

Ūkininkė Vita Šlapkauskienė: „Mums nebuvo sudėtinga gauti „Kokybės“ produktų ženklimą. Savo užaugintas uogas, vaisius valgome mes, mūsų vaikai, draugai“

„Ar mes būtume sertifikuoti, ar ne, visą laiką stengiamės auginti ir gaminti pakankamai aukštos kokybės uogas, gaminius, kuriuos valgome ir patys. Be to, jei esi įprastinis ūkininkas, vartotojų ir pirkėjų lengvai nepriviliosi. Uogininkų yra nemažai, o Lietuva nėra didelė. Uogos – ne mėsa, ne bulvės, o desertas, kuris turi kuo nors sužavėti, patraukti. Pavyzdžiui, turgelyje – kaip ir nemažai ūkininkų. Bet daug žmonių grįžta pirkti pas mus“, – sako ūkininkė Vita Šlapkauskienė.

Mindaugo ir Vitos Šlapkauskų ūkyje ne tik auginami, bet ir perdirbami pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą sertifikuoti vaisiai ir uogos. Nacionalinės kokybės produktai (NKP) žymimi ženklu „Kokybė“. Su ūkininke kalbasi žurnalistas Darius Sėlenis.

Ką savo ūkyje auginate, ką gaminate?

Auginame septynių rūšių uogas – vasarines ir rudenines avietes, braškes, vyšnias, šilauoges, juoduosius serbentus, gervuoges. Dar obuolius, kriaušes ir slyvas. Iš jų ir gaminame perdirbtus produktus. Tiesa, ne visiems suteiktas „Kokybės“ ženklas. Serbentai, pavyzdžiui, yra įprastiniai, jie neturi šio ženklavimo.

Sertifikuojame tą, ką labiausiai mėgsta vaikai. Jei turi ženklimą, gali tiekti vaisius, uogas ir iš jų pagamintus gaminius darželiams ir mokykloms pagal vaisių ir daržovių vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programą.

Kodėl siekėte „Kokybės“ ženklo, kokią naudą iš to gauna jūsų ūkis? Didesnė dalis ūkininkų vis dar eina lengvesniu keliu.

Pagrindinis tikslas – norėjome tiekti produktus į darželius. Mums reikėjo konkuruoti su atvežtiniais, todėl iškart nusprendėme laikytis reikalavimų ir gauti sertifikatą. Sertifikuojame beveik 15 metų. Kas penkerius metus įsipareigoji laikytis reikalavimų. Mes jau baiginėjame trečią penkmetį.

Kai savo produktais prekiaujame turgeliuose, retas žmogus paklausia, kiek purkšta, kas naudota auginant, gaminant. Tiesa, yra pirkėjų, kurie perka metai iš metų, nes žino, kad laikomės mums keliamų reikalavimų.

Mums nebuvo sunku gauti šį ženklimą, savo auginamas uogas, vaisius valgome mes, mūsų vaikai, draugai...

Ranką pridėjus prie širdies, sau – jokių išskirtinių, atskirai auginamų uogų ir gaminių?

(Juokiasi) Tikrai taip! Uogas mėgstu labiau nei mėsą. Ir kai prasideda uogų sezonas – džiaugiuosi, kad galiu valgyti pilna sauja. Labiausiai patinka šilauogės. Na, gal skoniui lenkia išgliaudytos vyšnios.

Dar iki NKP sertifikavimo mes nebuvo visiškai chemizuotas ūkis, todėl mums nereikėjo papildomų pastangų gauti šį ženklimą. Mums netgi siūlė imtis ekologinės gamybos. Bet nuo mūsų ūkio iki kelio per mažas atstumas. Tad nejaugi mes save ir kitus žmones apgaudinėsime? Ekologinis ūkis turi būti ekologinis, toli laukuose, miškuose, bet ne prie pat kelio.

Smalsu, o kokias uogas labiausiai mėgsta vaikai?

Vaikų uoga numeris vienas – braškė. Šiomet, ko niekada nedarėme, net pradėjome gaminti obuolių ir braškių sultis. Anksčiau dar labai pirkto šilauoges, bet dabar šeima prie namų pasisodina du, tris krūmus ir to užtenka. Dabar žmonės labiau nori įvairovės.

Kai pradėjome ūkininkauti, auginome tik avietes, netrukus pastebėjome, kad vien jų neužtenka. Žmogus nori pasirinkimo. Pirkdamas braškes sako: gal dar nusipirksiu slyvų, aviečių, šilauogių... Kodėl mėgsta žmogus eiti į parduotuvę? Ten vienoje vietoje turi platų pasirinkimą. Ūkininkų turgeliai išpopuliarėjo atsiradus didesniam pasirinkimui.

Vasarą, kai prekiaujame, būna dviejų savaitių laikotarpis, kai dera visos uogos. Vienos baiginėjasi, kitos prasideda, o ant pardavimo stalo būna šešių, septynių rūšių uogų. Žmonės labai džiaugiasi pasirinkimu ir renkasi visko po truputėlį. Tas pats ir su šaldytais produktais. Labiau nori ne vienos, bet kelių rūšių uogų.

O tarp vyrų ir moterų populiariausią uogą išrinkti sunku, nes turguje dažniausiai lankosi vyrai su įtariu, žmonių sudarytais sąrašais. Dažniau gamina moterys. Ji kepa pyragą, o tam, pavyzdžiui, reikia slyvų. Vyras į slyvas gal net nepažiūrės, o pyragas su slyvomis – skanus.

Ar sunku laikytis NKP reikalavimų, galbūt po penkerių metų kilo mintis pereiti prie įprastinių?

Nesunku. Ar mes būtume sertifikuoti, ar ne, visą laiką stengiamės auginti ir gaminti pakankamai aukštos kokybės uogas, gaminius, kuriuos, kaip minėjau, valgome patys.

Be to, jei esi įprastinis ūkininkas, vartotojų ir pirkėjų lengvai nepriviliosi. Uogininkų yra nemažai, o Lietuva nėra didelė. Uogos – ne mėsa, ne bulvės, o desertas, kuris turi kuo nors sužavėti, patraukti. Pavyzdžiui, turgelyje – kaip ir nemažai ūkininkų. Bet daug žmonių grįžta pirkti pas mus. Mūsų pasiūla plati: uogos, uogienė, sultys, sirupai, šaldyti vaisių, uogų gaminiai, tyrės, kurių daug siunčiame ir į konditerijos cechus.

Aukštesnės kokybės, brangesnius gaminius gaminantys cechai skelbia, kad, pavyzdžiui, tortams naudoja aukštesnės kokybės tyres, kurias galima valgyti ir vaikams.

NKP – auganti, populiarijanti ar krentanti rinka?

Prieš penkerius metus buvo pakilimas, dabar, deja, kritimas. Bet ne tik NKP. Lietuvoje mažėja uogų augintojų ūkių. Ypač daug sumažėjo oficialiai paskelbtų braškių erdvių.

Kodėl?

Nėra darbo jėgos, perkamosios galios. Žmonių Lietuvoje sumažėjo, rinka prisotino uogų, ypač braškių.

Prisiminkime, anksčiau žmonės laukdavo braškių, žiemą jų nebūdavo. Atveždavo birželio mėnesį, kvėpėdavo visas turgus, žmonės džiaugiasi pagaliau sulaukę braškių. Dabar didelis pasirinkimas prekybos centruose ir žiemą. Nežinau, kas turi įvykti, kad mes išalktume, vertintume šviežią lietuvišką uogą. Kita priežastis – seniau žmonės dažnai gamindavo namuose, dabar – daug, daug rečiau.

Kai kurių uogų leidžiame pasiskinti, kad jie patys pasigamintų sulčių, uogienių ir t. t. Atvažiuodavo labai daug, dabar skinasi ne po 10, ne po 20, o geriausiu atveju – du–tris kilogramus. Ir kuo toliau, tuo labiau mažės smulkių šeimos uogų ūkių. Stambūs ūkiai galbūt išliks, nes jie mechanizuosis. Jei reikės didesnio kiekio uogų į darželius, neturėsi arba būsi priverstas plėstis. O jei turėsi tik vos daugiau, neapsimokėsi.

15 metų darbo... Galbūt Šlapkauskų ūkis turi išskirtinę istoriją, galbūt tarp jūsų gaminių yra gaminių ir pagal močiutės receptus?

Ūkio istorija paprasta. Norėjome platesnės erdvės. Už namo tvoros žemė ir reikėjo ją įsigyti. O viskas prasidėjo, kai vienoje laidoje išgirdome, kad labai lengva auginti avietes. Deja, paaiškėjo, kad nėra taip. Reikia prižiūrėti, ravėti ir atlikti daug kitų darbų.

O receptai... Pirmiausia gaminome sau, savo vaikams. Galbūt yra ir močiutės receptas. Bet jei pasidomėsime paveldu, uogienę sudaro 50 procentų uogų, vaisių ir 50 procentų cukraus. Kodėl? Nebuvo tokių patogių laikymo sąlygų, kokias turime dabar. Juolab žmonės dabar vis labiau nori natūralumo. Pavyzdžiui, į aviečių uogienę prašo visiškai nedėti cukraus. Tai pateikiame, telieka tiems žmonėms turėti tinkamas laikymo sąlygas.

Kitas dalykas – šaldytos uogos. Seniau būdavo įprasta šaldymo temperatūra – minus 18. Dabar yra šokinis, staigus šaldymas, kai uoga sušaldoma iki 40 laipsnių temperatūros, kad išsaugotų kuo daugiau vitaminų, maistinės vertės.

Prisimindami ir žvelgdami į praeitį, kartu turime žengti koją kojon su tuo, kas vyksta pasaulyje, stebėti, kokios atsiranda naujienos.

Esame smulkus ūkis, todėl norėdami išlikti rinkoje privalome taikyti ir naujoves. Kitaip mūsų uogos bus „sušokusios“, ne visos gražios. Todėl reikia galvoti, kaip jas apdoroti, kad uogos vartotoją pasiektų kuo natūralesnės ir praradusios kuo mažiau maistinės vertės.

Bet lietuviška braškė mums vis dar skanesnė nei atvežtinė?

Kiekvienas žmogus turi valgyti tą maistą, tą uogą, kuri auga jo erdvėje, tame pačiame klimate. Dar labai svarbu – pervežimas, gabenimas. Kuo trumpesnė grandinė nuo ūkininko iki tavo namų stalo, tuo daug labiau išvengiame papildomų priedų.

Bet kai į mūsų turgų atvežamas lietuviškas obuolys – jis kvepia, braškė – kvepia, o ir ta avietė, nors ir turi rūgštelės skonį, bet jis kitoks ir mums mielas.

Kuo NKP skiriasi nuo įprastinio ir jokiais ženklais nepažymėto maisto?

Mus prižiūri ir sertifikuoja viešoji įstaiga „Ekoagros“. Jie stebi, kaip laikomės reikalavimų. Pavyzdžiui, NKP vaisių ir (ar) daržovių apsaugai panaudojus augalų apsaugos produktus, nuimti derlių ir tiekti rinkai produktus galima tik praėjus ne mažiau kaip pusantro karto ilgesniam laikotarpiui nei augalų apsaugos produktų techninėje dokumentacijoje numatytas išlaukos laikotarpis, reikalingas jiems suskilti

Kaip mes patys sakome, mūsų produktai yra tarpiniai – tarp įprastinių ir ekologiškų. Pavyzdžiui, ekologai gali naudoti tik ekologinėje gamyboje leidžiamas medžiagas, o mes įprastines, bet mums išskelti didesni apribojimai bei reikalavimai nei tradiciniams ūkininkams. Reikia viską dokumentuoti, pildyti žurnalus. Be to, atlikti tyrimus, kurie nėra pigūs ir būtini kiekvienais metais. Ir viskas tikrinama, prižiūrima pakankamai griežtai.

Beje, savo gaminiuose privalome naudoti tik lietuvių gaminamą cukrų. Todėl šie gaminiai ir vadinasi nacionalinės kokybės. Nebent naudotume ekologišką cukrų.

Visi sertifikuoti produktai pažymėti „Kokybės“ ženkliuku – riesta kylančia aukštytyn rodykle.

Pokalbis inicijuotas VšĮ „Ekoagros“

