

**Kadri Tamm**  
**Läätsa küla, Salme vald**  
torm.eo@gmail.com

**9-10 november 2012**

E-kirjavahetuse põhjal koostanud Mari Lepik

Panin kirja kõik, mis mulle on teada kakkidest.

Meie peres tehti kakkisid. Sõrulasest vanaema tegi vahel ka palte. Mo ema on pärit Valjalast. Meite kähid ja paldid valmisid ühet moodi, ainult nimetati erinevalt,

Meil pole juba tükk aega kähke tehtud. Viimati tehti neid, siis kui veristati laudast meie viimane notsu. See võis olla 80nendatel. Meie peres tehti ainult verikähke. Kähkide sisse käis veri, nisujahu, odrajahu, praesibul, peekon. Kartulit vanaema ei pannud. Kähke tehti peale seatappu. Mäletan, et lapsed aeti tuppa, et nad seakisa ei kuuleks. Peale vere laskmist tõi vanaema Salme vere ruttu tuppa ja vahustas vispliga, et see paksuks ei hüübiks. Kähkitegu võis alata. Kähid vormiti päris suured. Neid keedeti lihaleemes koos porgandite ja kaalikatega. Kähke keedeti selles nii kaua kuniks vedelikku jagus st peale paari keetmist muutus vesi paksuks ja väheseks. Kähke oli ka teine päev praetult hapukoorega kena süüa.

Ma avastasi kähid uuesti, kui juhtusin ajalehest lugema Helve\* artiklit paltide tegemisest. Minu õpetaja on Helve Lepik. Sõõjatele meeldisid uutmoodi kähid kangesti. Kähid on uuesti meie teadmises ja kasutuses.

\* Ilmselt on mõeldud Elve Lepikut – Koostaja märkus

**Kaidi Ottis**  
**Järve küla, Salme vald**  
kaidi.ottis@enerpoint.ee

**9-14 november 2012**

E-kirjavahetuse ja Facebooki vestluste põhjal koostanud Mari Lepik

Kuna mina ise kärke ei tee, siis panen kirja ema mälestused sellest, kuidas tema ema neid tegi ja kuidas minu ema neid nüüd teeb.

Meil (Niidu talu, Järve küla; vanasti Niidiotsa talu, Järve küla) tehakse verikärke ja valgeid palle.

**VALGED PALLID (vanaema tegu)**

Toores kartul riiviti, pandi linase riide sisse ja muljuti sealt tärklis välja. Tärklis pandi paberile kuivama ja pärast kasutati söökide tegemisel. Riivitud kartulile pandi juurde odrajahu, sool, natuke ka nisujahu. Segati ühtlaseks massiks. Siis võeti peopesa suurune osa tainast, pandi peopessa. Taina keskele muljuti auk, millesse pandi eelnevalt tükeldatud suitsupekk ja sibul. Seejärel vormiti peos ühtlaseks käkiks. Seejärel pandi kähkid keevasse soola ja loorberiga maitsestatud vette keema umbes 20 min (et enam ei oleks tainas).

Söödi nii keeduvedeliku (nagu suppi) kui ka moosi ja/või hapukoorega.

Tänapäeval ajal teeb ema neid peaaegu sama moodi. Vahe on ainult selles, et ema praeb eelnevalt liha ja sibula ära ja segab kohe tainasse. Samamoodi vormib peos kähkid ja paneb keema. Süüakse samamoodi :)

**VERIKÄKID**

Veri saadakse seatapul, see lastakse jahtuda pidevalt segades (et ei läheks tükki). Liha praetakse (pigem pekk ja rasvane liha). Verre lisatakse odrajahu, liha, sool, pipar, toores küüslauk. Tainas sõtkutakse parajalt paksuks, vajadusel lisatakse jahu. Vesi soola ja loorberiga pannakse keema. Peos vormitakse kähkid ja pannakse vette keema.

Süüakse keeduvedeliku, moosi ja/või hapukoorega.

Verikärke tehakse meie peres tavaliselt seatapu aegu (nov - dets). Vanasti olevat tehtud mardipäeval ja kärke jagatud ka martidele. Aga üks külanaine olevat kunagi teinud verikärke ka kanade verest!

Valgeid palle tehakse siis kui tahtmine ja isu tuleb :)

Minu ema õppis kähkide ja pallide tegemist enda emalt. Eks ma üritan ka emalt õppida, et võib olla kunagi tahan teha, kes teab. Aga ega need üldiselt mingid lemmiksöögid mulle ole :D Aga kui tehakse, siis ikka süüa ja pigem magusa moosiga.

**Kristiina Maripuu**  
**Pärit Kareda külast, Orissaare vallas (Jaani khk)**

**9 november 2012**

Facebooki vestluste põhjal koostanud Mari Lepik

Meie peres on alati tehtud verikäkke. Paldid kuuluvad samuti meie pere lemmiksöökidest hulka, aga need on tulnud meie perre Sõrvemaalt (abikaasa vanaema on pärit Sõrvemaalt)

### **Valged paldid**

Sõrve omasid nimetame paltideks, aga ka valgeteks pallideks. Koostiseks on esimese sordi nisujahu, ohtralt praetud sibulat ja sealiha.

Kõigepealt sõtkume jahu ja vee taignaks. Siis lisame praetud sibula ja lihatükid koos rasvaga. Sõtkume veel, taina sõtkumine on küllalt raske. Ja siis vormime väiksed pallid ja keevasse vette - sellised kodukootud pelmeenid!

Lastele ka meeldivad ja teisel päeval saab neid ka praadida.

### **Verikäkid**

Käkitegu olen kõrvalt näinud väiksest peale, aga ise teinud vaid korra. Kui ma nüüd räägin verikäkkide tegemisest ja oma lapsepõlvest, siis see polnud kunagi lihtsalt toidutegu. Hommikul sai umbes 4 omaküla meest seatapuks kokku. Kui tapatööga ühelepoole saadi, praeti lõunaks seamaksa. Siis võeti väike pits ja mängiti kaarti, siis läks igaüks oma koju. Ema ja vanaema hakkasid õhtuks valmistuma: lihad pandi keema ja kõiksugused rupskid, neerud jms.

Käkitaighasse läks meil veri, lisaks odrajahule ka nisujahu, päris uuel ajal veidi ka pannkoogijahu, sest selles olevad kargitusained muudavad käki pisut kohevamaks, rasva ka. Äkki oli ikka miskit veel.

Käkid *tuleb panna valju keema sisse* (ma mäletan seda vanaema lauset nii selgelt). Käkke keedeti lihapuljongis, meie kutsume seda kakisupiks ja lisame ka kartulit, seda igas peres ei pandud. Supi valmimine oli kellaajaliselt umbes teada ja selleks ajaks kutsuti tapmisel abiks olnud mehed koos peredega sööma. Osad käkid jäävad supi sisse, need on minu meelest paremad, ei kuiva ära, aga enamuse on ikka kausis kuhjas. Teisel taldrikul on keedulih ja rupskid. Lisaks tehti ka sellist kastet, et supileeme sisse lõigati hästi palju sibulat, selle seest sai liha läbi kasta.

Kui supp laual ja pered koos, hakati sööma. Kui supp söödud, hakkasid lapsed mängima, naised kogunesid tahatuppa ja mehed hakkasid köögis kaarti mängima. Ruumide jaotus võis ka teisiti olla, et siis naised köögid ja mehed teises toas, mängiti saskut. Naised jutustasid siis niisama ja hoidsid lastel silma peal. Ja kui mõnes teises peres siga tapeti, käisime meie oma perega samamoodi külas, igas peres sellist kakisöömistava polnud. Kareda külas oli umbes 4 peret.