

ALAT, PRIBOR I MATERIJAL ZA KALEMLJENJE NA ZRELO

U proleće, svake godine, veliki broj voćara amatera, a i voćara vikendaša želi da u svom voćnjaku ili dvorištu okalemi neku sortu voća čiji ukus i kvalitet mu se svideo, a takvu sortu nema u svojoj kolekciji. Za kalemljenje u proleće na zrelo potrebno je imati i odgovarajući alat, pribor kao i materijal za orezivanje.

U alat za kalemljenje spadaju:

- voćarske testerice
- voćarske makaze
- nož kresač
- noževi za kalemljenje kao i
- brusevi za oštrenje noževa i makaza.

Alat mora biti čist, oštar i izradjen od kvalitetnog i nerđajućeg čelika i koristi se samo za kalemljenje.

Voćarske testerice – Ima više oblika testerica. One služe da se prekrti podloga koja ne može da se preseče voćarskim makazama prilikom kalemljenja na zrelo. Testarica mora biti rasturena i oštra, mora praviti gladak presek.

Voćarske makaze – Imaju veliku upotrebu u voćarstvu. Kod kalemljenja na zrelo služe da se podloga očisti od nepotrebnih grana i grančica, prekrti ako je to moguće i da se sa njima skidaju kalem grančice. Makaze su uglavnom ručne i različitog su oblika. Prilikom rada moraju biti čiste, sa podešenim zazorom. Pre rada makaze treba podmazati, a posle svakog rada oprati i dezinfikovati. U toku rada sa makazama treba ih češće oštriti. Naoštrene makaze manje maceriraju ćeliju i takve stvaraju bolje uslove za brže zaraščivanje rana napravljene presecima.

Nož kresač – Kod kalemljenja na zrelo služi da preseke na podlozi poravnja i zagladi kako bi isti lakše kalusirali, kao i da rascepi podlogu, ako se kalemi u procep. Noževi kresači moraju biti pre rada dobro naoštreni, oprani, očišćeni i dezinfikovani.

Noževi za kalemljenje – Ima ih više vrsta: običan nož za kalemljenje očenjem, nož za kalemljenje spajanjem, nož za kalemljenje na isečak i dvostruki nož za kalemljenje oraha. Kalemarski noževi služe da na podlozi prave rezove, zavisno od načina kalemljenja, odlublivanja kore, vadjenja isečaka itd., a na kalem grančici da se skine okce i da se kalem grančica zaseče, kako zahteva način kalemljenja.

Noževi kalemari moraju biti besprekorno oštri, kako bi što manje povredjivali ćelije i tkiva na podlozi i kalem-grančici.

Kod kalemljenja u procep i pod koru pored testerica i noževa treba imati i drugi pomoćni pribor koji će držati otvoren procep dok se ne stave kalem-grančice.

Ako se kalemi pod koru treba imati koso zarezano parče drenove grančice, dužine 15 cm, debljine olovke za odlublivanje kore.

Vezivo za kalemljenje – Za vezivanje kalem grančica prilikom kalemljenja na zrelo koriste se uglavnom rafija, manila i kudeljni kanap. Uloga vezivnog materijala da što bolje pričvrsti kalem grančicu za podlogu i da je drži dok ona ne krene i prihvati se za podlogu. Posle prijema i kretanja kalem-grančice vezivni materijal se skida jer je njegova funkcija završena. Ako se blagovremeno ne skine vezivni materijal dešava se da se pod dejstvom vetra primljeni kalem, kalem-grančica odlomi usled neravnomernog razvoja vezanog dela i vegetirajućeg dela.

Brusevi za oštrenje – Brusevi za oštrenje kalemarskog alata mogu biti fini i grubi. Sa grubim brusevima se oštre novi neupotrebljavani noževi, a sa finim podešava oštrenje već naoštrenih noževa sa grubim brusevima, kako bi se oština dovela do nivoa da se sa tim nožem mogu lako skidati okca, zasecati kalem grančice bez većeg povredjivanja ćelija. Prilikom oštrenja voćarskog alata uvek to raditi vlažnim brusevima.