

Kiģas vīdņ Nr + (pauz)

RIKOJIES GUDRI! • tomātu kopšanas zelta likumi
• ko darīt ar smiltsērķšķi • laiks stādīt ūdensrozes

100 labi padomi
N° 7 (102) 2019

AKTUĀLI!
Gudri pirkumi
+ zaļie zirnīši burkā

ARZS • ROKDARBI • RECEPTES • VESELĪBA

OGOJAM
Saldēdieni no avenēm,
mellenēm, persikiem
un rožlapiņām

IZPĒTI UN SĀC DARĪT!
DABAS DRAUGS
MĀRIS OLTE
māca atlaist stulbo
padomju sakodienus

TAVAM SKAISTAJAM DĀRZAM
VISS, KO NEZINĀJI
par superpeticīgo
un skaisto hostu

SOMĒNES
IZMĒGINI!
Viena diena
Akmenragā,
Pitraga
kūpināto
zivju
noslēpums

SKAIDRO
ARSTS:
KO NEDARĪT,
ja stipri
niez ausis

VASARAS
MALTĪTĒM
Dārzeņu grilēšanas
un šiškebaba
cepšanas padomi

1,50 € EUR

izdevniecība

Barcode

Virtuve un receptes



► darboties ap ļaņiem. Uz jūlija sākumu bute jau vairāk piebriest. Pagājušajā gadā bute diezgan normāli pieņēmas, bet aizpagājušogad – nemaz. Tād, kad butes iznārstojušas, pavasaris vairs nav prātā, un tās atkal meklē barības vietas. Un var redzēt, vai ir pilnas ar gliemežiem vai nav. Pirms pāris gadiem bija tā, ka ķidāja butes un iekšā bija tikai viens vai divi gliemeži. Tātad butēm jūrā nav barības bāzes. Un pie vainas ir grunduļi, kas ļoti apsēduši mūsu piekrasti. Ja grunduļi neies mazumā, var gadīties, ka butes piekrastē nemaz nebūs. Diezgan bēdīgi! Grundulītis jau arī ir visai garšīga zivtiņa, tomēr negribētu mainīt buti pret grunduļi. Butei šeit ir tāds pats statuss kā spieķītīm Siguldā – ja cilvēks aizbrauc uz Siguldu pirmoreiz, viņš noteikti nopirks spieķīti. Un, ja cilvēks atbrauc šurp uz Līvu krastu, viņam noteikti ir jāpagaršo bute un, ja iespējams, arī jāaizved mājās. Bute ir šeienei raksturīga! Skumbriju var dabūt visos veikalos, bet labu mūsu piekrastes buti nemaz tik viegli nevar nopirkt.

Nevarētu teikt, ka zivju daudzums jūrā visu laiku iet uz leju. Ir gadi, kad straujāk samazinās, ir gadi, kad turas vienā līmenī, bet pēc tam atkal iet uz augšu. Vienīgais, kas diezgan jutami samazinās, ir zivju izmēri. Tas gan! Tagad, lai dabūtu liela izmēra zivi, ir diezgan jānopūlas. Un pašlaik notiek tā, ka tu aizbrauc pie zvejnieka un viņš saka: "Ja mazo neņems, zivis nedabūsi!" Un tad man ir dilemma – neņemt neko vai nokūpināt visas kopā un tad domāt, kuram dot lielākas, kuram mazākas. Bet es varu pastāvēt tikai tāpēc, ka mans rokkraksts nemainās, kvalitāti nedrīkst nolaist; ja kas nesanāk, kā vajag, labāk noroku, nekā dodu cilvēkam. Vislabākā reklāma ir tā – jums iegaršojas, jūs parakāt savam draugam, draugs atkal pasaka tālāk."

Kā Līvu krastā agrāk un tagad liek zivis galdā?

Uz krastu zivis ievietoja šķāves, rēngītes vai brētliņas, un tās izdūvēja cepties – tad, kad plīn malka, bija gatavas.

Kartupeļus ieliekot ūdenī izvānāja kartupeļus, nokāsa diezgan sāļā, tad lika apakal uz uguns. Uz kartupeļiem ielika kaitēto plankst un vāku virsū. Kad tūkst vāku virsū – plankste tāpā mīkstāka, paverās vēlā, bet kartupeļi bija jau gatavi.

Brēflīgu zivis ielika vāgā kartupeļus un tādā burkānā, iemērt kartupeļus kartupeļu iapēs un, kad kartupeļi gatavi, ielika vāgā rēngītes brētliņas, un pieleja pienu. Lozīgi varēja arī tūp ar bulēm, dažkārt zupai piebēra klāt arī bulķonus.

53. Aukstā skābeņu zupa

Vasarā aukstā zupa ir viens no pieprasītākajiem ēdieniem. Pagāršo šo auksto skābeņu zupu: vieglu, vitamīniem bagātu un gandrīz bez kalorijām. Zupu vāra tikai ūdenī, bez gaļas un buljona. Svarīgi to pasniegt aukstu!



40 minūtes pagatavošanai

6 porcijas

- 0,5 kg skābeņu
- 5–6 jaunie kartupeļi
- 4–5 gurķi
- 3–4 olas
- 1 siņpois
- sauja zaļumu – dilles, loki, pētersīļi
- sāls – pēc garšas
- 2–3 l ūdens
- krējums – pasniegšanai

1. Skābenes nomazgā un smalki sagriež, zaļumus sakapā. Nomizo un nelielos gabaliņos sagriež gurķus.
2. Uzliec vārīties ūdenī, tik-

mēr smalki sagriež siņpolu un kartupeļus. Kad ūdens sāk vārīties, liec tajā siņpolu un kartupeļus, pasāli un vāri, kamēr kartupeļi gatavi.

3. Kamēr vārās kartupeļi, novāri cietas olas, nolobi un sakapā.
4. Kad kartupeļi gatavi, pievieno tiem skābenes un ļauj vārīties 1–2 minūtes, kamēr skābenes maina krāsu no spilgti zaļā un tumši zaļā.
5. Kad zupa gatava, to atdzesē un liec ledusskapī.
6. Kad zupa pilnībā atdzisuši, pieber sakapātās olas un gurķus. Pirms pasniegšanas pievieno krējumu un zaļumus.

Nem vērā!

Jā skābenes nav pierisami skābas, zupai var pievienot nedaudz citrona sulas. Dažādā zupā var gatavot bez kartupeļiem, bet tie novāri atsevišķi un pasniegt pie zupas. Krējuma, siņpois sviesta un pārbērta ar zaļumiem.

54. Skābeņu salāti

Salāti ir neapņemīga alternatīva zaļajiem salātiem vai spīdīgām, kas var būt gan vienas pašas, gan kā piedevu pie gaļas vai zivju ēdieniem.

20 minūtes pagatavošanai

4 porcijas

- 300 g sautējuma skābeņu
- 3 olas
- krējums, sāls

Skābenes nomazgā, nogriež kātus un sagriež smalkās strēmīlēs.

1. Cieti novāri olas, smalki sagriež un pievieno skābenēm.
2. Pasāli un sajauc ar krējumu, vislabāk ar 12 %, un kārtīgi samaisi.

Kā kūpinā ZIVIS Kurzemes jūrmalā

Teksts: Iveta Galēja
Foto: Jūris Galējs

Vasarā – īpaši mēga

Andris stāsta, ka senākos laikos lībieši zivis kaltējuši piecdesmit sešdesmit grādu temperatūrā kādas divas trīs diennaktis, pēc tam bēruši maisos un pakarinājuši bēniņos. Ziemā kāpuši pakal un sapņējuši, cik vajag, lai noplaucētu un pieliktu zupai. Andris šādu paņēmieni gan neizmanto, viņš kūpinā zivis parasti – tā pats saka, aptuveni desmit divpadsmit stundas, atkarībā no tā, cik daudz zivju ir savērtis un pakarināts dūmu naminā. Namiņš gan izskatās visai mazs, un šķiet gandrīz vai neticami, ka bijušas reizes, kad vienā piegājienā tur nokūpināti 300 kilogrami zivju. Ari Andris saka, ka pats brīnīties, kā tas bijis iespējams: "Varbūt tāpēc, ka tolaik zivis vēram citādi. Vislabāk sanāk, ja vienā reizē varam salikt iekšā un nokūpināt 150 līdz 180 kilogramus. Vasara ir kūpināšanas karstā sezona, sevišķi jūlijs un augusts, tad kūpinām zivis piecas, pat sešas reizes nedēļā pa naktīm. Tiklīdz zivis dabūjam, tās apstrādājam, ieliekam sāļījumā, savaļam, un tad nu sanāk pa nakti kūpināt. Tā jau ir, ka vasara ir tas grūtākais darba laiks, kad naktīs negūjam, un, ja pa dienu varam uz

pāris stundinām iekrist gulēt, esam laimīgi. Un, kad let uz rudens pusi, tad jau galvā pat datumi sajaukušies.

Ja kūpinā ar šādu paņēmieni, tad vispirms apžāvē – zivtiņas savaļ un pie mazas uguns apžāvē. Tad žāvētavu pieliekam pilnu ar malku, virsu noberam ar slapjām skaidām, aiztaisām logus, durvis ciet un kūpinām apmēram 100 grādos. Šis darbs nav viegls, un ir pietiekami cītīgi jāuzmana, jo tādā karstumā koka naminā, it īpaši, ja ārā pūš lieli vēji, var uguns iemesties, var kaut kas neveiksmīgi noīsties nost." Andris rāda naminā vietu, kur dēļi melni, un saka, ka to atstājis speciāli, lai tie, kas brauc pēc kūpinātajām zivīm, redz, kā izskatās, ja naminā sāk degt: "Šis ir tas stāsts par nogurumu – iegāju istabā uztāstīt kafiju, biju prom, ilgākais, piecas minūtes. Nācu atpakaļ, dzēru kafiju, redzēju, ka naminā spīd galsmiņas. Pēc dabas esmu diezgan romantisks, man patīk sveķītes un visādas galsmiņas, un tā nu es priecājos un neapveru, ka naminā deg! Pagāja minūtes, līdz sapratu, kas patiesībā notiek! Kur nometu kafijas krūzi, vaļrs neatceros, metos glābt naminu un ātri vien nodzēsu. Kūpinot viss var notikt ļoti zibenīgi. Par laimi, arī zivīm nebija ne

Pievērs uzmanību!

Projekts Mazo zivsliktu kultūrtelpu attīstība un popularizācija kā tūrisma galamērķis tiek īstenots Igaunijas-Latvijas programmas ietvaros no Eiropas Reģionālās attīstības fonda.

os laikos lībieši zivis kal-
esmit grādu temperatūrā
aktis, pēc tam bēruši
os. Ziemā kāpuši pakaļ un
cētu un pieliktu zupai.

eizmanto, viņš
saka, aptuveni

arībā no tā,

ikarināts

katās

netica-

piegā-

ami

orīno-

put

di.

ram salikt

kilogramus.

ona, sevišķi jūlijs

ecas, pat sešas reizes

abūjam tās anstrādā-

pāris stundiņām iekris
uz rudens pusi, tad jau

Ja kūpina ar šādu pa
zivtiņas saver un pie r
pieliekam pilnu ar ma
skaidām, aiztaisām lo

apmēram 100

ir pietieka-

stumā k

lieli vē

kas n

rāda

saka,

brau-

izska

stāsts

uztaisī

minūtes.

ka namiņā

diezgan romantis

gaismiņas, un tā nu

namiņš deol Paosāia

Pievērs uzmanību!

Projekts *Mazo etnisko
kultūrtelpu attīstība un
popularizēšana kā tūrisma
galamērķis* tiek īstenots
Igaunijas-Latvijas programmas
ietvaros no Eiropas Reģionālās
attīstības fonda.

Virtuve un receptes

vainas, jo uguns vienkārši bija uzgājusi pa sienu augšā. Bet ir bijis arī tā, ka apsēžos uz klucīša, pieveru acis un, kad atkal atveru, ir pagājušas kādas sešas septiņas minūtes, un es dzirdu, ka ruc. Atrauju durvis, uguns ir līdz augšai, un visas zivis sadegušas, pagalam. Tā nu reizēm notiek."

Skola maksā naudu

Vēl viens veids, kā Andris kūpina zivis, ir tā dēvētā vitināšana jeb aukstā kūpināšana. Šis process ilgst deviņas diennaktis. "Trīs diennaktis zivis ir jānotur sālījumā. Katru dienu sālījumu mainām. Pēc tam ņemam zivi ārā no sālījuma un liekam uz trim dienām tīrā ūdenī atmiecināties un tad atlikušās trīs dienas dūmos un 28 grādos. Ja parasti kūpināšanas temperatūru nosaku ar roku – pēc pieredzes, cik karsts varētu būt, tad aukstajā kūpināšanā man visur ir salikti termometri, jo temperatūrai ir jābūt precīzai, tāpat 28 grādiem plus, minus divi grādi. Te nu nevar tā – vienalga, vai divdesmit astoņi vai trīsdesmit pieci, vai sešpadsmit grādi – citādi zivs sanāks vai nu drupana, vai saskābusi, nederīga. Visādi brīnumi notiek! Daudzi nemaz nezina, ka zivs var arī saskābt. Arī es nezinaju, bet dabūju iziet šo skolu. Tā paša noguruma dēļ. Tas bija pirms gadiem divdesmit. Man te stāvēja vecais žigulītis, un es tajā pa naktīm mēdzu pasnaust. Uzliku telefonā zvani un ik pa brīdim skatījos, vai liesmiņas vēl redz. Bet, kad no rīta ņēmu zivi ārā, jutu skābu smaku. Un, kad patiešām pārliecinājos, ka visas zivis ir beigtas, nācās tās norakt. Divas reizes man tā ir gadījies. Sāku prātot, kāpēc tā notiek. Līdz sapratu, ka vainojama temperatūras maiņa – augšā leņķ, augšā lejā: zivis vairākas reizes uzsilst un atdziest, atdziest un atdziest, un rezultātā vienārtā saskābst. Daudz ko nācies atņemt no ādas pārbaudīt, un skolā maksā naudu."



ANDRIS
ANTMANIS.
"Butei Līvu
krastā ir tāds
pats statuss kā
spiekūtim
Siguldā."

Vimbās jāmacās ēst!

Andris zivis ņem no vietējiem zvejniekiem, no tiem, kas darbojas Mazirbē, Saunagā, Kolkā. Tādu nopietnu zvejnieku vairs nav daudz palicis. Pirms gadiem divdesmit Mazirbē bijuši kādi desmit kārtīgi zvejnieki, tagad palicis vairs tikai viens. Starpība ir! Taču



palikuši tikai tādi, kam jūra ir dzīvesveids, kas bez jūras nevar. Andris kūpina arī zivis, ko daudzi nemaz nepazīst:

"Vējzivis ir gara zivs ar garu, spicu *knābi* un zaļu asaku iekšā. Ja to pagatavo ar ķiplokiem, sanāk garšīgi. Citi to sauc par lielo reņģi un negrib. Viņi ir iedomājušies, ka tā nav garšīga. Taču ir cilvēki, kuri ļoti gaida tieši to laiku, kad būs vējazivs – maija beigās. Dabūjama nepilnu mēnesi, jo tikai tad nāk piekrastē. Un vēl mes kūpinām vimbās – ļoti garšīgas zivis, kas pavasaros lēk Kuldīgā pa rumbu. Bet tās, kas neiet uz turieni, paliek jūrā un tiek jūras zvejniekiem. Ar nazi šķēļam puši, saliekam ķiplokus – ļoti garšīgi! Bet ir viena problēma – vimbā ir ļoti daudz asaku. Lai varētu vimbās ar baudu ēst, ir jālemācās asakas dabūt laukā. Vimbai asakas ir sakārtotas tādas kā divas rindas – kā dakstiņi uz jumta; tās ir diezgan garas un it kā drusku viena otrai virsū. Kad ņem šo zivi, asakas aiz gala pavelk ārā, nokož, pavelk ārā, nokož. Kad iemācās vimbu pareizi baudīt, tad to var ēst pat tumšā un asakas netraucē. Ja nemāk baudīt, tad ir grūti. Atceros, kā pirmo reizi nokūpinājām vimbu un es to ēdu tāpat kā visas zivis: paņēmu gabalu mutē, pakosīāju un sapratu, ka viss ir jāizspļauj. Tā es pusi zivs izmaltāju, un man tapa skaidrs, ka kaut kas nav rīktīgi, jo šitā zivs taču nav ēdama. Bet – ja jau zvejnieki zvejo, ja cilvēki pērk, tāpat kaut kā tomēr var apēst! Un tad es šo zivi izjaucu un mēģināju saprast uzbūvi, kā tās asakas saliktas, līdz saplānoju, kā tās labāk dabūt ārā. Un tagad es vimbās varu ēst pat naktī, tumšā, un nav nekādu problēmu!"

Līvu krasta bute

"Butei pats labākais ir jūlijs un augusts. Atšķiras laiks, kad bute nārsto lielajā jūrā un kad līcī. Kad bute iznārsto – pašā jūnijā sākumā –, no viņas līcī nekā nav: patiešām ir tā, ka paņem rokā un skatās pret sauli, tad var redzēt, kur bute asaka, kur viss pārējais, kas tai zivij ir iekšā. Mēs tā nopietnāk sākam ar butēm