

Magus hernemaitse aknalaualt

Herneid peenrale veel külvata ei saa, küll aga võib edukalt kasvatada aknalaul vitamiinirikkeid võrseid, mis maitsevad sama magusalt kui suhkruherne kaunad või poetisherne terad.

Kui võimalik, ostab hernesõber suure kotitäie seemet, et seda jätkuks aknalaul võrsete kasvatamiseks ja hiljem ka peenrale külvamiseks. Suures pakendis (750 g) võite aiaärist leida näiteks suhkruherne 'De Grace' seemet. Seda sorti võib edukalt läbi aasta kasvatada aknalaul võrsete jaoks. Pimedatel kuudel läheb muidugi vaja lisavalgust, aga alates kevadtalvest piisab juba täiesti päevalgusest. Mida päikeselisem aknalaud, seda parem.

Kuigi ammusest aegadest peale on soovitatud hernerteri enne külvi leotada, leiavad kogenud aednikud, et see ei anna suurt efekti: niiskest kasvuturbast/mullast imevad nad sama hästi niiskust, eriti siis, kui on ka turbaga/mullaga kaetud.

TIIT KOHA



Suhkruhernes 'De Grace' on müügil suures pakendis, millest jätkub paljudeks korduskülvideks. Maaletooja Schetelig.



KAJA KURG

Kõige väärtuslikumad ja maitavamad on noored, 5–7 cm kõrgused hernevõrsed. Pildil on 12 päeva vanused võrsed.

Piisab, kui anumad on 4–5 cm mulda. Kastke see märjaks (mitte liiga!) ja lauge terad väikese vahega üksteise kõrvale, neid ei pea mullaga katma. Idanemise ajal hoidke külvi pimedas (katke millegagi) ja soojas kohas.

Esimesed rohelised "ninad" ilmuvad välja juba kolmandal-neljandal päeval. Siis tõstke külvi valguse kätte. Hoidke muld niiskena, kuid ärge üle kastke, sest siis tekib kergesti hallitus.

Võrsed kasvavad rõõmustavalt kiiresti. Asjatundjate sõnul on nad kõige maitavamad ja väärtuslikumad 5–7 cm kõrgusena. Kuna liblikõielised taimed hakkavad kiiresti puituma, ärge laske hernevõrsetel liiga pikaks kasvada. Mida vanemad ja tumerohelisemad, seda puisemad nad on. Toidu garneerimisel on muidugi vanem köitragoaga võrse efektsem.

Hakkige rohelist mahlakaid võrseid võileivale ja lisage salatisse. Köögiviljajm soojadele toitudele lisage neid siis, kui roog hakkab valmis saama. Praele saate mõnusa lisandi, kui hakite võrsed pannile ja praete kergelt läbi.

Kõige lihtsam on magusaid võrseid otse aknalaualt suhu näpistada. Ärge jätke mõnust salatist ilma ka oma kasse, küülikuid, merisigu jt lemmikuid.

Paari nädala pärast tehke uus külvi, et vitamiini- ja mineraalaineterikas värske salat oleks kogu aeg võtta. Hernevõrseid võib osta ka poest, aga väike tootik on üsna kallis. Ise kasvatades hoiate kokku kopsaka summa.

PEENRALE KÜLVATES

'De Grace' on varajane ja madal sort, esimesi magusaid kaunu saate peenralt noppida 50–60 päeva pärast külvi. Kuna suhkruhernestel pole kauna seinas pargamendikihti, süüakse neil noori kaunu koos väljajarenemata teradega. Kui tahate nautida hõrku suutäit, ärge laske teradel suureks kasvada! Et saada pidevalt värsket saaki, tehke mais-juunis nädalase vahega korduskülve. Suhkruherne kaunu tarvitage köögiviljatoides nagu aedube, nad sobivad hästi ka sügavkülmutamiseks.

KAJA KURG