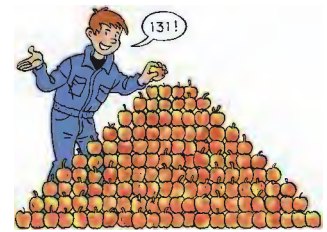


Hoeveel appels kun je van een boom plukken?



Van een volwassen boom van vijf jaar oud kun je wel honderddertig appels plukken. Je plukt ze in september of oktober, wanneer ze rijp zijn. Appels plukken is een handigheidje: je knikt het steeltje en breekt ze zo voorzichtig van de tak af. Maar het is óók een heel karwei, de fruitteler kan niet in zijn eentje de boomgaard leegplukken. Hij vraagt de hulp van huisvrouwen of van oudere kinderen die na schooltijd en op zaterdag wat geld willen verdienen.

Fruit wordt met de hand geplukt, fruitplukmachines zijn nog niet uitgevonden. Appels moet je heel voorzichtig behandelen, alsof het eieren zijn. Dat kunnen onze handen beter dan machines. Ook is het nog te moeilijk voor een machine om de appels in de boom op te zoeken en ze dan voorzichtig neer te leggen.

De pluksters en plukkers leggen de appels zachtjes in grote kisten. Soms wordt een pluk-o-trac gebruikt. Dat is een combinatie van lopende banden die de plukkers tot vlakbij een boom kunnen trekken. Ze leggen de appels erop. De banden bren-

gen ze naar een apparaat dat kistenvuller heet. Dit legt de appels voorzichtig in de kisten. Een deel van de oogst gaat direct naar de veiling en wordt verkocht. De rest gaat voor een paar weken of maanden de koelcel in.

In deze afgesloten ruimte is het koud. De lucht is er van een andere samenstelling dan buiten. Hierdoor blijven de appels sappig en worden ze niet rimpelig. De fruitteler verkoopt de appels uit de koelcel als hij er een goede prijs voor kan krijgen. Door de koelcellen kunnen wij het hele jaar verse appels en peren eten.

Op de veiling brengt de ene soort fruit meer geld op dan de andere. Ook kan het ene ras meer geld opbrengen dan het andere ras. Welke fruitsoort en welk ras het meest opbrengen verschilt per jaar. Om ieder jaar geld te kunnen verdienen, telen de meeste fruittelers meer dan één soort fruit, bijvoorbeeld behalve appels ook peren of pruimen. Bovendien groeien er verschillende rassen appels en peren in de boomgaard.



Bij het plukken wordt dikwijls een plukmermer gebruikt die wordt leeggemaakt in een kist



Deze plukkers werken met de pluk-o-trac



Het fruit wordt in grote kisten in de koelcel bewaard