

PAZĪSTI, ATBALSTI, SARGĀ!

12.08.2016 (3)



Plēsīgie zivju ēdāji.

2. lpp.



Pēc pieredzes uz Enguri.

3. lpp.



Kur gatavo garšīgu maltīti?

4. lpp.



Ar latvāņiem un nezālēm stipri aizaugušo Alekšupīti tās augštecē, kur savulaik bijušas foreļu vietas, ar rokām iztīrīt vairs nebija iespējams.

Atgūs dzīvību un daudzveidību

Pēc Alekšupītes tīrīšanas atjaunošoties gan ūdensteces izskats, gan tecējums, gan tajā mītošā fauna un zivju nārsta vietas.

Dabas aizsardzības pārvaldes eksperts, hidrobiologs Andris Urtāns ir piedalījies Alekšupītes izpētē un attīrīšanas projekta izstrādē kopā ar ihtiologiem un citu nozaru speciālistiem. Viņš atzīst: tīrīšanas process, kad strādā smagā tehnika, izskatās diezgan drakonisks, taču tas nepieciešams, lai upei atdotu dzīvību. Turklāt bez tās nevarēja iztikt, jo jānojauc bebru dambji un jālikvidē milzīgi aizaugumi. Līdz ar tiem izcelti arī akmeņi, bet lielākie (virs 30 cm) tiks atlikti atpakaļ, lai veidotu straujāku tecējumu. Alekšupīte galvenokārt tiek uztverta kā Kuldīgas simbols, taču tās lielākā daļa atrodas ārpus vecpilsētas, tostarp Pelču pagastā, kur tā iztek

no zivju dīķiem. Taču augšpus Māras dīķa upe nebija tīrīta vairāk nekā pusgadsimtu, nelieli darbi un neformālas talkas notikušas tikai pilsētas daļā. Gadu gaitā ūdensrite kļuvusi apgrūtināta vairāku iemeslu dēļ: lauksaimniecības zemju mēslojuma piesārņojums, aizaugšana ar ūdensaugiem, bebru nedarbi un koku sagāzumi. Kā norāda hidrobiologs, ikvienā upē, līmenim ceļoties, krastu augsne kļūst mitrāka arvien lielākās platībās, līdz ar to notiek barības vielu migrācija ūdenī, radot papildu eitrofikāciju. Savukārt bebru dambji aiztur sedimentus (nogulsnes), kas aizpilda spraugas starp akmeņiem, tādējādi tiek iznīcinātas nārsta vietas un bloķēti

migrācijas ceļi ne tikai zivīm. Augštecē zālēm, niedrēm un latvāņiem aizaugusi Alekšupīte pēc upes nemaz vairs neizskatījās, bet atgādināja purvāju. Pēc maksšķernieku nostāstiem tur savulaik bijušas foreļu vietas. Upes tecējuma atjaunošana uzlabos dzīvību arī strautiņiem, kas tajā ietek.

Alekšupītes tīrīšana notiek pēc SIA *Zemkopības ministrijas nekustamie īpašumi* pasūtījuma un ar Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai atbalstu. Darbu veic SIA *OM Ceders*.

Daina Tāfelberga
Aivara Vētrāja foto



„Desmitā daļa – jāatdod”

Rimzātos kormorāni apmetušies salīņas kokos. Viņi mīl pulcēties vienā vietā, un tur parasti no putnu fekālijām iet bojā koki.



Individuālā uzņēmuma *Rimzāti* īpašnieks un pieredzējušais zivkopis Valdis Kancāns apgalvo: teju visi spārnainie un plēsīgie zivju ēdāji ir aizsargājami un tos drīkst vien patraucēt.

Lieliski mednieki, kuri prot nirt

„Zivju dīķiem ir diezgan daudz apdraudējumu. Viens no aktīvākajiem – kormorāns jeb jūras krauklis,” stāsta V.Kancāns, kurš savu specialitāti ieguvis Kazdangas sovhoztehnikumā 1973. gadā, strādājis kolhozā *Ren-da*, nu saimnieko privatizētajos Rimzātu dīķos. Īpašuma spoguļvirsmas platība ir 270 ha, kopējā – aptuveni 336 ha, dīķos tiek audzētas karpas. Uzņēmums sniedz arī traktortehnikas un ekskavatora pakalpojumus, savukārt Valdi diezgan bieži aicina uz semināriem kā pieredzes bagātu zivkopi.

Kormorāni Latvijā tā īsti parādījušies pirms desmit gadiem. „Vismaz savā saimniecībā esmu novērojis, ka pēdējos pāris gados to skaits samazinājies. Bet pirms tam manos dīķos mīta kādi 150 īpatņi. Katru dienu vienam jūras krauklim nepieciešams apēst puskilogramu zivju, varat parēķināt, kādi ir zaudējumi.” Putni ir lieliski

mednieki, viņi labi nirst, barojas dīķos, kuros ir karpas no 200 gramiem līdz puskilogramam, ēdot arī zivju mazuļus, bet pati iecienītākā barība ir tieši iepriekš nosauktā lieluma karpas. Valdis domā, ka šīs sugas uzplūdi vai atplūdi ir dabisks process. Tagad dīķos esot aptuveni 30 līdz 40 kormorānu.

Plēsējputni – stingri aizsargājami

Visi zivju plēsoņas ir stingri aizsargājami, tos nedrīkst šaut: kormorāns, jūras ērglis, zivju ērglis, pelēkie un baltie gārņi, tiem tagad pieskaitāmas arī gauras – saudzējamās nirējpīles, kas iecienījušas zivju mazuļus. Pie kaitniekiem tiek pieskaitītas arī kaijas, lielie ķīri. „Pelēkie gārņi jau ir ierasti dīķu iemītnieki, bet pēdējos piecos gados pievienojušies arī baltie. Sākumā pat neatpazinu, kas ir tas par pelēko gārni drusku lielākais putns. Tad nospriedu, ka gārnis albīns. Nu jau savairojies līdz 50

baltajiem gārņiem. Pelēko ir pat mazāk. Arī kolēģi stāstījuši, ka to savairojies krietni daudz.”

Viens no lielākajiem un stingrāk aizsargājamajiem – jūras ērglis, kurš no augšas noskata medījumu, strauji nolaižas un, nepieskaroties ūdenim, izceļ piecu, sešu kilogramu karpu. Savukārt zivju ērglis plivinās virs ūdens, tad sakļauj spārnus un kā bulta iekrīt ūdenī, lai iegūtu medījumu. Tāds vairāk par četrus kilogramu zivi nespēj aiznest.

Traucēšanas metodes palīdz maz

Pastāv Ministru kabineta (MK) noteikumi, kas dīksaimniecībā m liek maksāt kompensācijas. Tā tas bijis 90. gados, sekojis pārtraukums, bet pagājušajā gadā maksājumi atjaunoti. „Apstiprināti jauni MK noteikumi. Tagad uzskaiti veic Dabas aizsardzības pārvalde, viņiem ir cita aprēķināšanas for-

mula, pārstāvji atbrauc un uzskaita sugas, konstatē, vai veikti nepieciešamie aizsardzības pasākumi, piemēram, atbaidīšana.”

V.Kancāns gan atzīst, ka lielākās dīķu platībās skaņu signāli, liellgabali, kuri ik pēc laika intervāla paši izšauj, nedod cerēto rezultātu. „Nagļu zivaudzētavā izmēģināja liellgabalu. Un dabūja pretēju efektu. Putni pēc laika pierada, bet zivis cieta no skaņu vibrācijas, kas izplatījās ūdenī, un nebarojās. Savos dīķos atļauju pīļu medības, bet plēsējputni par to *neceļ ne ausu*.”

Ūdrs – foreļu audzētāju bieds

V.Kancāns stāsta, ka viņa ikgadējā *raža* esot 50 līdz 60 t zivju, tai skaitā aptuveni 30 t tirgus zivju: „Kā smejies, desmitā daļa jāatgriež dabai. Ar to vienkārši jāsamierinās.” Ne vien spārnaini, bet arī četrkājī grib baroties ar zivīm. Viens no veiklākajiem peldētājiem un medniekiem ir ūdrs, aizsargā-

jams Latvijas faunas pārstāvis. „Pēc pēdām esmu uzskaitījis, ka pie mums ir kādi 14 īpatņi. Ēd visu ko – gliemenes, vardes, uzskatu, pamatā tomēr zivis. Jāvēro zvēra takas un jāskatās, vai krastā ir zvīņas, tas neēd ūdenī. Ja ūdrs ieviešas nelielā piemājas dīķī, kur ir kādi 100 kg zivju, tad sezonas laikā dzīvnieks to dīķīti spēj iztīrīt.” Ūdriem ļoti garšo foreles, un Valdis foreļu audzētājiem iesaka iežogot savu dīķi vai arī vilkt divkāršu elektrisko ganu (pirmais vads 5 cm virs zemes, otrais – 20 cm, jāpļauj zāle, lai elektriskais vads nesaskaras ar to). Citi paņēmieni esot bezcerīgi.

Lapsas, jenoti, mazāki putni, Amerikas un Eiropas ūdeles esot pieciešami konkurenti. Savukārt veģetārietis bebrs bojā dambjus, Rimzātos reizi gadā ar smago tehniku tiek pieblīvēti dambji, lai likvidētu bebru nedarbus, mednieki katru sezonu nošaujot kādus 20, 30 graužējus.

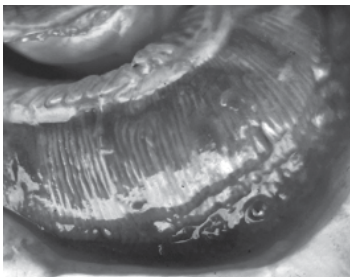
Vija Zariņa
Aivara Vētrāja foto

ZIVJU SLIMĪBAS

Kā izvairīties, un ko darīt, ja saslimst

(Sākums 17. jūnijā.)

Olga Revina,
veterinārārste, pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskā institūta „BIOR” zivju audzētavas „Pelči” vecākā zivkope.



Dzelzs hidroksīda izgulsnējumi uz karpas žaunām.



Žaunu nekroze karpām.



Žaunu pietūkums varavīksnes forelei.

Zivju slimības un to cēloņi vienmēr jāapskata ciešā kopsakarībā ar organisma slimību ierosinātāju un apkārtējās vides (ūdens kvalitāte, dīķa vide, turēšanas nosacījumi, barība un barošana, labturība, utt.) savstarpēju mijiedarbību.

Bojā žaunas un saindējas

Žaunu bojājumi zivīm sastopami, intensīvi audzējot, bet neievērojot labturības prasības, īpaši – apdzīvotības blīvumu un vajadzīgo ūdens temperatūru. Zivis saindējas ar amonjaku, veidojas žaunu bojājumi (pietūkums, nekroze), pēkšņa un masveida bojāeja. Zivju audzētājam ir jāsamazina aļģu, ūdens augu un organisko vielu daudzums ūdens tilpē. Ja ir augsta dzelzs koncentrācija ūdenī, var novērot brūno aplikumu uz žaunām (dzelzs hidroksīda precipitācija), zivīm ir apgrūtināta elpošana.

Saindēšanās ar toksiskajām vielām notiek, kad ūdenstilpē nokļūst zivju dzīvībai bīstamie ķīmiskie savienojumi, kuru rezultātā

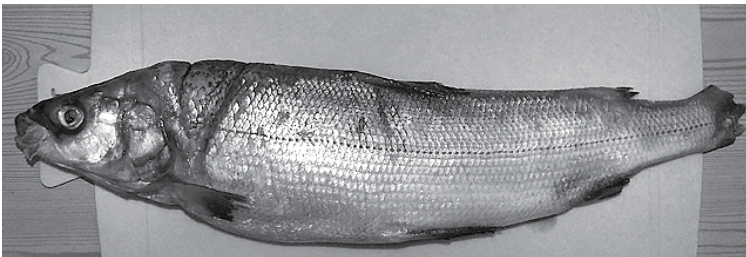
novēro masveida zivju bojāeju. Tos var saukt pat par ekoloģisko katastrofu.

Galvenais – pareizi barot

Alimentāras (nelipīgas) slimības attiecas uz gremošanas traucējumiem, un to cēlonis ir nepareiza ēdināšana. Zivju pareiza barošana ir viens no galvenajiem sekmīgas zivkopības priekšnoteikumiem. Pēc bioloģijas doktora Anada Mitāna datiem, mūsdienu intensīvajās dīksaimniecībās līdz 80% no zivju produkcijas iegūst, pateicoties piebarošanai ar mākslīgo barību. Savukārt, audzējot zivis baseinos un citās tvertnēs, pilnīgi visa produkcija ir mākslīgās barošanas rezultāts.

Ikvienai zivju sugai jābūt pieejamam pietiekamam daudzumam uzturvielām bagātas, sabalansētas un higiēniskas barības atbilstoši to fizioloģiskajām vajadzībām. Jābāro (automātiski vai rokām) tā, lai zivju starpā nepieļautu pārmērīgu konkurenci. Tāpat jāvairās pēkšņi mainīt barības veidu, daudzumu vai metodes, ja vien tas nav nepieciešams zivju labturībai, tostarp veselībai.

Pie alimentārām slimībām pieder arī avitaminozes jeb vitamīnu trūkums. Simptomi ir apetītes zudums, augšanas tempa samazināšanās, palielināta mirstība, pigmentācijas izmaiņas, nervu darbības traucējumi, imunitātes kritums. Tā dēļ zivs paliek uzņēmīgas pret parazitātiem un bakteriālām slimībām.



Trauma, kas radusies no tīkla.

Pasivitāte un traumas

Pie slimībām tiek pieskaitīts arī enerģijas trūkuma sindroms un traumas. Abos gadījumos jānovērš to cēloņi. Pirmās pasivitātes pazīmes karpām novēro pavasarī, kad strauji kāpj temperatūra. Enerģijas trūkuma cēlonis ir pārāk mazs barības daudzums rudenī un pavasarī. Zivis kļūst mazkustīgas, nespēj noturēt līdzsvaru, vēdera dobumā

uzkrājas šķidrums, parādās zems tauku daudzums organismā.

Savukārt traumas zivīm rodas neuzmanīgas kopšanas un nozvejas laikā. Tāpat lielus postījumus nodara zivju ienaidnieki, piemēram, zivēdāji zīdītājdzīvnieki (ūdrs, ūdele u.c.), putni (zivju gārnis, jūras krauklis u.c.), kā arī plēsīgo zivju sugu pārstāvji. Svarīgi traumas atšķirt no bakteriālajām slimībām.

(Turpmāk vēl.)

PIEREDZE

Audzē, zvejo, pārstrādā un izklaidē

Lauksaimniecības konsultāciju un izglītības centra Kuldīgas birojs ar Zivju fonda atbalstu veda zivkopjus un šīs nozares interesentus pieredzes apmaiņā uz Engures pusi.



Rideļu dzirnavu saimnieks un zivkopis Oskars Kambala stāsta, kā tiek apsaimniekots 37 ha lielais ezers.



Mauriņi-S direktors Māris Sils (vidū) nepiekrīt, ka jūra pilnīgi tukša izsmelta, taču piekrastes zvejniekiem nu jācīnās ar kormorāniem.

Sev un viesiem

Engures pagasta Rideļu dzirnavas kādreiz bija slavenas ar savām pankūkām, tagad tām pievienojusies zivis – gan kafejnīcas *Cope* ēdienkartē, gan svaigā veidā. Zivis var nopirkt, var arī maksāties pašas. Saņemot gandrīz 40 ha lielo Rideļu ezeru mantojumā, saimnieks Oskars Kambala pasūtījis apsaimniekošanas plānu, lai izpētītu, kas tajā mīt un ko darīt tālāk. Tobrīd zivju klāsts bijis neliels. Tagad pushektārs īpaši norobežots karpu audzēšanai, daļā noteiktās dienās atļauts maksāties iebraucējiem, bet dzirnavu pusē baseinos tiek audzētas stores. Ik pavasari karpu krājumi ezerā tiek papildināti ar mazuļiem. Oskars tos iepērk, kur lētāka cena, jo iegādāta speciāla pārvadāšanas piekabe ar konteineru. Lielam apjomam tā ir izdevīgāk. Piebarots tiek ar graudiem, bet saimnieks nosmej, ka viņu karpām ik dienas tiek arī kartupeļi un pankūkas. Ezerā dzīvo arī līņi un citas zivis, tomēr ar intensīvu audzēšanu ūdenskrātuves apjoma dēļ te nenodarbojas, tāpēc Rideļus nevar pielīdzināt tradicionālajām audzētavām. „Tikai sev un viesiem,” tā zivkopis. Tas pats attiecināms uz storēm, kas aug četros baseinos, kas ierīkoti ar Eiropas atbalstu. Šīs sugas mazuļi tiek iegādāti jau paprāvā vecumā, lai īsāks periods līdz realizācijai.

Nelabvēļi norūdīja

Lapmežciema individuālā komersanta *Reinis B* darbības nozare ir zivju kūpināšana. Īpašniece Alla Bečere stāsta, ka ar to nodarbojas vairāk nekā desmit gadu, kādreiz kopā ar bērniem, bet tagad tie

aizlidojuši pasaulē, redzot, ka zivju bizness nav viegls. „Man kā kapteinim kuģis jāpamet pēdējai,” teic enerģiskā sieviete. Taču tagad par to netiek domāts. Jau pagājuši divi gadi, kopš pašu spēkiem un ar radu atbalstu uzcelta moderna kūpinātava. Tā tapusi, pateicoties arī vietējiem nelabvēļiem, kuri sūdzējās par dūmiem. Cīņa ar dažādiem apstākļiem norūdījusi uzņēmējas neatlaidību un gribu, turklāt uzņēmuma augšupeja notikusi bez kredītiem un svešas naudas. Pēc zivīm Alla brauc pie Lapmežciema, Upesgrīvas, Ģipkas zvejniekiem, kā arī uz vairumtirdzniecības bāzēm pēc saldētās produkcijas. Ņemot visu, ko piedāvā: reņģes, lučus, butes, mencas, vimbas, lašus, sīgas. Saimniece gan dod priekšroku vietējām zivīm, diemžēl tās nevar iegādāties regulāri, jo jūra esot patukša, zveja atkarīga no laika apstākļiem, bet *Reinim B* ir plašs sortiments un liels pieprasījums tirdziņos gan tuvējā apkaimē, gan tālākos novados. Alla pēc izglītības ir puķkope, bet pierādījies, ka viņai zivju bizness tomēr padodas. Pati izdomā receptes pēc savas un pircēju gaumes.

Kā senā zvejnieksētā

Arī SIA *Mauriņi-S* Ragaciemā nodarbojas ar zivju pārstrādi: zvejo pašas, iepērk no citiem, kūpina pēc senču metodēm vai gatavo pēc savas izdomas. Taču papildus šai nodarbei tiek piedāvāta atpūta teju autentiskā zvejnieksētā.



Bērziemea patriotiskās zvejniekmeitas pārbauda, kā Kuldīgas lauku uzņēmēju konsultante Linda Dūdiņa-Hoiere prot savērt zivis.

„Un tādi zvejniekdēli kā Oskars „dūšig’ zvejo zivs” un, zvejniekmeitai Ivetai piepalīdzot, gatavo, lai visiem ir „kād’ smeķīg’ asak’, ko pasūkāt”.”

Uzņēmuma direktors Māris Sils to mantojis no saviem priekštečiem paaudžu paaudzēs. Viņu piemiņai, ne tūrisma biznesam, sētā saglabātas vai atjaunotas daudzas lietas, tostarp gadsimtu veca kūpinātava un zvejnieku būdas. Tāpat pārmanota zvejniecības māksla, jo Ragaciema vīri kopš neatminamiem laikiem gājuši jūrā – neauglīgajā piejūras zemē lauksaimniecība neizdevās. Taču šobrīd zvejošana

„Zvejošana piekrastē ar mazām laivām nav izdevīga. Turklāt par konkurentiem kļuvuši kormorānu arvien pieaugošie bari.”

esot vairāk hobijs. Ja kādreiz krastā nākuši reņģem un butēm pilni kuģi tā, ka pārstrādes rūpnīca nav spējusi visu pieņemt, tad tagad daždien loma nav. Māris nepiekrīt, ka Baltijas jūrā vispār vairs nebūtu zivju, taču zvejošana piekrastē ar mazām laivām nav izdevīga. Turklāt par konkurentiem kļuvuši kormorānu arvien pieaugošie bari. „Izmet nakti tīklus jūrā, rīta ausmā brauc pakaļ, un skaties: zivīm galvas vien palikušas,” tā saimnieks. Tomēr zivju produkcijas ražošanu joprojām ir galvenais rūpals, jo zeme auglīgāka nav kļuvusi.



„Pie mums viss notiek tikai ar *kombainu R2* jeb rokām,” norāda uzņēmuma *Reinis B* enerģiskā vadītāja Alla Bečere (no labās).

Kaut Alla Bečere pēc izglītības ir puķkope, viņas izdomātie zivju našķi ir garšīgi, atzīst pieredzes braucienu dalībnieki.



Kultūras mantojuma glābēji

Bērziemea *Dieniņās* viesus sagaida riktīga zvejniekdēla Oskara Celkarta sieva Iveta. Atnākusi kaimiņiene Vaira Vārpiņa, viņa ar zivīm gan neņemties, bet kādam jāpalīdz arī *muldēšanā*. Tas vajadzīgs, jo šajā sētā tiek uzņemtas tūristu grupas. Lai stāsts par sūro piekrastes dzīvi negarlaikotu, pirms zivju degustācijas tiek spēlēts teātris, iesaistot apmeklētājus. Abu sievu muldēšana gan uzjautrina, gan uzdzen smeldzi, jo stāstā par Bērziemu pārāk bieži atkārtojas vārds *bija*. Vīri nakti divos trijos gāja ar laivām un vadiem jūrā, izmeta tīklus un rīta pusē vilka bagātīgu lomu. Tā kā jūra šeit sekla, labs gabals bija jāvelk ar rokām. Sievas sēdēja malā, cēla zivis no tīkliem ārā, nesa kūpināt. Bērns arī lika pie

darba, ar tiem pilna bija katra māja. Atšķirībā no citiem ciemiem te dūšīgi nodarbojās pat ar lauksaimniecību, par to tagad liecina jūras krasts, kurā balto smilšu vietā ir zāle un niedres. Bija govīs, aitas, cūkas, vistas. Tagad no tā vairs nav nekā, visā Bērziemā ir tikai 170 iedzīvotāju – mazāk nekā kādreiz govju ganāmpulkā. Taču tie, kas palikuši, spītīgi turas. Jūra taču ir, un vairs tā nenāk virsū kā pirms pusgadsimta. Patriotiskās bērziemnieces apgalvo, ka jūra vēl ir bagāta – to nemaz tā nevar izsmelt. Tāpēc tādi zvejniekdēli kā Oskars „dūšig’ zvejo zivs” un, zvejniekmeitai Ivetai piepalīdzot, gatavo, lai visiem ir „kād’ smeķīg’ asak’, ko pasūkāt”. Lai saglabātu un jaunajai paaudzei parādītu senās tradīcijas – par to *Dieniņām* piešķirta kultūras zīme *Latviskais mantojums*.

Dainas Tāfelbergas teksts un foto

ZIVS GALDĀ

Kurzemnieks pētīja, kāds ir zivju ēdienu piedāvājums Kuldīgas restorānos.

Jēkaba sētā – piedāvājums mainās

Jēkaba sētas šefpavārs Jānis Arājums atklāj, ka ēdienkarte tiek atjaunināta ik trijos mēnešos.

„Diemžēl ar vietējām zivīm pacienāt šobrīd nevarēsim – mūsu apjomi ir diezgan mazi, un neviens piegādātājs negribēs braukt uz Kuldīgu pāris zivju dēļ,” skaidro J.Arājums. „Pašiem jaudīgu saldētavu nav, tāpēc izvēlamies profesionāli sasaldētas zivis no vairumtirgotājiem.”

Jēkaba sētas klienti īpaši iecienījuši mencu, kam ir visai draudzīga cena. „Mencu pasniedzam sīpolu un krējuma mērcē,” turpina šefpavārs. „Diemžēl lasis pēdējā laikā kļuvis krietni dārgāks, un dzirdētas runas, ka oktobrī cena pieaugs vēl par 50%. Domāju, ka daudzi nomainīs ēdienkarti, jo nav vērts cīnīties ar tādu cenu kāpumu – klienti to nesaprātīs! Drīzumā sāksim piedāvāt Baltijas buti garneļu mērcē, asari – šīs zivis mums ēdienkartē jau bijušas, un septembrī tās atkal tiks iekļautas.”

Vēl **Jēkaba sētas** ēdienkartē ir lasis un forele. Izmēģināts arī sams, bet tas ir dārgāks, tāpēc nonāk galvenokārt uz tūristu šķīvjiem.



Jēkaba sētas zivju ēdienu klāstā vispieprasītākā esot ceptā menca, bet klienti izvēlas arī foreli (attēlā).



Metropolē – menca un lasis

Metropoles šefpavārs Pēteris Silarājs novērojis, ka siltos zivju ēdienus izvēlas galvenokārt sievietes, kamēr reņģu uzkodas pie alus labprāt bauda vīrieši.

Metropoles mazzāltais lasis ar kartupeļu pankūkām.

„Mūsu ēdienkartē ir menca, lasis un reņģes,” atklāj P.Silarājs. „No reņģēm gatavojam uz kodu – tās tiek apceptas alus mīklā un pasniegtas ar *frī* kartupeļiem.”

Ēdienkartē ir arī mazzāltais lasis ar kartupeļu pankūkām. Pamatēdienā var izvēlēties cepeškrāsnī ceptu mencu un dārzeņus ar pastinaku biezeni. „Nemelošu – zivis iegādājamies no vairumtirgotājiem, un tās nav vietējās,” turpina P.Silarājs. „Mūsu patēriņš nav liels, un ir sarežģīti vienoties ar mazajām audzētavām par piegādi. Tomēr visi produkti ir svaigi!”



Cepeškrāsnī cepta menca ar pastinaku biezeni.

Bangertā – forele, sams un lasis

Restorāna **Bangert's** uz kodu piedāvājumā ir Norvēģijas lasis (vietējo diemžēl legāli iegādāties esot gandrīz neiespējami), bet pamatēdienos – sams un forele.

Lasis tiek gatavots cirkulatorā – tā ir ierīce, kurā vakuuma iepakojumā iepresēts produkts tiek turēts nosacīti zemā temperatūrā. „25 minūtes sildot 46 grādu temperatūrā, laša gaļa kļūst iirdena, tā izskatās kā jēla, bet ir gatava ēšanai,” skaidro šefpavārs Aigars Sīlis. „Lasi pasniedzam ar Kuldīgas rupjmaizi, uz sieta notecinātu krējumu, marinētiem sīpoliem un gurķu pērlītēm.”

Pamatēdienu skaitā ir cepta vesela forele, kuras svars ir vidēji 330 līdz 350 gramu. „Foreles ir vietējās, tās mums piegādā Pelču zivaudzētava,” turpina A.Sīlis. „Vispirms tās iemarinējam, cepam cepeškrāsnī 20 minūtes, pasniedzam ar kartupeļiem, karstiem svaigo kāpostu salātiem, balto mērci.”

Jautāts, kāpēc Pelču forelei nav tik sārta gaļa kā norvēģu radniecī, šefpavārs skaidro: „Lai iegūtu sārto nokrāsu, ārzemju audzētavās zivju barībai tiek pievienotas

vielas, kas gaļu sārtina.”

Bangertā var nogaršot arī samu, ko piegādā Liepājas zivaudzētava. „Arī sama pagatavošanai izmantojam cirkulatoru,” turpina pavārs. „Svaigu sadalām porcijās, iesaiņojam vakuumā un uzkrāsējam 64 grādos – tad nedaudz pagarinās izmantošanas termiņš. Zivi izmantojam pilnībā, piemēram, no sama ādas gatavojam čipsus, ko lieto kā piedevu, bet no asakām top buljons.” Sams tiek apcepts zaļumu sviestā un pasniegts ar pērļu grūbām, kas ir smalkākas nekā parastās, pievienojot *konkosē* mērci, zivs ādas čipsus un jūraszāļu kraukšķus ar sezama sēklām.

Ēdienkartē ir arī silķe. Viens variants – marinēta *matjē* silķe, ko pasniedz ar biezeni, garneļu eļļu, marinētu dzelteno bieti un rupjmaizi. Otra iespēja ir *murcuks*: savdabīga aukstā zupa, kuras sastāvā ir plūkāti papīra ceptas silķes gabaliņi, kartupeļi un kefīrs. Pasūtīt banketa galdu, klienti mēdzot pieprasīt arī stori (to var iegādāties no liepājniekiem) un citus eksotiskus zivju ēdienus.



Restorāna **Bangert's** firmas ēdiens: zemā temperatūrā gatavots apdūmotais lasis rupjmaizes drupinājumā ar gurķu ikriem, skābo krējumu un marinētiem sīpoliem.

Juris Lipsnis
Pavāru Aigara Sīļa,
Pētera Silarāja un Jāņa
Arājuma arhīva foto

MAKŠĶERNIEKU STĀSTS

Līdakas – haizivs medības

Snēpeles **Mazsāliju** saimnieks un zivaudzētājs Gunārs Slavinskis uzskata, ka makšķernieku stāsti nebūt neesot Minhauzena cienīgi izdomājumi: reizēm tajos esot daudz vairāk patiesības, nekā var iedomāties. Arī pašam tā ne reizi gadījies.



Gunārs Slavinskis atceras: „Bija man tāds neliels diķītis. Vienrīt ar draugu gājām makšķerēt. Skatāmies: pa diķi peld divas pīles. Pēkšņi viena paceļas gaisā, bet otras vairs nav. Draugs, vairāk par mani pieredzējis makšķernieks, zinoši teic, ka tur jābūt lielai līdakai. Neticu, bet draugs bija pārliecināts, ka pīli notvērusi līdaka. Tad nu mēs abi sākam to rijīgo zivi medīt. Tiešām, makšķerēšana kļuva par medībām un tās ievilkās visu vasaru. Pa to laiku viņa jau bija mums kādus padsmīt vizuļus ar visām pavadiņām norāvusi, bet nekādi nevarējām noķert un ārā dabūt. Beigās jau zinājām precīzu vietu – bedri, kur tā zivs guļ.

Pienāca rudens. Ejām kārtējo reizi uz medībām ar lieliem vizuļiem un speciālām garām pavadiņām. Vienā brīdī notiek cirtiens un zivs ir paņemta uz āķa. Draugs bija kādus 30 metrus no manis un tajā pašā mirklī saka: „Bet man arī ir!” Velkam abi malā, kad nāca tuvāk krastam, sapratām, ka mums ir viens

un tas pats velkamais – liela un smaga zivs, kas nāk kā balķis. Īpaši tā pat nepretojās, varbūt sava smaguma dēļ. Sagājām kopā un turpinājām vilkt, tad iedomājāmies: kā gan šitādu ārā dabūsim. Skaidrs, ka ar ķeseli nesanāks.

Labi, ka pie diķa bija izžauti tīkli, jo iepriekš taisījām kontrolzveju. Pie paša krasta uzmetām līdakai tīklus virsū, kaut kā iemudzinājām un tā dabūjām to milzeni ārā. Pēc tam konstatējām, ka manu vizuli zivs bija paņēmusi, bet drauga vizulis aizķeries aiz manējā. Līdz ar to iznāk, ka nomakšķerējām un izvilcām divatā vienu zivi. Grūti tagad pateikt, vai vienam tas būtu izdevies. Manējais āķis bija tā īpatnēji aizķeries augšējā žoklī. Visbiežāk vizuļi tiek ierīti, bet šis bija diezgan liels un riktīgi kaulā iekšā. Noēdusies bija kārtīgi – svēra 14,5 kilogramus. Var jau būt, ka ne vienu vien pīli un vēl lielākus *kukaiņus* savā mūžā notiesājusi.”

RECEPTE

Ar sēnēm pildīta karpa

Katrīna Spuleniece-Aišpure, uztura speciāliste

Vajadzēs uz 1 kg zivju: 200 g baraviku vai šampinjonu, 2 ½ ēd. k. kausēta sviesta, 2 olas, 3 ēd. k. rīvmaizes, sāli, melnos piparus.

Kā pagatavot: sēnes notīra un sagriež plānās šķēlītēs. Liek katlā vai pannā, pievieno sviestu, sāli, maltus piparus un 2 ēd. k. ūdens, uzliek vāku un sautē uz mazas uguns. Zivi izkūst, notīra zvīņas, nomazgā. Zivs ārpusi un iekšpūsi ieberzē ar sāli.

Sautējamām sēnēm pieliek ar olu dzeltenumiem sajauktu sviestu, rīvmaizi un saputotus olu baltumus, pieber sāli un rūpīgi izmaisa. Ar šo maisījumu piepilda zivs vēderu un aizšūj vai aizsprauž ar zobu bakstāmajiem. Zivi liek cepamajā traukā, pārlej ar kausētu sviestu un cep cepeškrāsnī 40–45 minūtes, ik palai kam aplejot ar mērci, ko pasmeļ no cepešpannas. Pasniedz ar kartupeļiem un zaļajiem salātiem.

Kurzemnieks

sadarbībā ar
Zivju fondu,
Lauku atbalsta dienestu,
biedrību *Darīsim paši!*

Izdevumu atbalsta



To veidoja žurnālisti Daina Tāfelberga, Vija Zariņa, Juris Lipsnis, fotogrāfs Aivars Vētrājs. Māksliniece Inese Slūka, maketētāja Laila Liepiņa. Redaktore Daiga Bitiniece. Tirāža – 4295. Tālrunis: 63350567; e-pasts: redakcija@kurzemnieks.lv

