



Kuva: Kirsi Alastalo

15. Arkipäivän juomat

Maito, piimä ja kalja ovat perinteisiä suomalaisia ruokajuomia. 50-luvulla suomalaiset joivat maitoa lähes litran päivässä!

Maito säilyi huonosti, sillä jääkaapit olivat vielä harvinaisia. Maaseudulla tuoretta maitoa saatiin omista lehmistä joka päivä. Meijeriin toimitettava maito kuljetettiin kuorma-auton lavalla suurissa metallisissa tonkissa.

Isoissa kaupungeissa oli satoja maitokauppoja ja pikkukaupungeissakin kymmeniä. Niistä haettiin maitoa, kermaa ja piimää päivittäin.



Kuva: Suomen valokuvataiteen museo / Kulutusosuuskuntien Keskusliiton kokoelma / rajattu

Maitotonkka nousee meijeriauton lavalle.

Maitoa myytiin ruskeissa lasipulloissa
tai asiakkaan omaan metalliseen kannuun.
Maaseudulla aikuiset joivat paljon kurria.
Sitä jäi jäljelle, kun maidon rasva kirnuttiin voiksi.
Kaupoissa myytiin irtovoita
eli jokaiselle asiakkaalle lohkottiin
hänen haluamansa kokoinen pala.
Myös juusto leikattiin toiveiden mukaan.

Usein maitoa hapatettiin piimäksi,
jolloin siitä tuli vatsalle ystävällisempää
ja se säilyikin paremmin.
Piimää käytettiin paljon myös leivonnassa.

Kaljaa suomalaiset ovat valmistaneet vuosisatoja.
Kotikaljaa on tehty arjen tarpeisiin
ja sahtia juhliin, jouluksi ja juhannukseksi.

Sahdissa on alkoholia
suunnilleen saman verran kuin viinissä.
Vaarinkaljaa myytiin isoissa ruskeissa lasipulloissa.

Marttayhdistykset olivat opettaneet
tuoremehujen valmistusta jo ennen sotia.
50-luvulla tuoremehujen suosio kasvoi.

Keskustele

*Miten sinun kotonasi säilytettiin maitoa?
Oletko käyttänyt separaattoria?
Mistä ruokajuomasta pidät eniten?*



Kuva: Suomen valokuvateen museo / Kulutusosastuskuntien Keskusliiton kokoelma / rajattu

Metsuri tauolla nuotion ääressä

Arkipäivän juomat

Kysymyksiä

Miten sinun kotonasi säilytettiin maitoa?

Onko sinun perheesi säilönyt jäitä sahanpuruissa?

Oletko juonut kurria eli kuorittua maitoa? (Nykyään puhutaan rasvattomasta maidosta.)

Oletko käyttänyt separaattoria? (Linko, jolla maidosta erotellaan kerma.)

Pidätkö sinä enemmän maidosta vai piimästä?

Oletko leiponut piimäkakkua?

Oletko tehnyt viiliä? Haluatko kertoa, kuinka sitä tehdään?

Valmista viiliä sekoitetaan annoskulhossa olevaan maitoon ja astia jätetään huoneen lämpöön vuorokaudeksi. Kulho siirretään jääkaappiin, kun maito on muuttunut viiliksi.

Oletko juonut vaarinkaljaa? Oliko se hyvää?

Oletko sinä tehnyt joskus kotikaljaa? Entä sahtia?

Lue

Kotikalja.com: Tietoa kotikaljasta ja reseptejä

Yle: Hae ”Ruokamuistoja eri vuosikymmeniltä”. (artikkeli)

Hakusanat

Kuorittu maito, separaattori, kurri, sahti, joulukalja