

Pašu izaudzētie laši atgriežas

Šonedēļ Ventā nozvejoti pirmie vaislas laši un taimiņi, lai Pelču zivaudzētavā izaudzētu mazuļus.

Rudenī paredzēts nozvejot 60 lašu mātes un 45 tēvus, kā arī ap simt taimiņu līdzīgā proporcijā. Iepirkumā šis darbs uzticēts Ventspils novada zvejnieku saimniecībai *Dundurs*, vaislinieki Ventā tiek ķerti Vārves pagastā.

LAI SPĒKS RADĪT PĒCNĀCĒJUS

Kā stāsta zivaudzētavas vadītājs Valdis Plaudis, no visiem līdz šim noķertajiem vaislas lašiem lielākā daļa ir savulaik Pelčos izaudzētie. Pirms palašanas dabiskos apstākļos zivkopji zivis iezīmēja, nogriežot tauku spuru. Tā ir kā piedēklis, kurai nav nekādu funkciju, un zivs diskomfortu nejūt. Vienlaikus tā vieglāk lasi atšķirt no taimiņa. Iezīmēšana notiek pēdējos gados, turklāt tikai lielajām zivīm, kuras izlaiž pavasarī un kuru nav tik daudz, cik vasarā Ventā ielaisto mazuļu tūkstoši. Tāpēc zivkopjiem prieks, ka pašu izaudzētie laši sāk atgriezties un atražošanas ciklu tie turpinās dzimtajā vietā. Vārve vaislas nozvejai izvēlēta tāpēc, ka tā atrodas tuvu jūrai, zivīm līdz nārsta vietai nav jānopeld liels gabals un tās nenogurst. „Jo mazāk spēka iztērē, pārvarot upē šķēršļus, jo vairāk tās var atdot pēcnācēju radīšanai,” skaidro V.Plaudis. „Turklāt lieguma laikā lašus ķert pie rumbas būtu vienkārši neētiski, kaut arī legāli – resursu atjaunošanai. Ja jau zivs dabiski nokļuvusi līdz nārsta vietai, tad lai mierīgi dara savu darbu! Tāpēc ķeram Ventspils novadā, bet audzējam Pelčos.”

NOZVEJA NAV VIENKĀRŠA

Zivkopis piebilst, ka nozvejot

vaisliniekus nav vienkārši un pelņu zvejniekiem tas nenes. Nelegāla ieguve un spekulācija uz vaislinieku rēķina neesot iespējama. Zvejniekam izdevīgāk dzīvas zivis pārdot audzētavai nekā tirgum, jo tiek maksāts vairāk. Tomēr process ir tik sarežģīts, ka konkursā pieteikumu nav daudz. Zvejas apstākļi Ventā sarežģīti, licences nosacījumi un kontrole – stingra. Ikreiz, ejot apskatīt tīklus, zvejniekam vismaz divas stundas iepriekš jāinformē Valsts vides dienests, kas pārbaudei var norīkot inspektoru no jebkuras reģionālās pārvaldes, lai nepieļautu korupciju. Tāpat kontrolē piedalās Pelču zivaudzētavas pārstāvis.

Vaislas zivju ieguves plāns ik gadu ir aptuveni vienāds. Parasti nozveja sākas oktobra beigās, un pēc pieredzes neatkarīgi no laika apstākļiem pirmie ikri tiek noslaukti ne agrāk par 26. oktobri, bet šoruden – 29. oktobrī. Tas ir laiks, kad tēviņi no jūras ieradušies uz nārstu un sagatavojuši vietu mammām. Lašiem nārsts ievēlkas līdz novembra vidum, taimiņiem – pat līdz Ziemassvētkiem. Ikru daudzums atkarīgs no zivs lieluma. Vidēji auglīgas ir 7–10 kg smagās, un tās arī parasti tiek ķertas. Dažkārt tiklā gadijušās mammas, kas sver vairāk par 10 kg. Tas atkarīgs no apstākļiem jūrā, no barošanās līdz migrācijai uz nārstu.

V.Plaudis norāda, ka identisku nozvejas gadu nav bijis. Šoruden Ventā ūdens līmenis zems. Šīgada ražību varēs vērtēt pēc četriem pieciem gadiem, kad no ikriem izaudzētie mazuļi pusotra gada vecumā būs ielaisti atpakaļ Ventā, aizceļojuši uz jūru un atgriezties pirmajam nārstam.

Daina Tāfelberga

Snēpeles dīķis šoziem atpūtīsies



Snēpeles centra dīķis ziemā būs nolaists – to tīrīs nākamgad.

„Tā kā dīķis skaitās 1. grupas būve, tad tā vienkārši sabiedriskā kārtā iztīrīt, kā bijām iedomājušies, to nevar – darbi jā-saskaņo,” saka Snēpeles pagasta pārvaldes vadītāja **Aīga Bulava**.

Snēpelnieki grib dīķi peldēties un makšķerēt. Tagad tas ir nolaists, pa ziemu izsals un pavasarī tiks tīrīts. Turpina A.Bulava: „Vajadzīgs saskapojuma raksts, nākamā gada budžetā darbam tiks paredzēta nauda. Cik būs, tik iztīrīsim, vismaz

malu gar peldētavu noteikti. Ar iedzīvotāju palīdzību uztaisīsim laipu un atjaunosim aku, kas paredzēta ugunsdzēsējiem ūdens ņemšanai. Kad iztīrīsim, gads būs jānogaida, lai izveidojas zivīm piemērots mikroklimats, tad varēs ielaist zivis. Ar laiku varēs ierīkot atpūtas zonu, cik nu tam varēs atvēlēt naudu. Bet esam gatavi daudz ko darīt pašu spēkiem.”

Iveta Grīniņa
Lāsma Reimanes foto

Krāsni cepta bute

Vajadzēs: 2 butes, ¼ litra dabīgā jogurta, 1 ēd.k. citrona sulas, 2 ēd.k. baltvīna, maltu muskatiekstu, 1 olas dzeltenumu, sāli, piparus, sviestu pannas iesmērēšanai.

Kā pagatavot: cepešpannu iesmērē ar sviestu un uzliek iztīrītas zivis. Jogurtu samaisa ar citrona sulu, vīnu, rīvētu muskatiekstu un olas dzeltenumu, pievieno sāli un piparus. Ar šo mērci pārlej zivis, lai tās būtu nosegtas. Liek cepeškrāsnī un 20–25 minūtes cep 180 grādos. Pasniedz ar svaigiem dārzeņiem.

Pildīta forele

Vajadzēs: 2 notīrītas, izķidātas foreles (katra ap 250 g), sāli, piparus, 250 g svaigu šampinjonu, saišķi pētersīļu, 25 g rīveta siera, 2 ēd.k. rīvmaizes, 1 olu, 1 tēj.k. sviesta, 2 plānas šķēlītes žāvēta speķa vai bekona, 4 mazus sīpolus, 100 g skābā krējuma, 125 ml baltvīna, pusi citrona, zaļumus.

Kā pagatavot: zivis no iekšpuses un ārpusē ierīvē ar sāli un pipariem. Notīra šampinjonus: 50 g smalki sakapā, pārējos sagriež rīpiņās. Pildījumam sajauc sakāpātos šampinjonus, smalki kapātus pētersīļus, sieru, rīvmaizi, olu, sāli un piparus. Zivis piepilda ar šo masu un liek ar sviestu iezīstā lēzenā cepamtraukā. Zivīm uzliek speķa šķēlītes, pārber sagrieztus sīpolus un šampinjonu rīpiņas. Skābo krējumu sajauc ar vīnu, sāli un pipariem. Mērci pārlej zivīm. Trauku pārsedz ar foliju un cepeškrāsnī 20–30 minūtes cep 200 grādos. Pasniedz ar dārzeņiem.

Katrina Spulniece-Aišpure, uztura speciāliste

PAZĪSTI, ATBALSTI, SARGĀ!

Vilina krastā butes

Astotajā Jūrkalnes makšķerēšanas festivālā un Latvijas jūras makšķerēšanas čempionātā spiningošanā no krasta nupat piedalījušās 70 komandas, katrā divi dalībnieki. Tātad vējinajā un lietainajā sestdienā lielo lomu centās izvilkt 140 entuziastu.



5 km joslā ik pēc 40 metriem izvietojušies 140 makšķernieku.

bijis sausā. Tāda nu tā jūra esot. Arī butes: vienu gadu plānākas, citu – resnākas. Šogad uz rudeni apvēlušās. „Tie, kuri ķer ikdienā, saka – esot diezgan smukas,” piebilst Marita.

NO RĪTA LĪDZ VAKARAM

Festivāla un sacensību starta vieta ir Muizpūte apmēram 2 km no Jūrkalnes centra uz Pāvilostas pusi. Katrs dalībnieks speciālā protokolā parakstās, ka ir pilnībā atbildīgs par savu drošību. 9.00 visi dodas uz sektoriem, par sākumu 10.00 tiek paziņots ar signālraketes izšaušanu. Sacensības beidzas 20.00. Tad ir zivju svēšana un siltas vakariņas, bet 21.00 tiek paziņoti rezultāti. Makšķerētājiem jāievēro noteikumi, kuru izpildi uzrauga septiņi tiesneši: jūrā nedrīkst iebrist dziļāk par ceļiem, butes jāmēra pēc īpašiem šķīvīšiem un pavisam mazās jālaiž atpakaļ; katram drīkst būt seši āķi – parasti divas makšķeres ar trim āķiem, bet var būt arī trīs ar diviem āķiem.

KOLCENIEKI UZTVER ATBILDĪGI

Kolkas zvejnieki šīs sacensības uztverot sportiski un nopietni. Krastā sastapām tēvu un dēlu Daini un Jāni Zvirbulus, kuri tā komanda, kurai zivju mazāk, tātad tās ir lielākas. Tiek svērts arī atsevišķu dalībnieku noķertais. Šogad daudzī palika pavisam bez loma, arī pērn ne viens vien



„Dažreiz jūrā sākas vētra, un tad sacensības jāatcel,” saka rīkotāja, uzņēmuma *Marita J* pārstāve Marita Jēkabsone.

Dainis Zvirbulis no Kolkas ir profesionāls zvejnieks, bet makšķerēšanas sacensībās kopā ar dēlu Jāni piedalās tāpēc, ka tas esot interesanti.



Galvenais tiesnesis Egils Draudiņš ar kolēģiem sazinās ar rāciju, bet sacensību vietā brauc ar kvadraciklu.



Alsundznieks Dāvis Cērps rāda, kā tiek mērīts, vai zivs jālaiž atpakaļ vai to drīkst pieskaitīt lomam. Šī der, lai arī ir maza.

nezinām, ko tās ēdīs.”

Abi dabūjuši izbaudīt arī diennakts sacensības un to reizi atceras ar prieku: „No rīta ir tāds nogurums, ka kāpā nevar uzkāpt, bet loms bija ļoti liels. Bijām 13. no 74 komandām. Noķērām vairāk nekā astoņus kilogramus. Īstā ķeršana iznāca no rīta – metām un vilkām!”

Abi ir cītīgi makšķernieki. Mārtiņš saka: kā brīvs laiks, tā uz ūdeņiem. Viņam labāk patīk spiningot Daugavā, bet Dāvis brauc uz jūru.

VIENIEM SPORTS, CITIEM ATPŪTA

Galvenais tiesnesis Egils Draudiņš pastāstīja, ka makšķerēšanā no krasta šīs ir lielākās sacensības – tajās apvienots gan bušu

un raudu. „Pagājušogad sagatavojām līdaku ar dillēm – arī to ņēma. Kas garšo pašiem, to piedāvājam.”

Mārtiņš kā kuriozu stāsta gadījumu, kad butes ķērušās pat uz sliekām, kas sarakstas kāpās. Tas nu pavisam samulsina, jo nemakšķerētājiem šķiet, ka sliekas ir vienīgais, uz ko zivis ķeras. Bet tālu iemest nevar.” D.Cērps skaidro – esmā varot izmēģināt visu, ko tik

stundu butes grib ko vienu, bet otru – kaut ko citu.

cilvēkiem ir gan sportiski noskaņoti, gan tādi, kuri atpūšas un to izbauda. Visi sadzīvo draudzīgi. Tiem, kuri koncentrējušies uz rezultātu, arī inventārs un attieksme ir daudz nopietnāka – līdz smalkām niansēm. Pirmajās diennakts sacensībās, kas sākās desmitos no rīta un beidzās nākamajā rītā astoņos, tika noķerts visvairāk zivju – tikai ar makšķerēm sportiskā režīmā kopā gandrīz tonna.

Lomi samazinājušies, jo īsāks ir makšķerēšanas laiks. Tagad kopā noker ap 400 kilogramiem. Pirms trim gadiem pirmās trīs komandas visas izmakšķerēja 20 kg. Tad uzvarētāju nosaka ātrums – kurš pirmais piesakās. Katra stunda nes klāt bonusa punktus. Tie, kuri uzvarēja pagājušogad, teikuši, ka uz to gājuši sešus gadus. Šogad viņi atrodas tur, kur krasta līnija vismazākā un ūdens nāk virsū.”

Vai pilnīgs nezinātājs ar savu makšķeri var kaut ko noķert, vai arī nekas *nespīd*? Egils atbild, ka varot gan: „Varbūt kaut kas būs jāuzprasa zinātājiem. Iemest jūrā var jebkuru makšķeri. Āķim galā jābūt specifiskai ēsmai. Klasiskais variants ir veikalā nopērkamās garneles, bet tām jābūt čaulā, citādi nekas neiznāks.”

Pašam tiesnesim sacensību dienā pamakšķerēt neiznāk, bet gan jau nokavētais tikšot atgūts.

Iveta Grīniņa
Lāsma Reimanes foto