

Zini, sargā, copē!



Zandartu resursu atjaunošanu kavē zivju mazuļu trūkums

Jau vairākus gadus Limbažu novada pašvaldības aģentūra (PA) ALDA, gūstot atbalstu Latvijas Zivju fonda projektu konkursos, kā vienu no aktivitātēm paredz zandartu resursu papildināšanu dažos mūspuses ezeros. Aģentūras direktors Jānis Remess stāsta, ka pēdējā reize, kad zandarti ielaisti kādā mūsu ūdenstilpē, ir 2018. gada oktobris un tas veikts Lādes ezerā. Pēc tam tikt pie zandartu mazuļiem vairs nav izdevies, lai gan pavasaros, izsludinot zivjaudzētavām pieteikšanos projektā par zandartu mazuļu iegādi, atsaucība ir. Meklējam atbildes uz jautājumu, kāpēc šīs sugas zivju resursus papildināt ir problemātiski.

Situācija nav sliktā, tomēr papildināt varētu

Zandartumakšķerēšanasliegums ilgst no 16. aprīļa līdz 31. maijam. Ja daudzviet 1. maijā makšķernieki laivās dodas uz līdaku copi, jo beidzas to liegums, PA ALDA apsaimniekotajos ezeros tas līdz jūnijam nav atļauts. J. Remess stāsta, ka šādi lemts, lai netraucētu zandartu nārstu. – Makšķerniekiem jāpaciesas, turklāt no krasta viņi var copēt. Protams, zandartus lomā paturēt nedrīkst. Taču esam pārliecinājušies, ka šī mūspusē viena no vērtīgākajām zivīm arī pati spēj sevi atražot, tāpēc cenšamies radīt šim procesam pēc iespējas labvēlīgākus apstākļus. Uzskatu, ka tas ir labāks risinājums nekā regulāra mazuļu ielašana. Jāpiebilst, ka Lādes ezeru apsaimnieko biedrība, tajā makšķerēšana no laivām atļauta jau no 1. maija. ALDA direktors gan spriež, ka arī tur vajadzētu ieviest līdzīgu kārtību kā Limbažu un Augstrozes Lielezeros.

J. Remess atzīst, ka kopumā mūspusē situācija nebūt nav sliktā. Izstrādājot Limbažu Lielezera apsaimniekošanas plānu un veicot izpēti, secināts, ka tajā zandartu gana un nav nepieciešamības pēc resursu papildināšanas. Arī Augstrozes Lielezerā un Lādes ezerā situācija nebūt nav kritiska, tomēr, ja izdotos tikt pie mazuļiem, tad tos ielaistu šajos ezeros. Augstrozes ezera apsaimniekošanas plāna izstrādes procesā secināts, ka trūkst izmēros lielu zivju. – Pirms dažiem gadiem bija ļoti karsta un sausa vasara, kad vairākos ezeros, tai skaitā Augstrozē, bija zems ūdens līmenis, zivis slāpa un gāja bojā. Izstrādājot apsaimniekošanas plānu, varēja redzēt, ka šajā laika posmā ir trūcis mazo zivju. Tiesa, šo zivju populācija atjaunojas arī dabiskā ceļā, tomēr aģentūras direktors atzīst, ka re-

sursus papildināt varētu. – Mēs, tāpat kā daudzi apsaimniekotāji, jūtam ļoti lielu spiedienu no makšķerniekiem, jo visi grib lomā lielās zivis. Pavisam bez zandartiem gan Limbažu pusē makšķernieki nepaliek. Vēl nesen redzēta fotogrāfija, kurā divi makšķernieki rādījuši Augstrozes ezerā iegūto lomu – 3 līdakas un 6 zandartus. Jūnijā, pēc nārsta, zandarti ķeroties vislabāk. Limbažu Lielezerā šīs sezonas pagaidām lielākais guvums ir 3,5 kg smaga zivs.

Neizpildītie solījumi

Pagājušajā pavasarī, PA ALDA izsludinot zandartu mazuļu iepirkumu, tos piegādāt apņēmās SIA Rūjas zivju audzētava. Tomēr līgumā paredzētajos termiņos uzņēmums neiekļāvās. J. Remess stāsta, ka situācija izvērtusies diezgan nesmuka, jo līdz pēdējam brīdim audzētāji solījuši, ka zivis būs. – Dienu pirms noliktā termiņa saņēmumu zvanu, ka zandartu nebūs. Esot nolaists dīķis, kur tos audzē, un konstatēts, ka mazuļu nav. Par to audzētājiem nācies maksāt soda naudu – 1000 eiro, jo šādu sankciju saistību nepildīšanas gadījumā paredz arī Zivju fonds. Savukārt zandartu mazuļu iegādei paredzētos līdzekļus aģentūra izlietojusi, nopērkot dažādas tehniskas ierīces zivju resursu aizsardzībai.

J. Remess atzīst, ka šāda problēma daļēji rodas tamdēļ, ka projektus par resursu papildināšanu izsludina februārī, martā. Audzētāji apņemas piegādāt konkrētās zivju sugas, vēl nezinot, kāda būs sezona un vai viņiem vispār mazuļus izdosies izaudzēt. – Ne jau mēs vienīgie, kas netiek pie zandartu mazuļiem. Projektus neizdevās realizēt arī vairākiem citiem ezeru apsaimniekotājiem. Laikam jāvaino daba, iespējams, kaut kas ir mainījies, un neizdodas zan-

dartu mazuļus izaudzēt. Aģentūras direktors gan dzirdējis arī runas, ka ir zivju audzētavas, kas par saviem uzdod Igaunijā iegādātus zandartu mazuļus. Pat ja tas nav aizliegts, tā tomēr ir pircēja maldināšana, jo kaimiņvalstī zandartu ikrus inkubē un arī audzē baseinos. – Mums vajag dabiskā vidē – dīķos augušus. Baseinos audzētie nav pieraduši pie pārtikas, kāda ir dabā, ir liels risks, ka, palaisti ūdenstilpē, tie neizdzīvos. To jau it kā var redzēt pēc piegādāto mazuļu izmēriem. Tie, kas šķīļas dīķī, nevar būt vienādu izmēru. Ir mums vesti tādi, par ko nav šaubu – tie auguši dabā. Bet esmu redzējis arī visus vienāda izmēra, turklāt ļoti maziņus. Ja nārsts ir maijā, tad līdz oktobrim, kad paredzam ielašanu, mazuļiem būtu jāizaug lielākiem.

Zandartu audzēšana ir piņķerīga

Vides zinātniskais institūts BIOR zandartu mazuļus audzē divās savās audzētavās – Tomē un Pelčos. To veic valsts zivju resursu atražošanas programmā, kas paredz ar zandartiem papildināt Daugavas baseina upes un dažus valsts publiskos ezeros. Institūta vadošā pētniece Ruta Medne stāsta, ka vēl pirms 100 gadiem zandarti Latvijas ūdeņos bija retums. Tomēr līdz ar klimata pārmaiņām, arī mērķtiecīgu resursu papildināšanu, šī suga pie mums ir labi iedzīvojusies un veiksmīgi sevi atražo. Izaudzēt zandartu gan nav tik vienkārši, tas ir sarežģīts darbs, tāpēc var saprast privātās audzētavas, kas ar to īsti netiek galā. – BIOR ir ļoti liela pieredze, jaudas un aprīkojums. Audzētava «Tome» ir ievērojama visas Eiropas līmenī. Un tāpēc mums arī pārsvarā izdodas tikt pie zandartu mazuļiem, tomēr jāatzīst, ka tas ir ļoti laikietilpīgs un dārgs process, – skaidro pētniece.

R. Medne stāsta, ka institūtam vēl nav sava vaislas zandartu ganāmpulka, tāpēc, saskaņojot ar atbildīgajiem die-

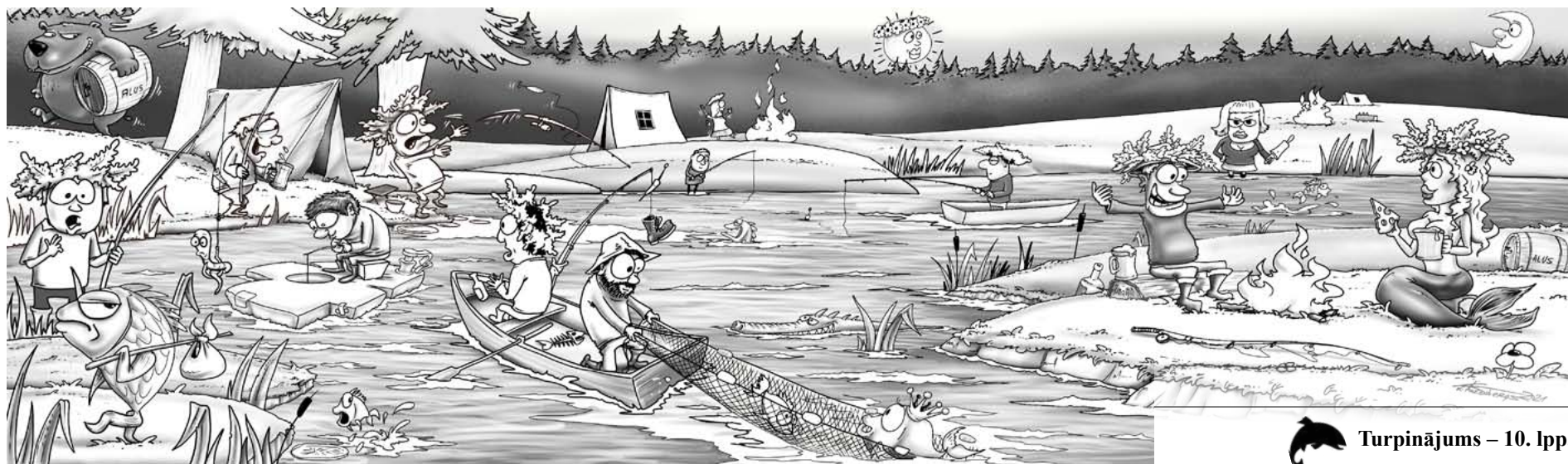


Jānis Remess ar zandartiem, ko pirms pāris gadiem izdevies noķert Limbažu Lielezerā

nestiem un ministrijām, zivis zvejo dabā. Pēc tam speciālisti rūpīgi seko līdz ikru nobrieduma pakāpēm un nosaka piemērotāko laiku nārsta stimulācijai. Ikri šķīļas inkubatoros, bet kāpurus audzē tikai dīķos. Vidē, kas ir maksimāli pietuvināta dabai. Līdz ar to, pārvietoti uz savu turpmāko dzīvesvietu, zandartu mazuļi neapjūk, prot atrast barību. – Vaislas zivis zvejojām tur, kur tām ir mazāk labvēlīgi apstākļi nārstam, piemēram, Daugavas lejtecē zem Rīgas HES. Inkubējot ikrus, izaudzējot mazuļus, ieguvums ir nozīmīgs. Dabā liela daļa šo ikrus nemaz neizšķīlto, – uzsver pētniece.

Diemžēl sazināties ar SIA Rūjas zivju audzētavu un izvaicāt par klupšanas akmeņiem zandartu mazuļu ieguvē tā arī neizdevās. Ar uzņēmuma vadītāju Jāni Priedīti vienojamies par konkrētu sarunas laiku, tomēr pēc tam viņš uz zvaniem vairāku dienu garumā tā arī neatbildēja.

Foto no Jāņa REMESA albuma



Sākums – 9. lpp.

Vietējās zivis piejūrā ir, tikai jāzina, kur meklēt

Ja cilvēks dodas atpūsties pie jūras, tad viņam rodas gluži saprotama vēlme nobaudīt kādu zivju ēdienu. Kur to meklēt? Ar svešzemniecēm būs vienkāršāk: lasis un kāda garnele atradīsies lielākās daļas krogu un kafējnicu ēdienkartēs. Vietējo lomu ne katra ēstuve piedāvā, bet iespējas pie tā tikt ir. Tikai jāprot atrast!

Salacgrīvai ir, ko piedāvāt

Kur var nogaršot zivis, iebraucēji nereti jautā Salacgrīvas tūrisma informācijas centrā (TIC). Ceļojumu konsultante Līga Līsmāne teic, ka vasarā to viņiem tajā biežāk. Viens no iemesliem ir pašsaprotams – uz piekrasti atpūsties brauc vairāk ļaužu. – *Mums ir, ko piedāvāt*, – teic sarunbiedre. TIC mājaslapā izveidota sadaļa *Kārojas zivis?*, kur minēti trīs to gatavošanas vārdi un tālruņa numuri. Lai tiktu pie kūpinātām zivtiņām, gribētājiem gan laikus jāpasazinās ar mājražotājiem. L. Līsmāne zina, ka, ievērojot šo priekšnosacījumu, pārsvarā cilvēki bešā nepalik. Arī tad, ja zivis nav laikus *rezervētas*, TIC ar kūpinātājiem sazinās, un gadās, ka viņiem šis produkts piedāvājumā ir. Tā gan nav vienmēr.

Lielajām tūristu grupām Salacgrīva piedāvā vietējās produkcijas degustāciju. Saimnieces galdā ceļ *Brīvā viļņa* konservus, salacgrīvieša Armanda Belasika ražoto, no zivīm gatavotus ēdienus, kam klāt var piekrist *Dabas maizi* no *Lienes konditorejas*. Šādu galdu nereti klāj Salacgrīvas pilskalnā vai pie jūras, lietainās dienās – Dabas aizsardzības pārvaldes ēkā. Viesiem šis pasākums ļoti patīk, lai gan daudzi atzīst, ka par degustāciju to gluži nesauktu. Drīzāk tās ir diezgan sārtas pusdienas. Piektdienās un sestdienās cilvēkus pēc zivīm TIC sūta uz A. Belasika zivju kiosku Salacgrīvas centrā. Tirgus dienās iesaka tās pameklēt arī tur, jo pārsvarā pa kādam tirgotājam, kas piedāvā kāroto, tirgū var sastapt.

Galdā ceļ arī vietējo dienas lomu

Viena no kafējnicām, kur svaigas un vietējās zivis var baudīt ik dienu, ir *Kambīze «Pie Laša kundzes»* Salacgrīvā. Starp piedāvājumiem ēdienkartē ir *Dienas loms*. Kāds, tas ir attiecīgajā dienā jājautā viesmīlim. Kafējnicas saimniece Valentīna Čerņavska teic, ka līdz Jāņiem galvenā zivs ir reņģe. Tās pagatavo vienkārši – apviļā miltos, apkaisa ar sāli un cep. Tā arī ir vislabāk – uzskata saimniece. Zivi nedrīkst *samocīt*. Rezultāts uz šķīvja ir bagātīga kraukšķīgu zivtiņu porcija, ko daudzi ēd ar visām asakām, jo tās ga-



Šādu šķīvi ar svaigi zveidotām un ceptām reņģītēm viesiem pasniedz kafējnicā *Kambīze*. Tās saimniece Valentīna Čerņavska teic, ka kādam tā ir bērnišķīga garša, citam eksotika vai ēdiens, ko nogaršot, apmeklējot Salacgrīvu, ir goda lieta

tavošanas procesā kļūst mīksta. Valentīna saka paldies šīs zivs daudzīnātājam Dzintarim Kolātam, Reņģedāju festivāla idejas autoram: reņģes statuss pēdējos gados ir ievērojami cēlies! *Kambīzē* ir sastapti pat viesi no Latgales, kuri stāstījuši, ka viens no brauciena iemesliem uz šo pusi bijusi reņģe. Arī ārzemniekus tā interesē, jo viņiem šī zivs ir eksotika, ko savā zemē ne-nobaudīsi.

Pēc Līgo svētkiem reņģu sezona beidzas, tāpēc kā dienas lomu to vairs nepiedāvā. Paliek neliels uzkrājums saldētavā, jo gadās kāda tūristu grupa, kas ļoti vēlas nogaršot tieši šim krastam raksturīgāko zivi. Valentīna gan piebilst, ka mūsdienās saldēšanas metodes ir tik augstā līmenī, ka produkti, tostarp zivis, kvalitāti nezaudē. Tik jāņem vērā, ka produktus pirms saldēšanas ir īpaši jāapstrādā, un tos nekādā gadījumā nedrīkst saldēt atkārtoti. Tomēr dienas loms, ko gatavos jūnija beigās, visticamāk būs jūras asaris un bute. Valentīna teic, ka ēdinātājam jābūt praktiskam, izvēloties, kuras zivis iekļaut ēdienkartē. Zivīm jābūt tādām, lai tās varētu ātri pagatavot. Piemēram, kamēr izcepsies jūras grundulis, būs ilgi jāgaida. Asarīšus no jūras *Kambīzē* pasniedz jau izfilētus.

Piedāvāt ēstgribētājiem dienas lomu var, pateicoties ilggadējai sadarbībai ar vietējiem zvejniekiem. Jāpiebilst, ka šis ir jau 17 gads, kopš *Kambīze «Pie Laša kundzes»* strādā Salacgrīvā. Valentīna skaidro, ka zvejniekiem kafējnicas gan nav izdevīgākie klienti. Daudz ērtāk ir nozvejoto atdot uzpircējiem, kuri lielos apjomos nopērk visu, tiklīdz zvejnieki iznācis krastā. Tomēr zivis kļuvušas pieejamākas *Kambīzes* klientiem. Bija laiks, kad pie tām tikt bija grūtāk. Šobrīd piekrastes zvejnieki zivis piegādā cītīgi. Turklāt – oficiāli. Tiem, ar kuriem ēdinātāji sadarbojas, pa-

pīri ir kārtībā. Visi izraksta pavadzīmes, bez kā kafējnicā produktu nevar izmantot. Jāpiebilst, ka vietējo zvejnieku dienas lomu piedāvā arī restorānā *Lauču akmens*. Citu piekrastes restorānu ēdienkartēs šādu norādi atrast neizdevās. Protams, tas nav pamats apgalvot, ka tā nav!

Garšīgas ir arī ārzemnieces un kurzemnieces

Atbildi uz jautājumu, kur nobaudīt zivi, var arī meklēt, ieskatoties kafējnicu lapās sociālajā medijā *Facebook*. Daudzas tur publicē savas ēdienkartes. Ļoti populārs ir lasis, forele, zandarts, garneles un ēdieni, kuru gatavošanā izmantotas dažādas jūras veltes. Var atrast arī mencu, siļķi un vēl šo to. Diezgan daudzi piedāvā zivju zupu. Par kurām zivīm, tās iegādājoties, var cerēt, ka tās ir vietējās, jautājām zvejniekam Rolandam Ķirsim. – *Bute, asaris, vimba, breksis, jā, arī reņģe*, – viņš teic. Sarunbiedrs gan piebilst, ka mājražotājiem un pārstrādātājiem Rīgas līča zivju pieteik vien trīs mēnešiem gadā. Lai būtu, ko piedāvāt visu gadu, tās ir jāiepērk no Kurzemes un arī ārvalstīm.

Jāuzsver – tas, ka zivju un jūras velšu izcelsmes valsts nav Latvija, nebūt ne-nozīmē, ka tās ir zemākas kvalitātes vai mazāk garšīgas! Eksperti jau kādu laiku apgalvo, ka saldētās zivis tikpat labas un uzturvielām bagātas kā svaigās. Tehnoloģijas ir attīstījušās. Turklāt, ja svaiga zivs tūdaļ nenonāk uz pannas, tās kvalitāte strauji zūd. Tāpēc pat labāk, ja loms nekavējoties tiek sasaldēts (protams, darot to pareizi). Pēc tam zivs arī atbilstoši jāuzglabā, jāatļaidina un jāpagatavo. Ja to dara prasmīgi, rezultāts uz šķīvja neliks vilties.

Ilgas TIESNESSES foto

Ķīnas cimdiņkrabis – viesis, kas līča ūdeņos nav gaidīts



Aizvien biežāk Vidzemes piekrastes zvejnieku tīklos nonāk Ķīnas cimdiņkrabis (saukts arī par Japānas cimdiņkrabi). Dabas aizsardzības pārvaldes speciāliste Inta Soma stāsta, ka šī invazīvā suga cenšas Latviju iekarot jau no pagājušā gadsimta 30. gadiem. Tomēr līdz šim mūsupuše tik liela krabju nozveja kā šogad vēl nav bijusi. Tie bija vairāk izplatīti Kurzemes krastos. Jāsecina, ka nu tie atraduši ceļu arī uz līci.

Tas nepārsteidz. Krabis migrējot var mērot pat 1400 km. Latvijā no Dzeltenās un Japānas jūras, tāpat Ķīnas krastiem *bezbiļetnieks* ieceļo ar lielo kuģu balasta ūdeņiem. Pie mums krabis jūtas aizvien labāk, jo lieliski piemērojas sāļajai Baltijas jūrai, ir gatavs apmesties arī upēs un ezeros. Piedevām imigrantam netraucē piesārņojums. Tā spēja iedzīvoties dažādos apstākļos ir teicama. Diemžēl, lai dzīvotu, ir arī jāēd. Šim mošķim garšo ūdensaugi, bezmugurkaulnieki, nelielas zivis un gliemenes. – *Viņš ir liels un agresīvs*, – raksturo I. Soma (līdz 20 cm). Tādējādi vietējiem jūras iemītniekiem ar līdzīgu barības bāzi ir uzradies spēcīgs konkurents. Turklāt uz krabja cimdiņiem līdzīgajām spīlēm dzīvo dažādi vēžveidīgie, kas veicina slimību izplatīšanos.

– *Cimdiņkrabis būtu jāiznīcina*, – teic I. Soma. Viņa stāsta, ka šobrīd ir uzsākts projekts, kuru īstenojot, tiks meklēti risinājumi, kā to darīt. Cīņa ar invazīvajām sugām gan nav viegla. Ir ļoti zināms, ka, piemēram, signālvēži Latvijas upēs nu jau sastopami biežāk nekā vietējie. Varbūt tos nīcināt apēdot? I. Soma reiz palūgusi tuvējās kafējnicas pavāram *imigrantus* izvārt. Secināts: lai gan to ķermenis liels, gaļas maz. Diezin vai Latvijas gardēžiem varētu iestāstīt, ka krabis ir delikatese, ko nobaudīt vajadzētu ikvienam...

Jāpiebilst, ka no interneta dzīlēm var *izmaksķerēt* pat ļoti daudz cimdiņkrabju receptu, kam pievienoti kārdinoši ēdienu attēli. Var noskatīties pat video, kurā krabi gatavo un slavē pasaulē ļoti zināmais pavārs Gordons Remzijs. Viņš piebilst, ka ķīnieši par tiem esot sajūsmā. Varbūt vērts pamēģināt? Kas zina, vēl iegāršosies...

Drīz sāksies vēžošanas sezona Svētupē

1. jūlijā atklās licencēto vēžošanu Svētupē posmā no ceļa V143 tilta Kulkulē augšup pret straumi līdz Salacgrīvas un Limbažu novada robežai. Vēžus upē ar rokām un kritiņiem drīkstēs ķert līdz 1. oktobrim.

Ar vēžošanas noteikumiem var iepazīties Salacgrīvas novada mājaslapā, kā arī portālā *manacope.lv*, kur iegādājamas licences. Šajā sezonā jebkuram pieejamas 200 vienas diennakts un 20 sezonas licences, kā arī 60 bezmaksas licences pieguļošo zemju īpašniekiem. Tās viņi var saņemt, sazinoties ar Svētupes aizsardzības biedrību, ko novada pašvaldība pilnvarojusi organizēt licencēto vēžošanu upē.

Biedrības pārstāvis Zigmārs Dancis teic, ka Svētupē ir vēžiem gana bagāta, tāpēc ķert ne tikai drīkst, bet arī vajag. Nebūs labi ļaut tiem nekontrolēti savairoties, jo rezultātā rodas slimības un citas problēmas. Jāpiebilst gan, ka vienīgais loms, uz ko var cerēt, ir signālvēži. Invazīvā suga ir no upes izspiedusi Latvijai raksturīgās, kuru pārstāvji pie mums jau kādu laiku nevar atrast. Sarunbiedrs teic, ka organizēt licencēto vēžošanu apmēram 10 km posmā ir tikai sākums. Viņš cer, ka ar laiku tas kļūs garāks. Tā ir iespēja gūt līdzekļus upes apsaimniekošanai.

Atgādināsim, ka šī biedrība pirms pāris gadiem ar pašvaldības atbalstu tika izveidota, lai ieviestu upē kārtību. To

nepieciešams gan tīrīt, gan sakopt krastus un atjaunot zivju resursus. Lai veiktu jebkādas darbības, ir vajadzīgi Valsts vides dienesta izsniegti tehniskie noteikumi. Svētupē ir privāta upe, kam pieguļošajām zemēm Salacgrīvas novadā ir 108 īpašnieki. Teorētiski katrs varētu veidot savus noteikumus un pats apsaimniekot savu posmu, bet saprotamu iemeslu dēļ tas diezin vai notiks. Alternatīva ir uzticēt apsaimniekošanu biedrībai. Ar daļu īpašnieku (tostarp pašvaldību) šāda vienošanās ir noslēgta, bet ne ar visiem. Sarunas turpināsies. Plānā ir arī darbi, kas dos *taustāmu* labumu upei. Iecerēts veikt upes tīrīšanu, kā arī jūlijā ielaist 5000 forēļu mazuļu.

Tematisko lapu atbalsta:



Par «Zini, sargā, copē!» saturu atbild projekta īstenotājs SIA «Izdevniecība Auseklis».

Lapu sagatavoja Aiga VENDELIŅA-ĒKE un Linda TAURĪŅA Kristapa AUZENBERGA zīmējumi