

Zini, sargā, copē!



Lai piekrastes zvejnieki nekļūtu par roņu... oficiantiem

Kuivižnieks Jānis KRŪMIŅŠ, SIA *Alģes-1* īpašnieks un zvejnieks jau ceturtaļā paaudzē, padzirdot, ka vēlamies atkal jautāt, kā izdodas sadzīvot ar roņiem, nopūšas: – *Ko jaunu varu pateikt? Par to spriežam katrā piekrastes zvejnieku tikšanās reizē, ikvienā nozares pārstāvju sanāksmē, bet nekas jau nemainās, efektīva risinājuma pagaidām nav.* Turklāt jaušams, ka dzīvnieki gadu no gada kļūst arvien drošāki. Agrāk viņi no laivām baidījās, tagad gluži vai liekas, ka roņi, sajutuši ūdens vibrācijas, saprot: – *O! Zvejnieks ieradies un gatavojas likt tīklus, tā tad man tūlīt būs pusdienas. Tikai mazliet jāpagaida.* Protams, pavisam klāt laivai viņi nepeld, plūncājas 50–100 metru attālumā. – *Pirms pāris nedēļām iemetu tīklu, vēl nebiju beidzis, kad manīju, ka ronis ir tuvumā. Nākamajā rītā tīkls, protams, vienos caurumos, bet zivju nav.* Iepriekš tīkli tomēr varējuši nostāvēt dienu vai divas, lomā tika taimiņi un laši, pirms kāds ronis uzradās. Tagad roņu populācija pieaugusi, turklāt dzīvnieki iemanījušies, kā vieglāk tikt pie barības, un īpaši vairs nepūlas paši ķert zivis. Kāpēc censties, ja ir *apkalpojošais personāls?!* Taču *personālam* zaudējumi ir ne tikai no tīkla izēstās zivis un saposītāis zvejas aprīkojums, bet arī tas, ka ronis zivis iztrenkā. Dežurē tīkla tuvumā, sabaida un izdenā zivis, un tās nobiedētas vairs nenāk.

Vai tiešām zvejniekiem atliek vien samierināties ar nenovēršamo? Jānis no-



Agrāk roņi no laivām baidījās, tagad gluži vai liekas, ka viņi, sajutuši ūdens vibrācijas, saprot: – O! Zvejnieks ieradies un gatavojas likt tīklus, tā tad man tūlīt būs pusdienas

smej, ka var jau visu dienu laivā sēdēt klāt tīklam un ar airi sist pa ūdeni, lai aizbaidītu ikvienu, kurš nelūgts nāk uz maltīti. Taču tas nozīmē, ka nebūs laika citiem darbiem. Šopavas ar viņš iesaistījies Rīgas Tehniskās universitātes izstrādātās roņu atbaidīšanas ierīces testēšanā. Viņš cenšas aizbiedēt ar skaņu signāliem. Pārbaude ilgusi vienu mēnesi. Sākumā licies, ka ir rezultāts, taču pēc tam mainījušies laikapstākļi un pāris nedēļu nav varējis jūrā iet, tāpēc viņš nevar izdarīt nopietnus secinājumus, vai šāda atbaidīšana palīdz. Rosinājis testēšanu turpināt atkal rudenī, bet, liekas, tā vairs nenotiek. Turklāt, ja pašam vajadzētu ierīci pirkt (dzirdēts, ka tā maksā savus 10 000 ei-

ro), tas neatmaksātos, nebūtu ekonomiski izdevīgi. Varbūt varētu likt lietā Eiropas Savienības fondu atbalstu? – *Ir daudz citu lietu, kas vairāk nepieciešamas un kur ir lietderīgāk ieguldīt naudu,* – teic zvejnieks. Turklāt ir arī skaidrs, ka jebkura tehnika nolietojas, tā tad atbaidīšanas ierīce nekalpos mūžīgi.

Jau vairākus gadus Latvijā ir programma aizsargājamo jūras zīdītāju radīto zaudējumu segšanai. SIA *Alģes-1* īpašnieks piekrīt, ka zināms atspaidis šīs kompensācijas ir. Tiesa, tās aprēķina kā noteiktus iespējamā zaudējuma procentus no loma atbilstoši nozvejas žurnāla ierakstiem. Taču, ja tīkls saplēsts un zivju tajā vairs nav, tā tad loms ir apaļa nulle,

nekādus procentus no tās nesārēkināt. Un tomēr viņš uzsver, ka, salīdzinot ar citām valstīm, Baltijā ir pietiekami vienkārši saņemt kompensāciju. Zināms, ka citviet šis process ir tik birokratizēts un sarežģīts, ka zvejniekam vai katra zivs spuriņa jāpieskaita un jāuzrāda. Par saposītajiem zvejas rīkiem gan atlīdzība nepienākas. Kuivižnieks spriež, ka tas arī ir strīdīgs jautājums. Ja maksātu, vai nesastātos rinda ar ļaudīm, kuri nestu rādīt vecus, pirms desmit gadiem saplēstus tīklus?

Taujāts, kādu tomēr redz risinājumu, lai dabas daudzveidība un aizsargājami dzīvnieki galu galā nepadarītu par izzūdošu sugu tieši piekrastes zvejniekus, bet visi mēģinātu sadzīvot un salāgot savas intereses, J. Krūmiņš spriež, ka teju vienīgais variants, kā roņu uzvedību censties mainīt, varētu būt limitētas medības. Tiesa, ne visi zvejnieki to var un varēs.

Te nu jāpiebilst, ka šogad Latvijā aizsākts Latvijas Vides aizsardzības fonda projekts *Roņu aizbaidīšanas un ieguves efektivitātes novērtējums Latvijas piekrastē*, kurā piedalās valsts zinātniskā institūta *BIOR* pētnieki, arī vairāki zvejnieki. Pilotizmēģinājumā ļauts roņus atbaidīt ar letāliem līdzekļiem, tā tad – medīt. Viens no iesaistītajiem zvejniekiem ir salacgrīvietis Nikolajs Koluškins no IK *J.A.N.K.I.* – *Par to, vai šis risinājums varētu līdzēt, parunāsim tad, kad decembrī projekts noslēgsies,* – viņš pagaidām secinājumus neizdara.

Visas problēmas jārisina kompleksi, vērtējot no vienas, otras, pat trešās puses

Dabas aizsardzības pārvaldes (DAP) Dabas aizsardzības departamenta direktore Gita STRODE par roņu un zvejnieku sadzīvošanu, dabas un tās daudzveidības sargāšanu teic īsi – problēma jāskata kompleksi. Nav viena ideālā risinājuma, turklāt šis jautājums ir aktuāls ne tikai Latvijai, bet visām Baltijas jūras valstīm. Tiesa, mūsu situācija atšķiras no Igaunijas, Somijas un Zviedrijas. Mums nav salu, līcīšu un aizvēja zonu, tādejādi Latvijas zvejniekus satrauc galvenokārt roņu postījumi, ko tie nodara atklātā jūrā. – *Roņi vairāk dzīvojas Igaunijas ūdeņos, bet vasaras otrajā pusē iepeld līcī. Un tas tieši sakrīt ar zvejas laiku,* – skaidro G. Strode.

Vai eksperiments pierādīs roņu medīšanas lietderību?

DAP šogad izsniegusi eksperimentālas roņu medīšanas atļaujas tiem zvejniekiem, kuri piedalās Latvijas Vides aizsardzības fonda un valsts zinātniskā institūta *BIOR* projektā *Roņu aizbaidīšanas un ieguves efektivitātes novērtējums Latvijas piekrastē*. G. Strode cer, ka pilotizmēģinājums ļaus saprast, vai medīšana tiešām dod gaidīto efektu. – *Ja pēc ekspe-*

rimenta, kurā tagad sadarbojas zvejnieki ar zinātniekiem, nebūs pārliciecināto pierādījumu, ka medīšanai ir jēga un roņu nogalināšana samazina zvejas rīku postījumus, tad mums nav pamata izsniegt atļaujas medīt. Ja tomēr pierādīsim ar skaitļiem, faktiem un datiem, ka ir jēga, tad izstrādātajā roņu sugas saglabāšanas plānā ir noteikts apjoms, cik daudz atļauju varētu izsniegt.

Eksperiments ļaus arī saprast, vai nomedīto roni praktiski ir iespējams ievilkāt laivā, lai izvestu krastā un apraktu. Atļaujas tiek izsniegtas ar nosacījumu – ja ronis tiek likvidēts, tas obligāti jāizved malā, jāaprok vai kā citādi jāutilizē. – *Ja nošauto roni atstās ūdenī, tā būs nevis problēmas risināšana, bet gan jaunu problēmu radīšana. Arī iepriekš bijuši gadījumi, kad roņi sapinas un iet bojā tīklos. Pēc tam malā izskalotie beigtie dzīvnieki rada sarežģījumus, ko ar tiem iesākt. Ja atļausim medīt lielākā skaitā, uzreiz aktualizēsies jautājums – kurš un kā savāks liķus?*

DAP Dabas aizsardzības departamenta direktore uzsver, ka tas diemžēl ir vienkāršākais risinājums – ja kāds traucē, likvidējam. Reizēm dzirdētos stāstus, ka roņi *specializējas* – ir atsevišķi dzīvnieki, kuri izēd loms no tīkliem, tā tad atliktu viņus nogalināt, lai zvejniekiem būtu miers, – viņa tomēr neatzīst par pamatotiem. Tādu pārliciecināto pētījumu un zinātnisku apstiprinājumu šādam uzskatam nav. Tāpat citu valstu pieredze

nedod drošu atbildi, ka medības būtiski samazina zvejas tīklu postījumus. Igaunijā speciālisti pat skaidrojuši, ka šīs atļaujas medīt vairāk ir sociālās spriedzes mazināšana diskusijās starp zvejniekiem un dabas sargiem, zinātniekiem. Līdzīga situācija ir zemniekiem ar zosīm, kas posta sējumus. Ja netiek mainīti lauki, likti biedēkļi, ar šausanu vien nav līdzēts.

G. Strode uzsver, ka problēmai nepieciešams kompleks risinājums un metodes jākombinē. Jāmaina zvejas tīklu izvietojuma vietas, arī izņemšanas laiki, jāizmanto roņu aizbiedēšanas skaņu ierīces. Turklāt zvejniekiem vajadzētu arī sev atklāti atbildēt, vai tiešām visi postījumi tiek reģistrēti, vai nozvejas žurnālā parādās objektīvi dati, tā tad vai zivis apēda ronis vai varbūt kāds cits?

Dabai būtu jādod iespēja atjaunoties, sevi sakārtot

Uz jautājumu, vai tiešām roņu skaits Baltijas jūrā pēdējos gados tik ļoti pieaudzis, DAP Dabas aizsardzības departamenta direktore iebilst, ka tas nebūt nav maksimālais skaits, kāds vēsturiski bijis. Problēma ir cita – pēdējo 100 gadu laikā cilvēki tik ļoti noplicinājuši zivju resursus, ka to nepietiek ne pašiem, ne roņiem. Diemžēl Baltijas jūra ir arī ļoti piesārņota. Pirms gadsimta zivju tajā bija gana ne tikai zvejniekiem, bet arī desmit reizi lielākai roņu populācijai. Tagad pamazām roņu skaits sāk atjaunoties, bet

zivju nepietiek. – *Cilvēki laika gaitā ir pārekspluatējuši dabas resursus, un tagad arvien vairāk jūtam tā sekas. Bet to nevar atrisināt ar kādas sugas likvidēšanu. Tieši pretēji – vairāk jādomā par iespēju dabai ļaut atjaunoties, sevi sakārtot.* G. Strode gan atzīst, ka to grūti savienot ar ekonomiskajām interesēm. Ja zinātnieki ieminas, ka varbūt vajadzētu Baltijā uz kādu laiku aizliegt, piemēram, mencu zveju, tūlīt iebilst visi, kuriem tas ir iztikas avots, pamatnodarbošanās. Un iebildumi no viņu pozīcijām arī ir ļoti saņemami.

– *Tomēr uz visiem šiem jautājumiem skatāmies globāli, tad, nemainot kaut ko radikālāk, problēmas ir un paliks.* Saprota, ka visi nekad nebūs vienlīdz apmierināti ar kādu risinājumu, tā tad jautājums – vai esam gatavi piekāpties, meklēt kompromisu? Cik gatavi esam pielāgoties un mainīt ieradumus? – *Šis tiešām ir laiks, kad visiem jāmaina sava domāšana, jo tā, kā esam saimniekojuši gadu desmitiem, ilgi vairs nevarēsīm. Un šis princips attiecas uz jebko. Jā, gribam vēl un vēl savas darbības intensificēt. Tomēr tagad ir jāpagriež atpakaļgaita no arvien intensīvākas dabas resursu izmantošanas uz saprātīgāku, saudzīgāku, ilgtspējīgu attieksmi. Tikai kā tas sasaistās ar ekonomiku? Atkal atgriezīsimies pie nepieciešamības salāgot visu intereses...*



☂ Sākums – 6. lpp.

Salacgrīvā gatavojas tradicionālajai Nēģu dienai



Jau pēc pāris nedēļām, 14. oktobrī Salacgrīvā notiks tradicionālā Nēģu diena. Salacgrīvas tūrisma informācijas centra vadītāja Kristiāna Kauliņa atgādina, ka šis pasākums, sadarbojoties pašvaldībai, nēģu zvejniekiem un vietējiem uzņēmējiem, notiek kopš 2008. gada. Norises mērķis nav mainījies – iepazīstināt cilvēkus ar tradicionālu amatu un produktu, piedāvājot apmeklēt nēģu tačus, iepazīties ar zvejniekiem, uzzināt, kā viņi strādā, tāpat iegādāties un degustēt nēģu produkciju. Iespējams, daži tieši Nēģu svētkos šo delikatesi nobauda pirmo reizi! K. Kauliņa zina teikt, ka pagaidām nēģu zvejas sezona nav bijusi tik laba, kā vēlētos zvejnieki. Saulainas, mierīgas dienas nav tās, kad nēģi visaktīvāk dodas nārstot. Tomēr, līdzīgi kā citus gadus, zvejnieki ir apsolījuši, ka nēģi svētkiem būs.

Sogad pasākums notiks Svētupes, kā arī Salacas 1. un 2. tacī. K. Kauliņa precizē, ka 2. tacī varēs sastapt ne tikai Visvaldi Šrenku. Šī būs pirmā nēģu diena viņa darba turpinātajam Mārtiņam Bahmanim. Vēl viens jaunums būs nēģu ķēķis. Tajā trīs pavāri sniegs paraugdemonstrējumus – gatavos kādu ēdienu, kurā tiek izmantots nēģis. Svētku programmu bagātinās arī

2022. gadā ar Eiropas Komisijas lēmumu produkts *Salacgrīvas nēģi* ir iekļauts aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā. Tas nozīmē, ka ar šādu nosaukumu drīkst tirgot vienīgi Salacgrīvas pagastā un Salacgrīvas pilsētā zvejotos un pārstrādātos nēģus, turklāt – atbilstoši specifikācijai.

vietējā makšķernieku biedrība *Salackras-ti*. Tā piedāvā apmeklēt taci Vecsalacā, Niedru ielā 9 jeb agrākajā zivju inspekcijas mājā. Lai gan tajā neķer nēģus, bet skaita lašus, objekts ir interesants. Pie tā varēs sastapt institūta *BIOR* zinātnieku, kurš pastāstīs par Salacā nārstojošo lašu skaitīšanas iekārtu un atbildēs uz citiem jautājumiem. Tiem, kuri kādu laiku nav bijuši šajā vietā, būs interesanti apskatīt, kā biedrība, īstenojot dažādus projektus, ir labiekārtojusi Vecsalacas vidi.

Svētku rīkotāji aicina apmeklētājus un uzņēmējus piedalīties divos tirgos. Tie, kuri ar precēm būs atbraukuši no citurienes, varēs tās piedāvāt pilsētas tirgū.

Novadniekus šoreiz aicina pulcēties *Uzņēmēju kvartālā*. Tur ikvienam ir iespēja parādīt sevi un iepazīt citus. Varēs ne tikai tirgoties ar produkciju, bet reklamēt pakalpojumus un to, ko uz tirgu īsti nevar atvest. Pasākumā būs arī moderators, kurš aicinās uzņēmējus stāstīt par sevi. Viens no mērķiem ir veicināt tīklošanos – mudināt novada uzņēmējus dibināt kontaktus, runāt par iespējamo sadarbību.

Rīkotāji domā arī par aktivitātēm bērniem un aicina sportiskos svētku apmeklētājus piedalīties tradicionālajā Nēģu krosā.

Cer atklāt makšķernieku virtuves noslēpumus

Šobrīd top brošūra *Limbažu Lielezera zivju receptes*. Tās veidotāji novada pašvaldības aģentūrā *LAUTA* cer materiālā apkopot ieteikumus, kā pagatavot ēdienus, kuru galvenā sastāvdaļa ir līdaka, zandarts, asaris, rauda, līnis, karūsa, zutis, vēdzele, breksis vai plaudis.

Makšķernieki bieži stāsta, ka viņiem galvenais nav loms, bet svaigā gaisā pavadītais laiks un azarts. Tā nu sāk rasties iespaids, ka viņi paši zivis nemaz neēd. Aģentūras publisko udeņu un apsaimniekošanas nodaļas *ALDA* vadītājs Jānis Remess teic, ka tā noteikti nav. – *Ir jau tādi, kuri zivis laiž vaļā, ved mammai, kaimi-*

ņam, draugam, jo paši uzturā nelieto, bet pārsvarā tomēr gatavo un apēd, – stāsta J. Remess. Viņš pats ir makšķernieks, kuram garšo zivis. Bet vai ēdams ir viss, ko var izķeksēt no Lielezera? – Neesmu dzirdējis, ka ēstu mazās siļķītes, kas mums arī ir; bet pārējās visas var izmantot, pat raudiņas. Es pats tās cepu un ēdu – līdzīgi kā reņģes, – atbild limbažnieks. Tomēr reizēm arī paši makšķernieki nepatērē visas zivju sugas, jo nav atklājuši, kā. Tieši tā, runājot ar kolēģiem, kuri reizēm tomēr padalās ar loma pagatavošanas veidiem un knifiem, radās ideja par receptu brošūru.

Piemēram, viens no savulaik aktuāla-

jiem jautājumiem bija – ko darīt ar mazajiem, asakainajiem plaužiem. Daži tos tikai mala kotletēs. Vēl viena laba metode ir tos gatavot tomātu mērcē, kas asakas padara mīkstas. Un arī žāvētam plaudim nav ne vainas. J. Remess min vēl vienu piemēru: – *Daudzi nezina, ka zandartu var ēst arī svaigu, tāpat kā lasi. Man atklājums bija tas, ka tāpat var darīt ar raudu. To uzzināju no institūta *BIOR* zinātniekiem, kuri Lielezerā veica kontrolzveju.*

Ar bukletu ezeru apsaimniekotājs cer iedrošināt makšķerniekus izmēģināt dažādus lomu pagatavošanas veidus, no kuriem kāds varētu būt jaunatklājums.

AS Brīvais vilnis: – Mēs mainīsim jūsu priekšstatu par zivju konserviem

Vecākais un Latvijā zināmākais zivju produkcijas pārstrādātājs mūsu novadā ir *AS Brīvais vilnis*. Tam ir aptuveni 70 gadu sena vēsture un ambīcijas arī nākotnē nezaudēt vietu iekšējā un eksporta tirgos. Uzņēmuma apgrozījums pērn bija aptuveni 14,3 miljoni eiro (saskaņā ar datubāzes *Lursoft* informāciju), peļņa pērn pārsniedza 800 000 eiro. *Brīvajā vilnī* strādā aptuveni 300 cilvēku.

Zivju konservi kārbās, šķiet, ir ļoti tradicionāls produkts, ar ko daudzi ir ļoti pazīstami. Bet vai tas ir aktuāls arī šobrīd? Par to runājam ar uzņēmuma valdes locekli un līdzīpašnieku **Arnoldu BABRI**.

– *Cilvēkiem zivis ir jāēd, – viņš uzskata. A. Babris daudz pētījis ar uzturu saistītus jautājumus un sapratis – ja cilvēks ēd veselīgāk, tad retāk jāieperkas aptiekā. Viens no viņa secinājumiem ir tāds, ka arī zivju konservu sastāvā ir Omega 3 taukskābes, D vitamīns, kā arī dažādi mikroelementi. Tie konservu izgatavošanai nepieciešamās termiskās apstrādes laikā saglabājas. – Zivis ir tas, kas ļoti svarīgs asinsvadiem un smadzenēm. Īpaši vērtīgas ir Baltijas jūras trenkās zivis. Cilvēkam nepieciešams arī pēc iespējas dažāds uzturs. Ja viņš ēd konservatīvi un vienveidīgi, tas “siūts” pa personīgajām aknām, – uzsver sarunbiedrs.*

Uzņēmuma pārstāvis gan atzīst, ka konservi ir ļabi produkti, ja tos pareizi pagatavo. – *Klasisku konservu izgatavo, ieliekot kārbā zivi, pievienojot eļļu, tomātu mērci vai citas sastāvdaļas un vārot 120 grādu temperatūrā vismaz 45 minūtes. Tādējādi tiek iznīcinātas baktērijas, kārbā nekas vairs nebojājas, – viņš stāsta.*

Ja ražotājs neizmanto konservantus, tad termiski sterilizēta projekta termiņš ir ne īsāks par diviem gadiem. – *Tas reizē ir ļabi, bet arī konservu lāsts, – atzīst sarunbiedrs. Viņa novērojumi liecina, ka ne visi ražotāji ir vienlīdz godprātīgi. Konservos diemžēl var izmantot arī zivis, kas jau sākušas bojāties. Vārot tiek iznīcinātas baktērijas, apturēts pūšanas process. Ja šāds konservs nonāk veikala plauktā un vēlāk uz galda, cilvēkam var rasties uzskats, ka nekas jau labs konservos būt nevar. Izveidojas stereotips, ka konservi nav gardi un kvalitatīvi, jo patērētājs nevar ieskatīties kārbā vai nogaršot produkciju pirms tās iegādes.*

Šajā ziņā gan *Brīvais vilnis* nedaudz atšķiras no citiem uzņēmumiem. Sadarbībā ar Šveices uzņēmumu *O Klein* kārbām ir izveidots caurspīdīgs plastmasas vāciņš.



Uz jautājumu, vai gadījumā šādi vāciņi nav dārgāki, A. Babris atbild apstiprinoši. Bet starpība nav tik liela, lai nebūtu vērts caurredzamo iepakojumu izmantot. – *Tas sevi attaisno. Īpaši tad, ja cilvēks pērk šprotes, – spriež sarunbiedrs. Kuram gan negribas pārlicināties vai šprotes eļļā ir lielas un zeltainas! Šādi vāciņi gan nav visai produkcijai. Bet A. Babris cer, ka cilvēki pamanīs un novērtēs garšas īpašības.*

– *Mums ir sauklis: “Mēs mainīsim jūsu priekšstatu par zivju konserviem”, – viņš atgādina. Brīvais vilnis ir apsolījis gan sev, gan patērētājiem ražot tikai ļoti kvalitatīvu produkciju. Uzņēmuma pārstāvis uzskata, ka tas izdodas. To apliecina, piemēram, cilvēki, kuri atbrauc uz degustācijām, tāpat uzņēmuma darbinieki, kuri labprāt pērk *Brīvā vilņa* produktus gan ēšanai ikdienā, gan dāvanu iesaiņojumā. Vēl viens kvalitātes apliecinājums ir tas, ka *Brīvā vilņa* konservus var iegādāties suvenīru veikalā lidostā Rīgā, un tie ir pieprasīti.*

A. Babris teic, ka joprojām visieciņtākie ir klasiskie konservi, ko ražo jau vairākus gadu desmitus. Tomēr eksperimenti, jaunu garšu meklējumi, izmantojot dažādas eļļas, garšvielas un citas piedevas, turpinās nepārtraukti. Jaunievedumiem ir savi piekritēji. – *Viens no pieprasītajiem jaunizveidotajiem produktiem ir apceptas brētliņas ābolu biezenī. Mums ir no jūras aļģēm gatavotas želejas. Tiem, kuriem citādi gatavotas zivs garša šķiet pliekana, piedāvājam grilētu lasi vai tunci, – uzskaita A. Babris un uzsver, ka konservos izmantota tunzivis ir īpaši kvalitatīva. Kā vienu no pašu izveidotām unikālām receptēm sarunbiedrs min laša pastēti. Tā top no rīsiem (aptuveni 30%), laša gaļas un samaltām asakām. – Nav pievienots neviens emulgators vai stabilizators un krāsviela, – sola A. Babris. To, protams, var izlasīt arī uz etiķetes, kurā norādīts*

sastāvs. *Brīvā vilņa* pārstāvis uzsver, ka arī konservos izmantoto tomātu mērci uzņēmums gatavo pats, tādējādi garantējot, lai sastāvā nebūtu vielu, bez kurām labāk iztikt.

Brīvā vilņa pārstāvis aicina cilvēkus novērtēt to, ka zivju konservus var ēst dažādi, ne tikai ar dakšu, neizmēģinot no kārbas. Piemēram, grilēto tunci vai laša fileju var servēt uz šķīvja blakus salātiem un piedevām. Tos var izmantot vienkāršās kombinācijās ar citiem produktiem. Gandrīz jebkuru konservu var pievienot makaroniem un vārītiem rīsiem. Šāds ātri pagatavojams ēdiens būs labāks un veselīgāks par pusfabrikātiem. A. Babrim zināms, ka šprotes ļaudis mēdz pat likt uz picas, tāpat ir ar zivīm no konserviem tomātu mērcē. Viņa sieva gatavo arī suši ar šprotēm.

A. Babris atklāj arī savu iecienītāko recepti – šprotes ar kartupeļu biezeni. Jau gatavam biezenim pielej eļļu no kārbas un iejauc tajā šprotes. – *Šprotītes piešķir ēdienam maigu kūpinājuma garšu. Gan biezenis, gan zivis ir maigas, tas viss mutē kūst! – apraksta sarunbiedrs.*

Sarunas noslēgumā *Brīvā vilņa* līdzīpašnieks uzsver, ka uzņēmums ir ļoti atvērts, piedāvā degustēt produkciju un apmeklēt ražotni.

Tematisko lapu atbalsta:

Limbažu novads



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

Lapu sagatavoja **Laila PAEGLE** un **Linda TAURIŅA**