

# Kretingoje - naujas Baltuonių ūkio kalakutų prekybos taškas

Egidijaus JANKAUSKO nuotr.



▶ **LINKĖJIMAI.** Parduotuvės atidaryme dalyvavę garbingi svečiai linkėjo klestinčio verslo.

Pačiame Kretingos centre, Žemaitės al. 29A, įsikūrė mažytė ir jauki parduotuvėlė, kurioje nuo šiol galima įsigyti šviežios ir kokybiškos kalakutienos. Naują prekybos tašką didžiųjų prekybos centrų apsuptyje įkūrė Vladas ir Vilija Baltuoniai konkurencijos nebijo ir netgi mato viziją ten suburti daugiau smulkiųjų bei vidutinių ūkininkų, kurie prekiautų kokybiška lietuviška produkcija.

„Labai džiaugiamės atidarydami naują parduotuvę. Kadangi auginame kalakutus ir perdirbame jų mėsą, jau seniai turėjome viziją savo produkcija prekiauti patys“, - Kretingoje jau antrosios parduotuvės atidarymo metu kalbėjo „Baltuonių kalakutų ūkio“ įkūrėjas V. Baltuonis.

## „Šiame sklypelyje tilpsime visi“

V. Baltuonis pasidžiaugė, kad į parduotuvę šviežios paukštienos atvežama keturis kartus per savaitę: pirmadieniais, trečiadieniais, penktadieniais ir šeštadieniais. Parduotuvė dirba kasdien nuo 9 iki 18 valandos.

Atidarymo metu kalakutų ūkio įkūrėjas pažėrė ir reikšmingos statistikos. Pavyzdžiui, praėjusiais metais Baltuonių kalakutų ūkyje užauginta ir į rinką pateikta 35 tūkst. kalakutų, pagaminta 330 tonų mėsos. Skačiuojama, jog kiekvienam rajono gyventojui per metus tektų 7 kg kalakutienos. Na, o kiekvienam Lietuvos gyventojui, jei jų dar yra trys milijonai, tektų po 106 gramus. V. Baltuonis atskleidė, kad kartu su žmona jie turi viziją šalia parduotuvėlės pakviesti ir kitus ūkininkus prekiauti savo produkcija: pienu, daržovėmis ir kita kokybiška lietuviška produkcija. „Šiame dešimties arų sklypelyje tilpsime visi. O mūsų klientai galėtų įsigyti įvairios produkcijos“, - ambicingus planus dėstė jis.



▶ **ĮKŪRĖJAI.** Vladas ir Vilija Baltuoniai nuo 1995 metų Kretingos rajono Kalniškių kaime įsikūrusiame „Baltuonių kalakutų ūkyje“ auginama mėsinės veislės kalakutus, kurių mėsa prekiaujama ne tik Kretingoje, bet ir visoje Lietuvoje.

## Linkėjo klestinčio verslo

Atidarymo šventėje dalyvavęs Kretingos rajono meras Juozas Mažeika sveikino Vladą ir Viliją Baltuonius įkurtuvių proga.

„Didžiausias džiaugsmas, kai šalia „monstrų“ prekybos centrų kuriasi ir konkurencijos nebijančios mažos parduotuvėlės. Linkiu, kad jūsų verslas klestėtų ir plėstųsi“, - linkėjo meras.

Klaipėdos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos viršininkas Antanas Bauža su humoru prisiminė, kaip prieš daugiau nei dvi dešimtis metų Kretingos rajone, Kalniškių kaime, V. Baltuonis savo verslą pradėjo, auginamas vos kelių kalakutų. Tačiau, metams bė-

gant, regis, nepaprasta idėja virto dideliu ir klestinčiu verslu.

„Visada norisi, kad vartotojas gautų produkciją tiesiai iš gamintojo. Vlado ir Vilijos Baltuonių verslas yra puikus trumposios maisto grandinės pavyzdys, kuomet viską daro pats ūkininkas. Džiugu, jog vartotojas gaus kokybišką ir skanią produkciją. Nereikia nė abejoti, kad kalakutienos maistinė vertė yra labai didelė“, - teigė V. Liepinis.

Su nauja pradžia sveikino ir šventėje dalyvavęs Lietuvos ūkininkų sąjungos Kretingos skyriaus vadovas Antanas Stonkus, Klaipėdos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos viršininkas Antanas Bauža ir Kretingos rajono savivaldybės administracijos direktorius Virginijus Domarkas.

## Prekiauja visoje Lietuvoje

Naujojoje Vlado ir Vilijos Baltuonių parduotuvėje, kuri įsikūrė šalia kelio į Palangą, bus galima įsi-

gyti kalakutienos krūtinėlės, kulšelių, dešrelių, kakliukų, kojyčių, skrandukų, maltos mėsos. Taip pat galima įsigyti ir visą kalakutą, tačiau jį reiktų užsisakyti iš anksto. Kalakutai būna įvairaus dydžio - nuo 3 iki 10, o kartais net 15 kilogramų sveriančių dičių.

Planuojama, kad jaukioje parduotuvėlėje bus galima ne tik nusipirkti paukštienos, bet ir prisėsti, atsigerti kavos. Vėliau čia pat planuojama prekiauti ir lietuviškais prieskoniais, arbata, saldumynais.

Šviežios Baltuonių kalakutienos Lietuvoje galima įsigyti penkiolikoje kokybiškos produkcijos prekybos taškų. Klaipėdoje šviežios paukštienos galima įsigyti Naujajame ir Senajame turguje, šalia prekybos centro „Akropolis“ (pirmadieniais ir trečiadieniais), taip pat ką tik duris atvėrusioje parduotuvėlėje J. Janonio gatvėje. Kalakutienu prekiaujama ir Gargžduose, Palangoje, Telšiuose, Mažeikiuose, Plungėje bei kituose miestuose.

V. Baltuonienė džiaugėsi, kad žmonės, atradę jų produkciją, dažniausiai tampa ilgamečiais jų klientais. „Žinoma, daug kas priklauso nuo pardavėjų - kaip jos bendrauja, ką pasiūlo, kaip pataria paruošti kalakutienu“, - teigė pašnekovė. Pasak jos, svarbu prisiminti, kad tokią mėsą reikia ruošti trumpai - kalakutienos pjausniuką užtenka pakepti vos 5-8 minutes, kitą mėsa sauseja ir kietėja.

## Kalakutus auginama be vaistų

Baltuonių pavardė turėtų būti pažįstama visiems kokybiškos kalakutienos mėgėjams. Jau nuo 1995 metų Kretingos rajono Kalniškių kaime įsikūrusiame „Baltuonių kalakutų ūkyje“ auginami mėsinės veislės kalakutai, kurių mėsa prekiaujama ne tik Kretingoje, bet ir visoje Lietuvoje. Taip pat yra tekę mėsą tiekti į užsienį: Latviją, Airiją, Malta. Beje, kalakutais aprūpinami ir vaikų darželiai bei mokyklos.

Žmonės jau spėjo pamėgti „Baltuonių kalakutų ūkyje“ užaugintų kalakutų mėsą. V. Baltuonis pabrėžė, kad ūkyje auginami kalakutai yra lesinami tik jų užaugintais grūdinais pašarais. „Turime net 200 hektarų pasėlių. Prižiūriname, kad būtų kuo mažiau chemijos. Jau dvejus metus, auginami kalakutus, nenaudojame antimikrobinų medžiagų. Geros laikymo sąlygos, kokybiški pašarai, biosauga leidžia mums užauginti paukščius be vaistų“, - aiškino pašnekovas.



▶ **PLANAI.** Planuojama, kad ateityje jaukioje parduotuvėlėje bus galima įsigyti ne tik įvairios kalakutienos produkcijos, bet ir lietuviškais prieskoniais, arbata, saldumynais.