



PALT

EN NORRLÄNSK SPECIALITET

01
mar 2017

Palt, den norrländska guldklimpen

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vad vore en norrländsk vecka utan palt? Om du ännu inte har provat denna norrländska "dumpling" är det hög tid. Knäpp upp byxknappen och förbered dig på en riktig paltkoma.

För den som inte är bekant med palt så är det lätt att förväxla denna norrländska specialitet med kroppkakor men det finns en viktig skillnad, palt tillagas alltid på rå potatis och kroppkakor på en blandning av rå och kokt. Detta gör att palten får en lite fastare konsistens. Potatisen blandas sedan med mjöl och salt och formas till bollar som man fyller med fläsk. Man tillagar palten genom att koka den tills den flyter upp till ytan.

En palt äts vanligtvis med lingonsylt och smör. Om man skär av ett litet lock på palten, tar ur fläskfyllningen och sedan fyller på med smör så har man gjort sig en smörbrun. Om du frågar några paltälskare vad man bör dricka till maten så kommer du mest troligt att få samma svar från dem alla, man dricker ett stort glas mjölk! Efter en redig portion palt så kan man förvänta sig en ordentligt paltkoma eller paltschwimen som det även kallas på vissa ställen. Skulle man mot förmodan få någon palt över kan man med fördel skära och steka upp resterna dagen efter.



Det finns såklart oändliga variationer av en klassisk palt och recepten är lika många som antalet paltkokare. Den vanliga palten förknippas dock starkt med Piteå och har därför kommit att kallas för just Piteåpalt. Palt har kommit att bli lite av Piteås nationalrätt och det är här man hittar Sveriges enda paltzeria. I den lilla kyrkbyn Öjebyn serveras palt i alla dess former och med många spännande tillbehör. Här har de också tagit ut svängarna med drycken och på menyn hittar man såväl starköl som snaps.

Man hittar också paltakademin i Piteå, ett sällskap som vill sprida intresset för paltkulturen. Paltakademin licensierar restauranger men för att få en paltlicens så måste restaurangen uppfylla kravet på att alltid ha palt på sin meny. Man blir då belönad med ett skriftligt bevis på att man har kompetensen att servera riktig piteåpalt.



Paltakademinns ordförande Tomas Riklund tillsammans med Kronprinsessan Victoria som är hedersmedlem. Bildkälla: Paltakademinns hemsida

Det finns några olika varianter av palt, dessa är de mest välkända.

Palt eller Piteåpalt Görns på vetemjöl. Gråpalt Denna variant kommer från Västerbotten och

är gjord på en mjölblandning av vete och kornmjöl. Flatpalt En palt utan någon fyllning. Till denna passar det utmärkt att servera stekt fläsk vid sidan om. Blodpalt En blodpalt kan göras med någon av de tidigare nämnda paltarna som grund men sedan tillsätter man blod i smeten. Man får då en brun palt men en järnrik smak.



En blandning av olika sorters palt från Paltzerian i Piteå. Bildkälla: Paltzerians Facebooksida

Om du blivit sugen att testa på att tillaga egen palt hemma så är det perfekt att börja med en klassiskt palt. [RECEPT PÅ PALT HITTAR DU HÄR](#) Om du istället vill prova på en flatpalt med det stekta fläsket vid sidan om så bjuder vi på ett recept från vår fantastiskt duktiga norrländska profil Lotta Öström. [RECEPT PÅ LOTTAS PALT HITTAR DU HÄR](#)