

Saarelised vaimse
kultuuripärandi radadel

Palditegu...



...sedasi, kuidas mo ema neid mo
lapsepõlves tegi (60-ndad) ja kuidas
ma neid ka praegu teen

Paldid olid meite pere laste üks väga oodatud toit. Minu ema neid väga sageli äi teind, sest sellega oli tükk prassi. Meitel oli suur pere ja süüa tuli ikke pailu teha. Paltide jäuks tuli tuhleid riivida ja see töö oli änamasti laste teha. Sellel ajal käis see keik käsitsi ja eks me siis verised näpud ka saime. Me olime õnnetud selle töö juures, sest paltisid tahtsime kangesti saaja, aga ega naljalt verelamiseta äi pääsind. Änamasti lõpetas selle töö ema ise ära, pärast seda, kui taal änam ühtegit tervete näpudega last pold abi võtta. Paltide tarvis kooriti pool

korvitäit tuhleid, pesti need puhtaks ja siis riiviti peeneks.

Kui see tehtud, pressiti käte vahel või läbi marle mahl riivit tuhlistest välja. Sedamoodi kui kuivaks see pigistati, tuli pärast taina sisse jahu panna. Panni peel praeti kena suur tükk soolapekki, mis oli kildudeks leigetud, või siis suitsupekki (änam-vähem pool kilu või ka püsut rohkem, sedasi, kuidas seda juhtus olema) ja 3–4 peeneks leiget sibulat. Sibulaid äi tohtind mitte kõrbema lasta minna.

Paltisid tehti ka lambarasvaga. Praet pekk ja sibulad pandi taina sisse ja siis segati juure veel odrajahu. Meitel pandi ikke nisujahu ka sega, et paldid paramdi koos seisaksid ja nii karused poleks, et nagu mo isa ütleb: igakorra tõuse püsti, kui neelad, muidu äi lähe ala. See oli roh-



kem naljaks öeltud, paltide sehes polegit nii pailu jahu, ikke rohkem tuhlist.

Tuhlist välja pigistatud märja põhja kogus tärklisist, mis pärast taina sisse tagasi pandi, kui ema seda tikrikisselli jäuks ei tahtend tarvitada. Tainale pandi soola ka sega ning tainas sai üsna tihke tehtud. Mida tihkem, seda paramdi seisvad paldid koos, aga maitse on tuimem. Pehmemast tainast on mekk param, aga laguvad rohkem ära ja keedumärg tahab paksuks minna.

Vahepeel pandi pott pliita peele ja tehti kena erk tuli ala, et vesi lõbusasti keeks. Nüüd voolis ema käte vahel pisema või keskmise tuhli suurused ümargused paldid ja lasi need järjest potti keema. Keeduvee sisse pandi soola ka. Paltisid keedeti tükk aega, kuni need vee peele kerkisid. Siis keedeti veel natuse ja võeti koosta või vahukulbiga välja.

Paltisid tuli mitu potitäit keeta ja see võttis pailu aega. Ühe täavega läks oma veerand tundi ära. Pisemad paldid saavad rutem eeks, aga neid on tüütum teha. Mo emal oli ikke tiidus – pere oli suur ja omigu-öhtu kodu loomad talitada ning päeva kaloositöö – keik tahtis tegemist. Sellepärast tegi ta änamasti püsut suuremaid paltisid. Mo isa aga ütleb, et tema ema oli lapergussi paltisi teind. Isa on mool Kaimri külast pärit. Ema oli Kotkelt, Ansikülüst.

Paltisid söödi soojalt külma piimaga ja kui oli, pandi aput koort ka peele, aga änamasti seda pold. Mõni, kes tahtis, võttis keedumärga ka kõrvale. Kui paltisid rohkem sai ja teiseks päevaks ka jähi, oli meite rööm suur, sest teise päeva olid need ästi eed. Siis leigeti paldid keskelt pooleks ja praeti panni peel. Sellel ajal ikke änamasti searasvaga ja kui oli, pandi pire võid ka. Praegusel ajal saab selleks toiduöli tarvitada. Söödi ikke külma piima ja apukoorega.

Kahjuks ei ole Sõrve murrakut võimalik kirjalikult väga täpselt edasi anda.

Eesti normkeeles ei ole kasutusel kõiki Sõrve murrakule omaseid häälikuid tähistavaid märke, samuti on murrakut mitte tundval inimesel keeruline sõnu Sõrve murrakule kohaselt õiges vältes hääldada.

Mõned sõnaseletused:

- prass – sekeldus
- paramdi – paremini
- keedumärg – leem
- pire – natuke
- leiget – lõigatud

Parimat palditegu ja lugemisharjutust!

Tekst ELVE LEPIK
Pildid KRISTA LEMBER

ok

33