

Zini, sargā, copē!



Sacensību rezultāti neparāda Limbažu Lielezera īsto seju

Svētdien Limbažu Lielezerā notika Sudraba ceļojošā ALDA kausa izcīņas 1. posms. Parasti ALDA rīkotie mači sākas maijā, bet šogad *kovidlaiks* tos attālināja. Tas arī noteicis, ka būs vien trīs posmi, un sacīkstes norisināsies tikai aģentūras apsaimniekotajos ezeros – Augstrozes Lielezerā un Dūņezērā. Lai samazinātu saskarsmi, reģistrācija notika internetā un arī tradicionālā kopīgā zupas ēšana šoreiz izpalika. ALDA direktors Jānis Remess atzinās – kaut arī individuāli makšķerniekus šopavasār satīcis, tomēr sacensību pietrūcis. Un arī viņi paši bija priecīgi satīkties.

Pirms makšķernieki nāca krastā, lai atrādītu savus lomus, sacensību rīkotājs ierasti izmeta likumu pa ezeru, lai novērtētu, kā dalībniekiem sokas. J. Remesa secinājums bija – ja gribas, lai zivis neķeras, sarīko sacensības. Lielākoties rītapusē laivās redzēti vien asarīši. Bet zināms jau, ka zivis Lielezerā ir – to pierādījuši gan zinātnieki, gan paši makšķernieki. Tiesa, šopavasār nekādi rekordlomi Limbažu Lielezerā neesot fiksēti, bet pārsteidzošākais bijuši zuši. Pirmoreiz tie ūdenstilpē ielaisti 2013. gadā un nu jau paaugušies līdz 70–80 cm, un sver nepilnu kilogramu. J. Remess kā iemeslu tam, kāpēc svētdien sacensību dalībniekiem nebija īstā zivju diena, min laikapstākļu maiņu. Tā domāja arī vairāki uzrunātie copētāji. Rīts bija saulains, diena izvērtās dūmakaina, un tad

atkal bija zilas debesis. Zivīm nepatīkot tādas pārmaiņas. Vējš arī pēdējās dienās esot nepareizais – ja ne tīrs austrumu, tad ar tā pieskaņu, un tas esot bada vējš...

Nekādus veiksmīgus makšķerniekstāstus todien no sacensību dalībniekiem nenācās dzirdēt, no 21 komandas ar lomiem varēja palepoties vien sešas. Krastā nācēji gan tālab nerādīja garus gūmjus un prata pajokot par slikto copi. Mārtiņš no komandas *JPV* labprāt pozēja ar savu vienīgo noķerto 15 cm garo asarēnu, ar ko viņš, starp citu, kā pēdējais ieskaits punktu ieguvējs nopelnīja Jāņa Lietiņa dāvēto kartupeļu maisu. Vēl gan vecās ražas. – *Būtu nedēļu vēlāk, varētu ēst jaunos*, – komentēja Jānis. Tomēr dažiem paveicās tikt arī pie lielāka loma. Kad Andris Vītols no komandas *Tagad toč viss skaidrs* uz svariem nolika kopā ar pārinieku Rolandu Muskaru noķerto, vīri secināja – viņi vienīgie noķēruši tās zivju sugas, lai loma vērtību pareizinātu ar koeficientu 1,5. Ja līdz šim vietu sadalījumu noteica noķertā kopsvars, šoreiz bija noteikums – ja lomā ir līdaka, zandarts un asaris, to reizina ar koeficientu. Tiesa, arī bez tā komandai šoreiz bija veicies vislabāk. Andris neslēpa prieku, ka beidzot iegūta 1. vieta, iepriekš kādā no posmiem bijusi otrā, arī trešā. – *Nē, mēs neesam gudrākie makšķernieki. Tie ir tie, kuri ieņem godalgotās vietas kopvērtējumā. Mēs pagājušajā sezonā*



Andris Vītols (no labās) un Rolands Muskars no Duntē puses – pirmo reizi pirmie!

Rezultāti

1. vietu ar 3,975 kg lomu ieguva komanda *Tagad toč viss skaidrs* (A. Vītols un R. Muskars). 2. bija *NM house* (Jānis Meirans un Staņislavs Maškevičs) ar 2,210 kg, 3. – *Ozo* (Aivis Balodis un Kristaps Gailis, loms 1,645 kg), bet 4. – *Lauztie airi* (Imants Grabovskis un Vladimirs Komarovs, noķerti 1,475 kg). Limbažu Lielezers todien tika patukšots vien par nepilniem 16 kg zivju.

bijām nelāgā vietā – kādā no padsmītajām, – viņš noteica, smejot, ka gan jau šoreiz līdzējusi komandas nosaukuma maiņa. Pērn viņu tandēms ar Rolandu Muskaru saucies vien *Viss skaidrs*.



– Lielezera pēdējā brīža piedāvājums, – tā par krastā nākot noķerto 15 cm nelielo asarēnu teic Mārtiņš Vizulis

Kontrolzvejā Āsteres ezerā konstatēts padsmīt zivju sugu

Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskā institūta *BIOR* pētnieki veica kontrolzveju Āsteres ezerā, lai noteiktu, kādas sugas kādā apjomā un vecuma diapazonā mīt šajā ūdenstilpē. Iepriekš tāda Āsterē veikta pirms aptuveni 10 gadiem.

BIOR ar darbiem tika galā necerēti ātri, jo lielo zivju nakts zvejā bijis mazāk, nekā gaidīts pēc sīko zivju kontrolzvejas dienā. Arī ezera apsaimniekošanas biedrības vīri bija gaidījuši, ka kontroltiklos būs vairāk lielo zivju. – *Tas gan nenozīmē, ka zivju šeit būtu maz. To ir daudz. Bet, salīdzinot ar to, kāda bija dienas zveja, kontroltiklos tām vajadzēja būt vairāk. Dienas zveja bija sekmīgāka nekā nakts, lai gan parasti ir otrādi*, – norāda *BIOR* zinātnieks Ēriks Aleksejevs. Viņš skaidro, ka Āsteres ezers ir gana dziļš, tādēļ zivis varējušas peldēt kontroltikliem pāri, tā no tiem izvairoties.

BIOR pētnieki saskaitīja 14 zivju sugu – līdakas, plaužus, raudas, ruduļus, līņus, karūsas, karpas, vīķes, auslejas, zandartus, asarus, kīšus un akmeņgrauzi. Balto zivju, protams, bija vairāk nekā plēsēju, bet sarunbiedrs apliecina, ka šāda situācija ir lielākoties visās ūdenstilpēs, turklāt tā tam jābūt, jo plēsējiem kaut kas jāēd. Ē. Aleksejevs vērtē, ka sugu daudzveidība ezerā ir laba. Šajā ūdenstilpē varētu dzīvot arī zuši, ja vien kāds tos tur ielaistu. Āsteres apsaimniekotāju pārstāvji Mareks

Brauns un Jānis Veinbergs zina teikt, ka ūdenstilpē pēdējā laikā parādījušās arī foreles. (Pētniekiem gan tās nelaimejās dabūt.) Viņiem zināmas vismaz trīs šogad noķertās, no kurām lielākā bija 2,44 kg smaga. Arī pērn makšķernieki foreles noķēruši gana bieži. Biedrības pārstāvji spriež, ka tās ezerā nonākušas pa savienojamo kanālu no Lūdiņupes vai no kāda tuvējā audzētāja foreļu dīķa, kad tur pārrauts dambris.

Zinātnieki arī pārbaudījuši, vai Āsteres ezerā mājā vēži. Neviens nav atrasts. M. Brauns stāsta, ka pēdējos piecos gados tie tur tiešām nav novēroti, lai gan pirms tam šur tur bijuši. Grūti pateikt iemeslu vēžu izzušanai, iespējams, pie vainas kāda to slimība.

Runājot par izmaiņām zivju sugu sastāvā kopš pēdējās kontrolzvejas, Ē. Aleksejevs secina, ka nu ezerā parādījušās arī karpas, ko pati biedrība ielaidusi un turpinā šo resursu papildināt. Tāpat šajā reizē bija vairāk zandartu – iepriekš zinātnieki dabūjuši, šķiet, tikai vienu. M. Braunu patīkami pārsteidza, ka ķērušies arī prāvi asari, no kuriem lielākais svēra 750 g,



Pēc kontrolzvejas tās rezultātus pārrunā Limbažu novada pašvaldības aģentūras ALDA direktors Jānis Remess (no labās), Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskā institūta *BIOR* zinātnieks Ēriks Aleksejevs un biedrības Āsteres ezers pārstāvji Mareks Brauns un Jānis Veinbergs

mazu asarīšu īsti nav bijis. Vairāk ķērušās raudiņas un vīķes, bijuši arī līdacēni. No lielajām vairāk karpas un līņi, tāpat karūsas. M. Brauns norāda, ka Āsteres ezerā mīt gan vietējā Latvijas suga – dzeltenās jeb zeltainās karūsas, gan ievestās sudrabainās.

Izvērtējot zivju vecumu, secināts, ka daudzas sugas atražojas pašas, jo ķērušies gan jaunie, gan jau pieaugušie īpatņi. Ē. Aleksejevs pieļauj, ka nārsto arī ielaistās karpas, taču to atražošanās procents vērtējams tuvu nullei, jo nav mazo īpatņu.

M. Brauns pieļauj, ka ezera vēsais ūdens nav piemērots to nārstam un, pat ja kāda iznārsto, mazos apēd plēsīgās zivis.

Kontrolzveja ūdenstilpē veikta, lai Āsteres ezeram izstrādātu jaunus zivsaimnieciskās ekspluatācijas noteikumus. Šo Limbažu novada pašvaldības aktivitāti ar 1455,15 eiro līdzfinansējumu atbalstīja Latvijas Zivju fonds.



 Sākums – 9. lpp.

Jūtas gandarīts, ja viņa gatavotās zivis garšo

Maijā apritēja ceturtais gads, kopš Salacgrīvas centrā, kādreizējā preses kioskā, iekārtota zivju tirgotava. Tās autors ir salacgrīvietis **Armands BELASIKS**. Viņam gan zivju mājražošana un tirgošana ir tikai blakusnodarbe. Ikdienā, būdams SIA *Salacgrīvas elektromontāžnieks* īpašnieks un elektropreču veikala saimnieks, viņš strādā ar elektrību un visu, kas tai pieder. Armands ir pārliecināts: – *Ja hobija atšķiras no pamatdarba, tad dzīvot ir patīkamāk un viss veicas labāk.*

Protams, mājražošana nav viegla joma. Reizēm jādarbojas līdz nakts tumsīnai. Piemēram, nesen uz Salacgrīvu atbraukušie vasarnieki prasīja kūpinātas zivis, ko vēlējās baudīt vēl siltas. Tā nu Armands strādāja līdz pusnaktij, lai pasūtījumu izpildītu. Viņš arī izbauda iespēju doties izbraukumos ārpus Salacgrīvas, kur zivis gatavo uz vietas, lai pasniegtu siltas, piemēram, Nēģu svētkos Carnikavā. Vēl ļoti patīk Burtnieka svētki, kuru rīkotāji viņu pat īpaši paaicināja. Protams, tirgojas arī vietējā Salacgrīvas Renģedāju festivālā.

Sarunbiedrs stāsta, ka esot gan viena problēma. Lai grilus un citu nepieciešamo aprīkojumu iekrautu transportā, vien vajadzīgas trīs stundas. Taču to viņš iecerējis labot – veiksmīgi startējis biedrības *Jūrkanter* projektu konkursā un saņēmis atbalstu mobilo virtuālo būvniecībai. Tas gan nebūšot tik vienkārši, jo ideja ir oriģināla. Pamatnei Armands iecerējis izmantot auto piekabi, būvēt zemu platformu uz riteņiem. Uz tās tiks grilu, plīti un ledusskapī. Principā veidosies tāds kā virtuāls stūrītis. Salacgrīvietis cer ar tādu ērti piebraukt, noparkoties un, laiku lieki netērējot, ķerties pie zivju gatavošanas. Grūti bijis atstāt, kurš kaut ko tādu izgatavos. Ar lielu

pierunāšanu izdevies vienoties ar vietējā autoservisa vīriem. Daudzi atteikuši. – *Tu esi galīgi dulls. Kam tev tādu vajag?* – viņam sacīts. Bet Armands bilst, ka reizēm viņam prātā iešaujas kāda ideja, kas neliek mieru, kamēr nav īstenota.

Armanda kioskā produkcijas piedāvājums ir diezgan plašs – gan kūpinājumi un grilējumi, gan svaigas zivis. Tās pats fasē vakuumā. Viņš gan atzīst, ka salacgrīviešu jūras tuvums ir nedaudz izlutinājis. Prasīgi klienti! Cēsu, Valmieras un Rīgas pusē zivi vērtē augstāk, toties turieniešiem zivis pārsvarā interesē vēsajos gadalaikos, vasarā mazāk. Sarunbiedrs uzsver, ka viņam patīk zivis *ar vēsturi*. Piegādātājus, zvejniekus un audzētavas (ja runa par saldūdens zivīm) izvēlas ļoti uzmanīgi – tikai no tiem, kas tās zvejojuši.

Armands labprāt izglīto pircējus, kuriem reizēm pietrūkst zināšanu par zivīm, teiksim, to uzbūves īpatnībām (kādam tām jābūt) un citām niansēm. Reiz aizvedis kādam valmierietim svaigas reņģes, bet klients sūdzējās, ka tās ir tādas pamīkstas, laikam bijušas saldētas. Bet, lūk, jāzina – ja cep svaigu reņģi, tā ir tieši tāda. Stingrāka ir tieši saldētā. Nākamreiz piegādājis abus veidus, lai novērtētu pats. Daudziem grūti iestāstīt, ka reizēm saldēta zivs ir pat labāka par svaigu. Protams, ja ir iespēja dabūt no zvejnieka, tikko viņš izbraucis krastā, ļoti labi. Ja, ne, labāk tūlīt saldēt, lai apturētu bojāšanās procesu. Ja pēc tam ledusskapī pareizi (+3 līdz +5 grādu temperatūrā) lēni atlaidina, būs garšīgi! – *Nemācēšu teikt, kāpēc, bet atsaldēta zivs glabājas ilgāk nekā svaiga*, – viņš apliecina. Mājražotājs stāsta, ka pārsvarā zivis, ko lielveikalos tirgo ar atzīmi *atdzesēta*, ir bijušas saldētas. Ja klāt raksta, ka svaigas (ir redzēts),



Salacgrīvas zivju kioska saimnieks Armands Belasiks ar saimnieka zivīm, ko pats nav ķēris, bet labprāt pagatavoja

tad ir ļoti iespējams, ka mānās. Un ņemiet vērā – atdzesēto zivi nav ieteicams atkārtoti saldēt, būs nepatīkama piegārša!

Aptuveni pirms gada Armands sāka ņemt zivju ēdājus savās mājās. Tam pamatu ielika biedrības *Jūrkanter* projekts *Ēdisim Latvijas zivis*. Tā mērķis bija ar zivīm iepazīstināt bērnus, kuriem mājās tās bieži nav celtas galdā. Mājražotājs bija viens no tiem, kam uzticēts nākamās ēdājus *iebarot*. Lai to varētu, nācās pagalmā uzbūvēt nojumi ar galdiem. Arī pati bērnu uzņemšana bija īstas ugunsgrābekļa. Vieniem jāva tūlīt zivis, bažīgi uzmanot, lai kāds nesavainojas ar aso nazi, citi daudzējādi pa teritoriju... – *Izturējām!* – smeja sarunbiedrs. Pēc tam jau cienāt pieaugušo grupas tāds nieks vien šķita. Armands gan šo piedāvājumu īpaši nereklamē. Par to paucukstējis tikai vietējā Tūrisma informācijas centra meitenēm. – *Bet man patīk cienāt! Sevišķi, ja redzu, ka cilvēkam garšo, viņš ir paēdis un apmierināts. Pēc tam vakarā gulēt jau piekusis, bet uzlādēts ar pozitīvu enerģiju*, – viņš atzīst.

Mājražotājs aizvien meklē savus veidus, kā darīt labāk un garšīgāk. Piemēram, no vējazivs, kas ir diezgan pasausa, gatavo šašliku (ko noteikti nedara daudzi). Viņš

neizvairās no neierastākām zivīm. Šobrīd mūsu zvejnieki labprāt ķer grunduli, jo uzpircēji (eksportam) maksā labi. Vietējiem gan to neizdodas iekarot. – *Kamēr vēl breksi, vimbu vai būtīti varēs nopirkt, turēties pie tām*, – spriež Armands. Taču grunduļa gaļa ir balta, garda, zivij ir tikai viena centrālā asaka. Velti to noniecinām! Ja tiek pie kāda brangāka, to kūpina. Ģimenei garšo. Viņš gatavojis arī haizivi, tā visgaršīgākā esot fritēta, eksperimentēts arī ar dažādām mērcēm. Re, Salacgrīvā ir vīrs, kurš uzpērķ un pārdod tālāk dažādas ekskluzīvās sugas. Tagad jāpaciesas vien līdz nākamajai piegādei (jāpiesakās rindā). Pat, dodoties ceļojumos, viņš pamanās atrast vietējos zvejniekus, nopirkt kādu zivi un turpat pagatavot. Kur vēl dabūsi svaigu to, kas pie mums atnāk tikai saldēts, piemēram, garneles! Viņš gan uzskata – lai būtu īsti garšīgas, jāpievieno dilles, ko dienviņu zemēs neēd. Bet ar sievu pamanījuši līdzīga izskata augu savvaļā un izrādījies, ka garša pareizā.

Jāteic, ka salacgrīviešu zivju gatavotāja stāsti ir ne mazāk interesanti kā makšķernieku. Kad dosieties uz kiosku, nekautrējieties, viņš labprāt kaut ko interesantu pastāstīs!

Mini un uzzini!

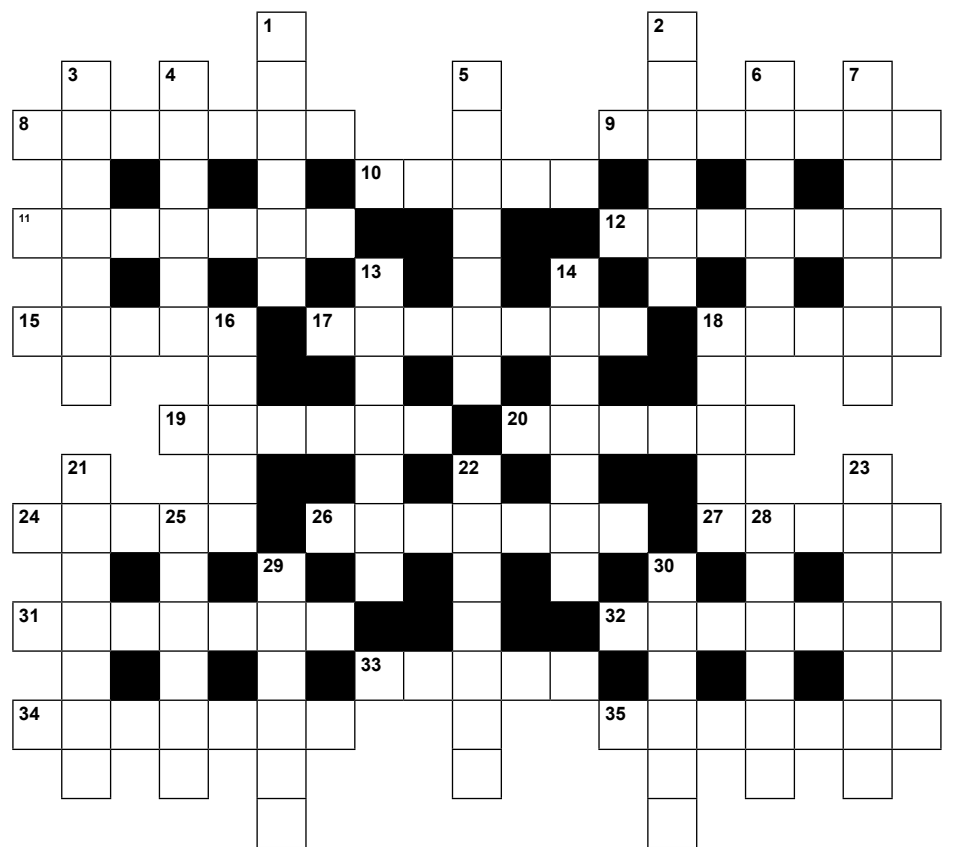
Horizontāli. 8. Bute. 9. ASV un Kanādas robežupe. 10. Zivs ar zilgani pelēku, melni punktotu muguru, sudrabballtiem sāniem. 11. Neliela karpu dzimtas zivs; vēja zivtiņa. 12. Plekstu dzimtas zivs ar brūngani dzeltenu, plakanu ķermeni un acīm, parasti galvas vienā pusē. 15. Daudzgadīgi smaržīgi lakstaugi ar ložņājošu sakmeni ūdenstilpju malās; kalnes, skalbes. 17. Neliela karpu dzimtas zivs ar vārpstveida ķermeni, zaļganbrūnu muguru, zilganu vēderpusi, nelieliem tumšiem plankumiem. 18. Zivs ar ļoti slaidu veltenisku ķermeni, zaļganbrūnu muguru, dzeltenīgu vēderu. 19. Saimnieciski nozīmīgas zvejas zivis. 20. Mazas zivtiņas, izplatītas mēreni siltās jūrās, ir nozīmīgas jūras barošanās ķēžu sastāvdaļa. 24. Liela mencveidīgo kārtas zivs (Atlantijas okeāna ziemeļos) ar trim muguras un divām anālajām spurām. 26. Saldūdens zivs ar zilgani zaļu muguru, sudrabotas krāsas sāniem un vēderu. 27. Zivs ar lielu, līdz 6 m garu, vārpstveida ķermeni un smailu purnu. 31. Pelaģiska jūras zivs ar vārpstveidīgu ķermeni, konisku galvu un smailu purnu. 32. Zivju ēdiens ar piedevām. 33. Lašveidīgo kārtas sīgu dzimtas suga, 1957. gadā ielaista Stropu ezerā, bet iedzīvošanās nav zināma, sastopama Ziemeļu Ledus okeānā, Āzijā, Ziemeļamerikā. 34. Jūras dieva Poseidona un Keroesas dēls grieķu mitoloģijā. 35. Latīniskais nosaukums karpu dzimtas zivju ģintij, no kuras Latvijā sastopamas divas sugas.

Vertikāli. 1. Viena no dieva Višnu 10 avatārām (iemiesojumiem) zivs vei-

dolā hindu mitoloģijā. 2. Karpu dzimtas suga (apv.). 3. Līdz 60 cm gara saldūdens zivs no karpu dzimtas, kam raksturīgs no sāniem saplacināts ķermenis un lielas zvīņas. 4. Siļķveidīgo kārtas saldūdens zivs. 5. Ogres labā krasta pieteka Vecpiebalgas novada Inešu pagastā. 6. Upe Brazīlijas dienvidaustrumos, Paranas kreisā krasta pieteka. 7. Ezers Latgales augstienes Dagdas pagurainē. 13. Siļķu dzimtas caurceļotāzivis ar saplacinātu ķermeni un ļoti izteiktu vēdera ķīli, Baltijas jūrā reti; lapreņģes. 14. Ezera salakas. 16. Dūņu pīkstu un nēģu mazuļu nosaukums Vidzemē, retāk Kurzemē (apv.). 18. Zodiaka zīme. 21. Zvejas rīks, trejbrīdis – tīkls, kas piestiprināts pie diviem līkiem un viena taisna koka (apv.). 22. Saimnieciski nozīmīgas zivis, izplatītas tropu un mērenajā joslā. 23. Plaudis (apv.). 25. Plaudim līdzīgas karpu dzimtas zivis, kas uzturas jūrā, bet nārsta laikā un mazuļu stadijā – upēs un caurtekošos ezeros; spāres. 28. Laivas ribas, pie kā piestiprina malas dēļus. 29. Lašveidīgo dzimtas zivs ar lielu muguras spuru un taukspuru, uzturas straujos, skābekļa bagātos strautos. 30. Akmeņplekstu nosaukums Ziemeļkurzemes jūrmalā (apv.).

Agita LEONTJEVA

25. Durbas. 28. Tukšas. 29. Alatas. 30. Grabas. 13. Paledes. 14. Stintes. 16. Spīga. 18. Zivis. 21. Kakazis. 22. Kefales. 23. Bresnis. Vertikāli. 1. Matisja. 2. Blicis. 3. Plaudis. 4. Skalla. 5. Susatla. 6. Igrasu. 7. Dirdzis. 31. Makrele. 32. Frikasē. 33. Nelma. 34. Bizanis. 35. Abiramis. ras. 17. Mailite. 18. Zutis. 19. Siļķes. 20. Anšovi. 24. Saīda. 26. Peledes. 27. Store. Horizontāli. 8. Plekste. 9. Niagāra. 10. Lasis. 11. Ausleja. 12. Līmandā. 15. A-



Tematisko lapu atbalsta:



Lapu sagatavoja **Līga LIEPIŅA, Regīna TAMANE un Linda TAURIŅA**