

# Voi

## Yleistä

- Väri johtuu vuodenajasta, talvella vaaleaa, kesällä keltaista.
- Laatu puhtaudesta, kerman happamuudesta ja lämpötilasta.

## Valmistaminen

- Lypsyn jälkeen maito siivilöidään puhtaan pyyheliinan, esiliinan tai kuusenhavusiivilän läpi leppäpuiseen astiaan happanemaan, piimimään.
  - Liika hapattaminen kitkeröittää.
- Kerma nousee pintaan parissa päivässä, kuoritaan kapustalla kirnuun ja loppu piimätarpeiksi.
- Männän hyrskyttelyllä kermä voiksi vajaassa tunnissa, ukkosen edellä kauan.
- Pestään kaikki neste pois puukauhalla ja monella haalealla vedellä, ensimmäinen huuhteluvesi kaadetaan kirnuun kirnuamisen jäljiltä jääneen nesteen sekaan piimän pohjaksi.
- Karvotaan tylsällä veitsellä eli viilletään voita ristiin rastiin, jolloin mahdolliset karvat ja hiukset takertuvat puuveitsen kärkeen.
- Raikas maku saadaan jos katajainen kirnu pestään käytön jälkeen hyvin puhtaaksi ja ulos tuulettumaan.
- Voikiloa kohti kahvikupillinen suolaa ja säilytetään talvisin ruoka-aitassa, kesähelteellä saviastiassa, joka pyyheliinaan käärittynä lähteen silmään.
- Myyntivoi lyödään voimuotissa kilon paloiksi. Muotoillaan voikapustalla.