

RUISLEIPÄ

Suomalainen ruisleipä nyt ja ennen



Hapan, tumma ruisleipä on suomalainen erikoisuus, joka maistuu niin vanhoille kuin nuorille. Elintarvike valittiin kansanäänestyksessä vuonna 2016 Suomen kansallisruuaksi. Suuri suosio juontaa juurensa rukiin viljelyn ja leivän pitkään historiaan maassamme.

Ruisleipä muodosti vuosisatojen ajan suomalaisen ruokakulttuurin kulmakiven ja elämän perustan. Leipää syötiin lähes joka aterialla. Omassa pellossa kasvatetusta viljasta leivottua leipää arvostettiin ja kunnioitettiin, sillä ruuan saanti oli kovan työn ja hyvien sääolojen tulosta. Leipään liittyi monia uskomuksia ja tapoja. Läntisessä ja itäisessä Suomessa leivottiin eri tyyppisiä ruisleipiä. Nykyään ruisleipää on saatavilla monessa muodossa patongista paahtoleipään ja näkkileivästä sipseihin. Suomalaisten rukiin kulutus on vähentynyt aikojen saatossa uusien kulutustottumusten ja elintarvikkeiden myötä, mutta rakkaus ruisleipään ei ole kadonnut.

Milloin ruista alettiin viljellä Suomessa? Miksi reikäleivässä on reikä? Miten suomalaisten rukiin kulutus on muuttunut aikojen saatossa?



Näyttelyn on tuottanut ja toteuttanut Loimaalla sijaitseva maatalouden valtakunnallinen erikoismuseo Suomen maatalousmuseo Sarka. Ruisleipään voi tutustua ympäri Suomea kulkevan kiertonäyttelyn kautta.

Taipalsaarella näyttely on esillä syyskuun 2019 ajan kunnantalolla ja Taipalsaaren kouluilla

Lisätietoa Suomen maatalousmuseo Sarasta: www.sarka.fi