

Rozes rudenī – no pēdējā mēslojuma līdz ieziemošanai

MĒMAŠ Māja

20.09.–03.10. Nr. 19. 2019.

VIENĪGAIS LATVIJAS LAUKU DŽĪVESSTILA ŽURNĀLS

• TOMĀTI
BURČINĀS

• ĒDAMĀS
SAKNĪTES

• ĀBOLI
ĒDIENOS

Kā iztīrīt žalūzijas?

Kas jāņem vērā,
pērkot zemi mājas celšanai

KŪPINĀM!

iesaka
**ANDRIS
ANTMANIS**
no Pitrags

- Kā sagatavot zivis
- Kādu malku izvēlēties
- Kūpināšana – soli pa solim

SAULES PANEĻI – par un pret

Kāds ir ideāls pagrabs?

Jauns seriāls

Gribu dzīvot zaļāk!

Ciemos Kabiles muižā pie Agates Eņiņas un Laumas un Māras Grīvām

Cena 1,30 EUR

ISSN 1691-2411



9 771691 241003

Uz vāka –
ANDRIS
ANTMANIS

Foto –
GVIDO
KAJONS



Šajā numurā:

Ciemos

- 8** Pie Kabiles muižas atjaunotajām un vīna darītājām Agates Eniņas un māsām Laumas un Māras Grīvām
- 30** Lībiešu krastā Pitragā pie Andra Antmaņa, kurš kūpina gardas zivtiņas

Mājai

- 14** Kā iztīrīt žalūzijas
- 17** Gribu skursteni tīrīt pats! Ar ko sākt?
- 18** Saules paneļi – par un pret

Sētai un dārzam

- 4** Rudens darbi rožu dārzā
- 22** Kas jāņem vērā, pērkot zemi mājas celšanai
- 26** Gribu dzīvot zaļāk! Ar ko sākt?
- 37** Kāds ir ideāls pagrabs?

Virtuvei

- 34** Ēdamās saknītes. Iesaka Māris Slanārs
- 38** Gardēžu burciņās – tomāti un paprika
- 40** Ēdieni ar āboliem

Pašu rokām

- 44** Maciņš datoram

Noderīgi

- 46** Mēness kalendārs



Ejam tālāk!

Kad ciemojāties Pitragā pie Andra (žurnāla 30. lappuse), kurš prot gan nokūpināt gardas zivtiņas, gan vēl garšīgāk par tām pastāstīt, aiziešanai līdz jūrai palika pavisam mazs brītiņš. Nāca jau vakars, un bija jāsteidzas tālāk – pie Romijas un viņas rozēm uz Durbī. Bet pāieties gar jūru tā gribējās,

ka jau nākamajā sestdienā saņemos un pa savu tuvāko – akmeņaino Vidzemes – jūrmalu nostaigāju 37 242 soļus jeb gandrīz 28 kilometrus. Tā teica telefons ar soļu skaitītāju. Pat ja daudzuma ziņā tas mazliet pārspīlējis, tad izjūtu ziņā tā bija ideāla diena. Saule nekarsēja, tikai sildīja akmeņus un basās pēdas, kas pa tiem neslīdēja, jo lietus neliija un jūra nešļakstījās. Vējš matus nepluināja un bangas nekūla, tikai vieglītēm ūdenī šūpoja gulbju baru, kas arī uz dienvidiem vēl nesteidzās... Tā nu mēs visi izbaudījām Latvijas vasaras nogali... Un vismaz tie, kas uz zemes, apdomāja, ka varbūt tomēr jāatceļ sapnis par Jēkaba ceļu Spānijā. Jo tepat vēl ir 1 462 758 brīnišķīgās *Jūrtakas* (32. lappuse) soliņi no Nidas Latvijā līdz Tallinai Igaunijā, ko var iet lēnām, pa ceļam piestājot interesantās vietās, baudot vietējos ēdienus, nakšņojot vietējās naktsmītnēs. Pie reizes gan sildot vietējo ekonomiku, gan gūstot baudu...

Atgriežoties nodevām *Makita* balvu konkursa *Mana ideālā atpūtas vieta dārzā* uzvarētāju – Buķeiku ģimenes – pārstāvim Kalvim. Lai labi kalpo! Un ejam tālāk!

Foto – DĀRTA ANDA ŠENBERGA un LAURA NORDMANE



GUNTA ŠENBERGA,
IEVAS Mājas redaktore

Seko **IEVAS Mājai**



Izdevniecības galvenā redaktore SANTA DANSBERGA-ANČA Izdevniecības radošā direktore SANDIJA ŠENBERGA

ŽURNĀLA *IEVAS MĀJA* REDAKCIJA tālr. 67006105 • Galvenā redaktore GUNTA ŠENBERGA • Žurnālistes DACE RUDŽĪTE un ILZE KLAPEPE • Mākslinieciskā redaktore, datorgrafiķe

LAURA NORDMANE • Korektoru nodaļa KRISTĪNE LAGZDIŅA • Ražošanas nodaļa JĀNIS MEŽSARGS 67006101 • Pārdošanas nodaļa 67006114 •

Mārketiņa nodaļa ANNA LŪŽNIECE 67006100 • REDAKCIJAS ADRESE Stabu ielā 34, Rīgā-11, LV-1880, tālr. 67006102, e-pasts ievasmaja@santa.lv

REKLĀMAS DAĻA tālr. 67006100, fakss 67006152, e-pasts reklama@santa.lv

Iespiests Poligrāfijas grupā *Mūkusalā*. Žurnāla redakcija manuskriptus nerezē, atpakaļ neizsūta un ar iesūtītajiem lasītāju materiāliem

drīkst rīkoties pēc saviem iesakiem. Žurnāls iznāk katru otro piektdienu. Žurnāla abonēšana ar piegādi Latvijā, Eiropā un citur pasaulē

www.manizurnali.lv. Papildu informācija: e-pasts abone@santa.lv, tālr. 67006114. Abonēšanas indekss Latvijas Pastā 2257

MAZUMTIRDZNIECĪBA. Informējiet mūs, ja nevarat iegādāties žurnālu kādā no tirdzniecības vietām Latvijā:

e-pasts abone@santa.lv, tālr. 67006125. Pārpublicējot materiālus, nepieciešama SIA *Žurnāls Santa* rakstiska atļauja.



LATVIJAS
PRESSES IZDEVĒJU
ASOCIĀCIJA

LATVIAN PRESS
PUBLISHERS ASSOCIATION

Izdevējs ir Latvijas Preses izdevēju asociācijas (LPIA) biedrs
www.lpia.lv



Kūpināsim zivtiņas!



Sestajā paaudzē Pitragā

Andris ir dzimis, audzis un skolā gājis tepat, Lībiešu krastā, kur viņa senči dzīvo jau kopš deviņpadsmitā gadsimta.

Padomju laikā Baltijas jūras piekraste – Padomju Savienības rietumu robeža – bija stingri apsargāta. Nedaudzie šeit palikušie vietējie iedzīvotāji aiziet līdz jūrai

drīkstēja tikai laikā no maija līdz oktobrim un tikai gaišajās diennakts stundās. Pludmales teritorija bija nožogota ar augstiem stabiem un dzeloņstieplēm, un žogs sniedzās arī ūdenī. «Mūs sargāja,» smejas Andris. «Lai no šejienes neizbēgtu pāri jūrai uz Zviedriju un no turienes neviens netiktu iekšā. Robežsargi vismaz

ANDRIS ANTMANIS Pitragā zivis kūpina jau divdesmit deviņo gadu. Sāka viens no pirmajiem, izturēja konkurences gadus, un nu palicis vienīgais, kas ar šo rūpalu nodarbojas cauru gadu – gan vasaru, gan ziemu.

2–3 reizes dienā krastu ķemmēja ar suņiem un vakaros jūru ar prožektoriem.» Pārējiem Latvijas iedzīvotājiem šeit bija aizliegta zona, kur ierasties drīkstēja tikai ar īpašām atļaujām. «Tomēr, pateicoties tiem laikiem un Slīteres Nacionālajam parkam, tagad mums šeit ir tāda brīnišķīga oāze, kas patīk pašiem un citiem. Mūsu meži nav izzāģēti, un mūsu krasts nav par daudz apbūvēts.»

Tomēr arī tajos laikos divas

trīs reizes gadā zivis kūpināja gandrīz katrā sētā. Kad apprecējās, arī Andris uzbūvēja savu dūmnamiņu, lai gan domas, ka kūpināšana varētu kļūt par iztikas avotu, toreiz nebija.

Galvenā nodarbošanās – kūpināšana

Andris ir ticīgs cilvēks un svētdienu velta Dieva godam. Bet sešas pārējās vasaras sezonā – lielākoties zivju kūpināšanai. Un tā nav tāda nodarbošanās, kas

► *Ne tikai uzraksts, arī dūmi aicina. Kamēr ciemojamies, pie Andra iegriežas arī Sadales tīklu meistari, un katrs papem pa zivtiņai pusdienām.*



Ja zivis ir ļoti labas, svaigas un treknas, karsti kūpinot, paliek ne vairāk kā 40–45% no sāvo svara. Auksti kūpinot, vēl mazāk – 27–30%.

▼ *Dūmu namiņi – kreisajā pusē vecais, labajā jaunais. Kamēr zivis apžāvējas, durvis jātur vaļā, lai liekais mitrums tiek ārā.*



Jautu ielikt dūmnamiņā zivis, iemest malciņu un iet istabā gulēt. Visu laiku jābūt klāt, drīkst tikai uz dažām minūtēm aiziet pēc kafijas. Pati grūtākā ir pēdējā pusstunda, kad temperatūra jānotur maksimālajās robežās. Tāpēc jābūt visu laiku klāt, jo nedrīkst arī izlauzties pārāk liels karstums un liesmas. Arī tā Andrim ir gadījies: «Man patīk naktī svecītes padedzināt... Biju aizgājis uztaisīt kafiju, nebiju prom ilgāk kā piecas minūtes. Nācu atpakaļ, dzēru kafiju un skatījos sveces liesmiņā – tāda smuka, varen gara... Vairākas minūtes dzēru kafiju, skatījos un nesapratu, ka tur namiņš, nevis svece deg. Kad sapratu, tad gan pat nezinu, kur krūzīte aizlidoja, kad ķēru pēc ūdens spaiņa.

Jaunībā, kad tikai sāku zivis kūpināt, esmu daudz to pazaudējis. Gan sadedzināju, gan saskābēju, un neatlika nekas cits kā aprakt. Saka, ka uz zivīm labi tomāti augot. Bet, ja zivju ir par daudz, aug tikai lapas, augļu nav. Pats esmu to piedzīvojis. Esmu piedzīvojis arī to, ka par mani rūpējas Debesu tēvs. Reiz brīdī, kad zivtiņas apžāvētas un jāuzkrauj lielā uguns, tepat uz blūkšņa piesēdu, uz pāris minūtēm pievēru acis. Kad atvēru acis, bija jau liela diena, nekur neviena dūma. Ar bailēm vēru vaļā namiņu, skatījos – uguns-kurs izdedzis, zivtiņas perfekti gatavas. Ne sadedgušas, ne par jēlu, ne par sausu, perfekti!» Katrai zivij ir sava sezona. Piemēram, jau martā un aprīlī

Dūmu namiņa leģenda

Senos laikos namiņus zivju kūpināšanai būvēja no vecajām laivām. Kad laiva bija nolietota, to atvilka mājās, pārzāģēja uz pusēm, uzcēla stāvus, augšpusi aiznagloja ar dēļiem, apakšā ielika durvis un izmantoja zivju kūpināšanai. Mūsdienās tādu dūmu namiņu uzbūvēt būtu ļoti ekskluzīvi un arī dārgi, jāiztiek ar vienkāršākiem. Andris trīsdesmit gadus uzbūvējis pat divus. Kūpina jaunākajā, bet vecais kalpo kā noliktava.

ko nobēra baltu ar sāli, un tā, kamēr mucīņa pilna. Slodziņu virsū un pagrabā. Tās, līdzīgi kā iekšzemē spēķītis, varēja stāvēt divus trīs gadus un nebojājās.

Kūpināšana – soli pa solim

Kad ciemojamies Pitragā pie Andra, jau vairākas dienas pūš spēcīgs vējš. Zvejnieki jūrā neiet, un jākūpina iepriekš saķertās un saldētās vimbas. Tās pašas, kas pavasarī lido uz nārstu pār Ventas rumbu. Kad cerēts uz buītēm, bet gaida vimba, visi (arī mēs) drusku viebjas, jo vimba gan smuki lido, bet diezgan asakaina. Bet Andrim jau sagatavots savs sakāmais: «Jūsu profesija ir diezgan sarežģīta, vai ne? Tomēr jūs to iemācījāties! Tad jau arī vimbas ēst iemācīsieties, jo tas diezgan vai ir sarežģītāk.» Gatavojot kūpināšanai, vimbas ir atlaidinātas un pāris stundu mērcētas sāļījumā. Sāļījums ir viens kilograms sāls uz 10 litriem ūdens. Saldētās zivis ātrāk nekā svaigas uzņem sāli un ātrāk apžūst – kļūst stingrākas un sausākas. Ar to jāreķinās.

Darbojoties ar zivīm, Andrim rokās ir īpaši cimdi – ārpuse gumijota, bet iekšā audums –, rokas nav jāmērcē sāļajā ūdenī un ziemā nesalst. Darba galds speciāli darināts, lai varētu izturēt lielu smagumu, jo reizēm uz tā sabērti pat 200 kilogrami zivju. Kājas – pamatīgi egles stabi, virsa – biezi priežu dēļi, un starp tiem atstātas spraugas, lai liekais ūdens tek zemē. Vimbas kūpina, izliktas horizontāli uz virbiem jeb restītēm. Tā žāvē arī vējzivis. Savukārt

nāk laši, taču tad vēl nav cilvēku, kas tos apēstu, tāpēc lašus Andris kūpinājis tikai dažas reizes un pavisam maz. Turpretī vasarā, kad piekrastē ir cilvēki, vietējo laši vairs dabūt nevar, jo, kad ūdens kļūst silts, laši dodas tālāk jūrā, kur vēsāks. Savukārt būtēm īstais laiks sākas jūlijā un augustā. Arī cilvēkiem šajā piekrastē butē ir mīļākā zivs. Gan tagad, gan senāk, kad zivis nekūpināja tūristiem vai žurnālistiem par prieku, bet sagatavoja, lai ziemā būtu, ko ēst. Gatavoja divos veidos – viens bija kaltēšana dūmnamiņā divas trīs diennaktis, ar nelielu uguntiņu – ap 50 grādiem. Otrs veids bija sāļšana. Butes iztīrīja, nogrieza galvu un astīti, kārtīgi nomazgāja, lika kārtu ar zivīm,

butes – vertikāli. Taču atšķirībā no mazajām zivtiņām, piemēram, reņģēm, butes ver nevis acis, bet astītes. Lai vertikāli sakārtās zivis nekristu nost no virbiem, kūpināšanu nedrīkst sākt uzreiz pārāk lielā karstumā. Vispirms jāapžāvē uz mazas uguniņas, nelielā karstumā. Vienā reizē namiņā var salikt aptuveni 40 kilogramus vimbu. Butēm rekords bijis 300 kilogramu, kad zivis bijušas īpaši lielas un biezas. Parasti – 150–160 kilogrami, un tos visus līdz pēdējam jau kāds ir iepriekš pasūtījis un gaida, tā ka vasarā pie Andra vienkārši pa ceļam iebraukt pēc zivtiņām nemaz nevar, jāpiezvana un jāpiesakās. Šīs būs karsti kūpinātas. Aukstai kūpināšanai vimbas nav piemērotas, un gada siltajos mēnešos to arī īsti nevar izdarīt. Karsti kūpinot, temperatūra var būt ap 100–110 grādiem, aukstajām vajag 28 grādus. Tāpēc vasarā to nevar izdarīt, jo temperatūra saulē var būt pat 40 grādu.

Auksti kūpinot, arī butēm jāgriež nost galvas, jo tās ātri saskābst. Trīs diennaktis tur sāļījumā, kur tās iekonservējas. Tad atmērcē. Liekot namiņā, butes jau ir pusgatavas, bet tad tās vēl divas trīs diennaktis tur dūmos. Liesmas nedrīkst būt, tikai dūmi, tāpēc namiņš visu laiku jāuzmana un nekāda gulēšana nesanāk. Kūpināšanai der tikai lapu koks, vislabāk alksnis. Ja kāda apsīte vai priedes gabaliņš klāt, tas nav nekas. Galvenais, lai nav sveķains un lai nav bērzs. Bērzam iekšā darva, kas zivis uzreiz *noļako* melnas. Ugunij jāpalīdz atrast savu īsto gaitu. Ja par daudz skrien, tai uzber mitras zāģu skaidas (arī tām jābūt lapu koku). Ja uzber par daudz skaidu, var apslāpēties tā, ka gandrīz no jauna jākurina. Tad atkal uz oglēm jāpastumj mazie, sausie skaliņi un jāpapūš, lai iedegas, jo temperatūra nedrīkst lēkāt. Ja lēkās temperatūra, zivs saskābs, un

atkal būs jānorok zem tomātiem. Karsti kūpinot, termometrs ir saimnieka roka. To, piešaujot ārpusē pie loga, viņš jau jūt, kas iekšā notiek. Auksti kūpinot, gan ir divi termometri iekšpusē un viens ārpusē, lai nenovirzoties vairāk par diviem grādiem uz katru pusi.

Kempings un mājas kafejnīca

Vasarā iespēju padzīvot pie jūras meklē arī ļaudis, kuriem pašiem savu vasaras māju nav. Savukārt vietējiem ļaudīm tas ļauj mazliet nopelnīt. Arī Andra sētā ir vieta gan tiem, kas ceļo paši ar savu kempieri vai telti, gan iespēja pārnakšņot namiņā, un nu jau var teikt, ka gadus septiņus astoņus tūrisms ir ģimenes galvenais iztikas avots. Turklāt pašlaik Lībiešu krasts tiek īpaši popularizēts Igaunijas-Latvijas programmas no Eiropas Reģionālās attīstības fonda projekta *Mazo etnisko kultūrtelpu attīstība*

un popularizēšana kā tūrisma galamērķis ietvaros. Gan vietējā, gan starptautiskā līmenī, un to jūt arī šajā sētā. Lībiešu krasta Mājas kafejnīcu dienās šajā pavasarī arī Andra ģimene pamēģināja atvērt savu kafejnīcu. Pavisam vienkāršu – ar kafiju, saldējumu, sulu, saldējuma kokteiļi. Un atstāja darboties arī vēlāk. Jo karstajās vasaras dienās, kad garajā piejūras gabalā no Kolkas līdz pat Ventspilij ceļiniekiem īsti nav, kur pietāst un spirdzināties, viņi labprāt seko norādei ar aicinošo kafijas krūzīti. Saimniece katru rītu cep plātsmaizi – vasaras sākumā ar rabarberiem, vēlāk ar āboliem. Ja ciemiņi neienāk, būs jāapēd pašiem. Arī mūs tā sagaida vēl silta. Lai gan aktīvākā ceļošanas sezona jau beigusies un ļaudis iegriežas retāk, drīz vien klāt ir divi jaunieši. Vācieši. Gar jūras malu jau otro nedēļu ceļo ar velosipēdiem. Sākuši Tallinā un plāno nokļūt līdz Klaipēdai.



No Nidas līdz Tallinai – Jūrtaka

Pavisam tuvu Andra mājām iet *Jūrtaka* – pārgājienu maršruts gar Baltijas jūras piekrasti, kas sākas pie Lietuvas un Latvijas robežas Nidas ciemā Latvijā un noslēdzas pie Tallinas ostas. Maršruts ir sadalīts pa dienām un grūtības pakāpēm. To var iet no viena gala vai otra vai



izvēloties kādu sev piemērotu gabaliņu pa vidu. Reizēm maršruts iet tieši pa jūras krastu, citkārt pa mazākiem un lielākiem celiņiem. Tas ir marķēts ar attēlos redzamajām zīmēm. Kartes un informācija par naktsmājām, iespējām paēst un apskatīšanas vērtām vietām piecās valodās pieejama internetā www.jurtaka.lv un papīra formā ceļvedī, ko var iegūt piekrastes informācijas centros. Rudens, kad laiks vēl ir gana jauks, bet ceļotāju un darba mazāk, ir



lielisks brīdis, lai kādu gabaliņu no 1200 kilometriem jeb pusotra miljona soļiem izstaigātu. Un pie viena atbalstītu savējos – tādus kā Andris, kas jūras krastā saimnieko.

Jūrtakas projekts tapis Igaunijas-Latvijas programmas no Reģionālās attīstības fonda projekta *Pārgājienu maršruts gar Baltijas jūras piekrasti Latvijā un Igaunijā* ietvaros.

Karsti kūpinātas vimbas



Vimbas iztīrītas, astes un galvas nogrieztas, divas stundas noturētas sāļjumā, noskalotas un gatavas kūpināšanai.



Restītes jeb virbi bagātīgi jāieļļo, lai zivis nelīp klāt. Zviņas gan netiek tīrītas, citādi ādiņa ir par plānu.



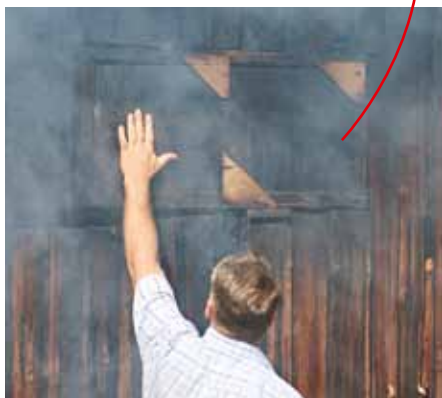
Uz restītēm zivis jāliek tā, lai nebūtu par ciešu un karstais dūms namiņā varētu brīvi plūst un tiktu klāt visām.



Kad tuvojas gatavības brīdis, zivtiņa jāizņem, jāpasmaržo, jāpatausta – ņemama laukā vai vēl jāpasildās.



Garšvielas tikai divas – sāls un ķiplociņš, kas sašķēlēti smalkās šķēlītēs. Tā tīrīšanai un griešanai pāiet vesela stunda.



Andra *termometrs*. Ja iekšā par aukstu, jāpiekurina, ja par karstu – jāuzmet slapjas zāģskaidas, lai degšanu slāpētu.



Restītes ar zivju liemeņiem liek vairākos stāvos. Lielākais karstums ir pašā apakšā virs uguns, tāpēc tur lielākās zivis.



Durvis ciet, lūkas vaļā, dūmi iet uz visām pusēm. Reiz pat policisti iebraukuši paskatīties, vai te kas nedeg...



Kad zivis apžāvētas, saliek slapjo alkšņa malciņu, kas deg lēnām. Vimbas ar vienu malkas strēķi var nožāvēt gatavas.



Apžāvēšanai izmanto sausu lapu koku malciņu, tikai bērzu ne. Ja deg par strauju, uzmet mitras lapu koku skaidas.