



Magne og Gunnbjørg og Aroma som vert velsmakande juleeple.

Magne og Gunnbjørg S. Eik på Steinsletto er utan tvil dei største epledyrkarane i bygda. Til saman har dei 300-350 epletre. På desse finn vi 13-14 ulike sortar, men ein god del av desse vert dyrka først og fremst med tanke på eige bruk. Magne er den som et mest eple med 3-4 dagleg frå om lag 20.august til uti mai, - alt frå eigen frukthage.

Det er Raud Prins, Kronprins, Discovery, både raud og vanleg Aroma og Elstar dei sel frå bruket på Steinsletto. Dei 3 førstnemnde er gode hausteple, Aroma er vintereple som er svært populære til jul, medan Elstar held seg godt langt utover vinteren.

- I fjor vart det berre halv avling, men i år teiknar det mykje betre, er den gode meldinga som kjem frå Magne.
 - I år ser det ut til å verta eit normal pluss-år. Einaste Elstar er det lite av. Det har samanheng med fjoråret. Dei vart ikkje ferdig utvikla i fjor og sette lite knupp for dette året, forklarar han bladfyken som er epleelskar, men elles har lite peiling.



Magne viser fram nye epletre som vart laga i vinter.

Magne er pensjonist no, og dermed er det han som står for mykje av arbeidet som sprøyting, tynning, stelling og så vidare, men han har sytt for å læra opp neste generasjon. Både sønene Håvard og Bjørnar og svigerdottera Karoline har lært det meste, t.d. å laga nye tre ved poting.

- Vi lagar litt nye tre ved poting kvar vinter. Det er viktig å fornya eplehagen, fortel Magne som har drive med eple på Steinsletto sidan midt på 1980-talet. Epla som vert fråsortert, går til pressing til privat bruk.

Kunsten med epledyrking hadde han tidlegare lært heime på farsgarden på Eik. Den har systema Liv Torunn og mannen Svein Gustavsen nettopp overteke. Der er det 150 epletre, og dei nye fruktdyrkarane er heldige som har erfarne Magne som konsulent, rettleiar og samarbeidspartnar. Frå siste del av september og utover kan vi kjøpa skikkelege norske og velsmakande eple frå Eik og Steinsletto.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland