



Iespējas veikt investīcijas akvakultūras uzņēmumos

Lauku atbalsta dienests (LAD) izsludina atklāta konkursa projektu iesniegumu pieņemšanu Eiropas Savienības Eiropas Zivsaimniecības fonda un Rīcības programmas pasākumam „Investīcijas akvakultūras uzņēmumos” saskaņā ar MK noteikumiem Nr. 783 „Kārtība, kādā piešķir valsts un Eiropas Savienības atbalstu lauku un zivsaimniecības attīstībai” un MK noteikumiem Nr. 240 „Kārtība, kādā piešķir valsts un Eiropas Savienības atbalstu zivsaimniecības attīstībai atklātu projektu iesniegumu konkursu veidā pasākumam „Investīcijas akvakultūras uzņēmumos””.

Sestās kārtas projektu iesniegumu pieņemšana notiks 2012. gadā no 29. jūnija līdz 30. jūlijam. Pieejamais publiskais finansējums ir Ls 4 902 796.

Kārtā iesniegto projektu īstenošanas beigu datums ir viens gads no LAD lēmuma par projekta apstiprināšanu stāšanās spēkā, ja tiek veiktas investīcijas ražošanas pamatlīdzekļu iegādei, un divi gadi no Lauku atbalsta dienesta lēmuma par projekta apstiprināšanu stāšanās spēkā, ja tiek veikta būvniecība vai rekonstrukcija.

Projekta iesnieguma veidlapa un metodiskie norādījumi tās aizpildīšanai ir atrodami LAD mājaslapā www.lad.gov.lv.

Projektu iesniegumi jāiesniedz LAD reģionālajās lauksaimniecības pārvaldēs vai LAD Centrālajā aparātā Klientu apkalpošanas daļā Rīgā, Republikas laukumā 2, 3. stāvā, 308. kabinetā (tālr. 67027693, 67027235).

2012. gada 25. maijā stājās spēkā grozījumi MK noteikumos Nr.240 „Kārtība, kādā piešķir valsts un Eiropas Savienības atbalstu zivsaimniecības attīstībai atklātu projektu iesniegumu konkursu veidā pasākumam „Investīcijas akvakultūras uzņēmumos””. Noteikumi precizē atbalsta pretendenta pieejamo maksimālo attiecināmo izmaksu summu programmēšanas periodā (Ls 1 390 000).

Sagatavots pēc ZM informācijas un LAD sludinājuma

Šefpavāri stāsta par zivju ēdienu pagatavošanu un klientu apkalpošanu

Maija vidū pārstāvjiem no Liepājas puses ēdināšanas uzņēmumiem bija iespējams piedalīties seminārā par zivju ēdienu pagatavošanu, izmantojot dažādus produktus un izejvielas. Par vienkāršu un garšīgu ēdienu tapšanas procesu viņiem pastāstīja šefpavārs Ēriks Dreibants kopā ar kolēģi Mārtiņu Sirmo.

Semināru rīkoja SIA „Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs” (LLKC) Zivsaimniecības sadarbības tīkla pasākumu ietvaros kopā ar Nīcas novada Pērkones viesnīcu-krodziņu „Jūrnieka ligzda”. Semināra idejas autors viesnīcas-krodziņa direktors **Aigars Laugalis** atzīst, ka galvenais pasākuma mērķis bija pirms aktīvās tūrisma sezonas sākuma iepazīstināt pavārus ar jauniem produktiem un izejvielām, lai viņi varētu savu uzņēmumu apmeklētājiem piedāvāt arī neparastākus zivju ēdienus. Jūras tuvums būtiski ietekmē ēdināšanas uzņēmumu apmeklētāju izvēli attiecībā uz ēdienu, tāpēc uzaicinot Latvijā atzītus pavārus, var smelties idejas ēdienkartes papildināšanai.

Ērikam Dreibantam un Mārtiņam Sirmajam ir daudzu gadu pavāra darba pieredze, strādājot dažāda veida ēdināšanas uzņēmumos. Pagājušajā gadā abi pavāri kopā ar vēl vienu kolēģi, atvēra savu restorānu „Tam labam būs augļi!”, kas ieguvis popularitāti, piedāvājot neierastus ēdienus, papildinātus ar pārsteiguma elementiem un izcilu klientu apkalpošanu. Semināra laikā uzaicinātie pavāri ne tikai rādīja, kā pagatavot zivju ēdienus, bet labprāt arī dalījās savā klientu apkalpošanas pieredzē.

Šefpavāru ieteikumi ēdienu pagatavošanā

Zivju izvēle. Ēdienu pagatavošanā vēlams izmantot svaigas zivis, jo daļa saldētu zivju mēdz saturēt daudz ūdens, līdz ar to ēdiens zaudē garšas īpašības. Būtisku atšķirību starp Latvijā vai kaimiņvalstī audzētām zivīm nav, noteicošais faktors ir piedāvātās zivs kvalitāte.

Eksperimentēšana. Zivis var lietot visdažādāko ēdienu – uzskodu, zupu, pamatēdienu pagatavošanā. Nevajag baidīties eksperimentēt – mazzālītu var ēst ne tikai ierasto lasi, bet arī zandartu un mencu. Pagatavošana ir līdzīga kā lasim – zandarta vai mencas fileju attīra no asakām, apkaisa ar sāls un cukura maisījumu (attiecībā2:1), ja vēlas, papildus pievieno apceptas ķimenes vai smalki sagrieztus garšaugus un liek ledusskapī zem sloga uz dažām stundām. Pēc tam griež plānās šķēlēs un kārtu uz šķīvja. Pasniedzot pārkaisa ar drupinātu rupjmaizi, pa virsu liek gurķus, redīsus, zaļumus un pārlej ar rapšu vai olīveļļu.

Pagatavošana. Ierasts, ka zivju pagatavošanā izmanto katlus, pannas un grilus. Taču vienkārši un ātri zivi var izcept, arī izmantojot pergamenta tūtu, kas salocīta trīsstūra formā. Tūtā ievieto zivs



Mazzālīta zandarta fileja ar zaļumiem

fileju, klāt liekot citrona šķēli, garšaugus un uzlejot nelielu daudzumu baltvīna. Cepeškrāsnī sakarsē līdz 180 °C, tajā ievieto aizlocīto tūtu un cep 10 minūtes. Pasniedz ar vārītiem dārzeņiem vai salātiem. Tāpat var cept arī liellopa, cūkas vai vistas gaļu, garšvielas izvēloties pēc savas gaumes.

Vīna izvēle. Daudzās zivju receptēs minēts baltvīns, ko izmanto ēdiena gatavošanā. Nereti rodas jautājums: kādu vīnu lietot – saldu vai skābu, lētu vai dārgu? Tam nav būtiskas nozīmes, vēlams izmantot baltvīnu, kas garšo un ko labprāt pasniegtu pie pusdienām.

Piedevas. Zivju ēdieniem *piedien* dažādi *zaļumi* – lapu salāti, gurķi, zaļie zirnīši u.c., kā arī tomāti. Papildus jau tradicionāli izmantotajiem dārzeņiem ēdiena garšas buķeti var papildināt ar pēdējos gados Latvijā popularitāti iemantojušo laksi jeb savvaļas ķiploku. Neierasta salātu sastāvdaļa var būt arī vai katrā dārzā augošais rabarbers. Rabarberu nomizo, ar sakņu mizojamo nazi sagriež garās strēmelēs. Strēmeles uz stundu ievieto aukstā ūdenī, ko vairākas reizes nomaina, beigās rabarberiem uzber sasmalcinātu ledu, kas tiem piedod papildu kraukšķīgumu. Šādi sagatavotus rabarberus pievieno salātiem, kā arī izmanto ēdiena noformēšanai.

Ledu var izmantot ne tikai atsvaidzinošu dzērienu pagatavošanā, bet arī dārzeņu apstrādē. Blanšēti (ar verdošu ūdeni aplieti) dārzeņi lieliski saglabā krāsu un kļūst kraukšķīgi, ja pēc ūdens noliešanas tiem uzber sasmalcinātu ledu, bet pirms pasniegšanas, dārzeņus nosusina.

Dārzeņu un zivju ēdienu garšas uzlabošanai pavāri iesaka lietot karamelizēto sviestu, ko katrs var pagatavot pats. Katlīnā uz lēnas uguns karsē sviestu, ik pa laikiem to apmaisot, līdz sviests kļūst gaiši brūns un garšo līdzīgi kā konfektes „Gotiņa”. Lai gan sviestam netiek pievienotas garšvielas, tas lieliski papildina vārītu, tvaicētu, grilētu dārzeņu un zivju ēdienus, jo karsēšanas laikā tam ir izveidojušās jaunas, sviestam neierastas garšas nianšes.



☑Ieteikumi ēdināšanas uzņēmumu sadarbībai ar klientu Sociālie tīkli. Klientu informēšanai par aktualitātēm ir ērti izmantot dažādus sociālos tīklus. Visātrākā informācijas apmaiņa notiek, izmantojot *Twitter* mikroblogu, jo tā lietošana nodrošina atgriezenisko saiti ar esošajiem un potenciālajiem klientiem.

Pavāra klātbūtne. Klientam ļoti svarīga ir personiska pieeja, tāpēc šefpavāram savā uzņēmumā ir jābūt sasniedzamam un pašam jācenšas komunicēt ar klientu, lai stāstītu par konkrētā ēdiena sastāvdaļām un pagatavošanu.

Pārsteigums. Lai klientam vienmēr būtu interesanti apmeklēt ēdināšanas uzņēmumu, viņam jāzina, ka tur ik reizi būs kāds pārsteigums. To var sagādāt ar biežu ēdienkartes maiņu, ne-tradicionālu ēdienu pasniegšanas veidu un savdabīgu apkalpošanu. Pārbaudīta vērtība ir sausā ledus izmantošana – tā radītais efekts patiek gan pieaugušajiem, gan bērniem. Sauso ledu ievieto šampanieša atdzesēšanai paredzētajā spainītī, tādējādi radot dūmus. To var izmantot, arī pagatavojot dzērienus. Sajauc sulu ar pienu, pievieno sauso ledu un – pārsteigums garantēts!

Koncepcija. Katram ēdināšanas uzņēmumam ir jāprot pamatot, kāpēc tiek piedāvāta tieši šāda uzņēmuma koncepcija. Latvijā, līdzīgi kā Skandināvijas valstīs, arvien vairāk attīstās kulinārais tūrisms, tāpēc ēdināšanas uzņēmumiem jābūt atvērtiem jaunām idejām un jāspēj pielāgoties ne tikai Latvijas, bet arī ārvalstu klientu vēlmēm.

Sadarbība ar kolēģiem. Pavāri lielākoties darbojas tikai savā virtuvē un nelabprāt dalās pieredzē ar citiem kolēģiem, taču šāda pieeja nav atbalstāma. Pavāriem jādalās pieredzē, jo nozīmīgas ir arī kolēģu atsauksmes par citu gatavotiem ēdieniem, kas tikai veicina atpazīstamību. Svarīgi, lai darbotos princips *pavārs-pavāram*.

Seminārā tika pagatavoti seši zivju ēdieni, izmantojot ne tikai tādas biežāk sastopamās zivis kā lasi, buti, mencu un lidaku, bet arī retāk pieejamās – zandartu un samu. Dalībniekus

pārsteidza daudzveidīgie zivju sagatavošanas veidi un izmantotās sastāvdaļas. Īpaši tika uzteiktas laša filejas mini balotīnes, kas ir neierastāks no šīs zivs gatavots ēdiens. Piedāvājam ikgatavot izmēģināt šo uzskodu recepti.

☑Laša filejas mini balotīnes

Nepieciešamās sastāvdaļas:

laša fileja – 0,5 kg

sāls

saulē kaltēti tomāti – 10 gab.

kaperi – 1 sauja

lakto jogurts – 1 gab.

svaiga piparmētra



Pagatavošana

Laša fileju atdala no ādas, sagriež sešos garenos gabalos, apsāla un katru gabalu atsevišķi cieši ietin pārtikas plēvē, aizsienot galus. Sagatavotos gabalus uz 4–5 minūtēm ieliek verdošā ūdenī, tad uz tikpat ilgu laiku ievieto ledus ūdenī, pēc tam vismaz uz stundu novieto ledusskapī sastingt. Pēc stundas fileju iztina no pārtikas plēves, griež 2 cm biezās šķēlēs un kārto uz šķīvja. Rotā ar sagrieztiem tomātiem, kaperiem un dažādiem zaļumiem. Klāt pasniedz mērci – lakto jogurtu, sajauktu ar smalki sagrieztu piparmētru.

Semināra noslēgumā tā dalībnieki atzina, ka šis pasākums bijis tik vērtīgs, idejām bagāts un iedvesmojošs, ka devis ierosmi pēc atgriešanās mājās iegūtās zināšanas nekavējoties izmantot savās virtuvēs.

Popularizējot svaigu zivju izmantošanu uzturā, plānots nākamajā gadā līdzīgus seminārus organizēt arī citos Latvijas reģionos – Zemgalē, Vidzemē un Latgalē.

Sagatavoja LLKC Tālākizglītības nodaļas izglītības projektu vadītāja **Jolanta Sūna**

Noslēdzies konkurss ZST pasākumā „Atbalsts jauniešiem zvejniecības tradīciju apguves un uzņēmējdarbības veicināšanai (pilotprojekta teritorijā)”

Pāvilostā 2012. gada 17. maijā noslēdzās Valsts Zivsaimniecības sadarbības tīkla (ZST) pasākums „Atbalsts jauniešiem zvejniecības tradīciju apguves un uzņēmējdarbības veicināšanai (pilotprojekta teritorijā)”, kurā tika prezentēti Konkursa darbi. Konkurss ar saviem biznesa projektu plāniem piedalījās pieci jaunieši no tiem, kas martā pabeidza šī pasākuma mācību posmu.

Sešās mācību dienās jaunieši apguva gan dažādas ar zvejniecību saistītas tradīcijas – špleisēšanu, tiklu lāpīšanu, izplatītāko mezglu siešanu, iepazīs ar Morzes ābece pamatiem, zivju kūpināšanas tradīcijas un zivju ēdienu gatavošanu, kā arī iegūva zināšanas uzņēmējdarbības pamatos, biznesa plāna izstrādāšanā un informāciju par mājražošanu un aktuālajiem finansējuma piesaistīšanas instrumentiem zivsaimniecības nozarē.

Konkursa mērķis bija atbalstīt jauniešus, lai viņi varētu īstenot savas idejas zivsaimniecībā, ar to saistītās nozarēs (piemēram, pakalpojumi zivsaimniecībā nodarbinātajiem u.tml. aktivitātes), kā arī citās nozarēs, kas veicina piekrastes teritoriju attīstību.

Konkursa norise tika sadalīta divās daļās. Pirmajā daļā jaunieši iesniedza savus darbus – biznesa projekta plānus konkursa vērtēšanas komisijai. Konkursa otrā daļa un arī rezultātu paziņošana notika 2012. gada 17. maijā Pāvilostā biedrības „No idejas līdz attīstībai” telpās, kad jaunieši plānus prezentēja konkursa vērtēšanas komisijai.

Prezentācijas bija interesantas un pārdomātas – redzams, ka jaunieši vēl pēc mācību posma noslēgšanas tiešām pamatīgi pastrādājuši – gan izvērtējot un nosakot savu



plānoto darbību, gan īstenošanas vai atrašanās vietu, nepieciešamos līdzekļus, paredzamās darbības posmus, konkurentus un sadarbības partnerus. Pēc katras prezentācijas sekoja arī žūrijas jautājumi, kas drīzāk bija ieteikumi tam, kā šo ideju pilnveidot. Prieks, ka idejas bija reālas, un cerams, ka vismaz kāda tiešām arī tiks īstenota dzīvē.

Pēc prezentācijām tika apkopoti vērtējumi un rezultāti:

1. vieta Edgaram Eduardam Kristapsonam par ideju, kas saistīta ar zivju pārstrādi – Pāvilostas neģi.

2. vieta Lainei Šilderei par ideju – pakalpojumi tūristiem, kas saistīti ar pārtikas piegādi, – Pārtikas groza izveidošana.

Atzinības saņēma vēl trīs darbi:

Zaiga Uzare – par ideju, kas saistīta ar aktīvo atpūtu gan vietējiem iedzīvotājiem, gan tūristiem, galveno uzsvāru liekot uz sportistu izmitināšanas pakalpojumu pieejamību un treniņapstākļu uzlabošanu – Motocentra izveide Ulmales mototrasē.

Ģirts Ģeģeris – par ideju, kas saistīta ar aktīvo atpūtu, – aktīvās atpūtas sporta un rekreācijas kompleksa „Ģeģera galoša” izveidošana.

Zane Ansons (darbu izstrādājusi sadarbībā ar Zani Citskovsku un Endiju Klaku) – par ideju – Tradīciju skolas izveidošanu Pāvilostā – Pāvilostas zvejnieku dzimtu kopto zvejniecības tradīciju atdzīvināšana, attīstīšana un piedāvāšana Pāvilostas viesu atpūtas un izklaides organizēšanā, veidojot un īstenojot dažādas kolorītas tūrisma animācijas programmas.

Pāvilostas novada domes priekšsēdētājs Uldis Kristapsons:

Šādā konkursa vērtēšanas pasākumā piedalījās pirmo reizi, bet kā pašvaldības vadītājs, izlasot un vērtējot Pāvilostas novada jauniešu iecerētās idejas, vērtēju tās ļoti augstu. Jaunieši, kuri piedalījās šajā projektu konkursā, ir lieli ieguvēji, jo, sagatavojot šos darbus, viņi ir daudz ko iemācījušies, kas noteikti noderēs viņu turpmākajā dzīvē. Noslēdzoties šim konkursam, arī es centīšos runāt ar novada domes deputātiem, lai rastu finansējumu no pašvaldības budžeta. Lai jaunieši, rakstot projekta konkursa pieteikumus, varētu īstenot savas idejas mūsu novadā.

LLKC Ekonomikas nodaļas vadītāja Santa Pāvila:

Jaunība ir sarežģīts posms jebkura cilvēka dzīvē – tik daudz ko vajag apgūt, izmēģināt un saprast, ko gribētos darīt, ko nē. Tāpēc bija ļoti interesanti satikt dažus ļoti uzņēmīgus Pāvilostas jauniešus un piedalīties viņu sagatavoto projektu izvērtēšanā un aizstāvēšanā. Pasākums kopumā bija ļoti pozitīvs un patīkams. Mums prezentētās idejas bija lieliskas un gribas paslavēt visus dalībniekus, kuri pēc apmācībām uzdrošinājās iet tālāk un sagatavot biznesa plānus.

Tomēr ir jāņem vērā, ka projekta sagatavošana ir tikai pirmais solis tā realizācijā. Ja pēc tam nesekos reāla darbība, lai tos īstenotu, tie arī paliks iecerēs līmenī. Ļoti iepriecināja arī tas, ka Pāvilostā jauniešiem, kuri piedalījās projektu konkursā ir iespējams sadarboties ar pašvaldību, kura solīja atbalstīt idejas, to realizācijas gaitā. Ļoti interesanti būs pasekot tam kā konkursa dalībniekiem veiksies ar savu ieceru realizāciju nākotnē. Tāpēc gribu novēlēt uzņēmību, veiksmi un neatlaidību visiem konkursa dalībniekiem.

Sagatavoja LLKC Lauku attīstības nodaļas
Lauku attīstības speciāliste **Liene Liniņa**

Kuldīgas, Skrundas un Alsungas novada partnerība – biedrība „Darīsim paši!” apgūst Eiropas Zivsaimniecības fonda finansējumu



Biedrība „Darīsim paši!” dibināta 2006. gadā ar mērķi uzlabot dzīves kvalitāti iedzīvotājiem, veicinot lauku teritorijas ekonomisko attīstību, pakalpojumu pieejamību un to kvalitātes uzlabošanu biedrības darbības teritorijā – Kuldīgas, Skrundas un Alsungas novadā.

Biedrība „Darīsim paši!” izstrādā un īsteno vietējās attīstības stratēģiju, sekmējot sadarbības veidošanos starp valsts institūcijām, pašvaldībām, nevalstiskajām organizācijām un uzņēmējiem. Tā ir virzīta uz vietējo iedzīvotāju dzīves, darba un vides kvalitātes uzlabošanu, aktīvas pilsoniskās sabiedrības veidošanu, kā arī iedzīvotāju sabiedrisko aktivitāšu iespēju veicināšanu.

Vietējā attīstības stratēģija tiek īstenota ar LEADER pieeju, administrējot piešķirtos finanšu resursus no Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai (ELFLA) un no Eiropas Zivsaimniecības fonda (EZF).

Eiropas Zivsaimniecības fonds (EZF) sāka darboties 2007. gada janvārī. Tā mērķis ir uzlabot nozares konkurētspēju un palīdzēt tai kļūt ekoloģiski, ekonomiski un sociāli ilgtspējīgāka. EZF finansējums ir pieejams visām apakšnozarēm: jūras un iekšzemes zvejniecībai, akvakultūrai un zivsaimniecības produktu pārstrādei un tirdzniecībai.

Ar LEADER pieeju tiek īstenots EZF 4. prioritārais virziens „Zivsaimniecības reģionu ilgtspējīga attīstība”. Tā mērķis ir veicināt maza mēroga infrastruktūras, kā arī ar zivsaimniecību saistītās infrastruktūras kvalitātes uzlabošanu un dažādot nodarbošanās iespējas zivsaimniecībai nozīmīgajās teritorijās, lai saglabātu apdzīvotību un teritorijas pievilcību.

LEADER iniciatīvu lauku apvidos pašlaik veiksmīgi īsteno 40 partnerības jeb vietējās rīcības grupas, no tām 24 darbojas zivsaimniecībai nozīmīgo reģionu teritorijās.

✓Biedrība „Darīsim paši!” apgūst EZF finansējumu

Šajā plānošanas periodā no 2007.–2013. gadam biedrībai „Darīsim paši!” piešķirts finansējums Ls 389 034,13 apmērā Rīcības programmas EZF atbalsta ieviešanai Latvijā pasākumam „Teritorijas attīstības stratēģiju īstenošana”.

No 2010. gada 20. decembra līdz 2011. gada 20. janvārim tika izsludināta atklāta konkursa projektu iesniegumu pieņemšanas I kārtā, kurā biedrībā „Darīsim paši!” tika pieņemti 11 projektu iesniegumi, no tiem Lauku atbalsta dienestā tika apstiprināti 8 projektu iesniegumi.

✓Partnerība aicina iesniegt projektu iesniegumus

No 2012. gada 6. jūnija līdz 2012. gada 6. jūlijam biedrība „Darīsim paši!” ir izsludinājusi atklāta konkursa projektu iesniegumu pieņemšanas II kārtu Rīcības programmas EZF atbalsta ieviešanai 2007.–2013. gadam 401. pasākuma „Teritorijas attīstības stratēģiju īstenošana” ietvaros apstiprinātās vietējās attīstības stratēģijas ieviešanai (II kārtā pieejamais publiskais finansējums ir Ls 216 590,04) šādās aktivitātēs un rīcībās:

• Aktivitātes „Ciematos, kuros veic zivsaimniecības darbības, atjaunošana un attīstība” ietvaros divās rīcībās:

1. rīcībā „Pašvaldības ceļu būvniecība vai rekonstrukcija”, pieejamais finansējums Ls 164 590,04.
2. rīcībā „Teritorijas labiekārtošana”, pieejamais finansējums Ls 31 000,00.

Atbalsta teritorijas: Baltijas jūras un Rīgas jūras līča piekrastes teritorija no jūras krasta līdz novilktaī līnijai, kas sakrīt ar Latvijas administratīvo teritoriju jūras robežu projekciju 15,5 km attālumā iekšzemē – piekrastes teritorijas (Alsungas novads un daļa no Kuldīgas novada). Piekrastes teritorijā ietilpst viss nekustamā īpašuma valsts kadastra informācijas sistēmā reģistrētais kadastra objekts, ja to šķērso novilktaī līnija;

Kuldīgas un Skrundas novados pārējā teritorijas daļā, ja projekts ir tieši saistīts ar publiskajiem ūdeņiem, kuros tiek veikta rūpnieciskā zveja saskaņā ar noteikumiem par rūpnieciskās zvejas limitiem un to izmantošanu iekšējos ūdeņos, vai, ja projekts ir tieši saistīts ar zivsaimniecības uzņēmuma pamatdarbību.

• Aktivitātes „Ar zivsaimniecību un tūrismu saistītās maza mēroga infrastruktūras un pakalpojumu attīstība” ietvaros:

3. rīcībā „Zivsaimniecības un tūrisma pakalpojumu dažādošana vai pielāgošana personām ar funkcionāliem traucējumiem”, pieejamais finansējums Ls 21 000,00.

Atbalsta teritorijas: pie publiski pieejamām upēm, ezeriem un citām ūdenskrātuvēm Kuldīgas, Skrundas un Alsungas novadā.

✓Iepazīsties ar „Darīsim paši!” vietējo attīstības stratēģiju

Ar Kuldīgas, Skrundas un Alsungas novada partnerības „Darīsim paši!” vietējās attīstības stratēģiju, rīcību mērķiem, plānotajām darbībām, projektu vērtēšanas kritērijiem un minimālo punktu skaitu pozitīva atzinuma saņemšanai var

iepazīties biedrības „Darīsim pašī!” birojā Kuldīgā, Pilsētas laukumā 3, tālr. 26691192, e-pasts: dace.strazdina@gmail.com, Lauku atbalsta dienesta mājaslapā www.lad.gov.lv un partnerības mājaslapā www.darisimpasi.lv.

PAPILDU INFORMĀCIJA

✓ **Vietējā attīstības stratēģija** ir detalizēts plāns, ko izstrādājusī un apstiprinājusī vietējā rīcības grupa, balstoties uz lauku iedzīvotāju vajadzībām un saskaņojot tās ar kopējām attīstības prioritātēm.

Vietējā attīstības stratēģijā tiek ietverta detalizēta lauku teritorijas situācijas analīze, noskaidrotas un izanalizētas galvenās attīstības problēmas un vajadzības, uz kuru pamata tiek veidota lauku teritorijas attīstības vīzija, noteiktas galvenās

prioritātes un paredzētas konkrētas rīcības, kas sekmēs lauku teritorijas attīstību, veicinās jauninājumus, stiprinās lauku ekonomiku, nodrošinās pilnvērtīgu lauku iedzīvotāja dzīves kvalitāti.

✓ **Sīkāka informācija par vietējām rīcības grupām**, kas īsteno Rīcības programmas EZF atbalsta ieviešanai Latvijā pasākumus, atrodama Valsts Lauku tīkla Sekretariāta mājaslapā <http://www.laukutikls.lv/leader>.

Sagatavoja biedrības „Darīsim pašī!”
koordinatore / EZF administratīvā vadītāja **Dace Strazdiņa**
un
Valsts Lauku tīkla Sekretariāta
projektu vadītāja **Zanda Dimanta**

„Vējene”

- „Vakar Akmeņragā bijām šokā, ko ieraudzījām jūrā... Laivas pie simta, mašīnas kā Ligo zaļumballē... Tomēr braucām iekšā „kolhozā” un atradām arī kādu brīvu nostūri, kur no 9-ņiem līdz 15-tiem uz pludu un garneli ap 3 – 4 m seklī 11 vējenes...”
- „Šodien ap 13:00 vējš strauji iegriezās Z, līdz ar to uz Liepājas Zmola sākās itin jestra vējeņu cope...”
- „Sestdien 15 gab., vakar 4 stundās 20 vējenes uz garnelēm 300 metrus no krasta...”
- „Šodien Jūrkalnē uz diviem 21 gab., 10 kg, viena uz bleķa, pārējās uz garneles...”
- „Nu, kas ī, piejūras tauta! Liepāja, Pāvilosta, Užava... Tas vējzūti ī pienācs va nau? Netur sveci zem pūra...”

Tie ir tikai daži no pāris simts komentāriem, domām, padomiem, reizēm visai ... izteicieniem šī gada maijā makšķernieku vietnē „Copes lietas” zem virsraksta „Vējenes!”. „Copētāji” runā par vējzivi, kas pēdējos gados ir kļuvusi par vienu no jūras makšķerēšanas interesantākajām sugām. Makšķerniekus piesaista ēsmas straujais ķēriens, mežonīgi skrējieni un akrobātiskie lēcieni, ar kuriem vējzivs cenšas atbrīvoties no āķa. Pati zivs arī pēc izskata ir visai eksotiska, un tās nosaukums pilnībā atbilst zivs raksturam.

Tātad – **vējzivs (Belone belone)**, kuras angļuvalodīgais nosaukums ir *garfish*, lietuviski to sauc *vejažuve*, igauviski – *tuulehaug* (vēja līdaka) un krieviski – *capzan*. Šī ir tipiska jūras zivju suga, pieaugusi aptuveni 50–75 cm gara un zem 1 kg svarā, mugura zilganzaļa, spīdoša, sāni un vēders – sudrabaini. Pagarinātie žokļi, kas atgādina „knābi”, ar daudzu asu zobīņu rindu liecina par vējzivi kā visai mežonīgas plēsējas dabu. Barība – reņģu, brētliņu, tūbišu, nigliņu un citu sīku zivju mazuļi, ieskaitot arī stagarus. Vējzivs uzturas ūdeņu virskārtā, tā ir izplatīta gar Austrumatlantijas Eiropas piekrasti, Vidusjūrā un Baltijas jūrā. Latvijas ūdeņos vējzivs ir sastopama gar Kurzemes atklātās jūras piekrasti, Irbes šaurumā un Rīgas līča ziemeļdaļā. Interesanti, ka šīs sugas zivis Latvijas ūdeņos visai lielā skaitā parādās maijā un uzturas tur līdz jūnija vidum, seklūdeņos pulcējoties nārstam. Nārsta rituālu laikā vējzivis ūdens virskārtā savērpj īstus „riņķa dančus”. Ar 60–80 cm gariem pavedieniem iznērētie ikri piestiprinās ūdensaugiem un peldošiem



priekšmetiem.

Vējzivij ir raksturīga nārsta migrāciju precizitāte laikā. Tad arī sarosās makšķernieki. Pārējā gada laikā vējzivis izklīst pa jūru un ir visai maz informācijas par to dzīvi līdz nākamajam nārstam. Nārstam vējzivis nobriest divu gadu vecumā.

Mūsu piekrastes rūpniecisko zvejnieku rīkos vējzivs parasti nokļūst nejauši, tomēr pēdējos gados tās kopējā nozveja ir visai liela – aptuveni 30–40 tonnu. Makšķernieku kopējais loms līdz šim nav apzināts, bet arī tas var būt vairāki desmiti tonnu.

Vējzivs zaļās asakas, līdzīgi kā lucītim, nav šķērslis šo zivju ceļam uz pusdienu galdu, it sevišķi kūpinātā veidā...

Gan savas dabas, gan zināmas ķermeņa formas līdzības, gan makšķernieku intereses dēļ mūsu vējzivs ir it kā Atlantijas okeānā sastopamo marlina sugu „mazā māsa”, kaut gan tā nevar sacensties ne ar marlinu izmēriem (garums līdz 6 m, svars līdz 800 kg), ne iespējamo peldēšanas ātrumu – līdz 110 km stundā...

Vējzivju, plekstu, mencu, apaļā jūrasgrunđuļa u.c. sugu zivju makšķerēšana gar jūras piekrasti, no moliem un jūrā no laivām un kuģiem strauji attīstās Latvijā pēdējo 4–5 gadu laikā, veidojoties veselai makšķerēšanas un ar to saistītu pakalpojumu un tūrisma industrijai jūras piekrastes teritorijās, radot jaunas iespējas to attīstībai.

Bet „vējenes” turpina virpuļot...

Attēls no: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Belone_belone1.jpg

Sagatavoja LLKC Lauku attīstības nodaļas
vecākais konsultants **Māris Vitiņš**

ZIVJU LAPA TAVĀ E-PASTĀ

Piedāvājam iespēju saņemt informatīvo izdevumus “Lauku Lapa” un “Zivju Lapa” Jūsu e-pasta kastītē!

Lai pieteiktos izdevuma elektroniskai saņemšanai, sūtiet pieteikumu uz e-pastu: lauku.lapa@llkc.lv.

Pieteikumā jānorāda:

Vārds, Uzvārds; Iestādes nosaukums, kuru pārstāvat; E-pasta adresi, uz kuru vēlaties saņemt izdevumu.

SAGATAVOTS



SIA “Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs”

Rīgas iela 34, Ozolnieki, Ozolnieku pag.,
Ozolnieku nov., LV-3018
tālr.: 63050220

Izdevumā:

J. Sūnas un S. Pāvila foto



PROJEKTU LĪDZFINANSĒ
EIROPAS SAVIENĪBA



EIROPAS ZIVSAIMNIECĪBAS FONDS:
ZIVSAIMNIECĪBAS ATTĪSTĪBAS IESPĒJA



Zivsaimniecības Sadarbības tīkls