

## MAITOHUONE JA TAIKINATIINU

Tämä maitohuone oli päivittäisessä käytössä vuoteen 1953 saakka kunnes se siirtyi lähemmäs navettaa. Jäähdytysaltaaseen tuotiin talvella varastoitua jäätä, jolla maito pidettiin kylmänä. Maito vietiin Montolantien risteykseen maitolaiturille, josta se noudettiin meijeriin.

Rymättylän yhteinen meijeri sijaitsee Kirkkojärven rannalla. Tarinan mukaan 1930-luvulla meijerissä kävi kerran voivaras ja nimismies polki pyörällä paikalle selvittämään rikosta (hänellä ei ollut autoa). Rikos ei koskaan selvinnyt.

Reikäleipää leivottiin kaksi kertaa vuodessa ja leipurimestarina toimi Heikin isoäiti Emmi. Taikina laitettiin edellisenä päivänä hapantumaan ja seuraavana päivänä lisättiin ruisjauhot ja kuminaa mausteeksi. Kuminaa löytyi vielä tuohon aikaan ojanpientareilta. Joka talossa oli oma taikinajuurri, jolla oli oma maku. Valmiit leivät kuivatettiin tuvan katossa. Kovaa leipää kostutettiin kostutettiin pikkulapsille ja vanhuksille leipää höylättiin leipähöylällä. Kurkkaa astiaan! Juurta olisi vielä jäljellä...

*Kepuisten tila - Rymättylä*

