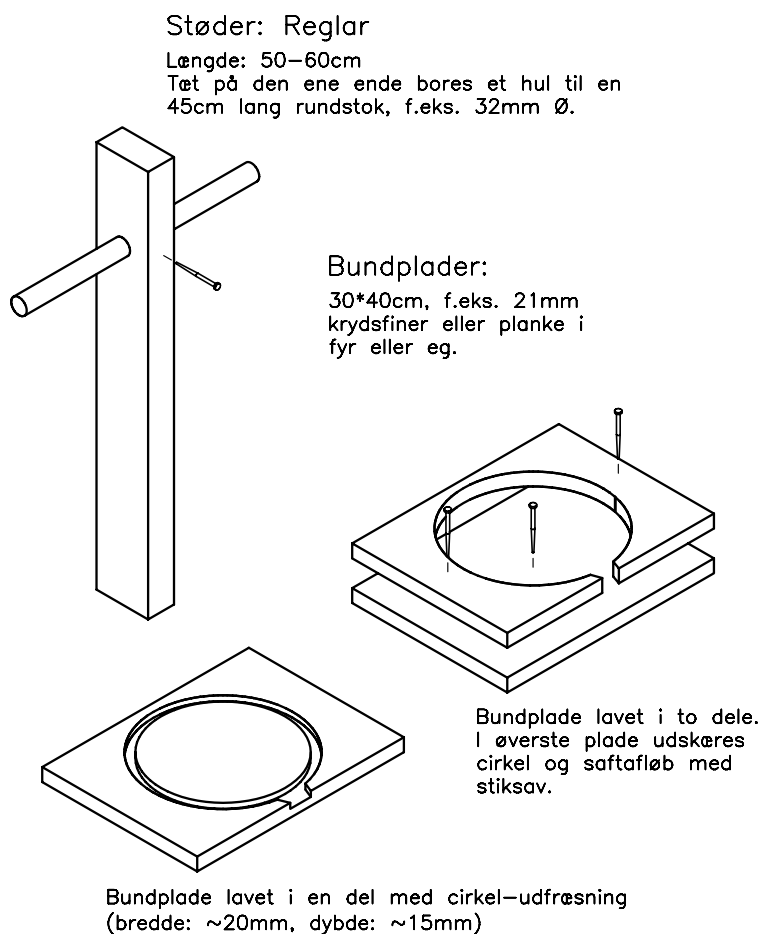


**Figur 3:** Træ til rammen til den hjemmebyggede saftpresse

3. Midt på overbjælken laver man med sav og stemmejern et lille indhak svarende til donkraftens øverste anlægsflade. Dette sikrer at donkraften ikke skrider.
4. I de to fødder laver man om muligt en fals svarende til stolpernes bredde. Disse hjælper til at stabilisere rammen og modvirker de kræfter som kunne flække stolperne, når der er maksimalt pres på frugten i hulspanden.
5. Til sidst skrues man rammen og fødderne sammen som anvist på figur. 2. Man kan f.eks. anvende 90×5.0mm skruer til udendørs brug
6. Det er en god ide at give fødderne og de nederste 10cm af stolperne en gang træbeskyttelse. Herved kan pressen stå i udehuse eller under halvtag i årevis uden at rådne.

## 2.2 Bundplade, stempel og stødere

Bundpladen kan laves på en af de to måder som er anvist på figur 4. I begge tilfælde skal pladerne helst laves et stykke træ med den nødvendige bredde på ca. 30cm og en tykkelse på minimum 20mm. En bred planke i eg eller fyr er at foretrække, men krydsfiner kan benyttes. Det er dog svært at vide om limen



**Figur 4:** Støder og bundplade til den hjemmebyggede saftpresse.

kan være skadelig. Som et alternativ kan man købe et spækbræt med rende og anvende dette som bundplade!

Ønsker man selv at lave bundpladen og har man en overfræser går det let at lave den cirkulære opsamlingsrende. Man benytter en stang som radius idet den ene ende fæstes med en tyk nål i et passende hul midt i planden mens den anden ende er spændt på fræseren. Den endelige bredde (ca. 20mm) og dybde (ca. 15 mm) opnås ved i små skridt at justere radius og fræsejernets dybde.

Har man ikke adgang til en overfræser må man vælge at lave bundpladen i to dele. I den øverste del saves den cirkulære del og afløbstud ud med stiksav, hvorefter de to plader skrues sammen. Det er dog vigtigt at man senere skiller de to plader ad og renser dem hver for sig, idet revnen mellem pladerne ellers giver god grobund for mug og svamp.

Til slut skrues bundpladen fast til bærebjælken med tre skrue. Donkraften monteres i indhakket på overbjælken og holdes nemmest på plads med en lille skruetvinge.

Som stempelplade anvendes samme type træ som til bundpladen. Med en stik-sav saves er cirkulær skive ud idet diameteren vælger så skiven kan ligge i bunden af hulspanden.

Stødere laves nemt af den overskydende mængde Reglar, idet man nær den ene ende borer et hul til rundstokken. Man indsætter nu ca. 50cm rundstok og skruer en skrue igennem støderen ud for stokken.

### **2.3 Hulspanden**

Til hulspanden kan man f.eks. anvende en 12 liter foderspand i blød sort plast. Det er vigtigt at spanden er af blød, idet den skal kunne give sig når man presser frugten. I den nederste del af spanden skal man bore et stort antal (>100) 8mm huller med en håndholdt (elektrisk) boremaskine. Det går nemmest med at bore hullerne hvis man med en skruetving spænder en stump af Reglar på et bord. Den skal ligge med den smalle side opad og stikke ca. 50cm ud over bordets kant. Ved at trække spanden ind over Reglaren har man et godt anlæg for hulboringen.

---

Med Venlig Hilsen

Familien Dich