

ŠAJĀ NUMURĀ:

- Valsts ir tik spēcīga, cik stipri ir tās uzņēmēji..... 2
- “Sievas” un “Vīra bučas” Lapmežciemā 4
- Dīķa apsaimniekošanas pieredze..... 5
- Apstiprināti noteikumi starptautiskās un starpteritoriālās sadarbības projektiem 6
- Pieejama maksājamā Baltijas jūras piekrastē..... 8

RENĢĒDĀJI TIEKĀS SALACGRĪVĀ

Ceptas reņģes, panētas olā un miltos, reņģu pankūkas, ravioli ar reņģēm un vēl citus reņģu ēdienus maija otrajā pusē varēja nobaudīt 2. Reņģēdāju festivālā, kas notika Salacgrīvā.

► 2. lpp.



AKTUALITĀTES



Karakuģis “Rūsiņš”

Festivāla dalībniekiem tika izdalīta tonna reņģu



Pasākuma vadītājs Dzintris Kolāts



Ierodas plostnieki





Zvejnieka Andra Skujas gleznas

► 1. lpp.

Lai varētu īstenot programmā paredzēto ceptu un vārītu reņģu izēšanas pie koka galdiem Salacgrīvas ostmalā, palīgā nāca Salacgrīvas novada zvejnieki, kuri svaigo izejvielu piegādāja pa tiešo no Rīgas līča. “Kuivižu zvejnieku apvienības” valdes loceklis Guntis Bergs, kurš piedalījās reņģu piegādes organizēšanā, stāsta: “Arī šogad saglabāts iepriekšējā gadā “uzceltās latiņas augstums” un festivāla dalībniekiem bez atlīdzības izdalīta tonna sudraboto zivju. Mūs, Kuivižu zvejniekus, pārstāvēja Krūmiņu Jānis

no SIA “Alģes 1” un Skuju Andža no IK “Kuivižkrasts” ar saviem vīriem. Jāņa laiva pieveda un dalīja svaigās reņģes pirms pusdienlaika, Andris savā pārziņā ņēma pēcpusdienu un turpināja Jāņa iesākto stafeti.” Tādējādi festivāla apmeklētāji varēja tikt gan pie svaigām reņģēm, ko pēc tam pašiem gatavot mājās, gan pie dažādos veidos apstrādātām, ko nodrošināja pavāru konkursa dalībnieki, rādot reņģu cepšanas, kūpināšanas un eksotisku marināžu sagatavošanas noslēpumus.

Reņģēdāju festivāla ideja ir aicināt kopā visus tos, kam garšo vienkāršo

ļaužu ēdiens – reņģe. Par godu festivālam, sabiedriskās aptaujas kompānija “SKDS” noskaidrojusi, ka šīs zivteles cienītāju Latvijā netrūkst, – sevi par reņģēdāju atzīst katrs ceturtais Latvijas iedzīvotājs. No aptaujātajiem tikai 14% atzinuši, ka reņģes tiem negaršo, bet 25%, kas skaita ziņā būtu ap pusmiljons Latvijas iedzīvotāju, deklarējuši sevi kā reņģu cienītājus, aptaujā atzīmējot, ka reņģes viņiem ļoti garšo.

Taču ar reņģu ēšanu vien festivāls nebeidzās. Pasākums kopumā bija labi organizēts, caurvīts ar pašdarbības kolektīvu dziedāšanu, dancošanu un muzicēšanu, skanēja dažādas uzrunas un priekšnesumi. Šogad festivālā ar dažādām tehnikas vienībām un karakuģi “Rūsiņš” piedalījās arī Latvijas Nacionālie bruņotie spēki.

Noslēgumā Kuivižu zvejniekiem 2. Reņģēdāju festivāla dalībnieku vārdā pateiksimies par noķertajām un izdalītajām reņģēm un vēlēsim – ne asakas! **ZI**

Jānis Kravalis, Valsts Zivsaimniecības sadarbības tīkla konsultants, un

Iveta Tomšone, LLKC Apgāda vadītāja

Foto: Ilga Tiesnese un Iveta Tomšone

UZŅĒMĒJDARBĪBA

VALSTS IR TIK SPĒCĪGA, CIK STIPRI IR TĀS UZŅĒMĒJI

Piedāvājam sarunu ar Carnikavas novada uzņēmēju Jāni Kartupeli, SIA “Gaujas nēģi” īpašnieku.

Vispārzināms ir fakts, ka Carnikava vēsturiski veidojusies kā zvejnieku ciems pie Gaujas ietekas jūrā. Zvejnieku vārdā nosaukta viena no centrālajām ielām Carnikavā, kur sezonas laikā apetīti rosina ceptu nēģu smarža. Zvejnieku ielas 28. namā atrodas SIA “Gaujas nēģi” ražošanas cehs, kurš 2016./2017. gada sezonu aizvadīja atjaunotā statusā un Latvijas patērētājiem uzcepa 10 tonnas nēģu, nododot tās tālākai tirdzniecībai trīs lielos veikalos – “Rimi”, “Maxima” un “Mego”.

Esmu ieradies uz sarunu ar Jāni Kartupeli, uzņēmuma īpašnieku, kurš neapstājās grūtību priekšā, kad pagājušā gada vasarā negadījumā ar elektroinstalāciju cehs pilnībā izdega, bet atrada risinājumu problēmai. Intervijā Jānis stāsta par sava aroda mantojumu, uzņēmuma darbību, kā arī dalās pārdomās par nākotni.



Foto: Jānis Kravalis

Jānis Kartupelis ar dēlu Carnikavas nēģu svētkos

Arods – pārmantots no tēva

– Kā jūs apgūvat nēģu cepēja arodu?

– Nēģu cepšanu man iemācīja tēvs, kurš bija zvejnieks un mājas apstākļos ražoja šo produkciju. Toreiz, padomju

laikos, oficiāli ar to nodarboties nevarēja, taču nēģu ceplis mums bija un to cepšana bija papildu ienākumu avots. Droši varu teikt, ka arods ir mantots.

► 3. lpp.

◀ 2. lpp.

Patstāvīgi sāku cept 1995. gadā, kad kopā ar draugu izveidojām pirmo uzņēmumu "K un R" un veikalā varējām arī tirgot nēģus.

– **Lūdzu, pastāstiet par esošā uzņēmuma izveidošanu, kā tika izvēlēts nosaukums "Gaujas nēģi"? Vai šis nosaukums devis papildus ieguvumu?**

– Esošais uzņēmums tika izveidots pēc drauga nāves, kad vajadzēja mainīt statūtus pirmajam. Nosaukumi man bija padomā kādi trīs, visi saistīti ar jūru un Gaujas upi, jurists ieteica "Gaujas nēģi", tāds arī vēl nebija pieteikts Uzņēmumu reģistrā. Nenožēloju par izvēli, jo nosaukums precīzi atspoguļo pamata nodarbošanos, klientam tas ir atpazītamāks nekā "K un R", kurš tika veidots no mana un drauga uzvārdu pirmajiem burtiem.

Darbs ir sezonāls

– **Kas uzņēmuma darbībā sagādā grūtības?**

– Noteikti tā ir kadru mainība, jo darbs ir sezonāls, vasarā es nevaru nodrošināt darbu saviem strādniekiem. Tikko apmācu darbam, seko pārtraukums, un darbinieks, atrodot vietu citur, neturpina strādāt pie manis. Pastāvīgie darbinieki ir tādi, kuri uz vasaru atraduši papildu nodarbošanos, kā arī pensionāri, kam regulārs ienākums ir pensija.

– **Uzņēmums jau divus gadus darbojas Eiropas Savienības pārtikas kvalitātes shēmā "Carnikavas nēģi", vai tas devis kādu ieguvumu?**

– Uzsākot darbu pārtikas kvalitātes shēmā "Carnikavas nēģi", nācās veikt papildus ieguldījumus preces marķēšanā un dokumentācijas aktualizēšanā. Izdevumus kompensējām, iesniedzot pieteikumu uz valsts atbalstu dalībai shēmā un to arī saņemot.

– **Kā spējat ar citiem ražotāju grupas dalībniekiem sadalīt Gaujas upes zvejnieku lomsus?**

– Jākaujas! (Smejas.) Nē, dalām jau līdzīgi, lai visiem tiek no Gaujas un varam tirgot ar norādi "Carnikavas nēģi". Pārējo izejvielu darbības nodrošināšanai iepirkam no citām Latvijas daļām – Ventspils, Rīgas, Salaspils novada, kā arī no Lietuvas.



Foto: Jānis Kravalis

**Jānis Kartupeļis
cehā pie krāsns**

**SIA "Gaujas nēģi"
produkcija**

svaigie zuši ir ļoti dārgi, un mana ideja netika īstenota.

Neatlaidība un izturība

– **Kas mudina virzīties tālāk savā biznesā? Pagājušā gada nelaime ar ugunsgrēku liecina par neatlaidību un izturību...**

– Tiešām, izdega visa ēka, un ļoti daudz spēka un pacietības bija nepieciešams atjaunošanai. Bet uz vietas stāvēt nedrīkst, pensija arī jāsapelna. Pats esmu dzinējspēks savam biznesam, kamēr veselība atļauj, tikmēr jāstrādā!

– **Kā pavadāt brīvo laiku?**

– Mans hobijs ir makšķerēšana. Ar to nodarbojos Somijā, Norvēģijā, Zviedrijā. Cenšos ar ģimeni kaut kur aizbraukt, piemēram, šogad brauksim uz Šveici pie jaunākā dēla ciemos. Galu galā – tā nauda taču ir jātērē! Kāda jēga strādāt, ja nevar atpūsties.

Aizbraucot no ēkas Zvejnieku ielā 28, nodomāju, – mūsu valsts ir tik spēcīga, cik stipri ir tās uzņēmēji. Lasītāji, ja Latvijas lielveikalu tīklos ieraugi ceptus nēģus ar SIA "Gaujas nēģi" marķējumu, tad zini, ka tie cepti pie pieredzes bagāta nēģu cepēja Jāņa Kartupeļa Carnikavā! **ZI**



Jānis KRAVALIS,
Valsts Zivsaimniecības
sadarbības tīkla konsultants
e-pasts:
janis.kravalis@llkc.lv
tālr. 27763321

Gaujā nēģi parādās pirmie

– **Vai pašam nēģi garšo?**

– Jā, uzsākot sezonu, rudenī, man patīk kārtīgi pieēsties, lai gadam pietiktu!

– **Vai iespējams Carnikavas nēģus atšķirt pēc garšas?**

– Atšķirt ir ļoti grūti, sevišķi, ja pēc vienas receptes ieliek želejā. Protams, sezonas sākumā Gaujā nēģi parādās pirmie, un tāpēc mēs augustā varam rīkot Carnikavas nēģu svētkus un aicināt ciemiņus no visas Latvijas.

– **Kā piedalīties Carnikavas nēģu svētkos?**

– Iepriekš labāk pats svinēju svētkus, taču pagājušais, 2016. gads, bija pirmais, kad kopā ar savu vecāko dēlu strādāju Carnikavas parkā ar cepamo resti, lai nodrošinātu viesiem garšīgu maltīti.

– **Vai neesat domājis par citu zivju apstrādi?**

– Ļoti liela konkurence. Piemēram, ar siļķi strādā visas lielās rūpnīcas. Vēl varētu domāt par kādu delikatesi kā zutis vai store, ja atrisinātu adekvātu iepirkuma cenu. Es kādus gadus iepriekš biju izdomājis uzsākt zušu kūpināšanu, taču tad aizliedza no Ķīnas ievest zušus uz ES valstīm. Mūsējie,

ZIVJU PĀRSTRĀDE

“SIEVAS” UN “VĪRA BUČAS” LAPMEŽCIEMĀ

SIA “Liedags” atrodas Engures novada Lapmežciema pagastā un nodarbojas ar zivju produktu ražošanu un pārstrādi.

Šobrīd SIA “Liedags” sortimentā ir aptuveni 30 produkti, kurus var iegādāties gandrīz visos Latvijas tirdzniecības tīklos – “Rimi”, “Maxima”, “Elvi”, “Top”, “Sky” un “Stocmann”. Pazīstamākie no produktiem ir “Sievu buča”, “Vīru buča”, siļķes dažādās marinādēs – “Selga”, “Lapmežciema gaumē”, “Ragaciema gaumē” un “Birģelis”. Jaunākais uzņēmuma produkts, kas radīts sadarbībā ar Latvijas Lauksaimniecības universitāti, ir “Siļķe mājas gaumē” bez pievienotiem konservantiem un garšas pastiprinātājiem.

SIA “Liedags” nodarbina apmēram 45 darbiniekus, kas, ieguldot pamatā savu roku darbu, nodrošina nemainīgi augstu produktu kvalitāti.

Uzņēmums tika reģistrēts Uzņēmumu reģistrā 1993. gada 3. jūnijā, tātad nākošgad svinēs apaļu jubileju – 25 gadus! Ražošanu uzņēmums uzsāka preservu cehā Lapmežciemā, ko dibinātāji par pajām atdalīja no zvejnieku paju sabiedrības “Selga”. Šajās telpās iepriekš atradās valsts uzņēmums “Latvijas zivju rūpniecības inženieru centrs Liedags”, no kura arī pārņemts skaistais nosaukums “Liedags”.

Jau no paša sākuma par pamatdarbības veidu uzņēmums izvēlējās zivju preservu ražošanu, ko sekmīgi SIA “Liedags” turpina arī tagad. Šo gadu



SIA “Liedags” zivju pārstrādes cehs

SIA “Liedags” produkcijas paraugi

laikā ir ražoti produkti gan no zūšiem, gan lašiem, kalmāriem, garnelēm, skumbrijām, jūras kāpostiem u. c. Tomēr galvenokārt visos laikos izejvielas ir bijušas reņģes, brētliņas un siļķes.

Visos laikos izejvielas ir bijušas reņģes, brētliņas un siļķes

Pēc Latvijas iestāšanās Eiropas Savienībā uzņēmums bija spiests pamest telpas Lapmežciemā, jo tās neatbilda jaunajām ražošanas prasībām. Vairākus gadus SIA “Liedags” nomāja ražošanas telpas Ķemeru, līdz 2014. gadā, izmantojot ES fondu atbalstu un SEB bankas piešķirto kredītu, uzņēmums iegādājās mehāniskās darbnīcas Lapmežciemā. Šobrīd ražotne atbilst visaugstākajām

prasībām, par ko liecina ne tikai Latvijas Pārtikas un veterinārā dienesta novērtējums, bet arī Eiropas komisijas pārstāvju atzinība pēc vizītes uzņēmumā.

Uzņēmums vairākkārt izmantojis Eiropas Zivsaimniecības fonda atbalstu, lai ne tikai labiekārtotu ražotni, bet arī iegādātos vairākas iekārtas ražošanas modernizēšanai – termotuneli, fritēzes, vārīšanas katlu, konveijerus, autoiekārvēju, automobili produktu pārvadāšanai u. c.

SIA “Liedags” plāno turpināt vienmērīgu izaugsmi, papildinot produktu klāstu un labiekārtojot ražotni. Kā jebkurā saimniecībā, ražošanas procesu ir iespējams uzlabot, tehniskās iekārtas ir nepieciešams atjaunot, telpas remontēt. Darbs būs vienmēr. Papildus uzņēmums plāno aktīvāk pievērsties ārvalstu tirgiem, jo tikai salīdzinoši neliela daļa produkcijas tiek eksportēta. **ZI**

Inga Reiniņa, Engures novada zivju lauku attīstības konsultante

LAD INFORMĀCIJA

ZVEJAS FLOTES MODERNIZĀCIJA

Pasākuma “Zvejas flotes modernizācija” ietvaros ir atbalstāmi šādi apakšpasākumi:

- “Veselība un drošība” – zvejnieku higiēnas, veselības, drošības un darba apstākļu uzlabošanai;
- “Zvejas ietekmes uz jūras vidi ierobežošana un zvejas pielāgošana sugu aizsardzībai” – zvejas rīku selektivitātes uzlabošanai attiecībā uz zivju izmē-

ru vai sugu, izmetumu izskaušanai vai nevēlamās nozvejas apstrādei, vai zvejas rīku un nozvejas pasargāšanai no aizsargājamiem zīdītājiem un putniem.

Projektu iesniegumu otrās kārtas kopējais pieejamais publiskais finansējums:

- apakšpasākumā “Veselība un drošība” ir 259 676 eiro,
- apakšpasākumā “Zvejas ietekmes uz jūras vidi ierobežošana un zve-

jas pielāgošana sugu aizsardzībai” ir 200 000 eiro.

Pretendents ir Eiropas Savienībā reģistrēta zvejas kuģa īpašnieks.

Pieejamais finansējums: 259 676 un 200 000 eiro.

Kārta atvērta: 10.03.2017. līdz 15.12.2017.

Atbalstāmās nozares: zvejniecība. Atbalsta pretendenti: juridiska persona; individuālais komersants. **ZI**

DĪKSAIMNIECĪBA

DĪKA APSAIMNIEKOŠANAS PIEREDZE

Dīksaimniecība ir vecākā akvakultūras nozare, kas ietver dažādu sugu preču zivju un to mazuļu audzēšanu dīķos. Dīķis ir uz zemes ierīkots, parasti ar dambjiem vai aizsprostiem ierobežota mākslīga ūdenstilpe.

Apsaimnieko dīķi
Vērgales centrā

Dīķi un dīksaimniecības ir dažādi atkarībā no audzējamās sugas, kultivēšanas mērķa, ūdensapgādes un citiem faktoriem. Pāvilostas novada Vērgales centrā atrodas dīķis, par kura uzraudzību un apsaimniekošanu uzņēmies makšķerēšanas entuziasts, vērgalnieks Aivars Sprudzāns. Apsaimniekojamā dīķa platība ir 9,8 ha, un kā vienu no dīķa apsaimniekošanas prioritātēm viņš uzskata tā attīrīšanu un niedru pļaušanu. Sezonnā visas niedres tomēr netiek nopļautas, lai palikušajos puduros saglabātos ligzdošanas vietas putniem. Niedres pļauj jau tad, kad tās vēl ir zem ūdens, lai tik ātri neataugtu. Nekādā gadījumā niedru iznīcināšanas procesā netiek pielietota ķīmija, lai nekaitētu zivīm. Pavasarī un vasarā dīķa buferzonas apkārtnē vienmēr tiek apļauta. Šī darbība jāveic vairākkārt sezonā.

Attīrīšanu veicina
vizināšanās ar laivām

Savukārt, lai dīķī neievietos zilaļģe un zivis nenosmaktu, ar dažādiem paņēmieniem Vērgales dīķī tiek veikta aerācija. To parasti panāk, vizinoties ar ūdens motocikliem. Vērgalē tradicionāli augustā tiek rīkoti pagasta svētki, un tad parasti Vērgales centra dīķī vizinās ar katamarāniem un motorlaivām. Arī tas veicina dīķa attīrīšanu. Vērgales dīķī ne vien drīkst makšķerēt ikdienā bez licences, bet ar makšķerēšanu plašākā mērogā ir saistītas dažādas aktivitātes. Vizināšanās ar laivu pa dīķi ir atļauta, bet makšķerēt no laivām gan ir aizliegts, lai netiktu izzvejotas zivis no dīķa ar tīkliem.

Karpu makšķerēšanas
sacensības

Makšķerēšanas entuziasts Aivars Sprudzāns katru gadu rīko karpu makšķerēšanas sacensības, kurās parasti piedalās aptuveni sešas vai septiņas komandas no tuvākas un tālākas ap-



kārtnes. Pēdējās aizvadītās sacensības norisinājās no 28. aprīļa līdz 1. maijam. Piedalījās septiņas komandas, kurās startēja 17 makšķernieki. Spītējot visnotaļ nelabvēlīgiem laika apstākļiem, komandas turējās braši. Lietus, sals un vējš nelutināja sacensību dalībniekus. Arī zivis šoreiz neķērās, kā būtu gribējies, jo ūdens temperatūra vēl bija pārāk zema. Tādēļ pēc sacensībām tika nolemts, ka nākamgad tās jāriko maija vidū, vadoties pēc laika apstākļiem. Vienģie dalībnieki, kuri šoreiz tika pie loma, bija Līga un Jānis Megņi, izvelkot trīs zivis ar kopējo svaru 24,640 kg! Viņi ir arī pirmās vietas ieguvēji un sacensību uzvarētāji.

Ziemā tiek rīkoti zemledus makšķerēšanas mači. Taču, rīkojot šīs sacensības, ļoti jāseko līdzi laika prognozēm, jo pēdējos gados ziemā ir ļoti mainīgi laika apstākļi un dīķī neizveidojas pietiekami bieza ledus kārtā.

Vērgales dīķī sastopamas dažādas zivis – karūsas, raudas, ruduļi, asari, karpas, liņi, baltie amūri, zandarti, līdakas, vēdzeles un sami. Katra zivju suga ir svarīga, un katra pilda savas funkcijas. Baltais amūrs, piemēram, ēd zāli. Šis zivs klātbūtne ir jūtama, jo zāles dīķī ir salīdzinoši mazāk. Par dīķa tīrību liecina arī vēžu klātbūtne, jo arī tie ir šīs ūdenstilpes iemītnieki. Lai pārliecinātos, ka šīs zivju sugas netiek izmakšķerētas un tās neizēd savvaļas dzīvnieki, katru gadu tiek izvērtēta zivju biežība dīķī, lai zinātu, vai ir nepieciešams ielaist zivju mazuļus. Pagājušajā gadā tika ielaisti 600 vēdzeļu un 200 līdaku mazuļi.

Ieceres turpmākajam

Aivaram Sprudzānam attiecībā uz makšķerēšanu un dīķa apsaimniekošanu ir arī nopietni nākotnes plāni. Kā vienu no tiem viņš min bērnu un jauniešu iesaistīšanu dažādās aktivitātēs, piemēram, mazās makšķerēšanas skoliņas izveidi 2.–5. klašu skolēniem, kurā ne vien rādītu makšķerēšanas iemaņas, bet arī mācītu par barības jaukšanu un pareizu instrumentu izvēli.

Saimnieks uzskata, ka dīķi, upes un ezeri arī nākotnē noteikti būs, un tiem ir nākotne, tādēļ noteikti jāparūpējas par zivju krājumu atjaunošanu. Izteikta problēma, reizē arī dīķu posts un bieds, viņaprāt, ir ūdri un zivju gārņi. Vērgales pusē gan tas vērojams mazāk, salīdzinot ar citiem novadiem. Pāvilostas novads visumā ir pateicīgs novads zvejnieku un makšķernieku skatījumā, jo tuvu Baltijas jūrai novadā atrodas Sakas upe, bet salīdzinoši netālu – arī Liepājas un Durbes ezeri. Arī par zvejošanas iespējām Baltijas jūrā Aivaram ir savs stāsts. Viņam ir piekrastes pašpatēriņa zvejošanas atļauja. Zvejošanu jūrā viņš gan vairāk uztver kā laimes spēli, jo mainīgie laika apstākļi ierobežo iekļūšanu jūrā ar laivu. Tomēr tas ir visnotaļ interesants pasākums, tas vilina un aicina kā jebkura cita veida ūdeņi. Aivars Sprudzāns ir pārliecināts, ka viss labākais un interesantākais vēl tikai ir priekšā, un zvejniecības un makšķerēšanas jomā gaidāma tikai un vienīgi izaugsme. **ZI**

Andis Cielava, Pāvilostas novada zivju lauku attīstības konsultants, un Vita Braže

VIETĒJĀS RĪCĪBAS GRUPAS

APSTIPRINĀTI NOTEIKUMI STARPTAUTISKĀS UN STARPTERRITORIĀLĀS SADARBĪBAS PROJEKTIEM

Sogad 10. maijā stājušies spēkā Ministru kabineta noteikumi Nr. 238 "Valsts un Eiropas Savienības atbalsta piešķiršanas kārtība rīcības grupām starpterritoriālai un starpvalstu sadarbībai".

Noteikumu īstenošana sniegs iespēju ne tikai lauku teritoriju iedzīvotājiem īstenot LEADER projektu teritorijas attīstībai saskaņā ar izstrādāto vietējās attīstības stratēģiju, bet arī vietējām rīcības grupām (VRG) un zivsaimniecības vietējām rīcības grupām (ZVRG) īstenot sadarbības projektus, kas sniegs paliekošu ieguldījumu lauku teritoriju un zivsaimniecības attīstībā. Noteikumi sniedz iespēju VRG un ZVRG sadarboties ne vien ar Eiropas Savienības dalībvalstīm, bet arī ar citām VRG tepat Latvijā.

Saskaņā ar noteikumiem pasākuma mērķis ir atbalstīt sadarbību, lai sekmētu kvalitatīvu pieredzes apmaiņu, jaunu un inovatīvu sadarbības ideju īstenošanu, kā arī veicinātu uzņēmējdarbības attīstību un nodarbinātību.

Arī iepriekšējā periodā VRG un ZVRG bija iespēja īstenot sadarbības projektus, kopumā tika īstenoti 19 projekti, no kuriem viens bija saistīts ar zivsaimniecību. Jāatzīmē arī, ka iepriekšējā periodā Latvijas teritorijā bija apstiprinātas 40 VRG. Savukārt šajā plānošanas periodā ir apstiprinātas 35 VRG, no kurām sešām, kuru teritorijā ir pagasti vai novadi, ja novadam nav teritoriālā iedalījuma, un pilsētas (izņemot Rīgu), kas robežojas ar Baltijas jūru vai Rīgas jūras līci, ir pieejams finansējums gan no Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai, gan no Eiropas Jūrlietu un zivsaimniecības fonda. Sīkāku informāciju par VRG un ZVRG iespējams atrast: <http://www.lad.gov.lv/lv/atbalsta-veidi/projekti-un-investicijas/leader/leader-pieejas-istenosana-2014-2020/>, <http://laukutikls.lv/nozares/lauku-telpa/leader>

Projektos lielākoties tika skartas tēmas: sadarbība kultūras jomā, amatniecības un mājražošanas popularizē-



Biedrības "Darīsim paši!" rikotās "Zivju dienas"

sungā. Tādējādi tika veicināta projektā iesaistīto vietējo un kaimiņvalstu zivsaimniecības teritoriju iedzīvotāju starptautiskās pieredzes apmaiņa, kā arī popularizētas vietējās zivsaimniecības

tradīcijas. Zivju dienu rīkošanā biedrība sadarbojās ar ZVRG no Taurages Lietuvā un Pērnavas Igaunijā.

Ministru kabineta noteikumus iespējams apskatīt: <https://likumi.lv/ta/id/290569-valsts-un-eiropas-savienibas-atbalsta-pieskirsanas-kartiba-vietejam-ricibas-grupam-starpterritorialai-un-starpvalstu-sadarbibai> **ZI**

šana, sadarbība lauku attīstības jomā, labās prakses apmaiņa, pievienotās vērtības radīšana vietējam produktam tūrisma jomā, jauniešu iniciatīvu veicināšana. Iepriekšējā periodā Latvijas VRG galvenokārt sadarbojās ar VRG no Somijas, Igaunijas un Lietuvas.

Iepriekšējā periodā tika īstenots arī viens starptautiskās sadarbības projekts zivsaimniecības jomā. Biedrība "Darīsim paši!" ar Eiropas Zivsaimniecības fonda finansējumu īstenoja projektu "Vietējo ūdeņu un to dzīvo resursu saglabāšanas veicināšana", projekta ietvaros organizējot trīs "Zivju dienas" – Kuldīgā, Skrundā un Al-





Atceries nopirkt makšķerēšanas karti!

MAKŠKERĒŠANAS, VĒŽOŠANAS UN
ZEMŪDENS MEDĪBU GADA KARTE

LV =
2017 GK

CENA 14.23 €

MAKŠKERĒŠANAS, VĒŽOŠANAS UN
ZEMŪDENS MEDĪBU KARTE

LV =
2017 MK

CENA 7.11 €

DERĪGA 3 MĒNESUS NO LIDZ

Pērc internetā!

www.makskeresanaskarte.lv

Tālrunis: 29 460 886, Izplatītājs: SIA LATVIJAS LAUKU KONSULTĀCIJU UN IZGLĪTĪBAS CENTRS.

JŪRAS MAKŠĶERĒŠANA

PIEEJAMA MAKŠĶERĒŠANA BALTIJAS JŪRAS PIEKRASTĒ



Foto: Ģirts Purviņš

Ventspils pilsētas un novada iedzīvotājiem, kā arī viesiem turpmāk būs pieejami sālsūdens makšķerēšanas pakalpojumi, kā arī ekskursijas Baltijas jūras piekrastē. Par šādu iespēju ir parūpējies SIA “GP Trading” īpašnieks Ģirts Purviņš.

Uzņēmums 2016. gadā, piesaistot Eiropas Jūrlietu un zivsaimniecības fonda (EJZF) finansējumu, īstenojis projektu “Makšķerēšanas tūrisma attīstība Ventspils novadā” (Nr. 16-08-FL04-F043.0201-000004), ko apstiprinājušas biedrība “Ziemeļkurzemes biznesa asociācija” un Ziemeļkurzemes reģionālā lauksaimniecības pārvalde.

Projekta ietvaros ir iegādāts aprīkots jūras makšķerēšanas un piekrastes ekskursiju pakalpojumu sniegšanai – mūsdienīga un ērta astoņvietīga laiva, kas aprīkota ar navigācijas sistēmām, daudzveidīgu makšķerēšanas aprīkojumu, kā arī glābšanas vestēm un treileri laivas transportēšanai. Projekta kopējās izmaksas sastādīja 50 998,01 eiro, t. sk. piesaistītais EJZF finansējums 34 977,79 eiro apmērā.

Veicot tirgus izpēti, tika konstatēts, ka visā vietējās rīcības grupas “Ziemeļkurzemes biznesa asociācija” (VRG) teritorijā nav pieejami Baltijas jūras piekrastes jeb sālsūdens makšķerēšanas tūrisma pakalpojumi. Izmantojot vietējos resursus – jūras piekrasti, kas VRG teritorijā sniedzas 144 km garumā, jūras zivju resursus, Ventas upi, kā arī Rojas un Ventspils ostu, interesentiem tiks sniegti divu veidu pakalpojumi: sālsūdens makšķerēšana Baltijas jūras piekrastē vai ekskursija pa jūras piekrasti.

Laikā starp izbraucieniem laiva atradīsies Ventspils jahtu ostas pietātnē, no kuras arī būs iespējams uzsākt braucienus. Makšķerēšanas tūres tiks organizētas pēc iepriekšējas pieteikšanās atkarībā no ķeramo zivju veida un makšķerēšanas tehnikas, piemēram, lašu ķeršana, džigošana, makšķerēšana ar planeriem, bušu reids utt. Katram no tiem ir nepieciešams atbilstošs aprīkojums, kas ir iegādāts projekta ietvaros, paredzot, ka optimālais makšķernieku skaits vienā braucienā ir seši.

Ekskursijas pakalpojumu ir iespējams piemērot fotosesijas vajadzībām. Kāzu rīkotāji atzīst, ka aizvien biežāk pāri rīko fotosesijas, kā arī populāras ir dāvinātās fotosesijas, kam iegādātā laiva ir ideāli piemērota. **ZI**

Gita Langberga, LLC Ventspils nodaļas zivju lauku attīstības konsultante



Foto: Ģirts Purviņš



Foto: Ģirts Purviņš

Zivju Lapa

SAGATAVOTA
Latvijas Lauku konsultāciju
un izglītības centra Apgādā
Rīgas iela 34, Ozolnieki,
Ozolnieku pag., Ozolnieku nov.,
LV-3018
tāl.: 63050220
Iespēsts “UnitedPress Tipogrāfija”
Citējot un/vai pārpublicējot izdevuma
“Zivju Lapa” rakstus, atsaucē
obligāta. Pārpublicēšanai jāsaņem
Apgāda rakstiska atļauja.