

Ruisleivän leipominen ennen vanhaan Ikaalisissa

Ruis kasvatettiin omassa pellossa. Se leikattiin sirpillä, puitiin ja kuivattiin riihessä. Kuivat jyvät jauhettiin myllyssä jauhoiksi.



Käsikivet

Ennen leipomista jauhosäkki nostettiin lämpimään uunin viereen. Taikinatiinu ja muut tarvittavat välineet, kuten taikinakaukalo ja leipälaudat tuotiin aitasta ja harjattiin. Taikinatiinua ei milloinkaan pesty, ettei siitä kadonnut taikinanjuuri, joka takasi leipomisen onnistumisen.



Taikinatiinu ja -kaukalo

Pari päivää ennen suunniteltua leipomapäivää tiinuun kaadettiin lämmintä vettä. Veteen sekoitettiin taikinamelalla hämmentäen ruisjauhot löysähköksi puuroksi. Sitä sekoitettiin muutaman kerran ja lisättiin tarvittaessa jauhoja, kunnes taikina ”kävi” sopivasti ja alkoi kypsyä leipomapäivää varten.



Taikinatalastoja

Leipomapäivän aamuna taikinaa kaadettiin kaukaloon alustamista eli ”sotkemista” varten. Kaukalo oli sopivankorkuisella alustalla. Jauhoja sekä sopiva määrä suolaa lisättiin ja taikina vaivattiin hyvin. Sen piti antaa sopiva ääni, kun sitä voimakkaasti kaksin käsin survottiin ja niin saatiin siihen sitkeyttä. Lopuksi taikinan pinnalle siroteltiin vähän jauhoja ja pintaan painettiin risti. Näin taikina siunattiin.



Leipälauta

Leivinuuni lämmitettiin taikinan noustessa. Taikinaa otettiin leivinpöydälle. Siitä tehtiin leipäleitä, jotka leivottiin reikäleiviksi ja nostettiin laudoille nousemaan. Kuuman leivinuunin arina puhdistettiin hiilistä ja tuhkasta luutimalla. Männynoksista tehtyä luutipuuta kastettiin välillä vesiämpäriin. Nousseet reikäleivät laitettiin leipälapiolla arinalle paistumaan. Kypsyneet leivät otettiin uunista ja uudet laitettiin tilalle. Eri taloissa oli eri kokoiset uunit. Monta arinallista paistettiin peräjälkeen.



Leipälapiio

Kypsät leivät laitettiin illalla jäähtyneinä leipävartaisiin. Vartaat nostettiin leivihuoneen katossa oleville orsille ja leivät eroteltiin sopivan välimatkan päähän toisistaan. Yleensä yhdessä vartaassa oli noin kolmekymmentä leipää.

Taikinatiinuun jätettiin käypää taikinaa ja siihen lisättiin lämmintä vettä sekä ruisjauhoja, jotta seuraavana päivänä tarvittava erä alkaisi muhia. Usein leivottiin lähes viikon päivät sekä syksyllä että keväällä.

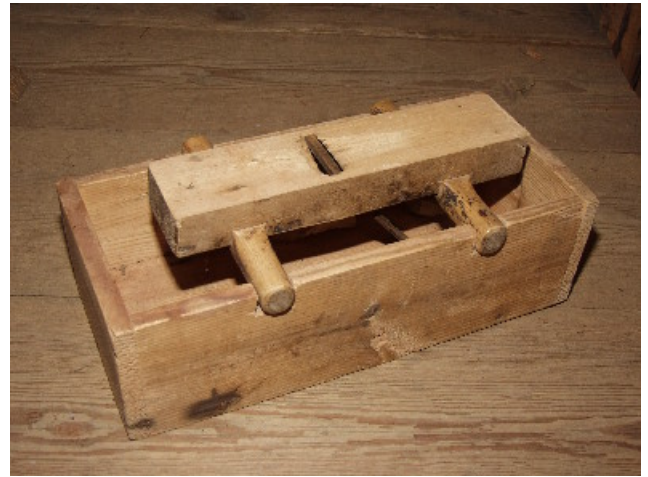
Orsilla kuivuneet leivät kannettiin ruoka-aittaan säilöön. Joissain taloissa vartaat nostettiin aitassa oleville orsille. Toisissa taloissa leipiä säilytettiin laarissa jyvien seassa. Pieni osa leivistä vietiin lämpimäisinä naapureille. Lapset suorittivat yleensä tämän tehtävän. Osan leivistä talonväki söi tuoreena.



Orret

Siihen aikaan kun taloissa oli hevosia ja niillä ajettiin talvisin rahtiajoo metsän korjuussa, hevosille annettiin myös kuivaa leipää. Kesällä, kun hevosta haettiin laitumelta, hakijalla oli mukanaan usein leivänpala, jonka hän antoi hevoselle ja laittoi samalla suitset paikoilleen.

Ennen, kun hampailla ei saanut purtua kovaa leipää, Kuivasta leivästä höylättiin paloja leipähöylällä.



Leipähöylä

Teksti Rauni Koljonen
Kuvat Maria Käkelä

Ikaalisten kotiseutumuseo sijaitsee entisessä siemenviljavarastossa, joka toimi myös lainajvästönä. Kotiseutumuseon toisessa kerroksessa on nähtävillä ruisleivän leipomisessa käytettyjä esineitä.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.