

Maatiaisherneet - vuoden maatiaiskasvi



Maatiainen ry/

Lepaan näyttelyn esitys 16.8.2024 Kirsi Mäkinen

Diat: Anne Leino ja KM/Maatiainen ry



Mitä Maatiainen tekee?



☞ Tarkoituksena on säilyttää:

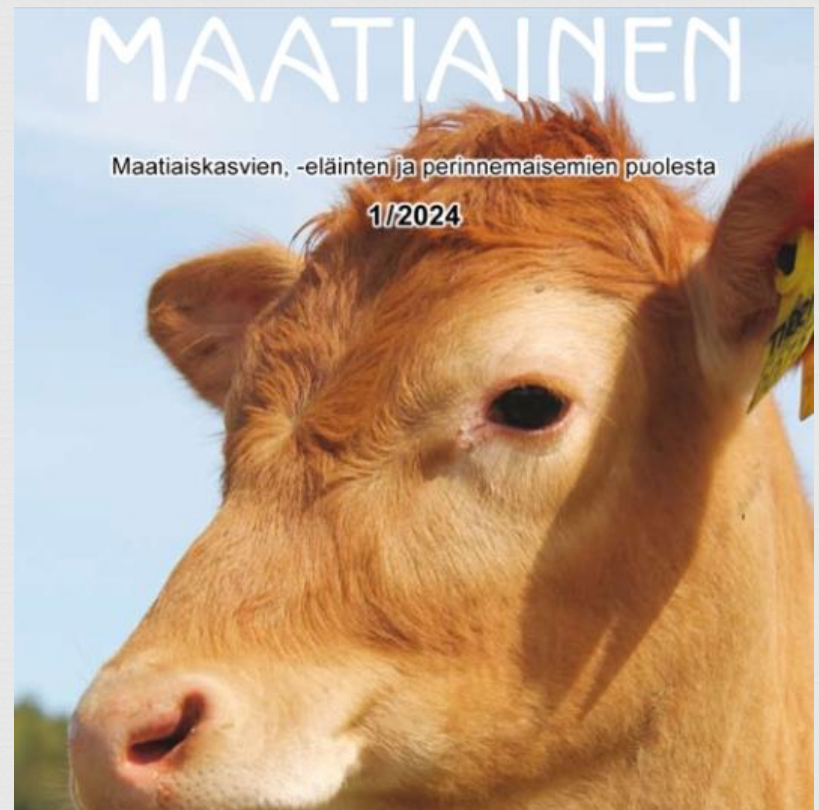
- vanhat viljely- ja koristekasvit
- alkuperäiset kotieläinrodut
- kulttuurimaisemat ja luonnon monimuotoisuus



Vuoden 2024 valinnat



- ☞ Maatiainen ry valitsee vuosittain vuoden maatiaiskasvin. Vuorovuosina valitaan hyöty- ja koristekasvi.
- ☞ Vuoden 2024 maatiaiskasviksi on valittu herne.
- ☞ Maatiainen valitsee vuosittain myös vuoden maatiaiseläimen ja perinnemaiseman.
- ☞ Vuoden 2024 maatiaiseläin on länsisuomenkarja.





Vuoden 2024 perinnemaisema:
Peltolan mäkitupalaismuseumo,
Tammijärvi,
Luhanka



Mitä ovat maatiais kasvit?

❧ Perinteinen, sukupolvien ajan viljelty, pitkään samankaltaisena säilynyt kasvilaji, lajike tai kanta, joka on sopeutunut ilmastoonsa.

❧ Kasvi on säilynyt valintajalostuksena sukupolvien ajan.

❧ *Elävää kulttuuriperintöä*

❧ *Geneettistä monimuotoisuutta*

❧ *Kasvupaikat eläviä geenipankkeja*

Maatiaislantut 2019 näyttelyssä Lepaalla



Vanha harjaneilikkakanta



Sikoangervo



Seurasaaren ulkomuseon perinnekasvimaa, Leppälän muru



MAATIAISEN SIEMENVÄLITYS

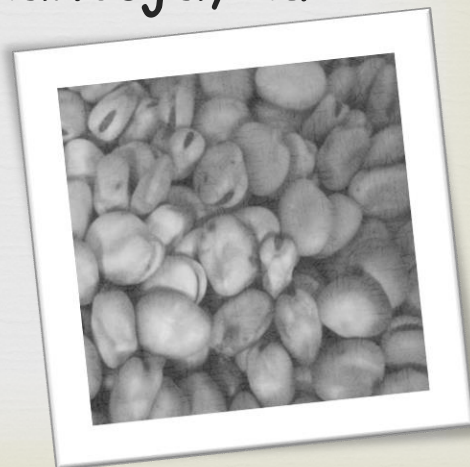


Maatiainen ry on välittänyt kotimaisia siemeniä vuodesta 1990 alkaen. Siemenvälityksen tavoitteena on tukea ja edistää perinne- ja maatiaiskasvien sekä kotimaisten luonnonkasvien viljelyä ja lisäämistä.

Tarjonta on kautta vuosien painottunut *koriste- ja luonnonkasveihin*, mutta aina mukana on ollut myös arvokkaita ja mielenkiintoisia *hyötykasvien kantoja*, kuten kaskinaurista, härkäpapua ja sipuleita.

☞ *Yhdistyksen siementoiminnalla turvataan osaltaan luonnon monimuotoisuuden säilymistä.*

Härkäpapu
Kaulion valkea



Maatiaiselta ilmestyy vuosittain siemenluettelo ja 4 lehteä. Siemenluettelo koostuu pääosin jäsenten keräämistä siemenistä. Jokainen siemenenä on luetteloitu ja kategorisoitu seuraavasti:



- ☞ - = kasvikannan iästä ei tietoa
- ☞ * = alle 10 vuotta, nuori kanta
- ☞ ** = 10-20 vuotta, nuorehko kanta
- ☞ *** = yli 20 vuotta, melko vanha kanta
- ☞ **** = yli 50 vuotta, vanha kanta
- ☞ (lk) = ulkomailta peräisin oleva luonnonkanta
- ☞ lk = kotimainen luonnonkanta

☞ Näin tietää tilatessaan siemenen alkuperän.

☞ Luettelosta löytyy tietoa myös siemenien kylmäkäsittelystä, kylvöstä ja siementen keruusta.



Siemenluettelo 2024

KOTIMAISIA SIEMENIÄ



Maatiaiskannat ovat siemenluettelon ydin. Ne ovat vähintään 50 vuotta ilmastoomme sopeutuneita kantoja ja merkitty neljällä tähdellä ****.

Tärkeimmille kannoille on luettelossa annettu kantanimiä, joiden tarkoituksena on tunnistaa ja pitää erillään alkuperältään erilaiset kannat, vaikka ne eivät ulkoasultaan eroaisikaan toisistaan merkittävästi.

YLLÄPITOVILJELY



Välitämme seuraavia siemeniä niille henkilöille, jotka sitoutuvat ylläpitolviljelyyn. Tämä tarkoittaa sitä että siementen tilaaja lähettää kasvin siemeniä takaisin Maatiaiselle 3 kertaa seuraavien 5 vuoden aikana ja juuresten kohdalla 2 kertaa 5 vuoden aikana. Tämä sen vuoksi, että arvokkaat siemenkannat säilyvät ja lisääntyvät. Näitä kasvikantoja saattaa myöhemmin tulla yleiseen välitykseen, kunhan siemeniä saadaan riittävästi.

- ✎ Maatalouden harjoittaminen on aikoinaan lisännyt luonnon monimuotoisuutta vuosisatojen aikana, jolloin on sopeutettu uusia viljelykasveja paikallisiin viljelyolosuhteisiin, jolloin on syntynyt paikallisia viljelymuotoja.
- ✎ Hyvän ylläpitolviljelyn seurauksena näitä kasvien maatiaiskantoja on palautunut siemenvälitykseen.

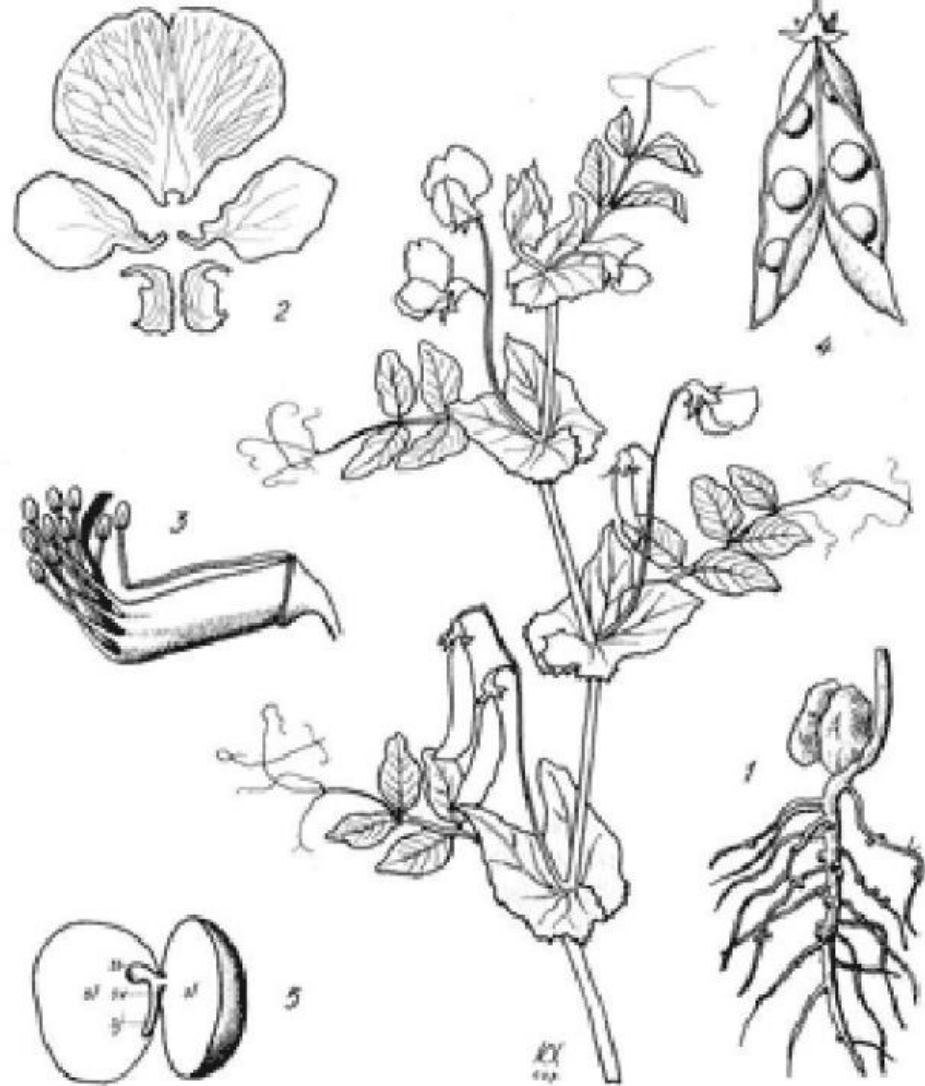
Vuoden maatiaiskasvi - herne

- ❧ Herne kotoisin Lähi-idästä, syöty jopa jo 7500 eaa
- ❧ Kasvatettu myös Intiassa ja Pohjoismaissa jo esihistoriallisella ajalla, Suomessakin.
- ❧ Kreikkalaiset viljelivät herneitä ja roomalaiset söivät niitä mm. sirkuskatsomoissa
- ❧ 1200-luvulla arvellaan täällä kasvatetun peltohernettä.
- ❧ Karjalaisten Ägräs-jumala mainitaan Mikael Agricolan epäjumalaluettelossa vuodelta 1551 herneiden luojaksi (samalla syntyivät myös pavut, hamput, pellavat ja nauriit).
- ❧ Elias Tillandzin mukaan puutarhahernettä viljeltiin 1600-luvun loppupuolella
 - ❧ niiden viljelys pysyi kuitenkin pitkän ajan verrattain vähäisenä
- ❧ Kerrotaan, että vielä 1791 viljeltiin puutarhahernettä Etelä-Hämeessä jokseenkin vähän

- ❧ Aluksi käytössä oli tuleentuneita kuivia herneitä ja vasta 1400-luvun lopulla tuleentumattomat vihreät herneet tulivat suosituiksi.
- ❧ Herneen viljely ja lajikevalikoima oli suurimmillaan 1800-luvulla.
- ❧ Viljeltynä viljelykasvina herneet ovat yhtä vanhoja kuin vehnä ja ohra.



Monet hernelajikkeet eroavat toisistaan selvästi myös lehtiensä osalta. Alkuperäisin on lehti, jonka tyvessä on kaksi korvaketta, sitten pareittain lehdyköitä ja kärjessä kärhet, joiden avulla kasvi voi ottaa tukea jostakin. Monilla lajikkeilla, joita sanotaan puolilehdettömiksi, ovat kuitenkin lehdykät muuttuneet kärhiksi, ja joiltakin, lehdettömillä lajikkeilla myös korvakkeet ovat surkastuneet. Kärhissäkin on lehtivihreää, joten ne pystyvät yhteyttämään.



Kuva 1. Herne. 1. Juuri, 2. Kukka, 3. Emi ja heteet, 4. Palko siemeni-
neen, 5. Siemen (Soveri & Ulvinen
& Kalliola 1956, 21.)

Seosviljely



- ☞ Soveltuu viljelyyn seoksina viljojen/härkäpavun kanssa
→ vähentää herneen lakoontumista
- ☞ Parhaat tukijat ovat lujakortiset vehnä- ja ohralajikkeet
- ☞ Sopiva tukiviljan osuus esim. 10-15 itävää siementä viljaa/m²
(vastaavan määrän herneen siementä voi vähentää kylvössä)



Hernekasket



- ☞ "Olivat niinikään jotenkin harvinaisia mainittuna aikana, mutta siellä, missä niitä löytyi, antoivat ne runsaita satoja, jos vaan olivat kylvetyt sopivaan maahan. Suonenjoella ja Joroisissa olen näitä kaskia joskus tavannut ja Karstulassa olen kuullut niitä kovasti kiitettävän".
- ☞ "Huomattava kumminkin oli, **ettei hennettä minun tietääkseni koskaan ole kylvetty ensikertaiseen kaskeeseen**, jossa se siis olisi joutunut olemaan esiviljana. Selvänä syynä tähän on se, että herne oli **kylvettävä keväällä siksi aikaisin, ettei ennätetty polttaa ja muokata maata vasituisesti sitä varten**. Kaskeeseen sitä siis mieluummin kylvettiin toisena viljana ja silloin enimmäkseen rukiin tai kauran jälkeen".
- ☞ "Savossa ei puhutakaan »kaskiherneistä», vaan »ahoherneistä». Nyttemmin ovat hernekasket kaikkialla maassa ylen harvinaisia. Eräs leikkilinen tiedonanto Karstulasta mainitsee hernekaskien häviämisen syyksi sen, että metsämaillakin jo alkaa olla niin paljon lapsia, ettei kaskista voisi kunnon satoja saadaakaan (Grotenfelt, 1901)".

Perinteisiä herneruokia



☞ Rokka

☞ Talkkuna eli piapo

☞ Apposet



Hernekeiton historia



- ❧ Juuret kaukana antiikin Kreikassa ja Roomassa, missä noin 500 vuotta ennen ajanlaskumme alkua viljeltiin jo herneitä
 - ❧ Ateenan kaduilla myytiin niistä valmistettua keittoa
- ❧ Suomessa hernekeitto oli alkujaan paastonajan ruoka
- ❧ Kustaa Vaasa määräsi 1500 -luvulla kansalaiset syömään hernekeittoa torstaisin.
- ❧ Talon asukkaan menehtyessä saatettiin sanoa, että kuolleesta saadaan rokka.
- ❧ Hautajais- tai ruumisrokka oli ruokaisa keitto, jolla oli helppo ruokkia suurikin joukko surijoita.
 - ❧ Toisaalta uskottiin, että pavut ja herneet olivat keino lepytellä vainajien henkiä.

❧ Siemenviljelyssä ei korkeitakaan herneitä tarvitse tukea. Vaan siemenet kylvetään tiheäksi kasvustoksi noin 80 hernetta /m² eli 10 cm taimiväli ja 10-20 cm riviväli. Koko kasvusto korjataan silloin kun alimmat palot ovat hiukan kellastuneet ja ylimmät kuivahtaneet.

❧ Kasvit kuivataan ns. haasiassa eli A-mallisen telineen päällä sateelta suojaisessa, ilmavassa paikassa. Herneet tuleentuvat 2-4 viikossa ilmoista riippuen. Tämän jälkeen kerätään palot ja ne kuivataan vielä huoneenlämmössä (25 asteessa) muutaman päivän ajan.

❧ Herneenpalot avataan käsin tai puidaan säkissä ja siemenistä poistetaan huonot, poikkeavan näköiset ja vahingoittuneet herneet.



Lähde Finna

Ohjeita vuodelta 1925 - Frans Salonen: Keittiökasvien ja marjain viljely



☞ "Ensimmäiseksi kehittyneet varsien alaosassa sijaitsevat palot, joista yleensä saadaan parhaat herneet, valmistuvat ensimmäiseksi...
Herneiden tuleentuneisuutta osoittaa se, kun palot ovat käyneet kurtteisiksi ja niiden vihreä väri on vaihtunut ensin harmahtavaksi ja vihdoin ruskeaksi. Korjuu tehdään silloin kun suurin osa paloista on tuleentunut, kuitenkin ennen kuin syyshallat alkavat.
Varhaisimmat hernelaadut valmistuvat suotuisina vuosina jo elokuun alkupuolella. Kasvukaudella voidaan poimia ne palot joiden ei uskota ehtivän tuleentua ja käyttää ne omassa taloudessa. Satoa korjattaessa leikataan varret poikki läheltä maan pintaa tai nyhdetään ne juurineen maasta, sidotaan pieniin nippuihin ja kuivataan riippuvassa asennossa ilmavassa, mieluiten sellaisessa paikassa mihin tuulet hyvin sopivat. Lopullinen kuivatus voi tapahtua riihessä tai saunassa...Pikkuerät puidaan parhaiten säkeissä. **Säkki työnnetään herneenvarsia täyteen, suu sidotaan kiinni, jonka jälkeen säkkiä piestään kepillä kunnes herneet irtaantuvat paloista.** Puinti suoritetaan siksi varovasti etteivät herneet vallan paljon halkeile.
..Lopullisesti on herneet vielä lajiteltava käsin, jolloin kaikki virheelliset ja täplikkäät herneet otetaan pois."



Silpoydinherne "Ruotsalainen"



- ☞ Ruotsalainen maatiaisherne tai vanha lajike
- ☞ Kukat ovat valkoiset, siemenet vihreät tai keltaiset
- ☞ Lyhyemmät palot kuin nykyherneissä
- ☞ "Kiva syksyllä, kun ei ole enää muita herneitä"
- ☞ "Valtavan runsas sato joka jatkuu aina syysmyöhälle." "Herneet hyvänmakuiset tai ainakin ok"
- ☞ Korkea ja tarvitsee ainakin 2 m:n tuen

Kun viljelet eri lajikkeita keskenään

☞ Herneet ristipölyttyvät harvemmin, ovat suurelta osin itsepölytteisiä eli lajike ja kanta säilyy samana. Hyönteispölytystä esiintyy myös.

☞ Herneen varoetaisyys ristipölytyksen estämiseksi: 0-3 m (GSS guide →)



Tarhaherne

"Kerimäki"



- ❧ "Kerimäki" - vanha rokkaherne Kerimäeltä
- ❧ Palot lyhyitä (4-5 cm), herneet keltaiset, pyöreät ja pienet. Kukat pienet, valkoiset. 150-200 cm
- ❧ "Ihan helppo viljeltävä kunhan vaan ajoissa muistaa tukea. Meillä kasvaa savipohjaisessa multamaassa. Tuleentunut siemen on keltainen eikä kovinkaan suuri. Pakkastakin ihan mukavasti kestää. Eilen söin vielä hernetä maalta (20.10)! Herneestä suuri osa menee suoraan lapsväen suihin maalta, mutta kyllähän siitä on rokkaakin keitelty."



Sokeriherne "Mustasilmä" /



ÖGONSOCKERÄRT
FRÅN BOARYD



- ☞ Saanut nimensä Boaryd-yhteisön mukaan (Växjö, Småland). Siellä viljelty useiden sukupolvien ajan.
- ☞ Korkeakasvuinen, pensasmainen ja pienilehtinen
- ☞ Terve ja tuottaa hyvin satoa
- ☞ Kukkii myöhään, palot pitkänomaisia, maultaan makeita ja mehukkaita.
- ☞ Jokainen palo sisältää viidestä kahdeksaan siementä, jotka ovat täysin kypsiä keltaisia ja pallomaisia ja niissä on tyypillinen musta piste (hilum).



Sokeriherne "Prickärt från Väckelsång"



- ☞ Korkea
- ☞ Valkoiset kukat
- ☞ Keskisuuret, makeat palot. 8-9 siementä/palko
- ☞ Tuleentuneet herneet väriltään kullanbeigejä, joissa "tumma silmä"
- ☞ Satoisa, suhteellisen myöhäinen
- ☞ Pitkä satoaika
- ☞ Alkuperä: Väckelsång, Ruotsi



"Sockerärt från Österbotten"



- ☞ 120-150 cm
- ☞ Kukka valkoinen
- ☞ Makea ja maukas
- ☞ Palon keruu aika pitkä, säikeistyy vasta myöhään
- ☞ Viljelyssä ainakin jo 1920-luvulla
- ☞ Andkil, Vörå



"Sockerärt från Österbotten" - historia



- ❧ Lahjoittaja (Gerd) on kasvattanut sitä useassa eri paikassa. Se oli alunperin kasvatettu Vörån kunnassa (Andkilin kylä, Strömåker) Suomessa ja myöhemmin Maksamaan kunnassa Pohjanmaalla. Sitten eri paikoissa Ahvenanmaalla.
- ❧ Hernettä on kasvatettu ainakin 1920-luvulta lähtien, mutta voi olla jopa vanhempikin, ehkä ollut tilalla jo vuosisadan vaihteessa (1900).
- ❧ Lahjoittaja sai sen anoppiltaan Eteliltä (s. 1923), hän puolestaan sai sen äidiltään Ireneltä (s. 1903). Epävarmaa on saiko hän sen myös äidiltään (s. 1877).
- ❧ Irenellä oli suuri puutarha, jossa hän kasvatti monia erilaisia kasveja ja oli erittäin kiinnostunut uusista kasvatettavista asioista. Kun Gerd vastanaineena asui appivanhempiansa naapurissa ja alkoi viljelmään myös itse, sanoi hänen anoppinsa, että mitä hän kasvattaa, Gerd myös saa. Tänä kesänä 1974 hän sai siksi ensimmäiset herneensä Pohjanmaalta ja on viljellyt sitä siitä asti."

Sokeriherne "Finnmarksärt"



- ❧ Keskipitkää (n. 100 cm), voimakas- ja nopeakasvuinen, kestävä
- ❧ Kukkii varhain, valkoiset kukat pareittain
- ❧ Isot palot, sekä isot ja pyöreät ei niin makeat herneet
 - ❧ kypsät herneet ovat hyvin vaihtelevan kokoisia
- ❧ Satoisa, tuottaa melkoisen määrän hyviä sokeriherneenpalkoja
- ❧ Terve kanta
- ❧ Alkuperä: Finnmark, Ruotsi

Sokeriherne "Finnmarksärt"-historia



- ❧ Taalainmaan ja Värmlandin metsäalueita asuttaneet suomalaiset toivat mukanaan siemeniä, kun he muuttivat sinne 1600-luvulla.
- ❧ Nämä perintölajikkeet olivat säilyneet metsäsuomalaisten keskuudessa vuosisatojen ajan ja tämä herne kuuluu näihin alkuperäisiin suomalaisiin viljelykasveihin.
- ❧ Mutta toki heillä oli mukana myös muita siemeniä, sipuleita ja pistokkaita.
- ❧ Erittäin luotettava ja viljelyn arvoinen. Upea perintölajike. Olisi kiva jos joku jäsen voisi "säälää" lajiketta ja kasvattaa sitä mieluiten jossain metsäalueella (skogsbygder) perinteen mukaisesti.

Peltoherne (rehuherne)



**Domestic gray peas with
own smoked pork bacon
and onions**



- ❧ Kirjavakukkaisia
- ❧ Peltoherne, sekä vihreä- että keltasiemeninen, kuivataan tuulentuneena ruokaherneeksi.
 - ❧ Siemen on tuleentuneena harmaa tai ruskehtava, usein täplikäs.
- ❧ Tuoretta peltohernettä voi nuorena käyttää puutarha-herneen tapaan vihanneksena. Peltoherne on herkullinen myös apposena.
- ❧ Tuotetaan laajassa kaupallisessa mitassa Euroopassa (varsinkin Ranskassa) kuivatuksi ruoka- ja rehuherneeksi. Suurin osa peltoherneestä tuotetaan eläinten rehuksi.

Peltoherne "Inkilä"

- ☞ Saatu Lasse Nordlundilta, joka on saanut siemenen Juvalta Inkilän kartanosta. Lasse on nimennyt herneen ja kasvattanut sitä noin 20 v. Valtimolla Pohjois-Karjalassa aikoinaan. Viljelty Suomessa ainakin 70 vuotta.
- ☞ Korkeakasvuinen ja erittäin runsassatoinen
- ☞ Tuleentuneet herneet kulmikkaita ja vaaleanruskeita, seassa jokunen tummempi
- ☞ Voimakkaan makuisia, mutta niitä on käytetty kuivattuna papujen tapaan



Historiaa



☞ Peltoherne "Inkilä" (todennäköisesti) on lähtöisin juvalaisen Inkilän kartanosta. Inkilänhovi on vaihtanut omistajaa useaan otteeseen. Suuren Pohjansodan aikaan 1700-luvun alussa isännyyden jakoivat Tawastin veljekset. Heidän sisarensa Kristina Tawast avioitui liivinmaalaisen Kristian Wahlin kanssa. Arvellaan, että Wahl olisi tuonut Baltiasta hernelajikkeen, joka tunnetaan nimellä "Inkilän herne". Inkilässä oli myös ennen vanhaa tunnettu Inkilän kauppapuutarha.

Peltoherne "Ruotsin Violetti"

- ☞ Alunperin vanha ruotsalainen kanta ja todennäköisesti nk. kapusiiniherne.
- ☞ Varret 1,5-2 m, kukat ja palot violetit
- ☞ Siemenet tuleentuneina hieman kuhmuisia ja liiloja/ruskeita. Herneet melko kitkerän makuisia, jotkut kyllä ovat syöneet niitä

Ovat kauniita tarhaherneiden joukossa ja niitä voidaan käyttää koristeköynnöksen tapaan. Myös maanparannukseen.



Peltoherne 'Rote Erbse von Pischelsdorf'



- ❧ Vanha Itävaltalainen kanta itäisestä Steiermarkista
- ❧ Kukat 2 väriset: roosat/liilat
- ❧ Tuleentunut siemen tummanpunainen
- ❧ Kuivattuja herneitä voidaan käyttää keitettynä/padoissa (kuivatut herneet liotetaan ennen ruuaksi valmistamista)
- ❧ Voidaan myös syödä tuoreena (ei ehkä niin hyvän makuinen)



Kapusiiniherne 'Visingö'(blåärt)

- ☞ Blåärt benämns även som: Capucinjers.
- ☞ Vanha lajike. Kasvuaika 70 vrk (keskiaikainen).
- ☞ Purppuransiniset, lyhyet ja leveät palot.

Palon sisällä 5 lommoista siementä, joiden värisävy vaihtelee.

- ☞ Korkea ja voimakaskasvuinen.
- ☞ Herneitä voidaan käyttää kuivattuina kuten kikherneitä. Ohuet palot voidaan myös keittää ja syödä.



Harmaaherne "Sollerö" / "Munkärt från Sollerön"

- ☞ Korkeakasvuinen, keskikokoiset lehdet.
- ☞ Aikainen kukinta ja siemenet kypsyvät varhain.
- ☞ Runsassatoinen, paloissa ominaista hieman kaareva muoto. Jokaisen palon sisällä on neljä tai viisi melko suurta harmaanruskeata siementä (ei marmoroinita tai pilkkuja), mutta niissä on musta hilum (siemenarpi).
- ☞ Tarvitsee tukea. Sadonkorjuu ja puinti kun palot kuivia.
- ☞ Viljelty pitkään Sollerössä Taalainmaalla.

Tarun mukaan herneen toi Ruotsiin kapusiinimunkit. Historia ei kerro kuinka kauan sitä on kasvatettu Solleröllä, mutta alue tunnetaan paikkana, jossa halutaan vaalia kaikkea vanhaa arvokasta.



'Rättviksärt' / 'Rättviks gråärt'



- ❧ Tuskin keskikorkea, tuuhea/pensasmainen kasvutapa
- ❧ Ohuet varret ja pienet lehdet, joissa on usein paljon täpliä.
- ❧ Kukinta on keskiaikainen ja kukkii pitkään.
- ❧ Lyhyet ja kapeat palot, kypsyy aikaisin.
- ❧ Kypsät siemenet pieniä, violetti täplikkeitä tai joskus täysin tummansinisiä.
- ❧ Siemenet kylvetään heti, kun maa on muokattavissa siemenet ovat erittäin kestäviä. Tarvitsee tukea ja perinteisesti kasvatettu kauran kanssa. Siemenet korjataan syyskuun alussa, kun palot ovat kuivuneet. Koko kasvusto kuivataan. Puinti tapahtuu, kun palot ovat kuivia.

'Rättviksärt' - historia

- ❧ On yksi harvoista herneistä, jonka Linné mainitsi matkoillaan Taalainmaassa vuonna 1741.
- ❧ Tyypillinen maatiaislajike, joka muuntelee paljon.
- ❧ Hernettä käytettiin rehuna ja antoivat viimeisen viljelijän Bengt Eskilsin mukaan rasvaista maitoa. Sen takia hän säilytti herneen viljelyssä, kun muut siirtyivät nykyaikaisiin lajikkeisiin.
- ❧ Herneistä jauhettiin myös jauhoja leipää ja puuroa varten. Bengtin mielestä puuro ei maistunut paremmalta, mutta leipä oli hyvää.
- ❧ Lajiketta kasvatettiin Rättvikissä 1900-luvun loppuun asti. Kymmenen vuotta myöhemmin kokit kiinnostuivat siitä, sillä sen maku on pähkinäinen, melkein makea. Mutta silloin ei enää ollut viljelijää ja vielä vähemmän siementä. Pari kiloa herneitä vihdoinkin saatiin ja näitä on lisätty muutaman vuoden.
- ❧ Nyt Taalainmaassa viljellään taas Rättvikiä.

Peluski



- ❧ Rehuherne / Hietaherne (harmaa-herneen muoto)
- ❧ Kauran seassa viljelty vihantarehuksi (rehuhernelaatu). Korkeakasvuinen, kukkii punaisin/liloin kukin. Herneet ovat tuleentuneina ruskeita, pieniä kooltaan. Kuivista jauhetuista herneistä voi kokeilla miltä maistuvat leivässä.
- ❧ Alkuperä Älvbyarna/Jokikylät, K-S. Alunperin Siperiasta.

Peluskin viljely



- ❧ Siemenen tuottaminen aiheuttaa oloissamme suurempia vaikeuksia kuin muiden rehupalkokasvien
 - ❧ koska peluskin kasvuaika on pitempi kuin sekä virnan että rehuherneen. Vuosina 1939—42 Tammistossa suoritettujen viljelys kokeiden mukaan valmistui peluski 10 päivää virnaakin myöhemmin ja 17 päivää myöhemmin kuin Artturirehuherne. Tästä johtuu, että varsinkin sateisina kesinä itävän siemenen tuottaminen peluskista on oloissamme vaikeata. Peluskin pitkän kasvuajan vuoksi on sen siemenviljely keskitettävä lounais-Suomeen
- ❧ Kun peluskin siemen on tuotu maahamme aikaisemmin Itämerenmaista ja Puolasta ja tuonti näistä maista on nykyisin keskeytyksissä, ei peluskiä ole maassamme tällä kymmenluvulla paljonkaan viljelty. Aikaisemmin saadun kokemuksen mukaan ei eri alkuperää olevilla peluskikannoilla näytä olevan suuriakaan eroja.
- ❧ Viljely yksin tai kauran kera. Peluskin siemen on pienikokoista.

Rehuherne



- ❧ Tunnetuin kotimainen rehuherneemme on Artturi.
- ❧ Aikaisemmin viljeltiin meillä Svalövin Solo-hernettä. Svalövin Hero-herne on nykyisin meillä leviämässä.
- ❧ Rehuherneen viljely on maassamme suhteellisen vähäistä. Pyrkimyksenä onkin korvata rehuherne tavallisella kelta- tai vihreäsiemenisellä talousherneellä, joka antaisi sekä runsaita varsi- että siemensatoja.
- ❧ Rehuherneen siementuotantoa voidaan harjoittaa sekä yksinkylvönä että kauran kera.

Harmaaherne "Svalövs Belloärt" (rehuherne)

- ☞ Keskikorkea. Lyhyet palot, joissa on pieniä siemeniä. Siemenissä tuleentuneina on ruskean marmoroitu pinta.
- ☞ Keskivarhainen. Hyvin satoisa.
- ☞ Ollut viljelyssä vuodesta 1956, 'Heron' ja 'Artturin' risteytys jälkeläinen.

Harmaaherneet ovat hyvin proteiinirikkaita, viljelty karjalle rehuksi sekä ihmisravinnoksi. Voidaan käyttää kuten vihreitä herneitä tuoreena, mutta useimmiten käytetty tuleentuneina ja kuivattu talvikäyttöä varten. Herneet ovat voimakkaan makuisia, käytetty kuivattuna papujen tapaan.





**Herne, silpoydinherne
"Maatiaisherne/Pärnu"**

**Herne, sokeriherne
'Ambrosia'**



**Herne, tarhaherne
"Lempinen"**

**Herne, sokeriherne 'Graue
Rotbluhende' ("Harmaa
punakukkainen")**



**Herne, harmaaherne "Gräärt"
(rehuherne)**

**Herne, sokeriherne 'Carouby
de Maussane' / 'Torta Flor
Roxa'**



**Herne, harmaaherne "Stor
Gräärt"**

**Herne 'Prince Albert' / 'May
Queen', silpoydinherne**



**Herne, silpoydinherne
"Stenu"**

**Herne, sokeriherne 'Sweet
Horizon' (luomu)**



**Herne 'Alderman' / 'Telefono',
silpoydinherne**

sokeriherne 'Record'



**Herne 'Eminent' / 'Petit
Provençal', silpoydinherne**

Kommentti. Lajike: Hietaherne = peluski

2. Peltoherne

Pisum sativum ssp. arvense l. Pisum arvense l. Pisum sativum var. arvense l. Pisum sativum ssp. hortense

Nimiluettelo:

Harmaa herne (TVS, 1820; TVS, 1823)

Herne (Ahlquist, 1866)

Pelto herneitä (Hiitonen - Poijärvi, 1941; Hiitonen - Poijärvi, 1944; RK, 1998)

Peltoherne (Mela, 1895; Kivirikko, 1926; Hiitonen, 1933; Hiitonen - Poijärvi, 1944; KM, 1979 - 1981; RK, 1998; SPK, 2003; Vanamo, 2009)

Peluski (Hiitonen - Poijärvi, 1941; Hiitonen - Poijärvi, 1944; RK, 1998)

Pieniä herneitä (Hiitonen - Poijärvi, 1941; Hiitonen - Poijärvi, 1944; RK, 1998)

Rehuherne (Hiitonen - Poijärvi, 1941; Hiitonen - Poijärvi, 1944; RK, 1998)

Rista (TVS, 1820)

Rokka (Ahlqvist, 1866)

Silpoherne (Mela, 1895; Kivirikko, 1926)

Tarhaherne (Hiitonen - Poijärvi, 1955)

Viljelty herne (Mela, 1877)



Fodergräart, Åkerärt



Field Pea

Kiitos!



☞ www.maatiainen.fi

☞ Maatiainen: facebook,
utube, instagram

☞ Tule mukaan jäseneksi!



MAATIAINEN

Maatiainen - Det lantliga kulturarvet ry on aatteellinen yhdistys, jonka tarkoituksena on säilyttää

- vanhat viljely- ja koristekasvit
- alkuperäiset kotieläinrodut
- kulttuurimaisemat ja luonnon monimuotoisuus

Yhdistys tahtoo myös ylläpitää omavaraisen elämänmuodon arvostusta ja sen edellyttämien taitojen osaamista.

Yhdistyksessä on lähes 2000 jäsentä. Se on perustettu vuonna 1989.



MAATIAINEN

Maatiainen ry
Stenbäckinkatu 8
00250 Helsinki
puh. 044 045 7317
toimisto@maatiainen.fi

In English

- Yhdistys
- Ajankohtaisia
- Maatiaiskasvit
- Maatiaiseläimet
- Perinnemaisemat
- Siemenväilytys
- Maatiainen-lehti
- Paikallistoiminta
- Matkat
- Liity jäseneksi
- Kuva-arkisto
- Arkisto
- Linkkejä
- Yhteystiedot

MAATIAINEN

VERKKOPUOTI

VERKKOPUOTIIN!