

NACKA

## Sänkt fart på leden

● Trafikverket vill ändra hastighetsgränserna på väg 222, Värmdöleden, för att bättre anpassa hastigheten till vägens standard. 90 km/h slopas och ersätts med 80 respektive 100 km/h.

De sträckor som berörs är:  
▶ Trafikplats Lugnet- trafikplats Orminge. Nuvarande hastighetsgräns: 90 km/h. Sänks till 80 km/h.

▶ Trafikplats Orminge till trafikplats Insjön. Nuvarande hastighetsgräns är 90 km/h. Höjs till 100 km/h.

Förändringen väntas leda till en ökad körtid på cirka 20 sekunder för hela sträckan på 13 kilometer.

Samtidigt blir åtminstone den första delsträckan säkrare. En sänkning från 90 km/h till 80 km/h minskar enligt Trafikverket risken att dö vid en olycka med 10-15 procent.

De nya föreskrifterna ska börja gälla från 1 november men det är inte säkert att omskyllningen genomförs med en gång.

MATTIAS KAMGREN



NACKA

## OK för t-bana till Nacka

● Trafikverket har fastställt järnvägsplanen för utbyggnaden av tunnelbanan till Nacka och söderort. Därmed har både Mark- och miljödomstolen och Trafikverket gett klartecken. En järnvägsplan beskriver vad som ska göras, hur tunnelbanan ska byggas och vilken mark som behöver tas i anspråk.

Det är den blå linjen som byggs ut, från Kungsträdgården med en första ny station vid Sofia på Södermalm. Där delar sig tunnelbanan åt två håll.

En gren går österut till Nacka via de nya stationerna Hammarby kanal, Sickla, Järla och Nacka. Hela sträckan byggs under jord.

Den andra grenen går söderut till Gullmarsplan och vidare med en ny underjordisk station i Slakthusområdet som ersätter Globen och Enskede gård. Tunnelbanan ansluter sedan befintliga spår norr om Sockenplan.

Den nya järnvägsplanen vinner laga kraft i mitten av oktober.

INGRID JOHANSSON

NACKA

# De pallar och gör must till finkrogarna

Höst betyder äppeltider och högsäsong för länets musterier – även om årets skörd inte är lika stor som i fjol.

Har du inget eget äppelträd finns det många som delar med sig, inte bara av äpplen utan också av tips om var det finns frukt att plocka på allmän mark.

● I en koloniträdgård i Skarpnäck samlar Carina Henelund ihop högar av äpplen som ramlat från ett av träden.

För även om många vittnar om ett dåligt äppelår i år jämfört med förra året då träden fullkomligt dignade av frukt, så finns här gott om äpplen att ta hand om.

Hon plockar upp ett litet gulgrönt äpple.

– Det är risäter tror jag, syltigt men gott. Det här trädet har fått äpplen, så här får man plocka. Likaså från paradisaäppelträdet, säger hon pekar på ett träd längre in på lotten som är fullt med små röda frukter.

**HON ÄR EN** av flera som via internetforum erbjuder privatpersoner att plocka gratis äpplen. På forumen finns det gott om tips om var det finns äpplen och annan frukt fri att plocka på allmän mark.

– Ett år började jag räkna hur mycket äpplen det blev, men när jag kom till 600 kilo så slutade jag räkna. När man har tagit hand om så mycket äpplen så vet man inte vad man ska göra med allt, och då är det bra att



Carina Henelund under sitt Paradisaäppelträd.

någon hämtar. Det är roligt att kunna dela med sig och att det kommer till användning, säger hon.

Just den här eftermiddagen har hon ringt hit företaget Palla som tar hand om äpplen som fruktträdägare i främst Stockholmsområdet inte vill ha.

Från september till december åker de runt och plockar tonvis med äpplen, som sedan blir must som säljs på restauranger som Fotografiska, Sturehof, Ekstedts och nyöppnade Paul Taylor lanthandel.

– Vi tar hand om äpplen som annars skulle bli dåliga, och kunderna vi möter är ofta nyfikna på hållbar utveckling. Sedan tycker jag att musten fortfarande har ett lite dammigt rykte, helt oförtjänt, så min roll är att försöka lyfta det svenska

äpplet, som faktiskt hör till det bästa i världen, säger Joseph Rowe, pomolog, som drog i gång Palla i Sverige för fyra år sedan.

Dagens skörd hos Carina Henelund gav sex lådor med 15 kilo äpplen i varje. Varje låda ger i sin tur runt sju liter must, och som tack för donationen får hon lite egen must.

**VILL MAN SJÄLV** ta vara på äpplen och göra egen must så finns det en uppsjö musterier, även mobila, i länet där man kan lämna in sina äpplen och få färdig must för 25-30 kronor litern. Närmaste musteri är Lidingö musteri. Vid Herrängens gård i södra Stockholm har Minna Finn på Ingrid Maries mobila musteri parkerat. Här tvättas, rivs, krossas och pressas äpplen från grannskapet i en strid ström.

– Det är enormt mycket mat i våra trädgårdar som bara slängs, så det är en fröjd att ta tillvara på äpplen på det här sättet. Det är ett fint mathantverk, säger hon.

MARIA NYKVIST  
maria.nykvist@mitti.se  
tel 08-550 551 03



Joseph Rowe och Isabelle Olsson-Strömgren från Palla plockar äpplen i trädgårdar och gör must



Minna Finn mustar äpplen i ett mobilt musteri vid Herrängens gård.