Alberta Dintera teksts un foto

Lai Ventā zivju būtu vairāk

Katru pavasari upēs visā Latvijā, arī Ventā, tiek ielaisti tūkstošiem zivju mazuļu, kas iegūti zinātniskā institūta *Bior* zivaudzētavās. Vai šāda resursu atjaunošana nes augļus? Kā liecina statistika – jā.

Pelču zivaudzētavas vadītājs Valdis Plaudis Ventā ielaiž lašu mazuļus.

Mazuļus laiž divas nedēļas

Zivju mazuļu laišana Ventā sākās aptuveni 16. aprīlī, kad tur nokļuva lielākie taimiņi. Pēcāk kārta pienāca lašu mazuļiem. Kopumā upē nonāks 87 000 lašu un 42 000 taimiņu. Darbs turpinās aptuveni divas nedēļas. Vieta, kur tos palaiž brīvē, izvēlēta sadarbībā ar Valsts vides dienestu. Pelču zivaudzētava mazuļus Ventā drīkst laist no Kuldīgas līdz pat Ventspilij. Zlēkas izvēlētas tāpēc, ka tieši šobrīd Kuldīgā ir pilns ar makšķerniekiem, un nereti gadās, ka jaunās zivis, kuras īsu brīdi pirms tam nebaro, uzreiz uzķeras uz āķa. Tādēļ izvēle nereti krīt uz tiem upes posmiem, kuros tajā brīdī ir klusums – nav makšķernieku. Par labu šīm vietām liecina arī tas, ka var piebraukt ar automašīnu, jo nav jau joka lieta līdz krastam atgādāt tik daudz zivju, kā arī tas, ka tur nav kaiju. Kuldīgas novadā šogad mazuļi ielaisti netiks. „Visiem mazuļiem, kurus ielaiž upē, ir nogriezta taukspura," stāsta Pelču zivaudzētavas vadītājs Valdis Plaudis. „Tas tādēļ, lai pēc tam var pateikt, kura ir mūsu ielaistā zivs. Arī zinātniekiem monitoringā vieglāk."

Šopavasar Ventā izlaisti **87 000 lašu** un **42 000 taimiņu** mazuļu.

Pērnajā rudenī no vaislas nozvejā noķertajiem lašiem **85% bija izšķīlušies audzētavā**.

„Usmas ezerā laidīs zandartu mazuļus, bet Sakas upē, iespējams, sīgas."

Kā stāsta V.Plaudis, kad jaunās zivis paaugsies un atgriezīsies nārstot, atbilstošu vietu tās meklēs visā Ventas baseinā. Tas ir mīts, ka ielaistās atgriežas tikai tur, kur upē nonākušas. *Pelči* ir viena no retajām audzētavām Eiropā, kurā mazuļus audzē Ventas vai tajā ietekošo upju, piemēram, Sprinčupes, ūdenī. Pieaugušais lasis, atgriežoties uz nārstu Ventā, dosies tajā virzienā, no kura tek ūdens, kurā tas izšķīlies. Proti, centīsies tikt virs rumbas.

Par resursiem jārūpējas

Speciālists atzīst: nav novērojams, ka upē masveidā atgrieztos savulaik ielaistie taimiņu mazuļi. Pērn vaislas zvejā rudenī noķerti vien pāris iezīmētu taimiņu. Bet tas nenozīmē, ka ielaistās zivis neatgriežas, jo brīvībā bijuši arī tādi mazuļi, kuriem taukspura nav nogriezta. Patieso situāciju varēs redzēt pēc pāris gadiem. Citādāk ir ar lašiem, jo no rudenī nozvejotajiem iezīmēti bija 85%. Cik šādu lašu noķēruši makšķernieki, nav zināms. Citu zivju mazuļus šogad Ventā nav plānots ielaist. Usmas ezerā laidīs zandartu mazuļus, bet Sakas upē, iespējams, sīgas. V.Plaudim prieks, ka zivis atgriežas. Gribētos skaitu palielināt, bet tas ir tikai laika jautājums. „Kādam prātā varētu pazibēt doma, ka zivis taču var nārstot dabiskā veidā," skaidro V. Plaudis. „Bet palūkojieties uz *Latvijas Valsts mežiem*! Tur kociņus audzē stādaudzētavās. Tas ir tas pats. Arī par zivju resursiem jārūpējas, lai mums būtu, ko atstāt bērniem." Viņš uzsver, ka Latvijai jābūt lepnai par šādu zivju pavairošanu, jo daudzviet Eiropā nekas tamlīdzīgs nenotiek.

Makšķernieku kontrole sevi attaisno

Vieta, kur Ventā ielaist zivju mazuļus, tiek izvēlēta kopā ar Valsts vides dienestu, un, kā saka Liepājas reģionālās vides pārvaldes galvenais inspektors Jānis Sprugevics, ir *dējā vu* sajūta, jo tas notiek katru pavasari.

„Šopavasar brangi padevušies mazie lasēni. Šogad zivis ielaist ir daudz labāk, jo nav tāda karstuma kā pagājušogad. Tad bija jāsāk agri no rīta, lai paspētu ielaist iecerēto daudzumu."

Ja runā par lomu kontroli, J.Sprugevics atzīst, ka specifiskas uzskaites par lašveidīgajiem ar nogrieztu taukspuru nav. Cik noķer makšķernieki, ir tikai nojaušams, palūkojoties, cik un kādus attēlus viņi publisko sociālajos tīklos. Inspektoram šķiet, ka pērnajā rudenī Ventā uz nārstu sanācis vairāk taimiņu nekā lašu. Tas secināms pēc atsauksmēm no tiem makšķerniekiem, kuri ārpus licencētās upes zonas pavasarī piekopj taktiku *Ķer un atlaid*. Lomi bijuši labi.

Liepājas reģionālās vides pārvaldes galvenais inspektors Jānis Sprugevics un vecākais inspektors Viesturs Cimermanis vēro zivju mazuļu ielaišanu Ventā.

Licencētā makšķerēšana Ventā nu jau ir desmit gadus, un atsauksmes ir labas – apsaimniekošana notiek, nauda ienāk. Tas palīdzējis Kuldīgas novada pašvaldības policijai iegādāties tādu inventāru, par kādu daža laba pašvaldība var tikai sapņot, lai situāciju pienācīgi kontrolētu. „Cīņa ar maluzvejniekiem turpinās, bet tā nav cīņa ar vējdzirnavām – ir labāk," secina J.Sprugevics. „Nu jau trešo gadu mums palīdz arī daba, jo, kad sākas lašu nārsts, ūdens līmenis krietni ceļas un zivis vieglāk tiek virs rumbas. Noķert tās ir grūti." Atskatoties uz rudeni, inspektors atzīst, ka no upes izņemto tīklu skaits ir gana liels – ap 80, bet lašveidīgo tajos bijis ļoti maz. Tātad varot teikt, ka rezultāti ir labi.

Spiningo pilnā sparā

1. maiju ar nepacietību gaida tie, kuriem patīk spiningot, jo tad ir ļauts sākt to darīt arī no laivas. Kā makšķernieki ievēro noteikumus, to *Kurzemnieks* devās lūkot kopā ar Valsts vides dienesta (VVD) Liepājas reģionālās vides pārvaldes galveno inspektoru Jāni Sprugevicu un vecāko inspektoru Viesturu Cimermani.

Pārbaude sākas ap 11.00, kad dienesta laiva tiek ielaista Vilgāles ezerā, kurā, spriežot pēc makšķernieku ierakstiem sociālajos tīklos, vajadzētu būt gana daudz līdaku.

Pirmā pārbaudes vieta ir Vilgāles ezers, kas slavens ar savām līdakām. Valsts vides dienesta vecākais inspektors Viesturs Cimermanis pārbauda dokumentus.

Karti nopērk ezerā

Rīts ir dzestrs un vējains. Krastā sastopam makšķernieku, kurš izbraucis izlocīt kājas. Viņam pie laivas piesiets loms: trīs līdakas, no kurām viena ir gana branga – ap 6 kg. Pie reizes tiek pārbaudīts, vai līdzi ir makšķerēšanas karte un dokumenti. Jā, viss kārtībā. Dodamies ezerā. Tā kā pūš kārtīgs vējš, makšķernieku laivas sastājušās gar malām. Stājam klāt pēc kārtas, visiem tiek pārbaudīti dokumenti un lomi. Vietā ir atgādināt, ka katram līdzi jābūt makšķerēšanas kartei un dokumentam ar fotogrāfiju, vārdu un uzvārdu, lai inspektori var pārliecināties, ka karte pieder uzrādītājam. Savukārt lomā atļauts paturēt piecas līdakas, kas nav mazākas par 50 cm. Īsākas jālaiž vaļā.

Pārbaude raiti rit līdz brīdim, kad ezerā pietuvojamies airu laivai, kurā sēž divi vīri. Lomā divas pareizā izmēra līdakas. Personas dokumenti ir, bet makšķernieku kartes nav. Tā kā reida mērķis ir arī disciplinēt un panākt, ka kartes tiek iegādātas, vīriem piedāvāts tās nopirkt turpat ezerā. To viegli var izdarīt interneta vietnē *Makšķerēšanaskarte.lv*. Desmit minūtes, un pārbaudītājiem tiek atrādīta tikko iegādātā. Vēl pāris makšķerniekiem ir maznozīmīgi pārkāpumi, par kuriem viņi izpelnās brīdinājumu. Labu priekšzīmi citiem parāda kādas labi apgādātas laivas pasažieri – kungs ar dāmu, jo, visiem redzot, tiek atlaists t.s. zemmēra loms.

Mazās līdakas jālaiž vaļā

Dodamies uz Lielo un Mazo Nabes ezeru. Jau braucot klāt, redzam, ka makšķernieku daudz. Lielajā Nabes ezerā situācija ar pārkāpējiem ir sliktāka. Te sastopam divus vīrus, kuri sāk stāstīt jau zināmus stāstus, ka katru gadu kartes esot pirkuši, bet, lūk, šoreiz neesot paspējuši, jo ar mājaslapu kaut kas nogājis greizi – nav varējuši samaksāt. Nolēmuši to izdarīt tad, kad beigs makšķerēt. Bet tas nav iemesls, lai varētu turpināt spiningot, – viņiem pasākums beidzies.

Nākamais nepatīkamais pārsteigums nav tālu jāmeklē, jo netālu ir kāds vīrietis, kurš atbraucis no Ventspils. Kad piepeldam, jūtams, ka viņš manāmi uztraucies. Ar dokumentiem viss kārtībā, bet inspektori pievērš uzmanību spainim laivā. Tad arī atklājas uztraukuma iemesls. Spainī ir piecas līdakas, un tas nozīmē, ka makšķernieks jau sasniedzis normu. Dažas zaļsvārces izskatās aizdomīgi mazas un tiek nomērītas: viena ir 40 cm, bet otra – 42 cm. Tādas paturēt nav ļauts – tās uzreiz jāatlaiž. Par to tiek protokols. Par šādu pārkāpumu paredzēta soda nauda, un par summu tiks lemts lietas izskatīšanā, bet skaidrs, ka vīrietim nāksies kompensēt arī zivju resursiem nodarītos zaudējumus, kas nebūt nav mazi. Par katru noķerto līdaku – trīskārša soda nauda, proti, 29 eiro reiz trīs jeb 87 eiro. Kopā 174 eiro. Viņa kolēģis, kurš makšķerē no citas laivas, saka: esot draugu brīdinājis, lai mazās laiž vaļā, bet tas nav ieklausījies.

Pēc tam dodamies uz Mazo Nabes ezeru, bet tajā nav nevienas laivas. Nav brīnums, jo vējš ūdeni pamatīgi iešūpojis. Šajā reizē tas ir viss, bet no inspektoru sarunām nojaušams, ka reidi turpināsies arī tuvākajās dienās.

Pirmajam makšķerniekam gadījies brangs loms. Tā ir aptuveni 6 kg smaga zaļsvārce.

Karti var iegādāties pat ezerā. To viegli izdarīt interneta vietnē Makšķerēšanaskarte.lv. Desmit minūtes, un pārbaudītājiem tiek atrādīta tikko iegādātā.

Inspektoru uzmanību piesaista kāda makšķernieka aizdomīgais loms.

Makšķernieks pretlikumīgi paturējis līdakas, kas īsākas par atļautajiem 50 cm.

SPECIĀLISTA KOMENTĀRS

Cīņa ar parazītiem

Olga Revina, zinātniskā institūta *Bior* zivaudzētavas *Tome* Pelču filiāles veterinārārste

Trihodina – vienšūnas parazīts.

Neparasti siltās ziemas dēļ nojuka bioloģiskais ritms ne tikai sauszemes dzīvniekiem un augiem, bet arī ūdens iemītniekiem, tajā skaitā zivju parazītiem. Jau februārī no zivju audzētājiem saņemtas sūdzības par karpu un lašu dzimtas zivju saslimšanu ar parazītu izraisītām slimībām. Siltie laika apstākļi ir radījuši labvēlīgu vidi parazītu un kaitēkļu izplatībai, kas skars ne tikai zivju audzēšanu, bet arī citas nozares.

Pavasarī sākas vienšūnas parazītu uzbrukums. Visvairāk cieš zivju mazuļi un viengadnieki. Vienas no visbiežāk sastopamajām slimībām, kuras izraisa vienšūnas parazītiskie organismi, ir trihidinoze, kostioze, hilodenelloze un apiosomoze. Parazīti atrodas uz ādas un uz žaunām. Zivis kļūst apātiskas, neēd, ir pārklātas ar biezu gļotu slāni, žaunas ir pietūkušas. Ja invāzija liela, zivis nobeidzas. Ja rodas aizdomas par saslimšanu, noteikti jāziņo saimniecību apkalpojošajam veterinārārstam, lai, izanalizējot situāciju, tiktu izvēlēta attiecīga ārstēšana.

Precīzu diagnozi var noteikt, veicot pilnu ihtiopatoloģisku izmeklēšanu.

Cīņai ar ektoparazītiem lietojami vairāki medikamenti, bet visplašāk tiek izmantota vārāmā sāls. Zivis uz piecām minūtēm ievieto 5% sāls šķīdumā (5 kg/100 l). Pēc tam liek caurtekošā ūdenī noskaloties. Lašu dzimtas kāpuriem izmanto 0,5% šķīdumu, ekspozīcijas laiks – piecas minūtes. Vannošana ieteicama tad, kad ūdens temperatūra nav zemāka par 5–7 °C, bet sāls šķīduma – ne zemāk par 5 °C. Nav ieteicams vannot, kad ūdens temperatūra ir virs 20 °C. Pēc nepieciešamības atkārto pēc trim dienām.

Sāls vannām ir ne tikai pretparazitāra un antifungāla iedarbība, bet arī terapeitiska. Sāls kairina zivju ādu, palielinās asins apgāde skartajās vietās, paātrinās vielmaiņa, izdalās kaitīgās vielas, un tādā veidā tiek stimulēta dzīšana.

MAKŠĶERNIEKU STĀSTS

Pelde pret paša gribu

Ineses Sīlikas zīmējums

Ikvienam kārtīgam copmanim bijis gana daudz priecīgu, bēdīgu un kuriozu atgadījumu. Šoreiz *Kurzemnieks* lūdz, lai ar savu stāstu padalās makšķernieks, copmaņu lietu tirgotājs, kuldīdznieks Adrians Žerebcovs, cilvēks, kuram pēc vārda kabatā nav jālien.

„Tas bija pirms daudziem gadiem, kad pie manis ciemos ienāca volejbolists Šmēdiņš. Ne tas vecākais – Toms, bet jaunākais no brāļiem – Jānis. Ienāk un saka, ka baisi gribētos aizbraukt pamakšķerēt. Labi, nekādu problēmu.

Noteiktajā datumā agri no rīta aizbraucam uz Ventu, jo ir plāns ar laivu nolaisties no Raņķiem aptuveni līdz Lonām. Es šajā braucienā biju tikai pasažieris. Skaista, saulaina diena, prieks plūst pāri malām! Es kā šodien atceros, ka man mugurā bija ūdensizturīgs tērps. Izmantojām piepūšamo laivu ar cieto grīdu. Tā nu laižamies uz leju pa straumi, copējam, izbaudām atpūtu un pļāpājam. Atminos, ka copei nebija ne vainas. Manam ceļabiedram veicās labāk, bet ko tur sūdzēties.

Pa ceļam bija jāšķērso Briežu brasls. Tuvojamies, saprotam, ka daudz peldēt nav atlicis, un pamazām jau noskaņojamies uz makšķerēšanas beigām. Kad iepeldam braslā, pamanām, ka zem ūdens redzami vimbu bari. Tā kā laiks ir saulains, zivis zem ūdens ļoti labi redzamas. Te jāpiebilst, ka straume mūsu laivu nes ar pieklājīgu ātrumu un uz zivīm atliek vien lūkoties. Lai tās labāk saskatītu, es pieceļos kājās. Pieceļos, un pēkšņi peldlīdzeklis, kuru straume nes ar ātrumu 10–15 kilometru stundā, apstājas tā, it kā tas būtu auto ar *super* sporta bremzēm, jo purns atduras pret lielu akmeni.

Tālāk visu izdara gravitācijas spēks. Gluži kā palēninājumā redzu, kā es no vertikālā stāvokļa pārvietojos uz horizontālo, kā izlīdzinos vienā līmenī ar laivu, un tad jau manas uz acīm uzliktās brilles pārklāj vēsais Ventas ūdens. Ja jāsaka īsāk, es vēkšpēdus iekrītu upē. Straume turpina nest laivu uz priekšu, tā jāķer rokā un jāmēģina tikt atpakaļ. Tas izdodas. Par laimi, slapjas tikai kājas, jo pašu ir pasargājis īpašais tērps. Te nu jāsaka: ja laivā būtu drošības jostas, tajās būtu jāsprādzējas tāpat kā automašīnā. Ne asakas visiem!"

RECEPTES

Vērtīgā līdaka

Pašmāju zivs ar augstu uzturvērtību – tāda ir līdaka, tādēļ, ja pieejama, noteikti der izmantot veselīgā maltītē.

Tā ir ne vien garda, bet arī dietiska zivs, kas nodrošinās vērtīgās olbaltumvielas un virkni minerālvielu. Visbiežāk to izmanto kotletēm, cep gabaliņos uz pannas, arī kā cepeti krāsnī. Zivs ir liesa, tādēļ iznāk diezgan sausa, un receptēs visbiežāk pievieno taukvielas: sviestu, krējumu, speķi. Bet patiešām diētiskai maltītei zivi var bagātināt ar sīpoliem, garšaugiem un citrona sulu, cept folijā, un tad bez liekām taukvielām var iztikt.

Cepta līdaka ar dillēm

Vajadzēs: 1 vidēji lielu līdaku, 1 sīpolu, 2 ķiploka daiviņas, 1 citronu, 30–40 g dilļu, sāli un piparus.

Kā pagatavot. Līdaku notīra, izņem iekšas, nomazgā. Iekšu vietā sapilda sagrieztu sīpolu, ķiploku, dilles, sāli un piespiež pilnu ar citrona sulu, tad aiztin ciet ar diegu. Ārpusi apsmērē ar sāli, pipariem un citrona sulu. Ietin folijā un liek 225 grādos sakarsētā cepeškrāsnī uz 25 min. Pasniedz ar kartupeļiem.

Līdaka sīpolu mērcē

Vajadzēs: līdaku, 1 kg sīpolu, olīveļļu, sviestu, 250 g skābā krējuma, sāli, piparus, olu, miltus.

Kā pagatavot. Līdaku izfilē un sagriež gabalos cepšanai, pavisam nedaudz apsāla, pieber maltus piparus, apviļā olā un miltos, liek vidēja karstuma pannā, kurā olīveļļa nedaudz sajaukta ar sviestu. Filejas cep no abām pusēm (trīs minūtes katru pusi), līdz tās ir zeltaini brūnas. Sīpolus sagriež lielās ripās un kārtīgi apcep olīveļļā, kam pievienots nedaudz sviesta. Kad sīpoli kļūst zeltaini brūni un mīksti, tiem ļauj nedaudz atdzist un tad pievieno skābo krējumu, kārtīgi samaisa un šajā mērcē liek ceptos filejas gabaliņus. Ņem nost no uguns, pasniedz ar vārītiem kartupeļiem, rīsiem vai maizi, neaizmirstot par zaļumiem.

Katrīna Spuleniece-Aišpure, uztura speciāliste