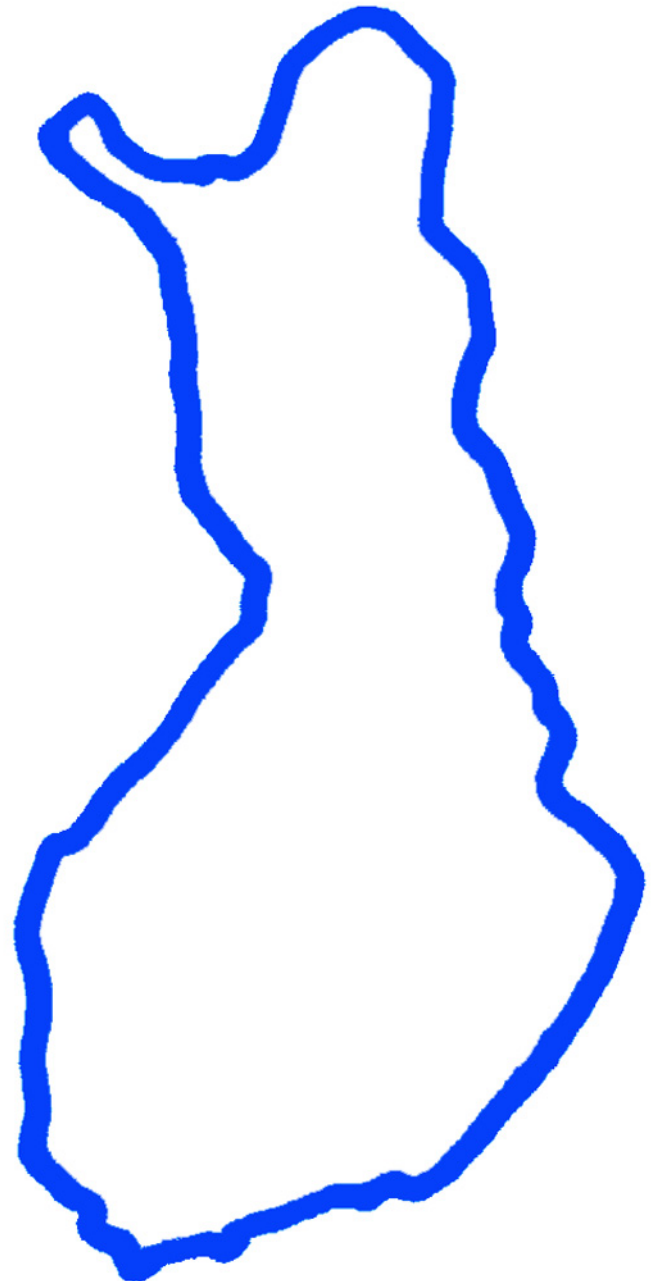


KALKKUNA



HISTORIAA:

Kalkkuna on painavin ja suurin kanalintu, jota pidetään kotieläimenä. Se on kotoisin Meksikosta, josta se aikoinaan on levinnyt mantereen yli Atlantilta Tyneenmereen saakka. Intiaanit kesyttivät kalkkunan ja hyödynsivät lihan ruuaksi, sulat koristeluun ja vaatetukseen sekä luut työkaluiksi. Atzteekit palvoivat kalkkunaa jumalana. He valmistivat siitä kultaisia kuvia ja patsaita. Eurooppaan kalkkunan toivat 1500-luvun alkupuoliskolla espanjalaiset merimiehet ja valloittajaritit.

TUNTOMERKIT:

Keho on pitkänomainen ja voimakas. Siivet ovat pitkät, leveät ja tiiviisti kehoa myöten. Pää on paljas, sininen ja lihaksien peittämä. Otsaluun päällä on lihatappi, joka uroksella kehittyy pitkäksi nokan yli roikkuvaksi kärsäksi. Kaikilla uroskalkkunoilla on keskellä rintaa musta, jouhimainen tupsu.

PÄÄTYYPIT:

Kalkkunat voidaan jakaa kolmeen päätyyppiin:

- 1) pronssikalkkunat ovat samanlaisia kuin villit kalkkunat. Perusväri on musta, jossa on kimalteleva pronssin väri.
- 2) valkoiset kalkkunat ovat puhtaankalvoisia lukuunottamatta mustaa rintatupsua.
- 3) mustat kalkkunat ovat kaikki kokonaan mustia. Niitä tarhataan enää vain Ranskassa.

KALKKUNAN HYÖTYKÄYTTÖ:

Kalkkunanliha on löytämässä tiensä myös suomalaisten ruokapöytiin. Parisen vuotta sitten meillä syötiin vain 200 g kalkkunaa asukasta kohti. Nyt kulutus on noussut jo reiluun kiloon vuodessa. Kalkkunanliha sisältää runsaasti proteiinia, kalkkia, B-ryhmän vitamiineja ja monia kivennäisaineita, mutta vähän rasvaa. Kuudessa vuodessa määrä nousee jo neljään kiloon.

TURKEY

HISTORY:

Turkey is the heaviest and largest fowl, which is held as a domestic animal. It's originally from Mexico, from where it has spread over mainland from Atlantic to Pacific. Indians domesticated the turkey and utilized meat for food, feathers for decoration and clothing and bones for tools. Aztecs worshipped turkey as a god; they carved golden pictures and statues of their holy animal. To Europe turkey was brought in the beginning of the 16th century by Spanish sailors and conqueror knights.

DISTINGUISHING MARKS:

Body is elongated and powerful. Wings there are long, wide and tightly next to the body. Turkey's head is bare, blue-coloured and covered with calluses. On its frontal bone is a meat peg that develops (especially on males) to long trunk hanging over the nose. All male turkeys have black tassel in the middle of their chest.

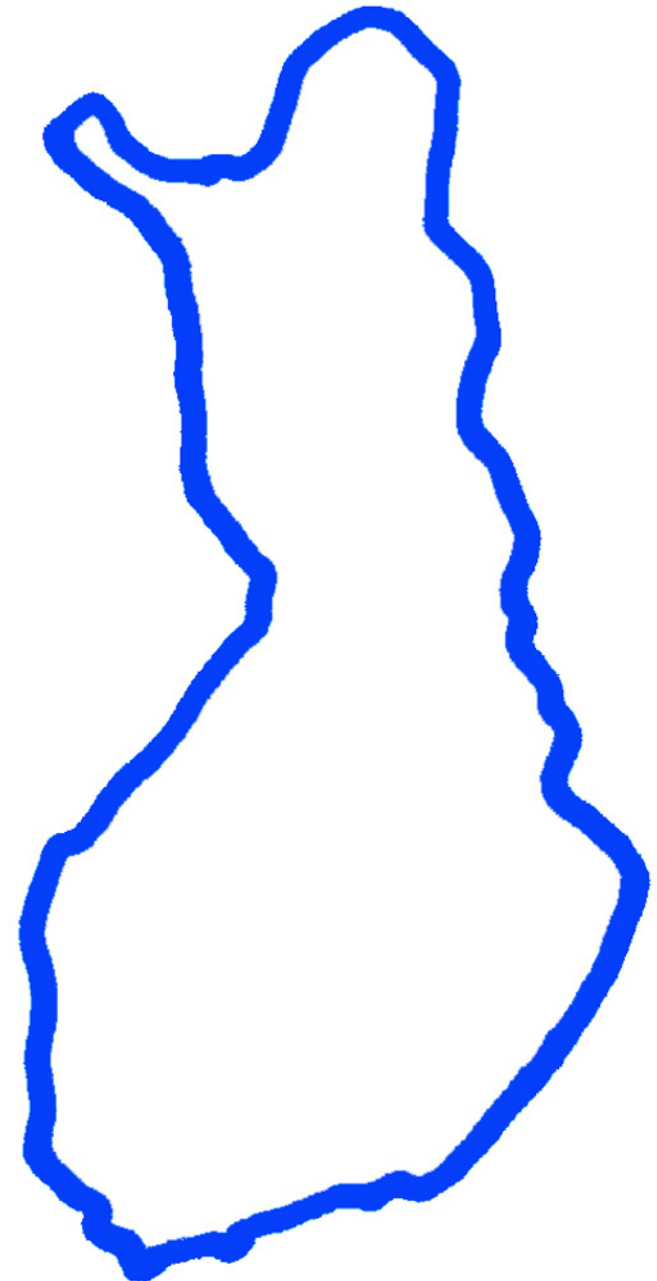
MAIN BREEDS:

Turkeys can be lealed in three main types:

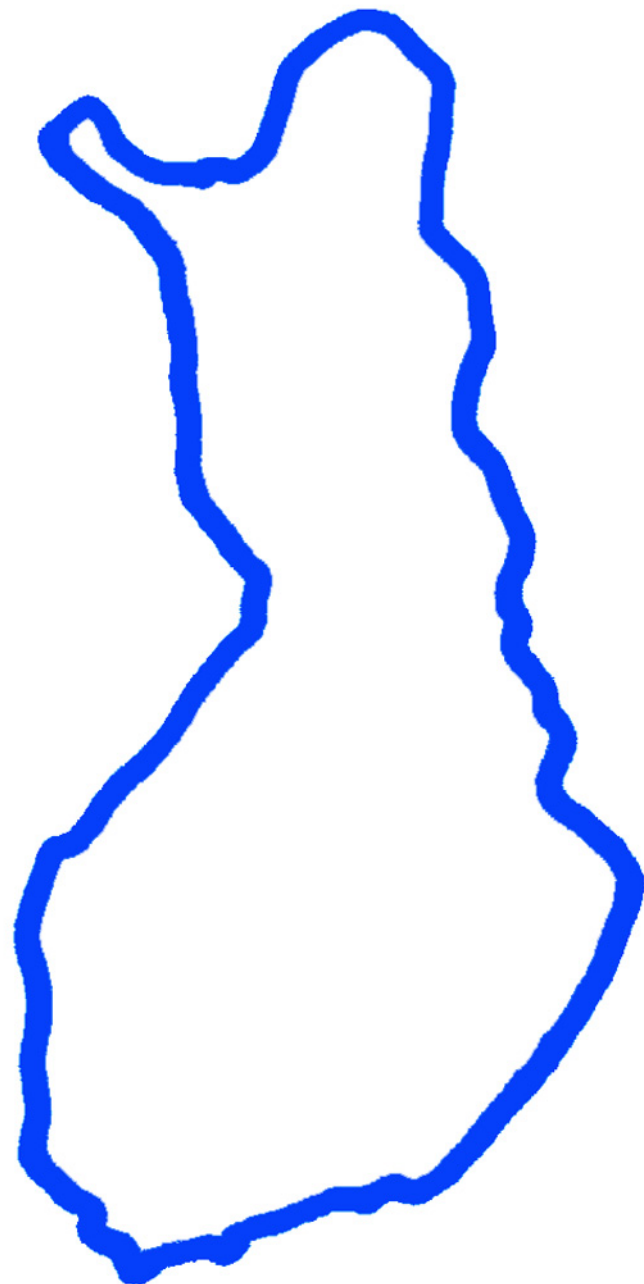
- 1) Bronze turkeys are similar to wild turkeys. Primary colour is black, which has glimmering shade of bronze.
- 2) White turkeys are clean white year except the black tassel on their chest.
- 3) Black turkeys are all completely black. They are farmed only in France.

UTILIZATION OF TURKEY:

Turkey meat is finding its way also to the dining tables of the Finns. Two years ago Finns ate only 200 g of turkey per citizen. Now consumption is risen already to over one kilo per person. Turkey contains plenty of protein, calcium, B-group vitamins and many minerals, but little greases. In six years the amount of turkey meat consumption will rise already to four kilos.



ИНДЮК



ИСТОРИЦ:

Индюк- самый большой и тяжёлый из семейства куриных, относится к домашним животным. Родом из Мексики. Приручили индюка индейцы, которые первыми стали использовать мясо индюка в качестве пищи, перья в качестве украшения и для одежды, а кости в качестве орудия труда. Атцтеки служили индюку как богу, они изготавливали им золотые картины и памятники. В Америке индюка разводили ещё до Колумба, а в Европу его завезли испанские моряки в 1500 году.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ:

Тело длинноватое и крепкое. У индюшки, как и у индюка шея и голова лишены перьев и имеют размытый красно-голубой цвет. Но самка значительно мельче и у неё нет такого яркого нароста на лбу, который у самцов может быть значительно больше клюва и служит украшением для привлечения самок. Крылья у индюка-длинные, широкие, расположены плотно к телу. Индюк не очень хорошо летает, хотя и может пролететь несколько сотен метров, зато он превосходно бегаёт и предпочитает этот способ спасения от хищников. Домашние индюки со временем утратили способность защищаться от врагов, поэтому не смогли бы сейчас обойтись без покровительства человека. Питаются индюки либо ягодами, семенами и зёрнами, либо мелкими насекомыми, но больше всего любят полакомиться саранчой.

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ:

Индюка можно разделить на 3 основных вида:

1. Бронзовый индюк. Он такой же как дикий индюк. Преобладающий окрас в оперении-чёрный с бронзовым отливом.
2. Белый индюк. Он чистейше белого оперения с чёрной грудью.
3. Чёрный индюк. Он полностью чёрного оперения. Их разводят в питомниках только во Франции.

ЦЕННОСТЬ ИНДЮКА:

Сегодня индюка разводят во всём мире, его мясо считается деликатесом. Два года назад у нас съедалось только 200 гр. /по отношению к человеку индюшки в год. Сейчас потребление выросло до килограмма в год. Мясо индюшки содержит обильное количество протеина, железа, витамина В и многие минеральные вещества, но мало жира.