

## KIRNU

Kirnun avulla kermasta tehdään voita. Kapea ja korkea pystykirnu on ollut Suomessa käytössä jo keskiajalla. Pystykirnussa kerma saatetaan liikkeeseen käsin edestakaisin liikutettavalla männällä. Kammella pyöritettävä veivikirnu on pystykirnua uudempi ja monimutkaisempi malli. Siinä kerman liike saadaan aikaan kammen liikkeen mukana pyörivällä lavalla. Veivikirnuja alettiin käyttää Suomessa 1800-luvun alussa suurimmilla tiloilla.

Kirnuamiseen käytetty kerma erotettiin perinteisesti hapattamalla maidosta. Kun kirnutessa suurin osa kerman rasvasta oli muuttunut voiksi, jäi jäljelle juomaksi kelpaava osa eli kirnupiimä.

