



Siikataipaleen vanhan uunin purku ja uusiminen kävivät ajateltua nopeammin, sillä Irma ja Kari Siikanen (oik.) olivat koko ajan muurarin apuna.

vuotta sitten. Hän sanoi heti alussa, että saamme ulkonäöltään juuri sellaisen uunin kuin haluamme, ja nyt kun uuni on pintakäsittelyä vaille valmis, olemme todella tyytyväisiä. Uusi uunimme on juuri sellainen kuin toivoimme”, Terttu Riihimäki kiittelee. Valkoiseksi rapattuna leivinuuni ja sen syrjässä oleva hella tulevat valkaisemaan koko tilan. Vanhan uunin peruja ovat metalliosat ja vanhaa henkeä on sopivasti myös uunin mallissa.

Leivinuunin lisäksi taloon muurataan myös pystyuuni. Uunien muurauksen Riihimäet ovat suosiolla jättäneet ammattimiehen käsiin, ja lähinnä emäntä on ollut apuyttönä ja tiilien kantajana. Kaikki muut talon rakennustyöt on hoidettu lähipiirin voimin. Jouluna Hallapellon uudessa leivinuunissa paistuvat jouluherkut ja kaikki seitsemän lastenlasta vanhempineen voivat kokoontua mummin ja vaarin tuvan lämpöön.

Vanhan puolella vastahankaan

Siikataipaleessa Toivakan Taka-Ikolassa suuri kiviuuni on iät kaiket lämmittänyt koko

talon. Luonnonkivistä muurattu komistus on perimätiedon mukaan 1800-luvun loppukymmeniltä, jos ei vanhempiäkin.

”Hyvin se on tämä uuni palvellut, ja edelleenkin, kun kolmesti viikossa lämmitetään, pysyy koko talo lämpimänä. Ei voi kuin ihaila entisajan muurareita. Se on tuo mallikin semmonen, että muuta ei voisi kuvitella tähän tuvan nurkkaan, ja kun oli aika uusia uunia, ei meille *Irman* kanssa tullut mieleenkään, että olisimme valmisuunin siihen vaihtaneet. Me kun ollaan aina oltu vanhan puolella ja vähän vastahankaan”, päreyrittäjänä tunnettu *Kari Siikanen* nauraa muurauksurakan keskellä.

”Vanhojen uunien korjauksia on muutama vuodessa ja ne ovat aina mielenkiintoisia. Haluan itse olla purkamassa, että näen varmasti, mikä vaatii erityisesti huomiota. Kiviuunit ovat luonnonkivistä, särkykivistä, hiekalla ja ojasavella muurattuja, mutta uusissa käytetään tulitiiliä ja uusia aineita. Paisto-ominaisuudet palautuvat, ja ovat jopa paremmat, mutta päältä päin uuni on entisensä”, uunimuurari

kertoo.

”Ja mikä parasta, vanhan kiviuunin saa korjattua halvemmalla kuin mitä uusi maksaisi, ja onhan se tietysti juuri siihen tilaan parhaiten sopiva”.

Siikataipaleessa suuri laakea kivi uunin päältä on nostettu syrjään, ja päällisen kautta kaikki rapautunut osa kiliteltä pois ja kipattu ulos ikkunasta. Petteri Stubb on jo muurannut uusia tulitiiliä arinaan ja kehuu työn sujuvan ajateltua nopeammin, koska niin isäntä kuin emäntäkin ovat mukana työn touhussa. Kun uuni on valmis, vieras ei edes osaa arvata, että se on uusittu. Remontissa uunin pesä vähän pieneni, mutta vieläkin arinalle mahtuu 15 reikäleipää. Uuninluukkuna on irrallinen pelti ja keittokoukut ovat paikallaan. Poikkeuksellisesti tässä uunissa ei ole nurkassa avointa keittopaikkaa, vaan keittäminen on tapahtunut uunin edessä, johon hiillos vedetään. Uunin kulmassa on sen sijaan tila taikina-pytylle, ja Petteri Stubb arvelee, että aikanaan se on ollut pärepihdin paikka. Kerran vuodessa uuni on valkaistu kurriin sekoitetulla liitujauholla,

ja valo on heijastunut koko tupaan.

Oikea lämmitys jatkaa ikää

”On haasteellista, että saa yhdistettyä lämmitys- ja paist ominaisuudet, ja muurattua esteettisesti tilaan sopivan uunin. Entisajan uunimuurareilla on ollut tämä taito hyppysissään, siitä on tämä Siikataipaleenkin uuni esimerkkinä, ei häpeä yhtään nykyaikaa. Päinvastoin.”

Pilkekauppaa tekevä Kari Siikanen ja uunimuuraukseen erikoistunut Petteri Stubb pohtivat, että nykyajan ihmisille pitäisi opettaa uunin lämmitystä kädestä pitäen, että he saisivat uunistaan täyden hyödyn, ja että se palvelisi mahdollisimman pitkään.

”Moni hakee puunsa suoraan ulkoa kylminä ja kosteina, mutta ne pitäisi tuoda jo edellispäivänä lämpiämään. Sytyisivätkin paremmin ja lämmittäisivät. Puut saisivat olla suunnilleen tasapaksuja, noin 7-10-senttisiä, ja päästöjen kannalta olisi hyvä syyttää päältä”, Siikanen neuvo.

”Se on tärkeää, että uunia lämmitetään sopivasti, ei niin, että annetaan jäähtyä, ja sitten paahdetaan tulikuumaiksi, sitä se ei kestä. Eikä hiiliä saisi hakata kuumassa uunissa. Puhtaat puut ovat tärkeitä, ei leivinuuni ole mikään jätteenkäsittelylaitos, jossa kaikki palava tuhotaan! Tuhkat pitää muistaa tyhjentää riittävän usein. Huonosti hoidettuna uuninsa saa piloille jo muutama vuodessa, mutta hyvin hoidettuna se kestä useita vuosikymmeniä”, uunimuurari Petteri Stubb lupaa. ●

Lisätietoa:

Uunimuurari *Petteri Stubb*
Leppälahti, puh 0400 643 490
petteri@stubb.fi, www.stubb.fi