

♪ *We hebben een nieuwe afzuigkap boven de TV laten plaatsen.
Met al die kookprogramma's tegenwoordig...*

4.1.1 Oogsten: pluk fruit tijdig en voorzichtig

Fruit dat je zo lang mogelijk wilt bewaren moet je niet te rijp 📖 plukken. Ze zullen minder snel rotten. Als ze harder en zuurder zijn bewaren ze beter. Het geschikte moment om het bewaarfruit te plukken is als de rijpste exemplaren beginnen te vallen. Doe het wel vóór de eerste najaarsstorm komt, anders plukt die je fruit.

♪ *Hij neemt geen blad voor de mond. Jammer, met zo een adem. Gaston Durnez*

Wanneer is een vrucht rijp (om te plukken)

Bij de meeste, maar niet bij alle vruchten geeft de kleur een indicatie. Die verandert van groen over geeloranje naar rood. (Bramen en bessen, paprika, tomaat, kers...) Sommige pruimen en veel perensoorten rijpen groen (tot geel).

Er zijn uiteraard –soms grote- verschillen tussen (vroeg en late) soorten en rassen. Appels en peren zijn rijp als ze lekker (zoeter) smaken, wat zachter aanvoelen, de pitjes donker gekleurd (i.p.v. wit of bleek) zijn, het steeltje makkelijk losbreekt van de tak als je de vrucht heen en weer beweegt, de wespen en vogels ervan komen eten, de eerste en rijpste vruchten afvallen.

Vruchten die je wil bewaren kan je beter vroeger plukken, voor ze (te) rijp zijn. Pluk met steeltje, dat bewaart beter (de vrucht zelf wordt dan niet gekwetst, geen ingang voor bacteriën...). Veel vruchten zullen na het plukken ook nog narijpen (roder kleuren, zachter en zoeter worden).

Onrijp geoogste (of door storm afgevallen) vruchten zijn altijd nog geschikt voor jam en warme bereidingen.

Pluk voorzichtig, knijp niet in het fruit, leg niet te veel vruchten op elkaar, leg wat doeken op de bodem van je plukkorf. Dus behandel de vruchten alsof het broze eieren zijn en kneus ze niet!

Plukken 📖 doe je door de hele vrucht (losjes) met je hand te omvatten en ze opwaarts (of zijwaarts) te knikken tot het steeltje van de twijg afbreekt.

Bij peren moet je vaak ook het steeltje vasthouden omdat het (te) makkelijk afbreekt. Zorg dat de steeltjes blijven zitten. Dat voorkomt verwonding, uitdroging en rot. Vooral peren zijn daar gevoelig voor.

Twee vruchten (appels) die tegen elkaar hangen plukt je best gelijktijdig, in 1 keer met 1 hand. Als je er één neemt is de kans groot dat de andere afvalt.

Bij takken die zwaar beladen zijn plukt je eerst de vruchten dicht bij de stam. Die op het uiteinde houden de tak gebogen, zodat je er makkelijker bij kan. Pluk je die eerst, dan gaat de tak soms terug omhoog tot buiten bereik.

Pluk bij voorkeur midden op de dag, bij droog weer. Kijk wat uit. Zacht en rijp fruit is zeer gegeerd bij wespen. De smearlappen kruipen soms zelfs (langs onder) in het fruit. En het is moeilijk plukken met gezwollen handen...

In de hoogstamtijd werd er nog met houten ladders gewerkt. Een ladder 📖 van 48 sporten (tussenafstand ca. 28 cm) weegt 55 kg. Ze recht zetten deed je beter met twee man. En de derde stond op de punten, zodat die niet over de grond wegschoven. (Of je slaat pennen of een paal in de grond.) Om ze te verplaatsen houd je ze zo recht mogelijk. Linkerhand onder de derde sport, rechter zo hoog mogelijk tegen de boom (zijbalk). Een beetje uit evenwicht wordt ze loodzwaar, en zelfs onhoudbaar. Kersenplukken kan je vb. aan 7 tot 10 kg/u.

Met een **plukhaak** 📖 kan je takken buiten je bereik dichterbij brengen. Het is een soort vleeshaak (:S) waarvan het rechte middenstuk 80 tot 140 cm lang is. Eén krul haak je rond een verre tak en plooi die dan –voorzichtig, zodat de vruchten er niet afvallen of ritsen- (zonder te breken) dichterbij, tot je de 2^{de} krul rond een sport van de ladder (of een andere tak) kan vasthaken. Je kan er ook eentje maken van een uitschuifsteel, zoals die in de handel te vinden zijn voor schrobborstels ed. Dan kan je hem verlengen en inkorten. Met een hark kom je ook een heel eind.

Heel handig is een plukstok (📖 of appelplukker). Van een strook metaal van ca. 8 cm breed en 50 cm lang worden de einden aan elkaar gemaakt tot een ring. Bovenaan staan er vingers: om de duim (breed) een uitstulping als een duim (ca. 2 x 5 cm) die licht naar binnen geplooid staat. Vanonder hangt een stoffen zakje waarin een 5-tal appels kunnen.



Figuur 25 Appelplukker

Daaraan nog een steelhouder. (Soms zijn ze wel in een doe-het-zelfzaak te vinden.) Ik gebruik een steel van een ruitenwasser, die tot 8 meter kan uitgeschoven worden. Dus ik kan er van op de begane grond ca. 10 meter hoog (of ver) mee plukken. Zelfs bij de burens. En hij is ook makkelijk met de fiets (of auto) mee te nemen (in tegenstelling tot een ladder). Je kan hem ook van op een ladder gebruiken. De lekkerste en dikste vruchten zijn vaak onbereikbaar hoog of ver. Maar zo lukt het dus wel. Je kan er ook de bovenste, al rijpe vruchten mee wegplukken zonder de rest te kwetsen door een ladder tussen de takken te steken. Best een kleine investering waard.

Je kan een 2 liter petfles nemen, de bodem er af snijden en een lange bezemsteel in de hals drukken. Een tweede steel met nauwsluitende buisjes op de einden kan dienen als tussen- en verlengstuk. (Eventueel borgen met een pen.)

Je kan het opvangzakje ook vervangen door een slurf (vb. van oude mouwen of broekspijpen) waardoor de vruchten naar beneden kunnen glijden.

Voor kersen en kleine pruimen kan je ook afvoerbuizen aan elkaar koppelen. Bovenaan zaag en plooi je een plukklauw, onderaan kan je een zakje hangen.

♪ Lets beginnen is makkelijk. Maar het goed afmaken is moei

Takken die echt onbereikbaar zijn snoei of breek je tijdens het plukken meteen gewoon weg. Het heeft geen zin jaar na jaar de mooiste vruchten op onbereikbare takken te laten groeien. De energie die daar naartoe gaat, kan de boom ook elders voor je fruit benutten.

Kies voor het bewaren evenredig ontwikkelde vruchten zonder schade. Zeer grote vruchten zijn meestal korter houdbaar. Nog te onrijpe vruchten komen niet meer op smaak.

In de Middeleeuwen werd de appel als geneesmiddel aanbevolen. (An apple a day keeps the doctor away.) Je mocht er niet te veel van te eten, want de appels waren toen erg zuur in vergelijking met onze huidige soorten.

De wilde appel (📖 *Malus sylvestris* subsp. *sylvestris*), is de 3 à 4 cm grote, zure, wrange groengele voorouder van onze eetappel. Hij is zeldzaam geworden, vooral door 'hybridisatie'.

Zelfs de wilde appel was belangrijk als grondstof voor verjus 📖. 🐉 Zie Azijn maken

Ook knollen, wortels en bladgroenten oogst je best zonder ze te kneuzen, dan verkleuren en bederven ze minder snel. Met oogsten moet je niet altijd wachten tot alles 'rijp' is. Jonge worteltjes en erwten zijn zeer smakelijk. Oude radijzen helemaal niet, ze worden voos en taai.

Appels (e.a. vruchten) maken een eigen waslaagje aan als bescherming tegen uitdroging en bacteriën. Afhankelijk van soort en bewaartijd wordt dit kleveriger. (Niet te verwarren met commercieel aangebrachte glanswas die bv. in Israel en de VS gebruikt wordt.)

Gras 📖 is eetbaar, maar niet lekker (van horen zeggen) en niet verteerbaar, ook niet als het gekookt is. Het heeft scherpe mini-haartjes die de mond en maag kunnen beschadigen. Grazers zijn herkauwers met meerdere magen, ons verteringssysteem is er niet op in gesteld.

Verzamelen is een oerdrift van de mens. Als je voldoende voorraad of reserve kan opbouwen (voeding, brandstof, kleding, gereedschap) verhoogt dat je kans op overleven. **Verzamelen** is voorraad aanleggen om moeilijker tijden te overbruggen. Ooit ging het vooral om brandstof (hout) en voedsel (vruchten, paddenstoelen, wortels ed.). Nodig en nuttig dus. Vooral een taak voor de vrouwen, die ondertussen hun draagmanden en –tassen inruilden voor handtassen met merknamen. Verzamelen zit veel mensen in het bloed. Postzegels, gereedschap, schoenen, muziek, informatie... Je kan het zelfs als excuus gebruiken om (ook onzinnige) solden koopjes te doen.

♪ Ik heb een kameleon gezien. Dus die was niet goed.