

Zini, sargā, copē!



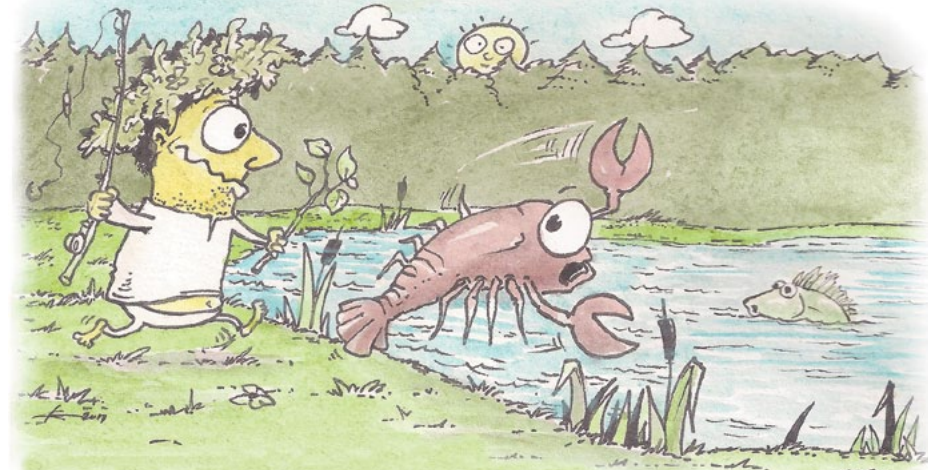
Jāņu naktī ūdenim piemīt liels spēks

Vasaras saulgriežos veicami dažādi rituāli pašu veselības, skaistuma un pat garīguma uzlabošanā. Īpaša loma tajos ir ūdenim – gan jūras, gan upju, gan ezeru un dīķu. Saulgriežu nakts ūdens ir īpašs – tajā paliek nevēlamas domas un enerģija, tas dziedē psiholoģiskas rētas, aizskalo sāpes un sniedz dzīvinošu spēku. Notiek fiziska un garīga attīrīšanās. Tādēļ Jāņu naktī līgotājiem ieteicams aizdegt lāpas pie jāņuguns un ar tām doties uz tuvējo ūdenstilpi peldēties. Kailiem! Lāpas vajadzīgas, lai jāņubērni nepārtraukti atrastos jāņuguns svētības lokā. Jāpatur prātā, ka tekošs ūdens enerģētiski attīra labāk. Starp citu, Jāņu naktī tas esot sudrabots un spēj ne tikai attīrīt pat no vissmagākā grēka, bet arī vairot bagātību un veicināt auglību. Ap pusnakti jābrien pa ūdeni, tad nākamajā rītā būšot nauda pastalās.

Ja nav pieejama neviena dabīga vai mākslīgi veidota ūdenstilpe, derēs arī izvārtīšanās rasā. Sievietēm būtiski atcerēties, ka pēc nakts peldes (kaut vai rasā) mati jāšukā vismaz deviņas reizes, lai tie augtu kupli un skaisti. Šo skaistuma procedūru var ievērot arī vīrieši. Cits ticējums vēsta, ka Jāņu rītā pirms saullēkta ejot uz avotu mazgāties, cilvēks kļūstot skaists.

Ar ūdens palīdzību var arī zīlēt. Jāņu vainagus met ūdenī, lai piesaistītu Dieva labvēlību. Bet vēl var darīt tā: puisis un meitene laiž ūdenī katrs savu vainagu. Ja vainagi turas kopā, arī pašiem lemts palikt kopā, ja tie peld katrs uz savu pusi, tad nekā. Ja Jāņu naktī meitas skatās ezerā, tā ūdenī varot redzēt īsto precinieku.

Ja jūtat sevi vēlmi izmēģināt kādu no minētajiem rituāliem, atcerieties par savu drošību uz un pie ūdeņiem!



*Rītā agri, rītā agri
Uz ezeru ķīšus ķert!
Ja nāk vēzis, dod pa līpu,
Lai skrien upes dibenā.*

Lādes ezerā cerīgi sākas ALDA kausa izcīņa



Lādes ezera posma uzvarētāji – Imants Grabovskis (no kreisās) un Vladimirs Komarovs ar savu lomu

Guntis Grīnbergs (no kreisās) pieticīgi rāda, cik liela bija nokertā zivs. Kopā ar komandas biedru Jāni Bītenieku viņi sacensībās ieguva 2. vietu

Svētdien ar makšķerēšanas sacensībām Lādes ezerā aizsākās pašvaldības aģentūras ALDA sudraba ceļojošā kausa izcīņa. Piedalījās 19 komandu. Vairākas stundas pēc starta sacensību organizētājs – ALDA vadītājs Jānis Remess – parasti dodas apgaitā, lai noskaidrotu, kā makšķerniekiem veicas. Pieteicos tai arī es. Un, protams, kā nu bez ezera apsaimniekotāja Jāņa Martinsona! Ezera galā, kur izvietojušās baldoniešu komandas, no laivas uz jautājumu, kā veicas, atskanēja kaut kas līdzīgs kaķa žēlam ņaudienam – nav, nav. Kāds vēl iejautājās, vai zivis šajā ezerā maz ir... Pusedienlaikā, kad tika svērti lomi, piecām piedalīties ALDA sacensībās, jo makšķerēt prot. Šosezon Jānim lomā bijusi pat pieckilogramīga līdaka, savukārt Audrim zandarta trijnieks.

Daži no makšķerniekiem jau apgaitas laikā varēja palepoties ar krietniem lo-

miem. Īpaši, varētu teikt, pat laimīgs, rādās Edijs Jundzis no Gulbenes. Taipusē tādas sacensības netiek organizētas, un viņš ar savu kompanionu Oļegu Marku uz ALDA sacensībās atbraukuši jau otro sezonu. Edijs smaidot izcēla no laivas 3,76 kg smagu līdaku un... tā todien saņāca brangākā! Bet smagākā zandarta – 2,635 kg – autors bija Jānis Bītenieks. Abi saņēma veicināšanas balvas.

Lai arī komandas nosaukums *Lautzie airi* izklausās gana bezcerīgi, tieši tā ALDA kausa 1. posmā uzvarēja, viņu kontā – 9,49 kg zivju. Imants Grabovskis un Vladimirs Komarovs noķēra septiņas līdakas, zandartu un asari. Imants stāstīja, ka vēl bijušas vairākas līdaciņas, diemžēl zem mēra, tās atlaistas. Lai gan viņš uzskata, ka Lādes ezers ir gana *zivīgs*, tomēr vairāk makšķerējot Limbažu Lielezerā. Tuvāk mājām un pēc darba tur ērtāk *ieskriet*, licence arī uz visu sezonu nopirkta. 2. vieta komandai JG (Jānis Bītenieks un Guntis Grīnbergs) ar 7,050 kg zivju, 3. – *Diviem dvīņiem* – jau pieminētajiem gulbeniešiem ar 6,11 kg smagu koplomu.

Kamēr notika zivju svēršana, bariņam

vīru jautāju, kuri ezeri mūspusē ir tie *zivīgie*. Pirmajā trijniekā viņi nosauca abus Lielezerus – Limbažu un Augstrozes, tāpat arī tāsdienu sacensību vietu. Galvenais esot makšķerēt pareizajā laikā, un Lādes ezeram tas bija. Šosezon pirmoreiz sacensību vietas izlozētas. Interesanti, kurā ūdenstilpē vislabāk būtu organizēt 2. posmu jūlijā? Vīri uzskatīja, ka Limbažu Lielezerā, kur varētu būt gan labs asaru, gan zandartu loms. Sprotams bija klātesošo prieks, kad pēc laika 1. vietas ieguvēji izvēlējās (tiesa, piepalīdzēja arī vējš) aploksni, kur atrada tieši šī ezera vārdu.

Balvas (ALDA dāvanu kartes) sacensību noslēgumā saņēma arī humānākie makšķernieki – tie, kuri krastā pārbraukuši sausā: komandas *Baldone*, *Bērzi*, jau pieminētie *Jautrie brekši*, *Divi zābaki* un *Ķīši*. Veicināšanas balva pēc izlozes Andim Kočiņam par mazāko noķerto asarīti (12 cm), savukārt Agrim Mieziņam – par 380 g smagu asari, ar ko viņš ieguva ieskaites punktus. Asarēns tika *amnestēts* – ielaists atpakaļ ezerā, bet makšķernieks saņēma kolēģa un pie reizes arī zemnieka Jāņa Lietiņa tradi-

16. jūlijā Limbažu Lielezerā Sudraba ceļojošais ALDA KAUS 2017

spiningošanā

(2. posms)

Stākā informācija, zvanot pa tālr. 26142812.

Ne asakas!



cionāli dāvāto kartupeļu maisu. J. Remess rezumēja, ka Lādes ezers todien zaudēja 47,005 kg zivju. – *Tas ir ļoti labs rezultāts*, – viņš secināja, atceroties, ka pērnajā sezonā ezeri nebija tik dāsni. Lādes ezera apsaimniekotājs J. Martinsons par to bija gandarīts: – *Man prieks, ka mūsu ezerā var nokert zivis*.

Noslēgumā vīri baudīja Jāņa meitas Anitas gatavoto auksto zupu un kala plānus par Līgo sagaidīšanu. Sacensībās piedalījās 7 Jāņi un vēl pārtis bija organizētajos. Skaidrs, ka svētku cienastā viņiem zivju netrūks un tās nebūs veikalā *Maxima* pirktais.

Regīnas TAMANES foto



Turpinājums – 10. lpp.

Sākums – 9. lpp.

Oficiālajās peldvietās mūspusē peldēties atļauts

Veselības inspekcija pēc 5. un 6. jūnijā veiktajām ūdens pārbaudēm secina – mūspusē peldēties atļauts visās oficiālajās peldvietās. Vistīrākais ūdens bija Tūjas pludmalē, pārējās peldvietās noteikts pavisam niecīgs mikrobioloģiskais piesārņojums. Mazliet lielāks tas ir Salacgrīvas pludmalē, bet arī tur nepārsniedz pieļaujamo normu un cilvēku veselību neapdraud. Atgādinām, ka ūdens pārbaudes Limbažu novadā veic Skultes pagasta Vārzās un Limbažu Liel ezerā, Salacgrīvas novadā – Ainažu pludmalē, *Kriminalnieku* peldvietā Tūjā un Salacgrīvas pludmalē.

Uzstāda medību kameras arī pie ezeriem Augstrozē un Lādē

Limbažu novada pašvaldības aģentūra ALDA, saņemusi Zivju fonda atbalstu, iegādājusies vēl piecas medību kameras. Patlaban notiek to uzstādīšana. Līdz šim bija divas, kas bija novietotas pie Limbažu Liel ezerā un Dūņezera. Tagad kameras uzstādīs arī pie Augstrozes Liel ezerā un Lādes ezera. ALDA vadītājs Jānis Remess stāsta, ka tās tiek pārvietotas un nodar gan profilaksei, gan *maliņu* fiksēšanai.

Pirmais nēgu tacis uz Salacas gatavs!

Kā zināms, nēgu zveja Salacā sākas tikai augustā, bet pirmais nēgu tacis (kopā tādu ir trīs) jau ir gatavs. Tā apsaimniekotājs Aleksandrs Rozenšteins stāsta, ka parasti laipu sāk būvēt maija vidū un pabeidz pirms Jāņiem. Varētu to darīt arī jūlijā, bet viņam jāpadomā arī par tūristiem, kas jau piesakoties uz nēgu tača apmeklēšanu. Tiesa, izdzirdējuši, ka nēgu degustācija sākas tikai ar augustu, braucēji nav priecīgi.

Zandartu ķeršanā svarīga pacietība un laikapstākļi

Lielākajai daļai makšķernieku jūnija top zivs nenoliedzami ir zandarts, kā nekā šajā mēnesī tos pēc nārsta lieguma perioda atkal var copēt. Zandarts ir varena zivs un viena no tam, kam ir salīdzinoši maz asaku. Mūspusē viens no copmaņiem, kurš orientējies uz to ķeršanu, ir limbažnieks **Kaspars OZOLIŅŠ**. Šajā sezonā viņš izvilcis jau apmēram 30 zandartu.

Makšķernieks atklāj, ka zandartiem pievēršas pirms vairākiem gadiem, kad pārcēlās uz dzīvi pie Limbažu Liel ezerā. Pirmos pāris mēnešus neko nav dabūjis, bet tad vēlā rudenī pieķērās 1,6 kg smags zandarts. Tas bija viņa makšķernieka mūžā pirmais. Tā arī sākās K. Ozoliņa interese par zandartiem. – *Toruden izvilku 33 zivis. Nākamajā sezonā jau bija 76, pēc tam 170. Viengad izvilku pat 230 zandartu! Visus noķertos gan nepaturu.* Sarunbiedra minētie skaitļi attiecas tikai uz mēra zandartiem, ko atļauts paturēt lomā. Ja pieķeras zemmēra, tie jālaiž atpakaļ. – *Žēl, jo apmēram 80% pēc atlaišanas uzpeld ar vēderiem uz augšu... Vienīgais mierinājums, ka tos uzreiz kāds apēd. Dažas reizes pats esmu redzējis, ka ūdens vien nomutuļo un zandartiņa vairs nav.* Viņš vērtē, ka Liel ezerā apmēram 70% no visām plēsīgajām zivīm ir tieši zandarti. Diezgan daudz to ir arī, piemēram, Augstrozes Liel ezerā un Lādes ezerā. – *Bet kur man skriet, ja tepat pie mājas ir labi!* – spriež makšķernieks. Paša lielākais ir apmēram 6,6 kg smags zandarts, bet Liel ezerā mīt arī lielāki: – *Man trīs lielle ir aizgājuši. Viens bija aptuveni 10–12 kg smags, pievilku pie laivas, redzēju, bet... Divus atkal nevarēju dabūt no grunta augšā. Manīju, ka apakšā grozās, bet „pacelt” nevarēju. Savai lielajai zivij laikam vēl neesmu gatavs. Par zandartu veiksmi gan nesūdzos. Ja ir kaut viena zivs, tas jau ir labs vakars,* – noteic Kaspars. Pēdējos gados Liel ezerā viņam ķeroties zandarti, kas nav lielāki par 3 kg. Iespējams, iemesls ir tas, ka ezerā ir patiešām daudz balto zivju un lielle plēsēji ir paēduši. Zandartiem arī nepatīk motorizēto transportlīdzekļu pārvietošanās ūdenstilpē. Kā motorlaiva nobrauc garām, tā cope pazūd.

K. Ozoliņš nepiekrīt apgalvojumam, ka

Aizrautīgais makšķernieks Kaspars Ozoliņš rāda paša izvilktu brango zandartu



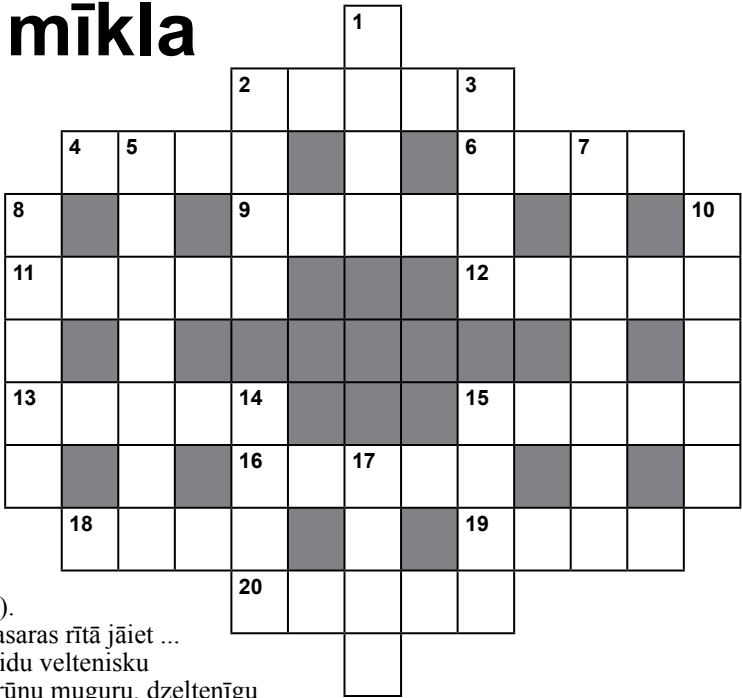
zandarts ir grūti noķerama zivs: – *To gaidot, tikai jābūt pacietīgam. Vajag tikt pie pirmā, un tad jau aizies.* Copmaņis iesaka nekādā gadījumā dzīvajai ēsmai noķertās pusdzīvās vai nobeigušās zivtiņas nēst atpakaļ ūdenī vietā, kur tiek makšķērēts. Ja plēsējs īsti negrib ēst, tas tomēr pakāms pusdzīvo raudiņu un ar to tam arī pietiks. Maz iespēju, ka tas vēl pieķersies. Visus zandartu (un ne tikai) copes knifus makšķernieks, protams, neatklāj, bet ar dažiem padalās: – *Zandartiem patīk dzīvoties zem laivas. Bieži gadījies, ka ieliec makšķeri ar dzīvo ēsmu turpat pie laivas, un tie pieķeras. Nāk uz mazajām zivtiņām, ko pie laivas piebaro un ķer dzīvajai ēsmai. Kur mazā zivtiņa, tur arī plēsēji!* Tā kā Kaspars dzīvo pie ezera, viņš tajā iebruc katru vakaru. – *Ja pāris vakaru neesmu bijis ezerā, tikpat ilgi pēc tam sēdēšu pa tukšo. Izeju no ritma. Ja atrodu, kur zandarti ganās, cope ir visu laiku. Pavirzies pa labi vai pa kreisi, bet turies tam baram līdz. Vienreiz divās stundās dabūju 19 zandartu. Spēju tikt līdz ēsmu! Es parasti ar laivu noenkurojos, iemetu makšķeres un gaidu. Kur man iepatīkas, tur arī sēžu. Tas vienmēr atmaksājas. Varbūt makšķernieka intuīcija. Šai zivij, lai tā būtu aktīva, patīk dažādi laikapstākļi, galvenais, lai tie būtu pastāvīgi vismaz nedēļu vai divas.*

– *Teic, ka austrenis ir bada vējš un, tam pūšot, zivis neķeras. Vienasar tas pūta visu sezonu, bet zandarti ķērās!* – atminas sarunbiedrs. Nav arī noteikta diennakts laika, kurā šie plēsēji labāk ķertos, katram copmanim ir savas, tā teikt, laimīgās stundas. – *Man vairāk sokas pēc darba – ap pussešiem vakarā. Iebraucu ezerā un tad līdz kādiem 11 nosēžu. Makšķerēju arī no laipas, no krasta. Jāpatur prātā, ka, gaidot copi, nedrīkst nervozēt. – Ja esi uzvilks, par kaut ko krenķējies, neveicas,* – zina teikt K. Ozoliņš.

Atšķirībā no līdakas, kas jo smagāka, jo sīkstāka, zandarts ir sulīgs jebkurā vecumā un svarā. K. Ozoliņš tos žāvē vai grilē. Garšojot ļoti labi. Saldēt gan nav ieteicams, jo pēc atkausēšanas tam vairs nav īstā garša. Tiesa, ģimenes locekļi vairs ēdot tikai zivju kotletes. – *Zandartus neļauju tajās gatavot. Tas būtu grēks, kā nekā tam ir baltā gaļa kā mencai. Kotletes parasti gatavoju no līdakām. Izgriežu fileju, samaļu, pielieku klāt speķi – kādu trešo daļu, lai nav sausas. Var likt klāt arī baltmaizi, zaļus vai vārītu kartupeļus, skābo vai saldo krējumu. Kā kuram patīk. Ja vēlas sulīgas kotletes, jācep uz ātras uguns,* – iesaka makšķernieks.

Foto no Kaspara OZOLIŅA albuma

Zivju mīkla



Horizontāli.

- Forele (apvidv).
- Uz brekšiem vasaras rītā jāiet ...
- Zivis ar ļoti slaidu veltenisku ķermeni, zaļganbrūnu muguru, dzeltenīgu vēderu.
- Veikli, ātri, čakli.
- Ātraudzīga, siltumu mīloša saldūdens zivs.
- Populāra makšķerēšanas piederumu tirdzniecības firma.
- Karpu dzimtas zivis ar slaidu ķermeni, zilganu muguru un sudrabainiem sāniem un vēderu.
- Sens stīgu locīnstruments.
- Ne sportiski aktīvs spinningotājs ...
- Zivij galvai pretējā galā ir ...
- Skaņa, kas rodas, kad kaut kas nokrīt krasta dubļos.
- Mājās pārnēstās zivis gaida arī ... (dsk.).

Vertikāli. 1. Mīkla – maza, maza māsiņa, simtiem rubļu mugurā. 2. Šaurs, garens zvejas tīkls, ko pa nakti iegremdē upē vai ezerā. 3. Kukaiņēdāju kārtas zīdītājs ar cietām adatām. 5. Cieti sacepusi maizes ārējā kārtā (dsk.). 7. Ilgstošu nepārtrauktu skaņu kopums, piemēram, pie ūdenskrituma. 8. Pilsēta Člē, osta Klusā okeāna krastā. 10. Kas makšķerniekam nemaisās pa galvu? 14. Kā izmēra lomu? 15. Mīkla – zelta šķēres ezerā (dsk.). 17. Ko vajag meklēt mirdā? (pēc E. Vulfa).

Marinēts svaigs zandarts

Notīrītu zandartu sagriež gabaliņos, izņem asakas. Svarīgi, lai tie nav ļoti biezi. No glāzes ūdens, 3 tējkarotēm etiķa esences un tējkarotes sāls (ar kaudzi) pagatavo marinādi, kurā ievieto zandarta gabaliņus. Vislabāk tam der aizskrūvējamas burciņas. Marinādei noteikti jāaņem visi gabali. Istabas temperatūrā zivij ļauj ievilkties 2–3 stundas un tad var ēst. Ja šķiet, ka par maz sāls, ēdot var uzkaisīt *Vegetu*. Tāpat gatavo marinētu līdaku.

Zivju kroketes

Zivs fileju, speķi, sīpolus un ķiplokus samal gaļasmašīnā. Masai pieliek sāli, smalkos piparus un kārtīgi samīca, tad veido nelielas lodītes, apvārta tās rīvmāzē, sakultā olā un cep brūnas uz pannas eļļā. Gatavas kārtu piemērotā traukā un rotā ar zaļumiem, tomātu daiviņām un svaigu gurķu ripiņām.

Cepeškrāsnī cepta zivs

Mencu, karpu, līdaku vai zandartu pārgriež pa muguru (kā žāvēšanai), iztīra iekšas un izņem žaunas. Ja nepieciešams, noslauka ar drāniņu vai noskalo. Zivi liek uz cepešpannas, apakšā pakļāot foliju vai cepampapīru. Tai virsū liek šķēlītēs sagrieztu ķiploku, tomātu daiviņas, citronšķēlītes, tāpat sasmalcinātas dilles, lociņus, pētersīļus u.c. zaļumus. Pārkausa ar smalkajiem pipariem, sāli (vai citu tīkamu garšvielu ar sāli), ķimenēm, mus-

katriekstu. Visu pārlej ar majonēzi un kā pēdējo uzkaisa rīvētu sieru, kas kūstot veido kraukšķīgu garoziņu un saglabā zivi sulīgu. Cep cepeškrāsnī apmēram pusstundu (atkarībā no zivs biezuma) 250 grādos. Ļoti gardi!

Zivju zupa

Zivi notīra, izņem iekšas un žaunas, noskalo, griež gabaliņos un liek katlā vārdošā ūdenī. Pievieno četrās daļās sagrieztu sīpolu, smalkos vai graudu piparus, dilles un sāli. Ja katls mazāks, bet zivju daudz, gatavās zivis izņem ar putu karoti un liek iekšā nākamā porciju, būs tā sauktā dubultzupa. Kad zivis izvārītas un izņemtas no zupas, pievieno svaigas, smalki sagrieztas dilles un lociņus, ja vajag, arī sāli. Zupai jābūt *kreptīgai* un *smeķīgai*. Ja garšo, tai pievieno arī kartupeļus un krējumu. Visgardākā zupa izdosies, to gatavojot katlā virs ugunsкура brīvā dabā un no ezera ņemtā ūdenī.

Savulaik aizrautīgās makšķernieces Astras TOMSONES receptes

Tematisko lapu atbalsta:



Lapu sagatavoja Līga LIEPIŅA un Regīna TAMANE