

CETURTDIENA – joprojām zivju diena?

„Latvijā zivis ēd, kaut varētu vēl daudz vairāk,” teic Kuldīgas viesnīcas *Jēkaba sēta* restorāna šefpavārs Jānis Arājums.

SILĶES PUĶU VIETĀ

Jāņa ģimenē zivju ēdieni esot cieņā. Viņa mamma nāk no Liepājas puses. Kā jau jūras un zvejnieku pil-sētā, tur bijušas zivju bodes. Kad kaimiņiene jautāju-si, ko uzdāvināt dzimšanas dienā, mamma nosmējusi: „Nevajag man nelķes vai rozes, labāk aizej uz bodi un nopērc trīs kārtīgas silķes! No tām lielāks prieks un la-bums.”

SIEVASMĀTE PIE ŪDEŅIEM VIEN

Jānis pats audzis Skrundā pie Ventas, kur joprojām zivju netrūkstot. Pagājuši vairāk nekā 20 gadi, kopš pārcēlies uz Kuldīgu, apprecējies, un sievasmāte izrādījies aizrautīga makšķerniece. „Dienu un nakti sēž pie ūdeņiem makšķerējama,” stāsta J.Arājums. „Tur-klāt visu smalki pieraksta: kur, cik daudz, kādas zivis un ar ko noķērusi. Viena no viņas iecienītākajām vie-tām pie Ventas ir Ierās Raņķu pagastā. Tur brauc ļoti daudz makšķernieku, jo zivis ir – jānāk tik noķert. Arī sievasmātei gadās tukšās reizes, kaut viss liecina, ka vajadzētu ļoti ķerties. Un ir arī smuki lomi. Tā nu es tieku pie dažādām Ventas veltēm. Ir karpas, līņi, brekši, vimbas un vēl citas lielākas vai mazākas zivis.”

TĀDAS KOTLETES IZNĀK!

Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra gada festivālā *Novada gar-ša* Kurzemes ēdienes akcents tika likts uz zivīm. J.Arājums un citi mūspuses šefpavāri meistarklasēs rādīja, ka vairāk nekā pie mums sastopamo zivju sugu ir to pagatavo-šanas veidu. Un zivis iegāršojas pat tiem, kuri uz tām iepriekš pat paskatīties nav va-rējuši. „Mani bērni zivis ēd jau no mazot-nes,” turpina šefpavārs. „Bet ar bērniem ir tā: pietiek vienam no bara pateikt „Fū, zivs!”, tā arī citi sāk stunt šķīvjus prom. Taču manā ģimenē tā gadās reti. Es zivis bieži maļu un cepu kotletēs, piemēram, lī-daku. Samaļu fileju, klāt oliņu un nedaudz baltmaizes. Mīcu un pa bišķim pieleju saldo krējumu. Tad kotletes iznāk tik forši uzpūtušas! Nevieni pat at-minēt nevar, no kā gatavotas, jo upes līdakai nav spe-cifiskās dūņu garšas. Ar karpu būtu grūtāk.”

GARŠA JĀSAGLABĀ

Arī Jānis reizēm aizskrienot pie upes vai uz ezeru pa-copēt. Taču par īstu makšķernieku viņš sevi neuzska-ta – trūkstot pacietības stundām sēdēt un gaidīt, kad nu kas pieķersies. Ar dēlu uz jūru aizbraucis butēs – tas gan bijis interesanti.

Viņam daudz draugu makšķernieku, kuriem ir savas interesantās receptes. Kā saka, nav jābūt pavārmākslu studējušam, bet jāpārzina zivs īpašības, lai to uztaisītu garšīgi. „Tādas apbrīnojamas receptes man izstāstīju-ši – gandrīz neticami, ko tik no tās pašas mūsu vienkār-šās vimbas nevar pagatavot! Tā ir viena no nedaudza-jām zivīm, ko var ēst jēlu un kas ir garšīga. Vienubrīd par modes ēdienu bija kļuvis vimbas tartars. Ja kādu atbaida asakas, tad sāls, cukurs un nedaudz etiķa pa-līdz viegli tik galā. No zivs var pagatavot visu: no uz-kodām līdz desertam. Man patīk tādas receptes, kurās



Jēkaba sētas restorāna šefpavārs Jānis Arājums stāsta, ka viens no iecienītākajiem zivju ēdienkartē ir lasis, ko pārsvarā pieprasa ārzemnieki.

„Reiz Rojā sporta sacensībās bijām sacerējušies, ka nu mūs cienās ar zivīm. Nekā! Viss galds nokrauts ar karbonādēm, jo, redziet, viņi tās zivis pārēdušies.”

ŠIS VASARAS MODES KLIEDZIENS

Vienas sugas zivi varot pagatavot neskaitāmos veidos: no uzkodām līdz desertam. Jānim Arājumam patīk daudzveidība un vienkāršība vienlaikus, lai saglabātu zivs garšu. Pēdējais modes kliedzins esot zivs, kas marinēta mēža zaķskābenēs. Tās sablendē, pievieno sāli, cukuru, olīveļļu, un marināde gatava. Fileju vai ar visu asaku sagrieztu zivi liek marinēties. Var ēst jēlu (ja ir attiecīgā suga), cept vai kūpināt.

neizmanto daudz garšvielu. Tās tikai atņem zivij garšu.”

NO TĀLĀM JŪRĀM

Jēkaba sētas zivju ēdienkartē vispopulārākā ir menca – sīpolu un krējuma mērcē tā garšojot latviešiem. Savukārt ārzemnieki labprātāk izvēlas lasi vai foreli. Reizēm šīs zivis tiek nomainītas ar jūras asari, buti vai samu. Karpai noiets vairs nav liels, jo restorāna apmeklē-tāji pieprasa jūras zivis. Tā kā Baltijas jūrā mencu populācija ievērojami samazinās un šobrīd tās vispār aizliegts zvejot, nākas iepirkt citu valstu produkciju no Norvēģijas un tālākām valstīm. Bet – jo tālāks zivs ceļš līdz Latvijai un aug-stāka kvalitāte, jo lielāka cena. Ventā nārsto-jošos lašus šeit legāli nevar iegūt – arī tie tiek ievesti no citām zemēm, pārsvarā no Norvēģijas. Šefpavārs nepiešķir lielu ti-camību pirms kāda laika saceltajai ažiotā-žai par lašu maksīgo audzēšanu drausmīgos apstākļos, lietojot par daudz ķīmijas, lai cīnītos ar slimībām. Kvalitāte tiekot rūpīgi pārbaudīta. Tomēr viņš piekrīt, ka pašmāju zivaudzētavu produkcijas varētu ēdienkartē būt vairāk.

DIENAS LOMS

„Mēs, pavāri, jau varētu popularizēt iekšējo ūde-ņu zivis, bet visu nosaka pieprasījums,” norāda J.Arājums. „Cilvēki bai-dās no asakām, no dūņu smakas. Vēl līdzī velkas aizspriedumi no padomju gadiem, kad ēdnīcās zivis nebija tās garšīgākās. Taču interesanti, ka ceturtdiena joprojām tiek uzskatīta par zivju dienu. Nezinu, kā ir citos restorānos, bet pie mums ceturtdienās ļoti ēd zivis.

Reiz Rojā sporta sacen-sībās bijām sacerējušies, ka nu mūs cienās ar zivīm. Nekā! Viss galds nokrauts ar karbonādēm, jo, redziet, viņi tās zivis pārēdušies. Citreiz gan tur vienā kafejnīcā trāpījās dabūt *Dienas lomu* – tas ir ēdiens no zivs, kādu zvejnieki tajā dienā izzvejojuši. Man laimējās ēst vienkār-ši miltos apaceptu buti, kā kādreiz gatavoja mamma, bet svaigu – tās dienas rītā no jūras izvilku. Ar zivaudzētavām ir tā: tām nav izdevīgi piegādāt dažas zivtiņas, tāpēc ved vairumā. Taču restorānā visu vienā dienā nevar apēst – jā-liek saldētavā. Tāpēc izdevīgāk pirkt jau sasaldētas zivis un pamazām atlaidnāt tik, cik vajadzīgs.”

Dainas Tāfelbergas teksts un foto

„Fileju samaļu, klāt oliņu un nedaudz baltmaizes. Mīcu un pa bišķim pieleju saldo krējumu. Tad kotletes iznāk tik forši uzpūtušas! Nevieni pat atminēt nevar, no kā gatavotas, jo upes līdakai nav specifiskās dūņu garšas. Ar karpu būtu grūtāk.”

ZANDARTI pieaug Usmas ezerā

Zinātniskā institūta *Bior Pelču* zivaudzētava Usmas ezera resursus papildinājusi ar 130 tūkstošiem šīs vasaras zandartu mazuļu.

LAI NEAPĒD VIENS OTRU

Zivaudzētavas vadītājs Valdis Plau-dis stāsta, ka zandarti Pelču dīķos izaudzēti no pavasarī Usmas ezerā noķertajiem vaisliniekiem. No maija līdz jūlijā otrajai pusei tie jau bija par gramu smagāki un ap 7 cm gari. „Tas ir brīdis, kad baseinos inkubētā un tad maksīgi dīķos audzētās zivtiņas pāriet uz dzīvo barību, piemēram, kukaiņiņiem. Ja dīķi tās pietrūkst, sā-kas kanibālisms – mazuļi apēd viens otru. Tāpēc jau tik nelieli, bet diez-gan nīpri tie jāved uz ezeru.”

PAR DAUDZ IZĶĒRA

Mazuļi Usmā ielaisti vairākās vie-tās gan Kuldīgas, gan Talsu un Vents-pils novadā. Savulaik zandartu te bijis daudz. Makšķerniekiem šī suga ļoti patīk, un pārliekas ekspluatācijas dēļ populācija samazinājās, nespējot dabiski atražoties pietiekami. Kād-reiz, ielaižot mazuļus vai kāpurus, krājums papildināts neregulāri, bet kopš 2015. gada Usmas ezerā popu-

lāciju palīdz uzturēt ikgadējā zan-darta mazuļu ielašana, ko nodrošina valsts zivju resursu programma. Pēc Vides risinājumu institūta 2017. gada monitoringa, lomu analīzes un ie-laišanas datiem, ezerā veidojas tāda zandartu populācija, kas jau spēj sevi atražot dabiski.

PĒC ZINĀTNIKU IETEIKUMIEM

V.Plaudis piebilst, ka pārāk daudz ielaist arī nav lietderīgi – jāņem vērā barības bāze. „Atjaunots tiek nevis pēc makšķernieku vēlmēm, bet gan zinātnieku pētījumiem,” saka zivko-pis. „Turklāt zandarts ir aktīvs plē-sējs, kas barojas ar citām zivīm.”

Kad zandarti vēl mazi, tie uzturas baros, pieaugušie īpatņi – pārsvarā pa vienam. Novērota migrācija līdz pat 300 km, un pārvietošanās ātrums sasniedz 24 km diennaktī.

TIKAI TRĪS

Biedrības *Usmas krasts* pārstāvis Atis Maldonis stāsta, ka šīs sugas

PAZĪSTI, ATBALSTI, SARGĀ!

Publikāciju atbalsta



No Pelču zivaudzētavas dīķiem atvestie mazuļi tiek izcelti no konteineru un palaisti ezera ūdeņos.



Kaut tikai smagāks nedaudz par gramu un ap 7 cm garš, mazais zandarts jau ir gana nīpris.



Makšķerniekiem zandarti patīk. Usmas ezerā va-jadzīgas licences un lomā drīkst paturēt tikai trīs, kas nav mazāki par 45 cm.

Daina Tāfelberga Biedrības *Usmas krasts* arhīva foto

MAKŠKERNIEKA STĀSTS

Kā rīma no bada izglāba

Šo stāstu uzticēja laivotāju četrrotne, kurai Abavā gadījās gan-drīz vai neticams piedzīvojums, – kā jau makšķernieku stāstiem piedienas. Sākumā par copi pat nav domāts, jo mērķis bija pie ūdeņiem atpūsties, bet vēlāk (tā – starp citu) tieši līdzī paņemta-jām badapātāgām izrādījusies liela nozīme.

VISA PĀRTIKA UPES DZELMĒ

Tas bija pirms daudziem ga-diem, kad laivu nomu serviss vēl nebija izplatīts un smailes un kanoe bija retums, – lielākoties laivotāji upes *ara* piepūšamajās gumijas laivās. Ar tādām 40 km no Rendas pa Abavu un Ventu līdz Nabes ezeram noairējami trīs dienas. Attiecīgi jāņem līdzī pārtika, jo tolaik ne veikalu tu-vumā bija, ne ēdamo kāds klāt pieveda.

Tā četrrotne sakāpa pūšlos un devās ceļā. Aivars – vienīgais copes lietās zinošais – par mak-šķerēm atcerējās tikai pēc pus-dienām: pamētāja spinningu, sāka ķimerēties ap pludiņmakšķeri. Iespējams, aizrāvās sarunā ar pārnīnieku, jo nemanīja, ka laiva pietuvojusies krastam, kur ieslīpi

iegāzies koks. Straume liela, un pat lēnīgo pūslī airētāji sagriezt vairs nevarēja. Viss notika acu-mirkli. Makšķernieks un līdz-braucējs uzķērās uz koka, laiva izslīdēja pa apakšu un tālāk ie-skreja krastā, kur, straumes nes-ta, sasvērās, apgāzās un turpināja peldēt bez airētājiem. Otrā laivo-tāju komanda dzinās pakal, no-ķēra un izvilka krastā. Vēlāk pie-brīda arī neveiksmīgie laivinieki. Neliķās jēdzīgi ar gumijas laivu airēties augšup pret straumi un meklēt zaudēto proviantu. Dī-vainā kārtā makšķerēšanas pie-derumi gan nebija izkrituši. Uz nakti Aivars izlika gruntenes, bet



ūdens sašūpotie zvaniņi tikai trau-cēja izsalkušās kompānijas nakts-mieru. Varbūt vien kāda nabaga raudiņa bija pieķērusies.

KURŠ KURU VELK

Nākamajā dienā Aivars makšķe-rēm ilgi neķērās klāt, pieciezdams biedru zobgalīgās piezīmes – ja nav cita, ko ēst, jāgrauz savējais.

Uz vakarpusi viņš neizturēja: „Ja es tūlīt neizvilksu līdaku, tad esmu nēģeris!” Tas izsauca pārējo smieklus: „Nu, nu, gri-bam redzēt, kā tu melns paliksi!” Lai nebūtu jāmaina ādas krāsa, Aivars izmisīgi prātoja, ko da-rīt. Kaut kādi nieka vizuļi bija, bet līdakas kā jau plēsoņas labāk ķeras uz dzīvo ēsmu. Eh, neva-jadzēja to raudiņu laist atpakaļ! Turklāt beigušies ar kokiem sa-krātie posmi, kur šī suga upēs uzturas visbiežāk. Laikam jau tā bija pārsteidzī-ga lielība. „Kas būs – būs, kaut ne asakas,” Aivars izmeta reizē ar spinningu. Un tūlīt arī piecir-ta. Makšķernieks apdomīgi tina spoli, baidīdamies no kārtējam zobgalībām, jo aukla vilkās pā-rāk viegli – līdaka tā nevarēja būt. Un tad spēšs rāviens – iz-skatījās, ka teju, teju atkal draud pelde upē ar makšķerkātu rokās. Ūdenī parādījās zalgaņa radība. Sākās cīniņš, un nevarēja sa-prast, kurš kuru velk: makšķer-

nieks zivi vai tā – laivu. Vēl pēc mirkļa virs ūdens parādījās pīles knābim līdzīga galva ar zobainu muti, kurā, labi ieskatoties, varē-jam manīt ko asarim līdzīgu. Ja vēl varētu to rīmu piedabūt tuvāk, nebaidoties, ka apgāzīs laivu vai, mazākais, salauzīs kātu, tad kā tos plēsoņas kilogramus iedabūt laivā, jo tikla līdzī nav? Tad noti-ka kas acīmredzams un nesapro-tams. Aivars līdz šim sava trika noslēpumu nav izpaušis, bet varbūt pats neapjauta, kā pēk-šņi lielā līdaka ar pusnorīto asa-ri bija laivā – augšpēdus guļošā makšķernieka rokās. Kā tautas-dziesmā: „Ai, zaļā līdaciņa, nāc ar mani spēlēties!”

Ar to šis stāsts beidzas, vien jā-piebilst, ka tik garšīgu zivju zupu laivotāji vēl nebija ēduši, kaut tajā nebija ne kartupeļu, ne bur-kānu, ne diļļu vai citu piedevu.

Daina Tāfelberga Ineses Slūkas zīmējums