

Baltuonių ūkio kalakutai – vertinantiems kokybę

Kretingos rajone Kalniškių kaime iki šių dienų išliko tarybinio kolūkio fermos. Sovietmečio paveldą Vladas ir Vilija Baltuoniai prieš daugiau kaip 20 metų pritaikė kalakutams auginti, įdarbino vietos gyventojus ir su meile bei pagarba ūkininkavimo tradicijoms puoselėja netradicinį šeimos verslą.

Baltuonių ūkyje kalakutai auginami ekologiškoms sąlygoms – todėl jų mėsa itin vertinga.

Pradžioje buvo kiaušiniai

Prieš daugiau kaip 20 metų Vladas ir Vilija Baltuoniai vieni pirmųjų Lietuvoje pradėjo auginti kalakutus. V. Baltuonis šiandien su šypsena prisimena sudėtingą neįprasto verslo pradžią.

„Kai griuvo tarybiniai kolūkiai, aš netekau darbo Grūšlaukėje. Reikėjo iš kažko gyventi. Sugalvojome nusipirkti inkubatorių, nes tuomet buvo labai populiaru auginti viščiukus. Kiaušinis kainuodavo 10 kapeikų, o viščiukas – 1 rublis. Inkubatoriuje iš kiaušinių išperinti viščiukus trunka 3 savaites. Man pasiūlė įsigyti 15 tūkst. vietų inkubatorių. Buvo jis aptriušęs, aplūžęs, bet pasiskolinau pinigų ir nupirkom. Meistras inkubatorių sutaisė, nusipirkome keletą šimtų kiaušinių pabandyti. Viščiukai išsirito, nuvežėme į turgų ir sėkmingai pardavėme. Tokia buvo pradžia. Tačiau labai greitai atsirado daug tokių viščiukų pardavinėtojų, o aš kažkur laikraštyje perskaičiau, kad Baltarusijoje auginami kalakutai, kurie užauga iki 20 kilogramų ir susidomėjau jais. Nuvykome į Baltaru-



▶ **PAŠARAS.** Kalakutai šeriami vietoje Baltuonių ūkyje užaugintais grūdais.

„Tėvai paskambino, kai ardė čia kolūkio fermas. Atvažiavome, ferma buvo be langų, be durų, be kabelių, tik sienos ir stogas. Surizikavome, pasiskolinome pinigų ir pridėję tėvų pajus už 10 tūkst. nupirkome fermą. Iš pradžių auginome žąsis, vištas, o galiausiai įkurdinome kalakutus. Iš pradžių parduodavome tik gyvus kalakutus. Vėliau sugalvojome įsirengti skerdyklą priestate. Įtikti veterinarams ir įrengti skerdyklą pagal Europos Sąjungos reikalavimus buvo labai sudėtinga, bet padarėme. Šis verslas – kaip dviratis, kai pradėdi minti pedalus – negali sustoti, nes nukrisi. Taip ir važiuojame“, – sako V. Baltuonis.

Ūkininkas teigia sukūręs ūkį iš idėjos, ne dėl pinigų.

nedaro.

„Mes dabar auginame mėsinės veislės kalakutus. Jie yra kitokie nei tradicinis lietuviškas kalakutas. Mūsų tėvai, seneliai auginavo bronzinius, juodus kalakutus, kurie užaugdavo iki 5-6 kilogramų ir krūtinė sudarydavo tik penktadalį mėsos. Mūsų auginamos veislės kalakutų trečdalis mėsos sudaro krūtinė. Tai Anglijoje išvesta kalakutų veislė „Big 6“. Ji paplitusi Europoje, Amerikoje, Kanadoje. Kai Lietuvoje važinėjome su šiais kalakutais po parodas – visi stebėjosi, niekas nebuvo matęs tokių gražių didelių baltų kalakutų. Dabar paukščių jau neperiname, viena dieną kalakučiukus atsivežame iš Lenkijos. Auginame juos ir teikiame rinkai mėsą. Kartais iš mūsų perka ir pačius kalakutus auginimui, sodybų puošmenai“, – pasakojo V. Baltuonis.

Ūkininkas prisimena, jog tada, kai pradėjo auginti kalakutus – lietuvių valgiaraštyje kalakutienos nebuvo, tik vištiena arba kiauliena.

„Aš pats važinėjau po Lietuvą ir skaičiau paskaitas apie kalakutus. Tuomet mes veisdavome ir pardavinėdavome mažus kalakučiukus. Žmonės netikėdavo, kad jie gali užaugti tokie dideli ir galima juos laikyti vietoje kiaulių. Šiandien mūsų kalakutieną užsisako prabangiausi restoranai, nes klientai pageidauja. Manau, kad kalakutieną turi ateiti. Kalakutienos krūtinėlė, filė yra pati sveikiausia balta mėsa, kuri neturi cholesterolio. Be to, ji pigesnė nei avienna ar jautiena“, – pažymi pašnekovas.

Išskirtinės auginimo sąlygos

Kalakutai Baltuonių ūkyje auginami šešiose fermose. Per metus čia užauga apie 30-40 tūkst. paukščių.

Kalakutų auginimo sąlygoms skiriamas ypač didelis dėmesys. Švara ir sterilumas fermoje labai svarbus, kad paukščiai gerai jaustųsi.

„Prieš kiekvieną mažų kalakučiukų partiją fermos yra kruopščiai išplauamos ir sterilizuojamos. Švariai laikomi, gerai prižiū-

rimi paukščiai nesuserga, todėl mes nenaudojame antibiotikų. Tai yra labai svarbu, nes antibiotikai su mėsa patenka į žmogaus organizmą ir organizmas prie jų prisitaiko, o kai suserga – jo vaistai neveikia“, – pažymi Baltuonis.



Kalakutai auginami erdviose buvusio kolūkio karvidėse, kiaulidėse. Jie čia turi pakankamai vietos laisvai judėti ir maitintis. Be to, kalakutams įrengtos pastoginės, kuriose jie kvėpuoja grynu oru, mėgaujasi saulės šviesa.

„Ir viską mato nuo kalniuko“, – priduria V. Baltuonis.

Ūkio šeimininkas per keletą dešimtmečių puikiai perprato kalakutų charakterį. Anot jo, šios veislės kalakutai – tinginiai, nemėgsta daug judėti, vaikščioti greitai pavargsta, tačiau turi labai jautrią klausą ir yra komunikabilūs.

„Sveiki, kalakutai“, – pasisveikina J. Baltuonis įžengęs į fermą ir tyliai buvę paukščiai choru atsako savais balsais, lyg kariuomenėje kareiviai.

Netikėta, jog kalakutai visai nepikti ir nepuola nepažįstamųjų, leidžiasi fotografuojami.

„Bet jeigu juos pastumsi ar kaip kitaip įžeisi – sulauksi kolektyvinio keršto. Būrys kalakutų tūkosi suduoti pentiniais“, – pasakojo ūkininkas.

Pasak V. Baltuonio, kalakutai – itin išrankūs maistui, lesa tik gerą pašarą. Todėl Baltuonių ūkyje auginamas ir pašaras paukščiams.

„200 hektarų užsėjome javais. Grūdus sunaudojame kalakutų pašarui, šiaudus – kraikui. Mėšlą vėl grąžiname atgal į žemę, todėl trąšų naudojame labai minimaliai ir kalakutus auginame pusiau ekologiškomis sąlygomis. Ekologinio sertifikato, tiesa, neturime, nes jo labai sunku pasiekti, tačiau stengiamės, kad mėsos kokybė būtų išskirtinė“, – sako V. Baltuonis.

Perka vaikams

Natūralią Baltuonių ūkio kalakutų mėsą įvertino ir nuolat užsako vaikų ugdymo įstaigos, restoranai, ekologiško maisto parduotuvės.

„Mėsą tiekiamė daugeliui šalių vaikų darželių. Įdomu, kad konkursuose dažniausiai nelaimime, nes mūsų kalakutai brangesni nei lenkiški, tačiau daugelis įstaigų nusivylė lenkiškais kalakutais, nes atveža juos šaldytus, mėsa – nekokybiška, vaikai jai alergiški. Todėl daugelis ugdymo įstaigų, ieškančių kokybiškos mėsos, pasirinko mūsų produkciją, nors konkursuose užėmėme antrą vietą“, – prisipažįsta ūkininkas.

Baltuonių ūkyje išaugintų kalakutų nėra prekybos centruose, jais prekiaujama turgavietėse Kretingoje, Palangoje, Klaipėdoje, Gargžduose, Telšiuose, Mažeikiuose. Kretingoje, Vilniaus g. 10, veikia firminė Baltuonių ūkio kalakutų parduotuvė.

Vilniuje žemaičių užaugintais kalakutais prekiauja ekologiškų produktų parduotuvių tinklas „Biosala“. Lietuviška kalakutiena keičiama į Latviją, Daniją, Malta, Angliją.

Amerikos ambasada iš Baltuonių ūkio kalakutus užsakė Padėkos dienai.

„Sulaukėme daug pagyrų, kad labai skani mėsa buvo. Tai neuostabu, nes Amerikoje kalakutų neaugina tokiomis sąlygomis, kaip mes. Amerikos kalakutų ūkiuose paukščių augimui paspartinti naudojami hormonai. Augimo hormonai kaupiasi judančiuose paukščio raumenyse – sparneliuose, kulšėlose. Amerikiečiai tai žino, todėl maistui naudoja tik kalakuto krūtinėlę, o visa kita išmeta, arba pigiai eksportuoja užsienyje. Europos Sąjungoje naudoti hormonai yra draudžiami“, – pažymėjo V. Baltuonis.

Prieš Kalėdas Baltuonių ūkyje – didžiausias darbmetis. Kalakutus – kaip dovaną darbuotojams užsako daugelis stambių įmonių ir organizacijų.

„Manau, kad tai labai gera tradicija. Gavę piniginę premiją nė nepajuntame kaip išleidžiame, dažnai vyrai net iki namų jos neparneša. O kalakutą gavęs jau turi nešti namo ir jį valgo visa šeima“, – samprotauja V. Baltuonis.

Kaip pagaminti?

Pašnekovas akcentavo, kad labai svarbus yra kalakutienos paruošimo būdas.

„Svarbiausia kalakutienos nepervirti ir neperkepti. Restoranų virėjai verda 65 laipsnių temperatūroje vaakuiniame katile 3 valandas. Šašlykas iš kalakutienos išeina labai geras. Jis iškepa labai greitai, kai tik pabąla mėsa. Tada ji būna minkšta ir sultinga, nereikia ilgai kepti. Orkaitėje kalakutas iškepęs būna tada, kai mėsos temperatūra giliausiame sluoksnyje prie kaulo pasiekia 74 laipsnius. Nereikia šio paukščio skrudinti iki 100 laipsnių, nes perdžius, bus sausas“, – pažymėjo V. Baltuonis.



▶ **MAŽYLIAI** kalakučiukai per keletą mėnesių virs didžiais gražuoliais.

siją. Buvome sutarę pirkti kiaušinių, tačiau kiaušinių mums baltarusiai nepardavė. Tokia institucija „Pticiprom“ neleido, kadangi Lietuva išstojo iš Sovietų sąjungos. Paukštinkystės bandymų stotis tuomet padėjo mums įsigyti kalakutų kiaušinių. Nusipirkome 500, išsiiperėjo tik pusė. Užleidau tuomet mažiems kalakučiukams tvartelį Grūšlaukėje, paskui paaugusius išleidome į kiemą, tai jie viską nulesė: žoles, šakas. Kažkas juos pabaidė – suskrido visi ant stogo, savaitę tupėjo, kol neišalko“, – prisiminė pašnekovas.

Kalniškiai – kaimelis Kretingos rajone V. Baltuonio tėvų, senelių žemė.

„Esu baigęs buhalterijos mokslus Klaipėdos Žemės ūkio akademijos Ekonomikos fakultetą. Galėjau daryti karjerą kitur, tačiau norėjau savo žinias ir patirtį perduoti savo kaimui. Plėstis jau neketiname. Vaikai gal nenorės ūkininkauti, nori savo verslus kurti“, – apgailestauja pašnekovas.

Daryti tai, ko nedaro niekas

V. Baltuonis sako, jog turėdamas žemės ūkio ekonomisto, organizatoriaus išsilavinimą ir patirties galėjo nueiti lengviausiu keliu – auginti karves ar kiaules, tačiau norėjo padaryti tai, ko niekas