



SAVAITRAŠTIS LEIDŽIAMAS SU LAIKRAŠČIAIS: „Telšių ŽINIOS“ (Telšių r.), „Plungė“ (Plungės r. ir Rietavo sav.), „Santarvė“ (Mažeikių r.), „Pamarys“ (Šilutės r. ir Pagėgių sav.), „Banga“ (Klaipėdos r.), „Pajūrio naujienos“ (Kretingos r.), „Mūsų žodis“ (Skuodo r.).

Augindami paukščius, jaučiasi atsakingi ir už žmonių sveikatą

Kretingos rajone veiklą vystančio Vilijos ir Vlado Baltuonių kalakutų ūkis nevengia laikmečio iššūkių. „Prieš dvejus metus išsikėlėme tikslą paukščius auginti nenaudojant jokių antimikrobinių medžiagų, tiksliau – antibiotikų. Ir šios nuostatos tvirtai laikomės“, – tvirtino V. Baltuonis.

Audronė PUIŠIENĖ
„Pajūrio naujienos“

Jis tęsė mintį: „Tam, kad išvengtume paukščių ligų, o kenksmingos medžiagos nepatektų ir į žmonių organizmą, turime įdėti nemažai pastangų – ir papildomų investicijų, ir žinių“.

Kaipgi V. ir V. Baltuoniams pavyksta išvengti paukščių susirgimų ir rinkai pateikti kokybišką paukštieną?

Ilgą metų laiką, kol leidžia oro sąlygos, kalakutai V. ir V. Baltuonių ūkyje laikomi lauke: nuo saulės ir lietaus paukščius saugo specialiai įrengtos stoginės, paukščiai gauna natūralios žolės, jiems erdvi ganytis. Lauko sąlygomis paukščiai grūdinasi, yra stipresni, o ir mėsos skonis – kitoks, kur kas geresnis.

„Daug investuojame į patalpas: kaskart, prieš atsiveždami kalakučiukus, labai rūpestingai išvalome mėšlą, dulkes, aukšto spaudimo plovimo įranga atliekama dezinfekcija, kad nesidaugintų tie mikroorganizmai, kurie tiesiogiai veikia paukščių sveikatą. Tarkim, koli bakterijai dauginantis paukščio žarnyne, kalakutai skursta, neauga, pradeda kristi. Imdamiesi priemonių paukščiams išsaugoti, tuo pačiu tampame atsakingi ir už žmonių sveikatą“, – teigė V. Baltuonis.

Kiekvieną mėnesį veterinarijos specialistai kalakutų ūkyje, į kurių nepatenka joks pašalinis žmogus, o darbuotojai be rankų, rūbų dezinfekcijos irgi nepradeda dirbti, atlieka kontrolę dėl mikroorganizmų, ir jau keletus metus, pasidžiaugę ūkio savininkas, nė užuominų nėra į tai, kad paukščiai sirgtų. Tyrimai atliekami, mėginius imant nuo nuoplovų, sienų, įrankių bei kt.

V. Baltuonis neslėpė, jog kalakučiukai į jų ūkį atkeliauja iš Lenkijos – šios šalies paukščių augintojai taip pat labai atsakingai žiūri į paukščių susirgimus, deda daug pastangų, kad jų išvengtų. „Nuolat konsultuojamės su specializuotą Lenkijos paukš-



Kalakutai, auginami lauko pastogėje, gauna natūralios dienos šviesos, gryno oro, palesa šviežios žolės.

Dariaus ŠYPALIO nuotr.

čių ūkių veterinarijos gydytojais, kurie savo žinias perteikia ne tik mums, bet ir Rusijos, Baltarusijos kalakutų augintojams, yra stiprūs savo darbo srityje. Mūsų tikslas vienas – užauginti paukščius be žmogaus organizmui kenksmingų medžiagų“, – kalbėjo ūkio šeimininkas.

Jo pastebėjimu, labai svarbus aspektas, auginant paukščius, – pašarai, jų kokybė. V. ir V. Baltuonių ūkis 200 ha dirbamos žemės patys užsiaugina grūdinių kultūrų, daugiausia – kviečių, taip pat žirnių. Iš jų patys gaminasi pašarus, taigi iš esmės kalakutai auga itin natūraliomis sąlygomis.

„Didelių derlių nesiekiamo – kuliame po 4 tonas iš hektaro. Mineralinių trąšų įterpiame labai minimaliai arba išvis jų neberiname. Sunaudodami šiaudus

kraikui, paukščių mėšlu tręšiamo dirvą, auginame grūdus, jais lesiname paukščius – taip ūkyje nenutrūksta ir sukasi natūralus gamtos ratas“, – pastebėjo V. Baltuonis.

Kartu su žmona Vilija kalakutų ūkį įsteigęs prieš daugiau kaip 20 metų, 1995-aisiais, V. Baltuonis teigė įdarbinęs per 20 vietos žmonių, antra tiek dirba prekybos, kuriose prekiaujama ūkyje pagaminta kalakutiena ir jos produktais, vietose. Šios pasklidusios po visą Vakarų Lietuvos regioną, šiek tiek kalakutienos išvežama į Latviją, tiekiami kai kuriems Lietuvos darželiams, V. ir V. Baltuonių ūkio produkcija ir internetu, ir parduotuvėse prekiauja ir sveiko bei ekologiško maisto tinklas „Biosala“. Per keletą pastarųjų

metų Lietuvoje prigijo ir tradicija, kai įmonių, organizacijų vadovai savo darbuotojams Kalėdų proga dovanoja po šviežią kalakutą, o dažnai ir šeiminiškės, ruošdamos šventinį stalą, jo jau nebeįsivaizduoja be kepto kalakuto ar gaminių iš kalakutienos. Taigi prieššventinis laikotarpis ūkyje – pats darbmetis, kai reikia paskersti didžiąją dalį jame užaugintų paukščių.

„Geriausias mūsų produkcijos vertintojas yra pirkėjas, ir jo parodytas pasitikėjimas mums yra labai svarbus“, – teigė verslininkas.

V. ir V. Baltuoniai pastebi, jog žmonės kalakutiena mielai pavairina savo kasdienę mitybą ar šventinį stalą.

Nukelta į 3 psl.

Augindami paukščius, jaučiasi atsakingi ir už žmonių sveikatą

Atkelta iš 1 psl.

Kretingos šeimos medicinos centro šeimos gydytoja Augenija Juknevičienė teigė savo pacientams rekomenduojanti rinktis kuo natūralesnį maistą ir kuo daugiau šviežio maisto gaminti namuose. „Visada patariu ir pasidomėti, kaip, kokiomis sąlygomis yra pagaminama produkcija, iš kokio ūkio ji atkeliauja, kaip ūkis kontroliuojamas. Esu įsitikinusi – kuo natūraliau paukštis auginamas, tuo jis vertingesnis ir yra saugus vartoti“, – kad kalakutiena tinka ir dietinei, ir vaikų mitybai, kalbėjo gydytoja.

V. Baltuonis pasidžiaugė ir tuo, jog Lietuvoje, ypač Žemaitijoje, dar gyvos ir turgaus tradicijos – būtent turgavietėse V. ir V. Baltuoniais ir parduoda didžiąją dalį savo užaugintos produkcijos.



Vilija ir Vladas Baltuoniai Kretingoje yra įsteigę firminę parduotuvę „Kalakutienos krautuvėlė“, kurią pamėgę pirkėjai čia visada randa šviežios kalakutienos produkcijos.

Darius ŠYPALIO nuotr.

V. IR V. BALTUONIŲ ŪKYJE UŽAUGINTOS KALAKUTIENOS IR JOS PRODUKTŲ GALIMA NUSIPIRKTI:

Telšiuose – prekyvietėje „Džiugo kalnas“, Luokės g. (šalia „Statoil“ degalinės); Gargžduose – centrinėje turgavietėje (šalia prekybos centro „Maxima“); Mažeikiuose – prekyvietėje „Turgelis“ (Naftininkų g.); Plungėje – centrinėje turgavietėje; Kretingoje – firminėje parduotuvėje „Kalakutienos krautuvėlė“ (Vilniaus g. 10).

Kalakutienos krautuvėlėje prekiaujama gamintojo kainomis, lanksti nuolaidų sistema. Kai kurios kalakutienos produkcijos, o jos asortimentas – tikrai platus, kainos yra gerokai mažesnės negu prekybos centruose. Populiarūs ir nebrangūs rinkiniai sultiniams, šaltienai gaminti. Čia galima rasti įvairių gardumynų ir keturkojui draugui. Paklausūs – kalakutienos riebalai, kuriuos pirkėjai tirpina ir, kaip alternatyvą aliejui, vartoja įvairiems kepiniams. Krautuvėlėje priimami užsakymai ir kalėdiniams kalakutams.

Užsakymai: 8 687 32325; 8 698 23679; (8 445) 77230.