

Kur Eiropas naudu iegulda biedrības Spānijā

(Turpinājums.)

Sākums 10. februārī.)

Turpinām stāstīt par LEADER projektiem Spānijas piekrastes rīcības grupā *Ria d Vigo-A Guarda*, kur pieredzes braucienā kopā ar Liepājas rajona partnerību bija biedrības *Daršim paši!* pārstāvji no Kuldīgas un Vārmes.

Astoņkājis cilvēka augumā

Nākamais pieturas punkts – Baionas zivju izsole. Taisnības labad jāteic, ka trijās dienās apmeklējām trīs dažādas zivju izsoles, saskatoties tik daudz un dažādu jūras kustoņu, ka raibs metās gar acīm. Pat tie liepājnieki, kas nodarbojas ar zvejošanu, daudziem nosaukumus nezināja.

Vispārsteidzošākais, protams, bija ne vien redzēt, bet turēt rokās milzīgos astoņkājus!

To nosaukums radies no šo dzīvnieku kāju skaita. Parastais astoņkājis dzīvo kā vientuļnieks klinšainās vietās Atlantijas okeāna piekrastē un Vidusjūrā, kā arī citās siltajās pasaules jūrās. Visvairāk laika tas pavada savā slēptuvē – kādā klinšu spraugā vai alā. Parasti to vidējais lielums reti kad pārsniedzot metru. Astoņkāji tāpat kā vairums pārējo galvkāju naktīs dodas vēžveidīgo dzīvnieku un gliemeņu medībās. Tos arī naktīs, kad sākoties paisums, parasti ķerot. Baionā mums stāstīja par Eiropas Zivsaimniecības fonda finansēto projektu, kura mērķis uzlabot šejienes zivju zvejošanu un tirdzniecību, proti – gādāt, lai kafejnīcās, viesnīcās un veikalos nonāk tikai kvalitatīva produkcija. Zimols jeb izcelsmes vietas marka *Pescade Rias* tiek piešķirts tikai tiem, kas izmanto pareizas zivju zvejošanas metodes, dara to leģāli, dabai saudzīgām metodēm, piemēram, neatstājot āķus pa nakti jūrā. Noteikti jābūt zvejošanas licencei un jābūt zvejnieku biedrībā. Regulāri nākot inspekcija un pārbaudot, vai zivis tiek pārdotas izsolēs (protams, drīkst atstāt savai lietošanai). Lai zvejnieks pa tiešo drīkstētu piegādāt restorānam, esot jāiztur stingras sanitārās un kvalitātes kontroles. Ja kāds zvejnieks pārdod bez licences, tad riskējot arī pircējs.

Ko nozīmē zivju izsole

Mums tika nodemonstrēta izsole: tas nozīmē, ka tikko noķertās zivis vispirms tiek sašķirotas tā, ka katra zvejnieka ķēriens ir atsevišķās kastēs, un tad tiek pārdotas tādā kā vairāksolīšanā – uz paliela ekrāna parādījās svars un cena, bet pircējam rokās tāds kā kalkulatoriņš, ar to rīkojoties, viņš var pieteikties uz konkrēto produktu. Vispirms pērkot zivju veikaliņi, restorāni, pēc tam otrajā tūrē nākot individuālie pircēji. Ja redz, ka zivju vairāk nekā pircēju, tad nolaižot cenu. Bet, ja, piemēram, kādudien ir tikai četri astoņkāji, bet gribētāju daudz, tad cenu paceļot. Vidēji par kg prasot 10 – 12 eiro, bet, ja nozvejots maz, tad cena varot augt pat līdz 50 eiro/kg.

Savukārt Jūras padome kontrolē,



Baionas zivju izsoles ēka angārs pa mūsu viesnīcas *Pazodemendoza* logu.

vai netiek par daudz izzvejota viena veida produkcija, vai tā spēs atjaunoties. Pārbauda arī, vai netiek zvejotas mīdijas un ķemmes gliemenes tai laikā, kad tās izdalot indīgas vielas.

Etikete – kvalitātes apliecinājums

Citā – Redondelas zvejnieku biedrībā – skatījāmies, kā tur darbojas par EZF jeb *LEADER* naudu realizēts projekts *Sēpijas individuālās etiķēšanas sistēma*. Gliemeņu tipā ietilpst trīs lielas klases: gliemeži, gliemenes un galvkāji, pie kuriem pieder gan astoņkāji, gan kalmāri, gan sēpijas.

Mums demonstrēja jaunu tehnoloģisko iekārtu, kas gatavo un izdrukā etiķeti ar visu informāciju par nozvejotajām sēpijām. Šai apvidū tieši sēpijas esot ejošākā prece, un katrs zvejnieks grib izcelties ar kvalitāti, un šāda etikete to apliecinot. Telekomunikāciju inženieris Amieiro Becerra stāstīja, ka vispirms informācija, izmantojot identifikācijas karti un paroli, tiek ievadīta – tajā fiksēts kuģa numurs, nozvejas datums, zivs suga, mājas lapas adrese, ko ar tālruni varot nolasīt un ielūkoties tajā pēc pilnīgākas informācijas – ciklos noķerts, kas ķēris, kurā zonā utt. Varot pielikt arī zvejnieka foto, bet viņi paši to nevēloties. Etiķeti pēc tam izbāž zivij caur žaunu (ja tā smagāka par 0,5 kg, mazākās pārdodot lētāk un bez šādām etiķetēm). Parastā sēpija varot izaugt līdz 25 cm. Viena kg cena esot 5 eiro, ja izsole laba, tad varot veiksmīgi pārdot pat par 8 eiro. Viens zvejnieks, izgājis jūrā ap sešiem rītā un, atgrieždamies ap astoņiem vakarā, atvedot ap 25 kg sēpiju. Paredzēts, ka līdzīgi etiķetes tikšot liktas arī astoņkājiem, tunčiem, mencām u.c. Zvejnieku biedrības pārstāvji pastāstīja, ka viņus atbalstot arī vietējā Galisijas pašvaldība un Lauku ministrija.

Tikli un ķemmes gliemenes

Citā ostā mums kāda darbiniece demonstrēja, kā tiek gatavoti tikli. Kad tie zvejošanas procesā saķeroties, arī tad tos vedot uz šejieni tīrīt un atdalīt. Vispirms tiklu atdalot no virvē un *žilkām*, tad iztīrot, pēc tam atkal savienojot visu kopā. Lai zivju programma būtu pilna, vakara



Zvejnieku apvienības pārstāvis rāda, kā jūras baseinā audzē ķemmes gliemenes.



Romantisks mirklis.



Vārmeniece Indra Āboliņa ar tikko nozvejoto astoņkāji.

pusē dodamies ar kuģi līcī līdz platformai, kur zvejnieku apvienības *Kanga* vadītājs demonstrē, kā ūdens baseinā maisos tiek audzētas ķemmes gliemenes. Process ir diezgan sarežģīts un ilgs, no *LEADER* apvienība dabūjusi naudu izpētei un tagad meklē, kāds būtu

labākais pārdošanas veids. Gliemenes čaula sastāv no diviem vāciņiem, kuri atrodas ķermeņa sānos. Populārākais pārdošanas veids esot salikt pa sešām kopā, tas maksājot 2,60 eiro. Jautājam, vai viņi nedomā gatavot arī suvenīrus, uz ko zvejnieki atteic, ka piekrastē visur tāpat



Vai nav diža zivs? – lepnī vaicā biedrības *A Guarda* zvejnieks.



Tā top zvejas tīkls.



Vienā no Baionas saldēto zivju veikaliņiem.



Ēdiens no astoņkājiem ir tik īpatnējs, ka grūti vārdos raksturojams, taču gards! Vara podā vārīts astoņkājis esot pats slavenākais galisiešu ēdiens. Vidusjūras reģionā šos dzīvniekus grilējot vai sautējot, bet japāņi mazliet apcepot un tad etiķi marinējot.

varot atrast gliemenes vākus un, tā kā tas esot svēceļnieku simbols, tad jau ļoti daudzi suvenīru tirgotāji ar to sen nodarbojoties. Galisiju šķērso neskaitāmi Santjago ceļi, kas visi ved uz vienu no katoļu iecienītākajām svētvietām – Santjago de Kompostelu.