

## Paltide-pallide valmistamine

### Informantide jutustuste ja oma kogemuse põhjal, sügisel 2012 a

#### Mari Lepik

Saaremaal tehakse kolme sorti kärke: valged- (odrajahukäkid), riivi- (riivitud toore kartuliga käkid) ja veripaldid-pallid (verikäkid). Riivipalte nimetatakse vahel ka valgeteks paltideks. Paldid-pallid on väga lähedases suguluses limpudega (klimbid), viimased on aga mõõdetelt enamasti väiksemad ning limpe süüakse tavaliselt koos märkega (vedelikuga; limbusupp). Siiski on üleminek kärkeidest klimpideni vaid tunnetuslik ja piirkonniti pannakse piir eri kohtadesse (lähemalt saad lugeda raamatust A. Moora „Talurahva vanem toit“ 2007). Kuigi verikäkkide retsepte võib leida nii raamatuist kui ka internetist, siis paltide-pallide tegemiseks rangeid retsepte pole, koostisosad ja valmistamisviisid erinevad nii piirkonniti kui ka perekondade kaupa. Kasutatakse just neid toorainet mida kodus olemas on ja vahekorras, mis maitsev või harjumuspärane tundub.

Paltide-pallide-kärkeid põhilised koostisained:

- Jahu

jämedamat sorti jahu (valdavalt odrajahu, kuid lisatakse ka täistera nisujahu või pisut nisupüüli)  
mõnikord riivipaltidele-pallidele ka kartulivedeliku põhja settinud tärklis

- Toored riivitud kartulid (riivipaltide-pallide valmistamisel)

- Vedelik

vesi

värske veri (veripaltide-pallide tegemisel)

mõnikord ka *supimärg* (supileem), koor, piim vm.

- Liha-rasv

praetud pekised sealihakuubikud (suutsutatud või soolatud, harvem värsked), sobib ka lambarasv

- Praetud sibul (osades peredes)

- Sool

- Maitseained

pune, küüslauk vm (eelkõige veripaltide-pallide maitsestamisel, pereti väga erinev)

- Väga harva

mõni muna (koospüsümise parandamiseks)

kergitusainet (küpsetuspulbrit või pannkoogijahu)

Vedelik (vesi, piim, kurnatud värsked veri, sulatatud (lamba)rasv vm) segatakse jahuga vormitavaks tainaks. Parema koospüsümise jaoks pannakse valgete- või riivipaltide-pallide tainasse vahel ka mõni muna. Lisatakse sulanud rasv ja lihakuubikud (mõnes peres ka ohtralt praesibulat), tainas maitsestatakse ja segatakse hoolega läbi.

Riivipaltide-pallide põhimassi moodustab riivitud toores kartul, muud koostisosad ja valmistamismeetod on samad. Värskeltriivitud kartulite massist (võimalusel kasutatakse kõögikombaini) pigistatakse läbi riide

vedelik välja. Mõnes peres on kombeks riivitud kartul väga kuivaks pressida, mõnel pool jäetakse rohkem vedelikku tainasse. Kartulivedeliku põhja settinud tärklis pannakse tainasse tagasi või pestakse külma veega üle ja kasutatakse ära mujal (nt. kisselli valmistamiseks).

Paraja paksusega tainast voolitakse enamasti peopesas 5-7 cm diameetriga ümarad või veidi lopergused kähkid (kuju ja suurus varieerub laiades piirides nii pereti kui ka piirkonniti). Paljudes sõrve peredes segatakse tainasse vaid rasv ja lihatükid surutakse eraldi iga paldi keskele.

Paldid-pallid keedetakse hoogsalt keevas vees (*valju keema sees*) umbes 15-20 minutit, peale pinnale tõusmist veel veidi aega. Keeduvesi maitsestatakse soolaga, mõnel pool lisatakse ka loorberit vm maitseaineid. Verikäkke keedetakse mitmel pool ka lihaleemes kuhu on lisatud porgandeid, kaalikaid jm (kähkisupp). Väiksemaid palte-palle peab keetma lühemat aega, pikemaid kauem.

Peale valmimist korjatakse paldid-pallid *keedumärja* seest välja ja pannakse kaussi. Kähkisupi *märja* seest korjatakse samuti suurem osa veripalte välja ja süüakse supi kõrvale. Viimased verikähkid jäetakse supi sisse ning neid hinnatakse eriti maitstvaiks.

Palte-palle süüakse kuumalt või külmalt, hapukoore või võiga ning külma piimaga. Mõnes peres ka magusa moosiga. Parimaks peetakse järgmistel söögikordadel poolekslõigatuna pannil rasvas ülepraetult. Palte-palle tehakse vähemalt 3-4 söögikorra jagu korraga, valmiskeedetud palte-palle säilitatakse tänapäeval sageli sügavkülmas. *Paldi-pallimärja* (e. *pallisuppi* e. keeduvett) tarvitatakse ka söögi kõrvale joomiseks või toidu valmistamiseks.

Lisamaterjale leiab:

Aliise Moora „Eesti talurahva vanem toit“ 2007.

Silvia Kalvik „Eesti rahvatoite“ 1981.

<http://www.nami-nami.ee>

Informandid:

Anni Veskinõmm; Värava talu, Anseküla, Salme vald; pärit naabertalust

Elve Lepik; Tammeniidi talu, Anseküla, Salme vald; pärit samast külast

Epp Petrov; Imara küla, Salme vald; jutustas Sõrves kuuldust

Helen Liiv; Kuresaare; pärit Poe talust Ansekülas; jutustas vanaemast Kõljalas

Heli Alliksoon; Laasi talu, Metsküla, Karja khk; pärit Pokalt

Helle Timm; Mihkli talu, Imara küla, Salme vald; pärit Taritu külast, Kihelkonna khk

Kadri Tamm; Läätsa küla, Salme vald; vanaemad pärit Sõrvest ja Valjalast

Kaidi Ottis; Niidi talu, Järve küla, Salme vald; pärit samast talust

Kristiina Maripuu; Valjala; jutustas oma vanaemadest Kareda külas Jaani khk ja Sõrves

Maire Sillavee; Kuressaare; pärit Mõnnuste külast, Kärla khk

Tiina Orav; Kuressaare, pärit Jämaja khk

Valve Reede; Salme küla; pärit Põdra külast, Jämaja khk