



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond

4. detsember 2008

Nr: 2

Elektroniline kuukiri

Põllumajandusministeeriumi koolitus Viinistus (11 – 12 november)

Põllumajandusministeeriumi poolt korraldatud koolitus Viinistu Konverentsi ja Kultuurikeskuses novembri alguses oli omamoodi huvitav. Kauge teekonna Viinistusse võtsid ette Jaan Leetsaar, Ants ja Angela Leiaru. Neil kahel pikal koolituspäeval sisustasid meie aega lektorid Garri Raagmaa ja Erik Terk.

Sai pikalt ja laialt räägitud teemadel, kuidas väliskeskonna muutused mõjutavad meie rannaelu ja mida tuleks muuta seniste tegevuste/ettevõtete/hõive struktuuris. Tegime ka hulga grupitöid, arendasime vaimusilmas lisaks koriluslikule kalapüügile ka vesiviljeluse kõikvõimalikke harusid (kalakasvatus, vähikasvatus, karbikasvatus jm.) Leidsime need 5 vajalikku muutust, mis oleks vaja teha, et olukord Võrtsjärve ääres ja sees paraneks. Nendeks olid: 1. Võrtsjärve bioloogilise seisundi stabiliseerimine; 2. Külarahva hoiakute ja

suhtumise muutumine koostöösse (peab paranema!); 3. Loodud peaks olema vajalikud juurdepääsud järvele (paatide randumiskohad + üks väikesadam) ja korrastatud asfalt- ja jalgrattateed ümber järve; 4. Luua piisavalt uusi töökohti noortele ning rajada vajalik infrastruktuur (lasteaiad, kauplus, side, internet); 5. Võrtsjärve traditsioonide elustamine. Koostasime ka visiooni aastaks 2020, mille arutlus peale pikka esimest päeva läks edasi hotelli saunas. Panime kirja Võrtsjärvega seonduvad probleemid, nende seosed ja hiljem üritasime nii õigesti või valesti, kui suutsime, ka määratleda ära probleemide hierarhia. Kel huvi on, saab tulla ja tutvuda tehtud märkmete ja saadud materjalidega Valma Infopunktis.

Angela Leiaru

Enno Kell - aasta õppija eripremia !!

Viljandimaa pensionär ja MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkonna liige Enno Kell pälvis täiskasvanud õppija nädala avaüritusel Võrus aasta õppija eripremia selle eest, et õppis 79-aastasena selgeks arvuti kasutamise.

Viljandi täiskasvanud õppija nädala korraldajad andsid pärimusmuusika aidas auhinna neile, kes väärivad tänavuse aasta jooksul elukestva õppega tegelemise eest erilist tunnustust.

Viljandimaa aasta õppijaks nimetatud pensionär Enno Kell ütles pärast auhinna vastuvõtmist, et säärane tunnustus tuli talle ootamatult. Peale kodumaakonna tähelepanu pälvis ta ka üleriigilise aasta õppija eripremia parima seniorõppija tiitli.

79-aastane Enno Kell osales möödunud õppeaastal projekti «Võrdsed õppimisvõimalused igale tahtjale» (VÕIT) arvutikoolitusel. Tänavu jätkab ta selles valdkonnas teadmiste täiendamist järgmisel koolitusel.

Enno Kell on ostnud endale arvuti ning tähendab üles oma elulugu.

«Olen kirja pannud mälestusi sünnimisest kuni tänapäevani. Selle tunnustamisürituse lisan nüüd ka siia,» rääkis ta.

Märkmeid teeb Võrtsjärve ääres elav pensionär oma sõnul selleks, et hilisemad põlvkonnad



Pildil: Enno Kell

Autor: Peeter Kümmel

saaksid aimu omaaegsete kalurite elust, tööst ja maailmavaatest.

«Kalameeste igapäevatöö pole ainult rabamine, selles on ka palju huumorit. Võib-olla on mõnel huvitav lugeda, kuidas nad üksteist alt püüdsid tõmmata ja teisi tükke tegid,» muheles ta.

Auväärsesse ikka jõudnud kalur tõdes, et varem pole tal lihtsalt olnud aega õppida. «Minu algkooliaastad langesid Teise maailmasõja päevadesse ja pärast kutsekoolis käimist oli vaja kohe tööle hakata.»

Allikas: Tartu Ülikooli Viljandi kultuuriakadeemia
Toimetas: ajaleht "Sakala"



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



MTÜ Kaleseltsil kodulehekülj ja peatselt valmimas ka logo !!

Möödunud aasta jõulude ajal alustas Elitec Group OÜ heategevusliku projektiga "Tasuta koduleht mittetulundusühingule", mille käigus sai ka MTÜ Kaleselts omale kodulehekülje.

Kodulehekülj asub aadressil www.kaleselts.ee ning on kalemeeskonna usinate abiliste - Silvia ja Angela poolt alles koostamisel.

- Täpsem info kodulehe koostamise ja valmimise kohta Elitec Group OÜ kodulehelt :

http://www.elitec.ee/moodul.php?moodul=CMS&Komponent=Lehed&id=74&sm_id=187&seo=tasuta-a-koduleht-mittetulundusyhingutele

Angela Leiaru ja Silvia Varik



Pildil: Kaleseltsi logo näidis (omavoliline kasutamine keelatud)

Logo kujundaja: Triinu Sarv

Rannu valla volikogu kehtestas uue arengukava

Rannu Vallavolikogu 23.10.2008 istungil kehtestati Rannu valla uus arengukava aastateks 2009 - 2015 (<http://www.rannu.ee/index.php/3/49>).

Kui seni tegeldi põhiliselt olemasolevate hoonete kaasajastamisega, siis uues arengukavas on muuhulgas plaanis lähiaastatel mitme uue hoone ehitamine.

Kõige varem (2009 - 2010) valmib Rannu Keskkooli juurde rajatav nn ökomaja laste keskkonnahariduse edendamise eesmärgil. Seejärel on kavas jäähalli ehitus (2009 - 2011) ning uue perearstikeskuse ehitus (2010 - 2012). Aastal 2009 rekonstrueeritakse Rannu aleviku

vee- ja kanalisatsioonitrassid ning ehitatakse veepuhastusjaam.

Koostöös Rõngu vallaga rajatakse Rõngu alevikku samuti 2009. aastal uus hooldusravikeskuse korpus. Nendeks investeeringuteks kulub kokku ca 30 miljonit krooni.

Vaatamata majanduse jahtumisest tulenevatele tagasilöökidele ei ole plaanis muuta lasteaiateenust, huviharidust, koolilõunat ega töövihikute andmist tasuliseks.

Allikas: www.rannu.ee



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



15.-16.12.2008 Tegevusgrupi töövormi koolitus

Tegevusgrupi töövormi koolitus - Läänemaa, Hiiumaa, Saaremaa, Võrtsjärve ja Põhja - Eesti Ida piirkondadele. Koolitus toimub Ida Virumaal, Kohtla vallas, Saka Cliff Hotell&SPAs
www.saka.ee

Koolitusele on oodatud kalanduse tegevusgruppidele juhataste liikmed, aktiivrühmade esindajad

NB! Koolitusele registreerimine kuni 8. detsembrini e-posti aadressil angela@vortskalandus.ee või telefonil +372 55 53 29 82 (Angela).

3.1 Moodul - Tegevusgrupi töövormid

Allikas: www.maainfo.ee

15. Detsmber, **Koosoleku demokraatia ja tehnika**
Esmaspäev

12.00-13.30	Koosoleku tüübid, ja funktsioonid. Koosoleku kavandamine tegevuse planeerimine, tulemuste fikseerimine ja kajastamine
13.30-14.30	Lõuna
14.30-16.00	Koosoleku juhatamine. Diskussiooni juhtimine ja toimetulek „raskete tüüpidega“ Demokraatlik otsuste langetamine
16.00-16.15	Kohvipaus
16.15-17.45	Delegeerimine ja motiveerimine
17.45-18.00	Kohvipaus
18.00-19.30	Eestvedamine ja kaasamine.
20.00-21.00	Õhtusöök
MEETODID	miniloeng, grupitöö, juhtumianalüüs, sotsiodraama

16. Detsember, **Läbirääkimiste tehnika**
Teisipäev

9.00-10.30	Läbirääkimiste olemus ja viisid
10.30-10.45	Kohvipaus
10.45-12.15	Läbirääkimiste kavandamine ja tulemuste analüüs
12.15-13.15	Lõuna
13.15-14.45	Mõjutamisvõtted ja neile vastuseis
14.45-15.00	Kohvipaus
15.00-16.30	Kuulamine ja küsimine - läbirääkimise baasoskused
MEETODID	miniloeng, grupitöö, simulatsioon



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond

Hispaania reis kalurite moodi

17.-23.oktoober 2008 toimus MTÜ Peipsi Alamvesikonna Kalurite Liidu poolt korraldatud kalandusalane õppereis Hispaaniasse, millel osales 37 kalandusega seotud inimest. MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond liikmetest käis Hispaania kalurite tegevusega tutvumas OÜ Sandemer'i kalur Ülar Koni.

Nagu ühele korralikule reisile kohane, hilines lend Tallinnast Barcelonasse 4 tundi ning seetõttu jäi kogu reisiseltskond maha ka Vigosse suunduvast kiirrongist seoses transporditöötajate streikidega. Barcelonasse jõuti hilisõhtul ning seega veedeti esimene öö pargis et seejärel suunduda reisi sihtkohta, 1200 km kaugusel asuvasse Vigo sadamalinna.

Huvipakkuvaimaks kogu reisi jooksul osutus sadamate(Lira, Moana, Cangas, Arcade, Bueu) külastus ja seda eriti Vigo sadama puhul, kus külastasime hommikul kell 5.00 algavat kalaoksjonit. Selleks kellaajaks saabuvad sadamasse suured traallaevad kalaga kauplema. Püütakse ja müüakse erinevaid ookeanikalul - mõõkkala, makrell, krabid, haid, kaheksajalad jms. Püütud kala müügil on kaluritel võimalus kasutada sadama poolt pakutavaid võimalusi - oksjonite korraldamine, kala ümbertöötlemiseks ja pakendamiseks külmuurumide(koos vajaliku tehnikaga ja jääga) kasutamine, kastide pesemine, püüniste parandamine, uute traalide valmistamine, laevade remontimine, kütuse tankimine, kalakastide rentimine koos vajamineva jääga, laevade püügijärgne pesemine jne. Kala ja teisi mereande saavad oksjonilt osta registreerunud ostjad(edasimüüjad, restoranid, kaupmehed jt.) nii Hispaaniast kui ka mujalt.





MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



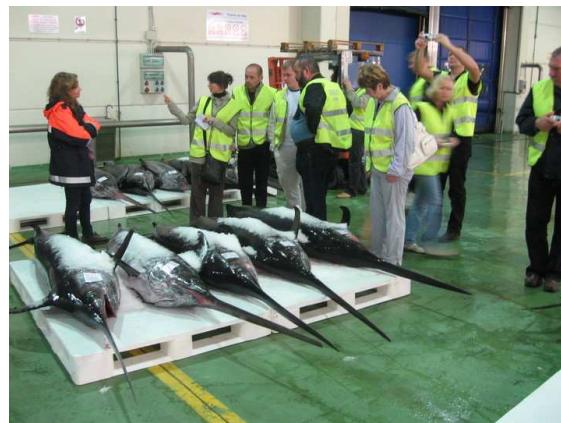
Kauplemine toimub ~3000 ruutmeetrise kai kõrval paiknevates kauplemishallides/kalasaalides.

Oksjonil toimub pakkumistel hinna langetamine ülevalt alla – kalur määrab maksumushinna mida ta sooviks saada ning seda hinda hakatakse siis tasapisi alandama. Võitjaks osutub esimese pakkumise tegija/ostja. Ostjate jaoks teevad soovi korral kala ümbertöötuse kala müünud kalurid. Oksjonipäeval kella 9.00 on kogu kala müüdud ja ka ümbertöödeldud.

Kogu müügitegevus on organiseeritud kui näiteks Eestis, kuna korraldatakse kokkulepitud kuupäevadel oksjoneid ning kalurite poolt püütud kala müüakse ühiselt, st. et iga kalur ei pea ise oma saagile hinda kaupleva ja muretsema selle eest et kuhu ja kui palju müüa võimalik on. Võimalus oli vaadata ka sadamasasuva suure kastipesuliini tööd, kus kasutades vaid 2 töölise pestakse päevas tuhandeid käibelolevaid kaste.

Vestlusest kohalike kaluritega selgus et toimub ka röövpüüki. Näiteks üritatakse röövpüüdjate poolt salaja müüa restoranidesse austreid, mis pahandab kalureid, kuna nemad püüavad lubadega ja sedagi ainult lubatud püügihooajal. Kalurid kaotavad oma tuludes suuresti, kuna röövpüüdjad müüvad väga odava hinnaga.

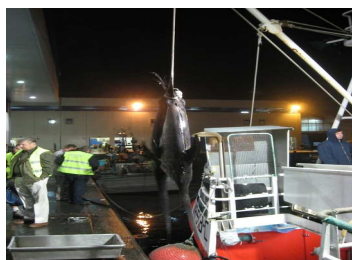
Kuna Hispaania näol on tegu mereriigiga, siis oli reisi lahutamatuks osaks ka erinevad kalatoidud. Suuri toidupoode ei kohanud, kuid see-eest rohkesti kohvikuid ja restorane, kus pakutakse erinevaid kalarogasid. Maitsta sai näiteks paneeritud kalafileed koos hiidkrevettidega (pae



maksumus ca 7 EUR), austreid sidruniga(10-13 EUR), mereandide suppi ja palju muud maitsvat.

Silma hakkas ka üks huvitav koostööliik, kus omavahel teevad koostööd kõrvutiasetsevad kohvik ja kalaturg(müük laudade tagant). Klient ostab näiteks värsked austrid turult ning kohvikult on taldrik ja istekoht koos kohustusega ka kohvikust midagi osta (näit. jook, söök) saamaks austrite juurde ka sidrunit.

Allikas: OÜ Sandemer ja Ülar Koni



Kalurite jõulud ja uusaasta

Vanema põlvkonna kalurite juttude ja meenutuste põhjal kirjutan siinkohal paar rida kaluri jõuludest ja uusaasta kommetest.

Jõulude ajal, nagu ikka, oli kombeks, et laual oli verivorst, hapukapsas ja ahjupraad. Vene ajal ei olnud küll jõulude tähistamine lubatud, kuid kodus ja pere ringis tehti seda ikka. Erinevalt igapäevastest toimetamistest tehti pidulikemaid sööke ja toodi lauale kaua kapis seisnud serviis, mis igapäevaselt kasutusel ei olnud.

Pigem oli ikka näärde aegu (aastavahetusel) see, kui laual pidi olema latikas. See tähendas uueks aastaks head kalaõnne. Lisaks latikale oli ja on ka praegu hinnas ahjus küpsetatud ahven koorekastmes. Meie peres jõuluaegu leiab laualt ka kalakotlette ja marineeritud kala.

Kaluritel vanaaasta õhtul oli kombeks panna rahakoti vahele kala soomuseid. Mida rohkem ja suuremad soomused olid, seda kala ja raha rikkam uusaasta tulema pidi.

Allikas: Väino Leiaru

Midagi maitsvat jõululauale - Ahvenafileed kukeseentega

Kukeseenehautise ja juustuga kaetud ahvenafileed maitsevad hästi kuumade keedetud kartulitega. Ligikaudu 4 portsjonile

400 g ahvenafileed, 200g kukeseeni (või kuuseriisikaid), 1 sibul, 1 tl võid, 0,5 sl jahu, 1 dl rööska koort 10%, 0,5 dl riivitud juustu. Maitsestamiseks soola ja sidrunipipart.

Haki sibul ja tükelda seened. Tõsta seened potti ning kuumuta, kuni neist eraldunud vedelik on aurustunud. Lisa või ja hakitud sibul, hauta 2–3 minutit. Raputa peale jahu, sega ja kuumuta läbi. Lisa röösk koor, sool ja sidrunipipar, hauta 5 minutit ning tõsta pott tulelt. Pane juurde riivjuust ja sega selle sulamiseni.



Tõsta ahvenafileed võiga määratud ahjuvormi, maitsesta soovi korral kergelt soolaga. Tõsta peale seenesegu ja küpseta ahjus 180° juures 10–15 minutit.

Allikas: www.toidutare.ee



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



Elektroonilise kuukirja väljaandja:

MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond

Viljandi maakond

Viiratsi vald, Valma küla 70121

www.vortskalandus.ee

+372 529 8561

jaanika@vortsjarv.ee

Toimetaja:

Angela Leiaru

angela@vortskalandus.ee

+372 5553 2982

Tehniline toimetaja:

Silvia Varik

silvia@kaleselts.ee

+372 5665 0956