



59 sabiedriskie inspektori darbu turpinās

Sabiedriskie vides inspektori turpmāk darbosies tikai zivju resursu aizsardzībā un uzraudzībā.

To nosaka 11. jūnijā Saeimā galīgajā lasījumā pieņemtie grozījumi Vides aizsardzības likumā, kas likvidē regulējumu par šāda inspektora statusa piešķiršanu dabas aizsardzībā. Pašlaik ir 64 sabiedriskie vides inspektori – Valsts vides dienesta (VVD) pilnvaroti cilvēki, kuri tiesīgi kontrolēt zvejas un makšķerēšanas noteikumu ievērošanu. No tiem 59 turpinās darbu arī pēc 1. jūlija, informē dienesta pārstāve Kristīne Klaveniece.

Zvejniecības likuma grozījumi, kas stāsies spēkā 1. jūlijā, nosaka: šiem inspektoriem būs tiesības pārbaudīt ar zivju resursu ieguvu saistītās darbības, tai skaitā ūdenstilpēs un to tuvumā apskatīt vietu, pārbaudīt dokumentus, zivju ieguves rīkus un lomu, apskatīt mantas, izcelt nelikumīgos rīkus un lēmuma pieņemšanai nodot tos atbildīgajai iestādei: VVD, Dabas aizsardzības pārvaldei vai pašvaldības policijai.

2019. gadā sabiedriskie inspektori patstāvīgi atklājuši un uzrakstījuši protokolus par 48 pārkāpumiem, soda naudā iekasēti 1656 eiro.

Šāda inspektora statusu VVD piešķir uz diviem gadiem. Ja pienākumi pildīti labi, termiņš bez atestācijas tiek pagarināts vēl uz diviem gadiem. Inspektoru reģistrs: www.vvd.gov.lv/sabiedribas-lidzdaliba.

SPECIĀLISTA KOMENTĀRS

(Sākums 16. jūnijā.)

Galvenie ūdens kvalitātes faktori



Olga Revina, zinātniskā institūta *Bior* zivaudzētavaš *Tome* Peļu filiāles veterinārārste

Akvakultūrā tikpat svarīgs faktors kā pietiekams skābekļa daudzums ir ūdens temperatūra.

Zivis ir aukstasiņu dzīvnieki (poikilotermi), un tas nozīmē, ka metabolismie* procesi atkarīgi no vides temperatūras. Spēcīgas un pēkšņas temperatūras izmaiņas ir bīstamas un veselībai var nodarīt lielu kaitējumu. Pieļaujamā temperatūras starpība ir 3°C, un tas obligāti jāņem vērā, transportējot zivis no vienas ūdenstilpes uz citu. Strauja temperatūras maiņa ikrū attīstības laikā var izraisīt kāpura kropļības un nāvi. Dažādām sugām ir atšķirīga optimālā augšanas un barošanās temperatūra. Zivīm ir arī apakšējā un augšējā letālā temperatūras robeža.

Lašveidīgajām vispiemērotākā ir 13–18°C. Ūdens temperatūrai paaugstinoties, zivju barošanās kļūst intensīvāka. Tomēr šī uzve-

dība turpinās tikai apmēram līdz 18°C. Virs šīs robežas ēstgriba un barības uzņemšana krasi samazinās un apstājas. Ir svarīgi apzināties, ka pastāv apgriezta sakarība starp barošanās intensitāti un patērētā izmantojamību. Tā foreles aptuveni 18°C vēlas baroties ļoti intensīvi, tomēr apstāties netiks pietiekami sagremots. Siltums virs 20°C var radīt veselības problēmas, pat nāvi.

Toties intensīvai karpu un līņu audzēšanai optimālā temperatūra ir 20–25°C. Karpveidīgo zivju metabolisms un gremošana sāk palēnināties, kad ūdens ir zem 15°C. Zem 10°C karpas baroties pārtrauc.

* Metabolisms – vielmaiņa

(Par citiem ūdens kvalitātes faktoriem – nākamajā tematiskajā atvērumā).

Covid-19 laikā Valsts vides dienests strādājis ražīgi

Kopš marta, kad Latvijā izsludināta ārkārtējā situācija, Valsts vides dienesta (VVD) inspektori visā valstī pārbaudījuši vairāk nekā 9000 makšķernieku un zvejnieku, Kurzēm bijis 110 pārbaužu.

Maija beigās laika apstākļi uzlabojās un zivis sāka nārstot, tāpēc palielinājās arī maluzvejnieku aktivitāte. VVD inspektori kopā ar Alūksnes novada pašvaldības inspektoriem Alūksnes ezerā aizturējuši divas pārkāpēju grupas. Vienai lomā bija vairāk nekā 70 kg zivju, nārstojoši brekši, kā arī līņi un sapali. Abos gadījumos ierosināta administratīvā lietvedība. Maluzvejnieki tiks sodīti par makšķerēšanas un zvejas noteikumu pārkāpšanu, bet tiks arī aprēķināti videi nodarītie zaudējumi. Tā kā pārkāpums izdarīts laikā, kad visās ūdenstilpēs aizliegts ar tīkliem zvejoj jebkādas zivis, zaudējumi tiks aprēķināti pieckārtējā apjomā.

Alberts Dinters

Saskatīt skaistumu, ne vien lomus

/Pieredzējuša makšķernieka vērojumi Ventā/

Šoreiz *Kurzemnieks* met izaicinājumu vienam no Latvijas redzamākajiem makšķerniekiem, kurš teju katru dienu sociālajos tīklos izliek foto ar saviem lomiem. Makšķernieks ar 25 gadu pieredzi, regulārs copes sacensību dalībnieks un rīkotājs, plēsīgo zivju bieds ARVIS ANČEVSKIS. Viņš ar pamatīgu arsenālu Kuldīgā ierodas saulainā svētdienā.

KĀ TIKT PIE LABA ĶĒRIENA

Venta Arvim ir sveša – būs izaicinājums izmānīt no tās labu lomu. Ap 11.00 upē ielaizāmie nedaudz virs pilskalna. Pirmais pārsteigums pieredzējušajam makšķerniekam ir krāces un straujā tece, kas viņam liek mēģināt no ūdens izmānīt kādu sapalu. Par labu tiek atzīts sudraba krāsas māneklis, jo uz to jau pēc otrā metiena reaģē asaris. Pirmā nopietnā zivs piesakās vien nieka desmit minūtes kopš starta. Arvis paspēj vien nobrīnīties par pamatīgo kampienu, bet zivs tā arī paliek ūdenī.

Pēc copes viņš atzīs: „Patiesībā tas, ko es šodien darīju, nav mans lauciņš. Esmu pieradis makšķerēt citādi, bet Latvija ir ļoti skaista, un katrā vietā jāmāk saskatīt arī dabas skaistumu, ne vien lomus. Ikvienam, kaut vai vienkārši laivotājam, jāredz tas, ko šodien redzēju es: skaistos krastus, ārkārtīgi dzidro ūdeni, kurā var redzēt gan to, kā ūdens šūpo zāles, gan zivis, kas tajās slēpjas. Tas ir tā vērts! Makšķerēšana šādā skaistā upē ir bauda. Skaidrs, ka Venta ir bagāta ar zivīm, bet makšķerēšana arī Āfrikā ir makšķerēšana, un arī ome katru dienu neceļ pīrādziņus.”

AR ZĀLĒM AIZVIENTRĀKĀ

„Ventai ir labs potenciāls,” secina Arvis. „Aptuveni 20 izvilktu asaru, kādi desmit norāvās, trīs pamatīgi vizuļa grābieni no lielo zivju puses, no kurām vienu pat

redzējām, – tas bija pamatīgs sapals. Mēs pa upi laidāmies pusdienas laikā, saulainā dienā un lielā vējā. Esmu pieradis, ka parasti zivīm aktīvā barošanās notiek agri no rīta vai vēl vakarā. Var jau būt, ka Ventā ir citādi. Bet tas nav rādītājs. Jāņem vērā tas, ko redzējām.”

Tā kā pēdējos gados nav bijusi kārtīga ziema un Ventā – kārtīga ledus iešana, upe saaugusi pilna ar ūdenszālēm. Lai nu kā, makšķernieks mēģina ar mākslīgo ēsmu veikli izlavīrēt starp zālēm un to iemest precīzi brīvajos laukumos.

„Jā, Venta ir zālaina, bet tā ir daudzās vietās. Ar zālēm kļūst aizvien trakāk. Es zinu, ka ir tādas pašvaldības, kas tirrja ar tehniku, dodot upei otro elpu. Tas ir svarīgi nārsta zivīm, jo tām vajag tīru, oļainu grunti. Zālēs zivis nenārsto, vismaz ne Latvijas lepnums lasis un vimbas. Tagad viss aizaug – upe savā ziņā sevi apēd. Protams, zālēm jābūt, bet, kas par daudz, tas par skādi,” tā A.Ančevskis.

Patīkamas izjūtas *viesmāksliniekam* rada tas, kādi ir Ventas krasti – cik daudzās vietās tie ir neskarti. Tāpat ir neviltota jūsmošana par zivju bariem, kas redzami peldam zem laivas. Copmanis neatlaidīgi mērcē ūdenī mākslīgo sudraba ēsmu, par ko lielu interesei izrāda tieši asari.

BĒRNIEM ZIVIS JĀRĀDA UPĒ

„Ak, kungs, kas par zivju bariem!” paspūk Arvim. „Starp citu, to vajadzētu rādīt bērniem. Zivis dabiskajā vidē, nevis veikala plauktos vai uz pannas. Pat es, kurš makšķerēju visu savu dzīvi, aiz sajūsmas iekļiedzos, redzot šos skatus.”

Nākamais pārsteiguma sauciens no copmaņa atskan tad, kad viņa pludināto ēsmu sagrābj pamatīgs sapals. Lai vā esošie, pateicoties dzirdzjam ūdenim, to labi var saskatīt. Kā pēcāk novērtē makšķernieks, svārs varētu būt ar trim



Lai arī liels loms iet secen, *Kurzemnieka* izaicinātais copmanis Arvis Ančevskis ir gandarīts par dienu skaistajā Ventā.

kilogramiem. Sākas neilga, bet spraiga cīņa. Makšķernieks cenšas zivi nokausēt, bet tā – atbrīvoties un iesprukt slēptuvē zālēs. 0:1, jo uzvar zivs, kas pēc asa cirtiena no āķa atbrīvojas. Arvis lēni apsēžas uz laivas malas, nopūšas un ilgi lūkojas tur, kurp paspruka lielais loms.

„Lielā zivs par mani šodien pasmējās... Iespējams, izmantoju nepareizos māneklus, jo pašā sākumā labu potenciālu uzrādīja sudraba krāsas rotiņš un es pie tā turēju visu laiku,” secina A.Ančevskis. „Ja būtu sācis ēsmu mainīt, iespējams, pukotos, ka vajadzēja palikt pie pirmās. Man radās iespaids, ka tie sapali, kurus redzējām, bija pie pašas grunts. Lai rotiņu izvadītu pa zālēm, jāvelk virs tām, bet sapali bija pārāk slinki, lai celtos augšā tam pakal. Tomēr trīs sapalu copes nepilnas stundas laikā ir ļoti labi.”

SAPLŪST AR DABU

Kopējais maršruts pa upi bija deviņi kilometri. Pa ceļam ir ļoti daudz vietu, kur

varētu slēpties ij sapali, ij līdakas. Krata tiek kārtīgi apspiningota gan no laivas, gan krasta, bet nekas vairāk par asarīšiem neķeras. Kā novēro *Kurzemnieks*, viesis, kā tas pieņemts korekto copmaņu vidū, katrai zivij pirms atlaišanas iedod buču. Pāris reižu nākas laivu airēt klāt vietai, kur vizulis zālēs iekļeries tā, ka bez auklas pārraušanas no tām neatbrīvoties. Vējš tajā dienā bija tik spēcīgs, ka vietām, kur upes straume ir lēna, laiva vai nu stāvēja uz vietas, vai arī tika pūsta pret straumi.

„Pilnīgi noteikti Ventā gribēsies vēl atgriezties. Lai arī es esmu pieradis pie daudz plašākiem ūdeņiem, reizi pāris nedēļās šāda makšķerēšana ne vien sniedz gandarījumu par lomu, bet arī atpūtina prātu ar pasakainiem skatiem. Vienkāši var saplūst ar dabu, un tas ir skaisti. Tas jābauda,” beigās nosaka Arvis. Lai arī šoreiz ciemiņš palicis bez lielā loma, jūtams, ka viņš ir apmierināts ar skaisto dienu, kas pavadīta Ventā.

Alberta Dintera teksts un foto



Arvim Ančevskim šī bija otrā reize, kad viņš makšķerēja Ventā. Lai ēsmu trāpītu tur, kur vajag, dažu brīdi nākas pamatīgi atvēzēties, un makšķerkāts izliecas teju uz otru pusi.

„Katram būtu jānovērtē ne vien upju bagātība ar zivīm, bet arī fantastiskie dabas skati. Tas vien ir tā vērts. Lai jau cope paliek otrajā plānā!”



Visas potenciālās zivju vietas tiek pamatīgi izpētītas. Ja vajag, arī no krasta.

MAKŠĶERNIEKU STĀSTS

Kā mēs diķī ar tīklu zvejojām

Daudziem Kuldīgas iedzīvotājiem nav jaunums, ka viens no labākajiem Latvijas pludmales volejbolistiem Jānis Šmēdiņš ir ne vien teicams bumbas dzinātājs, bet arī kaislīgs makšķernieks, jo nereti sociālajos tīklos viņš atrāda gana brangus lomus. Bet, lai pie tiem tiktu, nereti atgādās pa kuriozām, par kuriem Jānim azotē ir gana daudz stāstu.

„Viss notika tā. Reiz, pirms gadiem 15, savācāmie draugu kompānijā, kas nolēma atpūsties un nosvinēt draugam dzimšanas dienu. Svinējām pie pazīnām, kuriem ir privāts diķis. Saimnieki pēkšņi saka: 'varot uz nakti ielikt tīklu. Sacīts – darīts. Šķīnī sameklējam aizvēsturisku tīklu, kāpjam

laivā un airējam diķī iekšā. Ieliekam tīklu, peldam malā.

Nav noslēpums, ka dzimšanas dienas svinības mēdz būt ilgas un trakulīgas. Arī šoreiz ap pieciem no rīta neviens vēl nebija aizgājis gulēt. Tika nolemts, ka jābrauc lūkot, kādi lomi ir tīklā. Lai vā sasēžamies četri vīri, viens – mans draugs basketbolists, kuram augums ir divi metri bez kakla. Pieairējam pie tīkla un pa diviem ņemamies to celt laukā. Skatāmies, ka tajā sapinušies smuki līņi. Velkam un pēkšņi jūtam, ka nārbā iepīnies arī kaut kas brangs un tas kā spurtoies pretī. Līdaka! To redzēt grib visi četri un piemetas pie tās laivas malas, pār kuru tiek vilkts tīkls. Likumsakarīgi, ka

šādām atrakcijām laiva nav paredzēta, – tā ar slaidu loku apmetas otrādi, un visi pēkšņi atpompamies ūdenī. Sākas panika! Metamies peldēt uz krastu un pēkšņi dzirdam, ka basketbolists, kurš pie apgāztās laivas palika pēdējais, sauc: „Ei, ko jūs tur ņematies ar to peldēšanu! Te takš nav dziļši!” Pametam acis atpakaļ un redzam, ka divmetrigais čomiņš stāv diķa vidū uz kājām – ūdens līdz krūtīm.

Tā viņš vienā angļu mierā, ar vienu roku velkot laivu, ar otru tīklu, iznāca krastā. Atšķīrībā no mums, kuri sākotnējā panikā mēģināja atcerēties visas bērnībā apgūtās peldētprasmes.”

Pierakstīja Alberts Dinters



Ineses Slūkas zīmējums

RECETES

Katrina Spuleniece-Aišpure, uztura speciāliste

Zivis jāēd!

Ja pieejamas zivis, veselīgu maltīti pagatavot ir viegli. Zivis un dārzeņi veido labu garšas un uzturvielu buķeti, un tiks uzņemti gan vitamīni un minerālvielas, gan veselīgie tauki un olbaltumvielas.

Cepiet zivis cepeškrāsnī vai uz pannas, pasniedziet ar svaigiem salātiem, vāriet zupu! Tās ir vērts iekļaut uzturā.

FORELE AR ĶIPLOKU SVIESTU

Vajadzēs: 2 foreles, 3 tējķ. sviesta, 2 ķiploka daiviņas, 1 cukini, 1 sarkano sīpolu, 1 papriku, 6 ķirštomātus, citronu, 2 tējķ. pesto, citronpiparus un sāli.

Kā pagatavot. Taisa ķiploku sviestu: sajauc rīvētu ķiploku ar mīkstu sviestu, pievieno citronpiparus un sāli. Noskalo un nosusina zivis, ar ķiploku sviestu iesmērē gan iekšpusi, gan ārpusi. Liek cepties uz grila 10–12 minūtes. Dārzenus noskalo, nožāvē, sagriež šķēlītēs un liek uz grila, cep, kamēr gatavi. Liek traukā, aplaša ar svaigu citrona sulu, pievieno pesto un pasniedz ar zivi. Jāatceras, ka grilam jābūt uzslušam, taču bez uguns. Lai zivs āda nepieliptu pie restēm, to iesmērē ar eļļu vai sviestu.

UPES ZIVJU ZUPA

Vajadzēs: 1 kg upes zivju, 5 nelielus kartupeļus, 2 burkānus, 2 nelielus sīpolus, 2 lauru lapas, 5 graudu piparus, 2 l ūdens, sāli, svaigas dilles.

Kā pagatavot. Zivis iztīra un sagriež gabalos, aplej ar ūdeni, uzvāra. Pievieno veselus sīpolus, lauru lapas, piparus un lēni vāra 30 min. Buljonu izkāš, pievieno sagrieztus burkānus, vāra desmit minūtes, pievieno kartupeļus un vāra, kamēr gatavi. Pieber sāli. Zivju gaļu attīra no asakām un pievieno zupai. Pasniedz ar kārtīgu daudzumu sasmalcinātu diļļu.

SALĀTI AR KŪPINĀTU ZIVI

Vajadzēs: kūpinātu zivi, 1 lielu vārītu kartupeli, 2 nelielus svaigus gurķus, 100 g rukolas, sauju pākšu zirņi, 1 ēd.k. sasmalcinātu svaigu pētersīļu. Mērcei – 3 ēd.k. laima sulas, 1 tējķ. miziņu, 6 ēd.k. olīveļļas, sāli un piparus.

Kā pagatavot. Lielā blodā vai uz liela šķīvja liek rukolu, pievieno sakapātus pētersīļus, šķēlēs sagrieztu gurķi, nelielos gabaliņos sagrieztu vārītu kartupeli. Katlīņā uzvāra ūdeni un divas minūtes blanšē zirņu pākstis. Pēc tam nosusina un atdzesē. Pievieno salātiem. Zivi notīra, saplēš nelielos gabaliņos un liek klāt salātiem. Pagatavo mērci. Ar putojamo slotiņu vai blenderi puto laima sulu, miziņas un olīveļļu, līdz mērce krēmīga. Pieliek sāli un piparus. Pirms pasniegšanas pārlej salātiem un viegli sajauc.