

Kirnu

- Ennen vanhaan voita valmistettiin kirnulla.
- Kirnuja on kahdenlaisia:
 - Pystykirnu (kuvassa vasemmalla)
 - Kampikirnu (kuvassa oikealla)
- Voita valmistettiin vatkaamalla hapanta maitoa kunnes siitä tuli voita.
- Voin valmistamisen vaiheet:
 1. Tuoreen maidon pinnalle nousee kerma ja kun se on hapantunut, se kaavitaan talteen.
 2. Hapantunut kerma laitetaan kirnuun ja vatkataan voiksi.
- Vatkaamiseen käytettiin pystykirnussa kolkkua eli mäntää.
- Suola parantaa voin makua ja estää sen mikrobiologista hajoamista
- Härskiintymisessä maidon rasva hapettuu.

Lähteet:

Sarka ryhmätöiden aineistot:

Satu Hovi & Katri Niemi: Keskiajan maut. Art House, Helsinki, 2015.

Ilmar Talve: Suomen kansankulttuuri. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki, 1990 (3. painos).

Kuva: Viivi Kiviranta

Novida lukio Loimaa / Vladislav, Viivi, Eetu

Miten voi muodostuu?

Mekaaninen liike saa maidon rasvapisarat ja vesipisarat erottumaan toisistaan.

Nämä pisarat yhdistyvät aina isommiksi pisaroiksi, ja kirnuamisen loputtua kermasta on tullut voita ja vettä.

