

kõrval. Saaki koguge 3–4 päeva tagant. Parim aeg selleks on varajastel hommikutundidel. Kui kaunad on kahvatud ja matid, siis on need üle küpsenud.

Nopitud kaunad pange külmkappi (1–5°), sest toatemperatuuril hakkab nende toiteväärtus ja C-vitamiini sisaldus 10–12 tunni pärast langema. Värskete poetatud herne-terade kvaliteet hakkab kahanema aga juba 3–4 tunni pärast.

Noori suhkruherne kaunu korjake 5–8 päeva tagant. Kuna kaunad kuivavad kergesti, pakkige need kilesse ja hoidke jahedas (0°).

### “Ussitanud” herved

Kahjuritest rüüstavad herneid kõige rohkem hernekärsakad, -mähkurid ja -lehetäid.

Hernekärsaka valmikud on rohekashallid mardikad, kes närivad lehtede servadesse väikesi kaarjaid täkkeid. Kahjustus on eriti ohtlik tõusmete faasis põuase ilma korral. Kahjuri massilisel ilmumisel pritsige putukatõrjevahendiga (Malasiin, Fastac, Karate). Tugeva kahjustuse korral andke taimedele lämmastikväetist, et nad kiiremini taastuksid.

Hernemähkuri liblikad on hallikaspruunide esitiibade ja kollakasvalgete tagatiibadega. Nad lendlevad õhtuti ning munevad ülemistele lehtedele, õievarrele ja kauna algmetele.

Röövikud närivad varsti pärast koorumist end kauna sisse, kus toituvad noortest teradest (“ussitanud” herved). Kahjustuse ohtu saab vähendada, kui sügisel muld sügavalt läbi harida ning külvata kevadel vara, abi on ka feromoonpüünistest.

Herne-lehetäi valmikud ja ka vastsed imevad mahla taime ülemises osas, kus koed on nooremad ning mahlavool kiirem. Taime kasv kangub, lehed ja noored võrsed keerduvad, kaunaalgmed arenevad ebanormaalselt. Täid levitavad ka herne viirushaigusi.

NB! Hernemähkuri ja lehetäide massilisel esinemisel võib kasutada keemilisi taimekaitsevahendeid. Siis tuleb aga kindlasti jälgida mürgi ooteaja pikkust, enne kui lähete kaunu korjama.

Haigustest kiusavad herneid herne-laikpõletik, -afanomükoos (juurepõletik), -ebajahukaste, -jahukaste ja hahkhallitus.

## TERAD JA KAUNAD

### Poetisherned ja suhkruherned

Poetishernel sööme kaunast välja poetatud teri, suhkruhernel noori kaunu koos väljaarenemata teradega.

Aedhernena kasvatatakse harilikku herne alamliigi (*Pisum sativum* L. ssp. *sativum*) teisendite rühmi. Kauna ehituse järgi jaotatakse aedhernes poetis- ja suhkruherneks. Peamiselt kasvatatakse esimest. Kuna selle kauna sisepinnal on pärgamentne kiht, ei ole kaunad söödavad, tarbitakse neist välja poetatud teri.

Terade kuju ja biokeemilise koostise alusel jagunevad poetisherned kortsteralisteks ehk üdihernesteks ning sileda- ehk ümarateralisteks hernesteks. On olemas ka vahepealsete omadustega sorte.

Kortsteralisi herneid kutsuvad rahvas sageli suhkruhernesteks, kuna neil on õrnem ja magusam maitse kui siledateralistel. Viimastega võrreldes ongi kortsteralistes palju rohkem suhkruid (7–9% tera massist) ja vähem tärklist (28–30%). Neid süüakse põhiliselt roheliste teradena värskest. Valminud kuivanud terad keevad pehmeks väga vaevaliselt.

Siledateralised herved sisaldavad kortsteralistega võrreldes vähem suhkruid (4–6%) ja rohkem valke, neis on palju tärklist (43–50%). Kuna suhkur muutub vilja valmimise käigus kiiresti tärklikseks, kaotavad terad oma magusa maitse. Noored (valmimata) terad sobivad hästi konserveerimiseks ja sügavkülmutamiseks. Valminud siledateralised herved keevad aga kiiresti pehmeks.

Suhkruherne kaunte seinas pärgamentkihti pole ning toiduks kasutatakse noori kaunu koos väljaarenemata teradega. Kaunad on noorelt mahlased ja magusad. Kuna sortidel on noored kaunad sageli laiad, kutsutakse suhkruherneid ka lesthernesteks. Nime järgi võiks arvata, et suhkruhernel on väga magus tera. Tegelikult see nii ei ole, kortsteralised herved on magusamad.

Suhkruherne noored kaunad ei pruugi toorena kõigile maitseda. Tegelikult nad ongi pärast keetmist või hautamist maitsvamad. Keedetud ja võis pruunistatud kaunad on ovaline lisand muu toidu juurde. Hästi sobivad suhkruherne kaunad soojadesse köögiviljasalatitesse. Suhkruherne kaunu saab ka marineerida, panna sügavkülma ning isegi kuivatada.

Suhkruherne kauntes valmivad terad aeglaselt ja hilja, neid on seal vähe, nad on tavaliselt ümarad ja väikesed. Neid ei ole mõtet toiduks poetada, vaid ainult seemneks jätta.

Aedherne toiteväärtus säilib kulinaarsel töötlemisel suhteliselt hästi.

KAJA KURG



Lillade õite ja lillade kauntega aedhernes ‘Blauwschokker’ on aja jooksul läbi proovitud vana hea Hollandi sort. Kõrgekasvuline (kuni 160 cm).