

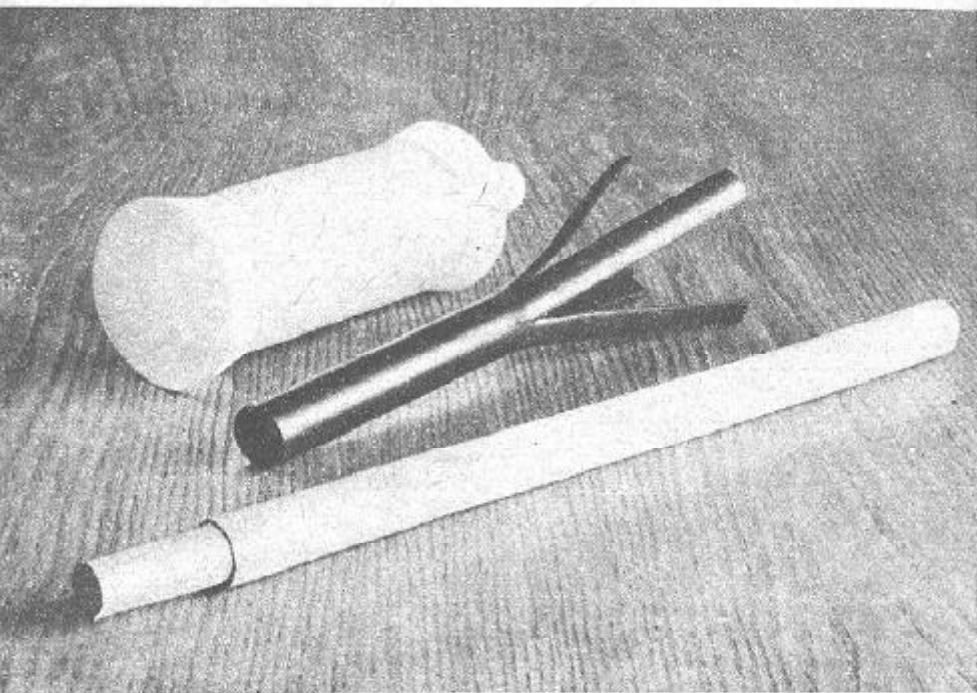
PRZYRZĄDY DO ZRYWANIA OWOCÓW

W ogródkach działkowych i przydomowych, w których drzewa owocowe rosą już ponad 10 lat, niejednokrotnie są trudności ze zrywaniem owoców z wierzchołkowych gałązek drzew. Owoce te, z reguły dobrze nasłonecznione, są duże i dorodne. Drabina przeważnie jest za krótka i nie wystarcza, aby sięgnąć z niej do czubka drzewa. Zerwane owoce w czasie właściwym dla danej odmiany i ułożone w przechowalni, np. w piwnicy czy chłodnym pomieszczeniu, uzyskują po pewnym czasie naj-

wyższe wartości smakowe. Mówimy, że osiągają dojrzałość konsumpcyjną. Owoce, które trudno zerwać, przeważnie wiszą na drzewie dłużej, niż to jest potrzebne. Niektóre odmiany, jak faworytka, pozostawione na drzewie zbyt długo, dojrzewają tam i wchodzą w stan tzw. rozkładu mączystego. Lęgną się i spadają, nierzadko wyjedzone już przez osy czy płactwo. Odmiany dużych śliw, jak renkłada uleńa nie zerwane w porę spadają i rozbijają się.

Aby móc zebrać wszystkie owoce, i te

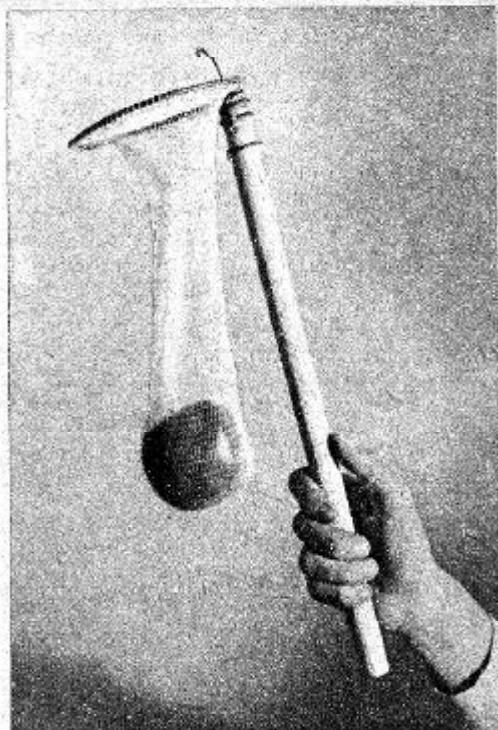
Widelki do zrywania owoców, odpowiednio przygotowana butelka polietylenowa i tyczka z końcem dopasowanym do średnicy rurki widełek.



z wierzchołków drzew, zbudujemy proste przyrządy, które umożliwią zerwanie owoców rosnących na najbardziej odległych gałązkach. Przyrządy takie przedstawiają zamieszczone fotografie. Pierwszy z nich wykonamy z kawałka rurki winidururowej takiej, jakich używa się przy zakładaniu i konserwacji instalacji elektrycznej. Najodpowiedniejsza będzie rurka o średnicy 22—25 mm, długości 200 mm. Rurkę zamocujemy w imadle i przetrzemy dwukrotnie wzdłuż, pod kątem 90°, na długości 100 mm. Koniec narznięcia nagrzejemy nad płomieniem gazowym lub nad świecą, a gdy pod wpływem ogrzewania winidur stanie się elastyczny, z czterech rozciętych części rurki ukształtujemy widelki i, odpowiednio rozchylone, przytrzymamy, aż całość ostygnie. Po ostygnięciu tworzywo zachowa trwale kształt widełek.

Następnie przygotowujemy tyczkę, może to być pręt leszczynowy, wiklinowy lub gotowy kij od szczotki do zamiatania. Koniec tyczki zestrugamy tak, aby ciasno dał się wcisnąć w rurkę winidururową, z której wykonane zostały widelki. Ponieważ owoce różnią się między sobą wielkością, należy sporządzić widelki o różnych (trzech) wymiarach, dostosowując je np. do śliwy renklody uleny, gruszki faworytki i jabłka antonówki tzw. półtorafuntowej. Widelki do tych trzech rodzajów owoców umożliwią zrywanie wszystkich innych owoców rosnących w ogródku.

Jeżeli ktoś miałby trudności ze zdobyciem rurki winidururowej, to przyrząd można wykonać bezpośrednio z końcówki tyczki. W tym celu, 150 mm od końca tyczkę dwukrotnie owijamy miękkim drutem, po czym rozcinamy ją nożem pod kątem prostym. Rozcięte cztery części drewna rozsuwamy przez wcisnięcie między nie odpowiedniej wielkości kołka lub kamyka. Po kilku dniach suszenia widełek na słońcu, kształt ich powinien się utrwalić. Zrywając owoce widełkami celujemy tyczką tak, aby



Przyrząd do zrywania owoców mocno trzymających się gałęzi

owoc przeznaczony do zerwania trafił w rozwidlenie. Teraz unosimy tyczkę do góry i lekko nią obracamy. Owoce delikatnie wciska się w widelki i podczas obracania tyczką odrywa się od gałązki. Tyczkę opuszczamy, wyjmujemy owoc z widełek i czynności te powtarzamy, aż zerwiemy wszystkie owoce.

Jeżeli zrywamy owoce bezpośrednio z ziemi, bez użycia drabiny i tyczka okaże się krótka, to łączymy ją z drugą w podobny sposób, jak to robią wędkarze ze składanymi wędziskami. Wykorzystując do naszych celów leszczynowe lub wiklinowe pręty najlepiej dobrać je o takiej grubości, aby można było połączyć je za pomocą takiej samej rurki, jakiej użyliśmy na widelki.

Niektóre owoce, jak np. śliwka renkloda, po uzyskaniu dojrzałości konsump-

cyjnej trzymają się na gałązkach tak słabo, że lekkie dotknięcie powoduje oddzielanie się ich od gałązek. Do zdejmowania takich słabo trzymających się owoców użyjemy uprzednio przygotowanej tyczki, z której zdejmujemy widelki, a na ich miejsce włożymy butelkę polietylenową z odciętym dnem, po środkach chemicznych używanych w gospodarstwie domowym. Butelka powinna być przedtem wmyta gorącą wodą z mydłem. Butelka bez dna, osadzona szyjką na tyczce, utworzy rodzaj koszyczka, do którego będziemy zbierać kilka kolejnych owoców.

Do zrywania owoców, które mimo osiągnięcia dojrzałości silnie trzymają się gałązek, wykonamy inne urządzenie. W koniec tyczki wbijemy haczyk wygięty z drutu o \varnothing 3 mm. Nieco niżej umocujemy druciany pierścień, na który założymy nylonową siateczkę używaną do pakowania warzyw. Pod owoc, który zamierzamy zerwać, podsuwamy siatkę, haczykiem chwytamy ogonek, skręcamy go tyczką i owoc wpada do siatki. Czynność zrywania możemy powtarzać kilka razy aż do napełnienia koszyczka.

Podczas zrywania owoców, gdy dokonujemy tego stojąc na drzewie lub na drabinie, niejednokrotnie koszyk na owoce umieszczamy w rozwidleniu większych gałęzi lub trzymamy go w ręku. Aby wygodnie zawiesić koszyk na gałęzi czy na szczeblu drabiny, wykonamy prosty i wygodny przyrząd. W tym celu pręt stalowy o średnicy 6—8 mm lub płaskownik o wymiarach 3 × 15 mm wygniemy, nadając mu kształt litery S. Łuk do zaczepienia koszyka powinien mieć promień 20 mm, drugi łuk o promieniu 40 mm będzie służył do zawieszania przyrządu na gałęzi. Użycie tego przyrządu zapewni zrywającemu większą swobodę i większe bezpieczeństwo podczas pracy na drabinie.

Ludwik Ossowski