

## Istorija

Kalakutai, kurie nuo seno auga Amerikos žemyne yra vieni iš didžiausių miško paukščių. Actekų civilizacijos gyventojai, kurie XIV-XVI amžiuje dominavo Vidurio Amerikoje, pirmieji prisijaukino laukinius kalakutus ir pradėjo juos auginti kaip naminį paukštį. Kalakutas actekų kultūroje buvo pagrindinis baltymų šaltinis, o jo tvirtos ir ilgos plunksnos buvo intensyviai naudojamos tiek ūkiniais, tiek dekoratyviniais. Turbūt visi atsimena Amerikos indėnų genčių vadų galvos apdangalus iš didžiulių margaspalvių kalakutų plunksnų. Iš rašytinių šaltinių žinoma, kad Actekų turguose neretai per dieną būdavo parduodama net 1000 šių paukščių. Kalakutai taip pat buvo naudojami senųjų Vidurio Amerikos civilizacijų ritualinėse apeigose.

Pirmieji naminius kalakutus į Europą atvežė Ispanai. Tačiau tik Anglijos dėka šis paukštis taip išpopuliarėjo senajame žemyne. Kalakutų atsiradimo Anglijoje "kaltininku" laikomas XVI amžiuje gyvenęs Britų jūrininkas ir Anglijos parlamento narys William Strickland, kuris vėliau savo giminės herbe taip pat pavaizdavo kalakutą. Neilgai trukus nuo šio egzotiško paukščio pasirodymo Europoje, buvo išvesta daugybė naujų paukščio veislių. Kai kurios iš jų pasižymėjo stulbinančia išvaizda (pvz.: juodieji Ispanijos kalakutai, kurie šiuo metu jau yra beveik išnykusi rūšis).

XVII amžiuje kalakutas europiečiams jau buvo toks įprastas, kad naujakuriai iš Europos kalakutą atsiplukdė atgal į Ameriką ir nustebė, kad toks paukštis Amerikoje jau gyvena.

## Apie Baltuonių kalakutų ūkį

Viskas prasidėjo, kai 1995 metų gegužės mėnesį Vilija ir Vladas Baltuoniai, padedant tuometinio Lietuvos paukštinkystės bandymo stoties direktoriui, biomedicinos mokslų daktarui Česlovui Meškauskui, pirmieji į Lietuvą atsiskraidino baltųjų kalakutų kiaušinių partiją iš Anglijos, išperino juos inkubatorijoje ir ilgai turguje įtikinėjo žmones, kad šie maži paukščiukai užaugs beveik dešimt kartų didesni nei mėsines vištos. Ilgainiui baltieji kalakutai lietuviams pradėjo labai patikti, nes atrodo neįprastai, užauga dideli, puošia šeiminingo sodybą ir, svarbiausia, jų mėsa yra gerokai liesesnė ir skanesnė, nei kitų naminių paukščių. Vėliau pradėjo kalakutus veisti, auginti ir pardavinėti visoje Lietuvoje. Keletą metų iš eilės Vilija ir Vladas Baltuoniai dalyvavo žemės ūkio universiteto bei žemės ūkio ministerijos organizuojamoje "AGROBALT" parodose, gavo įvairius apdovanojimus.

2003 metais ūkyje buvo pastatyta skerdykla, o 2004 metais jai buvo suteiktas Europinis veterinari-



## BALTUONIŲ KALAKUTŲ ŪKIS

nio patvirtinimo numeris. Mūsų ūkis iki šiol kalakutieną jau eksportavo į Daniją, Latviją, Didžiąją Britaniją ir netgi Malta.

Baltuonių kalakutų ūkyje kalakutus nuo pusantr mėnesio amžiaus lesiname tik savos gamybos pašarais. Kalakutams nekarpome snapų, neribojame jų laisvės fermeje. Pašaro gamybai daugiausia naudojame pačių užaugintus kviečius, kvietrugius, žirnius. Juos sumalę maišome su vitamininiu baltyminiu priedu, kuris užtikrina, kad kalakutams netrūks jokių maisto medžiagų.

Baltuonių kalakutų ūkis pastoviai dirba siekdamas taip subalansuoti kalakutų auginimo procesą, kad jis taptų kuo natūralesnis ir sveikesnis, o kartu, kad taip užauginto kalakuto kaina būtų prieinama kiekvienam klientui.

## Kalakutienos ruošimas

Kalakutai yra gana lepūs ir labai išrankūs maistui paukščiai. Būtent dėl pastarosios savybės, kalakutai ir tapo tokie populiarūs tarp sveikuolių, sportininkų ir gurmanų, kadangi ne tik mėsos skonis, bet ir kokybė yra išskirtiniai. Kalakutienoje yra palyginti daug B grupės vitaminų, labai mažai cholesterolio, o skirtingose kūno dalyse yra įvairių mūsų organizmui naudingų vitaminų bei kitų mikroelementų.

Taigi, žemiau trumpai aptarsime skirtingų kalakuto dalių ruošimą, pateiksime paprastus, pačių išbandytus receptus.

### Keptas kalakutas

Reikės kalakuto (4-5 kg.), įvairių šviežių prieskoninių žolelių (kuo daugiau), smulkintų pipirų, keletos česnako skiltelių, šviežiai spaustų citrinų ir apelsinų sulčių po vieną stiklinę, nedidelės stiklinės alyvuogių aliejaus.

Prieskonines žoleles ir česnako skilteles smulkiai susmulkinkite, viską gerai sumaišykite su alyvuogių aliejumi, apelsinų ir citrinų sultimis, suberkite smulkintus pipirus. Kalakutą gerai įtrinkite šiuo mišiniu, o į jo vidų įdėkite saliero lapų. Norint stipresnio skonio, kalakuto krūtinėlę medicininiu švirktu galite priešvirkti sauso balto vyno. Uždenkite maistine plėvele ir palikite 24 val. marinuotis. Prieš kepatį į kalakutą galima įdėti įvairių įdarų (prieš tai išėmus salierus). Pats paprasčiausias įda-

ras - švieži obuoliai, konservuotos kriaušės arba džiovinti vaisiai. Įkaitinkite orkaitę iki 240 C. Kalakutą uždenkite aliuminio folija ir dėkite į gerai įkaitintą orkaitę. 240 C temperatūroje kepkite apie 30 min. vėliau sumažinkite temperatūrą iki 200 C ir kepkite dar apie 2 val. Kas 30 min. nudenkite foliją ir kalakutą apšlakstykite apelsino sultimis arba sultiniu. Iki kepimo pabaigos likus 20 min. nuo kalakuto galutinai nuimkite foliją ir jį ištepkite medumi. Prie kepto kalakuto puikiai tinka bruknių ar spanguolių uogienė, bulvių krocketai.

### Krūtinėlė (filė)

Laikoma geriausia, universaliausia, vertingiausia ir skaniausia kalakuto dalis. Keletas pasiūlymų gaminams iš kalakutienos filė: maltiniai su prieskoninėmis žolelėmis, frikadelės sriubai, kepsneliai, šašlykai, salotos su kepta, virta ar troškinta filė.

### Kalakuto krūtinėlės kepsnelių receptas

Nedideliame indelyje sumaišykite keletą šaukštų sojos padažo (pageidautina be druskos), smulkinto česnako ir žiupsnelį imbiero miltelių. Kepsniukus mišinyje pamarinuokite 30 min. arba ilgiau. Kiekvieną kepsnelio pusę kepkite alyvuogių aliejuje apie 5 minutes. Baigiant galime užbarstyti tarkuotu permazano ar mozarelos sūriu.

### Sveikuolių kalakuto krūtinėlės šašlykai

Reikės: petražolių, salierų, krapų, raudonėlio, baziliko lapų, citrinos sulčių, šaukšto alyvuogių aliejaus, šaukšto medaus, kelių česnako skiltelių. Žoleles ir česnaką labai smulkiai susmulkinkite ir sudėkite į dubenėlį, po to įpilkite alyvuogių aliejų, citrinos sultis, medų. Gerai išmaišykite ir supilkite ant stambiais kubeliais supjaustytos kalakuto filė. Visą gerai sumaišykite, uždenkite sunkesne lėkšte, palikite nuo 4 iki 12 valandų pasimarinuoti. Šašlykus kepkite šašlykinėje apie 10 minučių, reguliariai vartykite.

### Šlaunys

Iš šlaunų gali būti gaminamas puikus guliašas, šašlykai, laužo kepsneliai, jos kepamos ant grilio.

### Keptos šlaunelės

Šlaunelę su kaulu ir oda galite keletą valandų pamarinuoti obuoliu sultyse. Prieš kepatį šlaunį įtrinkite smulkintų pipirų, česnako ir garstyčių mišiniu. Orkaitę įkaitinkite iki 220 C. Šlauneles uždenkite folija ir įdėti į gerai įkaitintą orkaitę. Po 10 min., temperatūrą sumažinkite iki 190 C ir kepkite 1-1,5 valandos (priklausomai nuo šlaunelės dydžio). Likus 20 min. iki kepimo pabaigos, nuo šlaunelės nuimkite foliją, tam kad jos odėlė gražiai apskrustų. Taip keptą šlaunelę galite patiekti ir kaip karštą ir kaip šaltą patiekalą.



Teskatlipoka (pasivertęs kalakutu) - Kalakutas mogoliono kultūros keramikoje Kalakuto kiaušinis (dab. Meksikos valstija) 1000-1200 m.

## Sparnai, blauzdelės

Kalakuto sparnai bei blauzdelės puikia tinka troškiniams, sriuboms, šaltienai gaminti.

### Sriubos receptas

Kad sriubos skonis būtų švelnesnis, blauzdelę ar sparnelį įdėkite į šaltą vandenį (vandens turi būti tiek, kad mėsa būtų pilnai apsemta). Virkite ant silpnos ugnies, kartas nuo karto nugriebdami putas.

Po 40 min. virimo sudėkite nuvalytą morką, porą, salierą, petražolės šaknį. Šiek tiek pavirus įdėkite pipirų, lauro lapelių ir pavirkite dar 10 min. Blauzdeles ir sparnus išimkite, atskirkite mėsą nuo kaulų, ją susmulkinkite ir sudėkite atgal į nukoštą sultinį. Apibarstykite smulkintais krapų, petražolių ar baziliko lapais. Patiekiant į lėkštę galite įdėti po šaukštą ar du, atskirai virtų ryžių ar makaronų.

## Uodegėlės

Iš kalakuto uodegėlių galima paruošti labai pikantiškus šašlykus, o vėsiomis vakarais labai gardžios yra **su raugintais kopūstais patroškintos uodegėlės**.

Uodegėles stambiai supjaustykite, apibarstykite pipirais, uždėkite česnako, pašlakstykite sojų padažu, trumpai apskrudinkite (pageidautina gilesnėje) keptuvėje. Sudėkite raugintus kopūstus, viska gerai sumaišykite, ant keptuves užvožkite dangtį ir ant silpnos ugnies troškinkite apie 40–50 min. (nepamiršti kartas nuo karto pamaišyti).

## Kojos, galva, kaklas, kaulai

Kalakutų kojose, galvoje, kakle yra labai gausu želatinos (ypač kojose). Ji ypač svarbi vyresnio amžiaus žmonėms, kurie nori išsaugoti sveikus sąnarius (ypač žmonėms kenčiantiems nuo artrito ar kitų sąnarių problemų). Šios kalakuto kūno dalys geriausiai tinka šaltienai arba sultiniui virti. Sally Fallon Morell, autoritetinga natūralios mitybos ekspertė, straipsnių ir keletos knygų apie mitybą autorė, teigia kad būtent natūraliame sultinyje yra

nepaprastai daug lengvai įsisavinamų mikroelementų, kurių šiandien sunku gauti iš kitų maisto produktų.

*Jei norite sužinoti daugiau apie želatinos naudą ir sultinius bei mokate anglų kalbą, siūlome apsilankyti žemiau nurodytoje interneto svetainėje:*

[www.westonaprice.org/food-features/513-why-broth-is-beautiful.html](http://www.westonaprice.org/food-features/513-why-broth-is-beautiful.html)

### Ypatingasis kalakutienos sultinys

*Pastaba: tai yra pirminis, stiprus sultinys (angliškai "stock") ir jis naudojamas sriuboms, parastiems sultiniams ar kitiems patiekalams gaminti, dėl to jo skonis gali pasirodyti gan neįprastas.*

Sultiniui reikės: vieno kalakuto galvos, kaklo, kojos, kaulų. Taip pat galima naudoti ir vidaus organus - kepenis, skrandį, širdį. 1/4 stiklinės acto, sukaptos svogūno ir morkos, 3-4 sukaptų salierų, kelių tarpusavyje surištų petražolių ir šviežio čiobrelis lapelių, šalto (geriausia filtruoto) vandens

Viską sudėkite į 4 litrų ar didesnes talpos puodą. Įpilkite apie 3 litrus vėsaus vandens. Pradėkite lėtai virinti ir nugriebkite visas putas ir kitas nuoviras. Uždenkite ir kelias valandas virinkite ant silpnos ugnies (nepamirškite kartas nuo karto nugriebti nuoviras). Leiskite atvėsti dubenyje arba ąsotyje (prieš tai išėmus vidaus organus). Sultinį užšaldykite. Jam sušalus, nuimkite sustingusių riebalų sluoksnį (jį galima panaudoti ruošiant kitus patiekalus). Šį pirminį sultinį gali naudoti sriubų, sultinius virimui, marinavimui ir pan.

### Kalakutienos želatinos receptas

Reikės: kalakuto kojų, lauro lapo, svogūno, pipiro, trupučio druskos, morkos. Kojas sudėkite į šaltą vandenį, virkite tol kol nugaruos didžioji dalis vandens. Likus 20 min. iki virimo pabaigos, sudėkite visus likusius ingredientus. Skystimą atvėsinkite, nukoškite, supilkite į stiklinius indelius, ir laikykite šaldytuve. Rekomenduojama suvalgyti po keletą šaukštų per dieną.

## Taukai, riebalai, oda

Odelės smulkinamos, naudojamos kaip spirgai, stambiai sumaltos dedamos į plokštainį (kūgelį) ar į keptuvėje troškinamus kopūstus. Jei smulkintas odeles pakepsinate su svogūnais, jos puikiai tiks prie karštų bulvių. Tuo tarpu kalakuto riebalai gali būti naudojami kepimui, nes jie mažai rūksta ir patiekalui suteikia išskirtinį skonį.

### Traškus užkandis iš kalakuto odelės

Reikės tik kalakuto odelių (šviežių arba jau iškeptų), druskos ir pipirų. Įkaitinkite orkaitę iki 190 C (175 C jei konvekcinė). Odeles sudėkite ant kepimo lakšto, pabarstykite pipirais ir labai mažu kiekiu druskos. Kepkite tol kol jos paruduos ir pasidarys traškios (7-20 min). Po to odeles išimkite iš orkaitės, leiskite joms atvėsti. Taip paruoštas odeles galima sutraiškyti ir įdėti į salotas, sriubą, keptas bulves ir t.t.

## Širdys

Širdelėse gausu magnio, fosforo, kalio bei vitamino B-12. Širdelės galima tiek virti tiek kepti.

### Keptos kalakuto širdelės

Širdelę perpjauti per pusę, užberti prieskoniais arba (ir) žolelių ir kepti 10-20 min.



Kalakutai ir šimtakojs. Mogoliono keramika 1000-1150 m.

## Papildoma informacija

Baltuonių kalakutų ūkio kontaktai:

Tel.: 8 687 32325

8 682 1134

info@kalakutai.lt

[www.kalakutai.lt](http://www.kalakutai.lt)

Informacijos šaltiniai:

[www.westonaprice.org/food-features/514-whole-bird.html](http://www.westonaprice.org/food-features/514-whole-bird.html)

Svetainės kur galima rasti daugiau receptų

[www.simplyrecipes.com](http://www.simplyrecipes.com) (Anglų k.)

[www.supercook.com](http://www.supercook.com) (Anglų k.)

[www.food.com](http://www.food.com) (Anglų k.)

Jei nemokate anglų kalbos, tinklalapius arba tekstą galite išsiversti "Google" vertimo įrankiu, esančiu adresu [translate.google.lt/#en|lt](https://translate.google.lt/#en|lt)

Receptų lietuvių kalba geriausia ieškoti naudojantis "Google" paieškos sistema esančia adresu:

[www.google.lt](http://www.google.lt)

Piešiniai ir keramikos fotografijos paimtos iš:

[http://www.dcpages.com/Events/Holidays/Thanksgiving/Turkey\\_History.shtml](http://www.dcpages.com/Events/Holidays/Thanksgiving/Turkey_History.shtml)

<http://www.flickr.com/photos/56477019@Noo/228694689/>

<http://www.wired.com/wiredscience/2010/02/lost-turkeys/>