



OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica
Savska cesta 10
4264 Boh. Bistrica

RIBŠTETA

Turistična naloga

35. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

Tema: Moj kraj – moj Chef



Avtorji naloge:

5. razred: Hana Debelak, Daša Gumzej, Klemen Korošec, France Dan Kranjc, Matija Polanc, Tito Škulj, Matevž Tancar, Manca Cesar, Nika Rink

6. razred: Jakob Čemažar, Jasna Cundrič, Tomaž Cvetek, Anaya Dabić, Neža Habjan, Gaber Jurkovič, Sara Koren, Ela Markelj, Iza Klešnik, Ana Mikelj, Zoja Zdravković

7. razred: Matej Kalita, Nuša Bernik, Brina Markelj

8. razred: Neža Zupan, Tia Prešeren

9. razred: Jera Stanovnik

Mentorji:

Martina Mašić Sabalić, Anže Krek, Barbara Vevar, Nataša Stare, Eva Vavroš

Bohinjska Bistrica, 2020/2021

ŠOLA: OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica, Savska cesta 10, Bohinjska Bistrica

NASLOV TURISTIČNE NALOGE: Ribšteta

AVTORJI:

5. razred: Hana Debelak, Daša Gumzej, Klemen Korošec, France Dan Kranjc, Matija Polanc, Tito Škulj, Matevž Tancar, Manca Cesar, Nika Rink

6. razred: Jakob Čemažar, Jasna Cundrič, Tomaž Cvetek, Anaya Dabić, Neža Habjan, Gaber Jurkovič, Sara Koren, Ela Markelj, Iza Klešnik, Ana Mikelj, Zoja Zdravković

7. razred: Matej Kalita, Nuša Bernik, Brina Markelj

8. razred: Neža Zupan, Tia Prešeren

9. razred: Jera Stanovnik

MENTORJI:

Martina Mašić Sabalić, prof. razrednega pouka

Anže Krek, prof. fizike in tehnike

Barbara Vevar, prof. biologije in naravoslovja

Nataša Stare, prof. zgodovine in angleškega jezika s književnostjo

mag. prof. raz. pouka z angleščino Eva Vavroš

Povzetek

Bohinj ima pester izbor tradicionalnih jedi in lokalnih sestavin. Turisti si poleg ogledov naravnih in kulturnih znamenitosti želijo okusiti tudi našo kulinariko ter kaj od tega odnesti s seboj za darilo ali kot spomin na dobro hrano.

Naloga predstavlja pot do izbora jedi, raziskovanje ribogojstva in ribištva skozi zgodovino in danes v Bohinju, posvetovanje s kuharjem in razvijanje ideje, kako iz jedi ustvariti spominek, ki bo imel tudi svojo zgodbo.

Ribšteta, pašteta dimljene postrvi, je nenavadna, saj je recept oblikoval Jezernik, povodni mož, ki se skriva v globinah Bohinjskega jezera. Svoj recept je zaupal samo nam. Kozarček v "vrši" in priložen pripomoček za razmaz paštete na kruh ter seveda sam okus paštete bodo priklicali spomin na lepote Bohinja in naredili promocijo našemu kraju.

Prikazan je tudi načrt promoviranja, kaj bo ribja pašteta – t. i. ribšteta prinesla samemu kraju, kakšna bo cena izdelka in kje bi izdelek tržili. Prav tako je posnet promocijski video- in audioposnetek, ki bi se lahko predvajal po televiziji, radiu in na spletu.

Ključne besede: Bohinj, ribja pašteta – ribšteta, ribogojništvo, ribištvo, jed, spominek

Zahvala

Iskrena hvala vsem, ki so nam pomagali pri oblikovanju naloge. Posebej bi se iz srca zahvalili kuharju Martinu Zupancu, ki nam je svetoval in dal ideje pri oblikovanju recepta, predsedniku Ribiške družine Bohinj Marku Krajncu, ki je predstavil ribištvo in ribogojstvo v Bohinju skozi zgodovino, ribogojcu Mitju Zupanu za predstavitev ribogojnice in potek delovnega dne v ribogojnici, ribiču Žigu Žmitku za predstavitev ribištva in učiteljici Mariji Heleni Logar za lekturo naloge. Zahvaljujemo se tudi Bohinjski sirarni, ki nam je sponzorirala domače bohinjsko maslo.

Kazalo vsebine

1 Uvod	6
2 Razvijanje ideje	6
3 Cilji turistične naloge	7
4 Pomen rib za zdravo življenje	7
4.1 Postrv v Bohinju	8
4.2 Omega-3 maščobe	9
4.3 Vitamini	9
4.3.1 Vitamin D	9
4.3.2 Vitamin B2 (riboflamin)	9
4.3.3 Vitamin A	10
5 Ribogojstvo v Bohinju	10
5.1 Zgodovina Ribiške družine Bohinj	10
5.2 Ribogojstvo nekoč in danes	11
5.3 Kako poteka dan ribogojca	11
5.4 Drstitev in vzreja rib	12
5.5 Izpust rib	13
5.6 Avtohtone ribe v bohinjskih vodah	13
5.7 Muharjenje ali ribolov	14
5.8 Kaj škodi ribam v rekah in jezerih	14
5.9 Recept za pripravo rib	14
6 Izkušnja ribiča	15
7 Dimljenje in konzerviranje rib nekoč in danes	17
8 Ribja pašteta – t. i. ribšteta	18
8.1 Ribšteta s hrustljavčki iz trdinke	20
8.1.1 Recept – ribšteta	20
8.1.2 Recept – hrustljavčki iz trdinke	21
9 Pašteta kot spominek	22
9.1 Jezernikova vrša	22
9.2 Jezernik in pašteta	23
9.3 Embalaža za ponovno uporabo	23
9.3.1 Od pravljice do imena paštete	24
9.3.2 Slogan	24
9.3.3 Naš kraj – naš logo	24

9.4 Trženje paštete in cena	25
10 Vpliv paštete na lokalni razvoj	26
10.1 Vpliv paštete kot spominka	26
10.2. Pašeta je produkt lokalne proizvodnje.....	26
10.3 Čiste in žive reke tudi v prihodnosti.....	27
11 Tržnica.....	27
12 Zaključek.....	27
13 Viri in literatura	28

Kazalo slik

Slika 1: Ribogojec Mitja Zupan (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica).....	11
Slika 2: Intervju z Markom Krajncem po Zoomu (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica) .	15
Slika 3: Intervju z Žigom Žmitkom, učencem naše šole, ki je član Ribiške družine Bohinj (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica) .	16
Slika 4: Žiga kaže trnke, ki jih uporablja pri muharjenju (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica).....	16
Slika 5: Žiga kaže ribiški jopič (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica) .	16
Slika 6: Sušenje rib na zraku (vir:.....)	17
Slika 7: Intervju z Martinom Zupancem po Zoomu (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)	19
Slika 8: Hrustljavčki iz trdinke (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica).....	22
Slika 9: Embalaža ribštete (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)	24
Slika 10: Logo (Nuša Bernik, januar 2021).....	25
Slika 11: Facebook/spletna stran (vir: OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica).....	25
Slika 12: 3D-skica turistične tržnice (Matej Kalita, januar 2021)	27

Kazalo tabel

Tabela 1: Povprečna hranilna vrednost izbranih rib (na 100 g živila) (vir: Nacionalni portal o hrani in prehrani).....	8
Tabela 2: Vrednosti postrvi glede na morske ribe in sladkovodnega krapa (vir: Nacionalni portal o hrani in prehrani)	9

1 Uvod

Domačinom Bohinj predstavlja ne samo domači kraj, ampak tudi neokrnjeno naravo z veliko naravnimi značilnostmi, bogato kulturno dediščino in kulinariko, ki nam je v ponos. Ker Bohinj spada med podeželje, nam daje možnost, da sami pridelamo hrano, ki ne vsebuje škodljivih snovi, saj skrbimo, da naravo ohranjamo čisto.

K nam turisti prihajajo zaradi naravnih lepot kraja in naše kulture. Kraj ponuja turistom sprostitev, mir, rekreacijo, šport, zabavo, ribolov in spoznavanje naše kulinarike. Turisti pogosto sprašujejo domačine, kje bi lahko kupili oz. dobili okusno in kakovostno hrano. Želijo spoznati in okusiti naše tradicionalne jedi ali jedi, ki so pridelane in narejene pri nas. Ko se vračajo domov, po navadi poleg spominka odnesejo jed, da jih spominja na trenutke, ki so jih doživeli v Bohinju. Velikokrat pa kupljeno jed namenijo kot darilo svojim bližnjim in prijateljem. Tako jim dajo dodatni razlog, zakaj bi tudi oni lahko obiskali Bohinj.

Kraj ima kar nekaj vodovja, zato del tradicije in turizma našega kraja predstavljata tudi ribogojstvo in ribištvo. Veliko ljudi prihaja v Bohinj z namenom ribolova v Bohinjskem jezeru in reki Savi. Nekateri gostinci ponujajo na svojih jedilnikih lokalne ribe, a jim pri pripravi manjka izvirnosti.

Želeli smo, da naša ribšteta, pašteta dimljene postrvi, s svojim okusom daje unikatnost, da so sestavine lokalne, da jo je možno uporabiti kot spominek ali darilo, da promovira naš kraj in da se embalaža lahko uporabi še na drug način. Pogosto pašteto jemo v hribih in na daljših pohodih, zato smo izdelku predložili pripomoček, ki bo služil razmazu paštete. Poleg tega pa smo želeli, da ima pašteta svojo zgodbo, ki je povezana z Bohinjem, Bohinjskim jezerom, kar bi še bolj spodbudilo turiste, da bi se odločili za nakup paštete.

Raziskovali smo vlogo ribištva in ribogojstva v Bohinju v preteklosti in danes in pomen rib v prehrani in za zdravo življenje. Razvijali smo najprimernejši recept za pripravo paštete ter preizkušali, katero lokalno sestavino bi še dodali pašteti, da bi lahko ponudili različne okuse. Nenazadnje smo razmišljali, kako bi pašteto ponudili kot spominek, kaj bi prinesla domačemu kraju in kako bi jo tržili.

2 Razvijanje ideje

Najprej smo se pogovarjali in zapisali, katere so bohinjske jedi in katere so lokalne sestavine. Nato smo razmišljali, kako bi tradicionalno jed preoblikovali in kaj bi lahko ustvarili iz lokalnih sestavin. Vse ideje smo si prav tako zapisali. Kasneje smo črtali tiste možnosti, ki se nam niso zdele privlačne, s čimer smo zožili izbor. Ker nas je doletela šola na daljavo, se je celotno delo prestavilo v šolsko spletno učilnico in na Zoom. V spletni učilnici se je ustvarilo glasovanje, in sicer je vsak učenec glasoval za eno jed, ki bi jo preoblikovali oz. jo nadgradili

z lokalnimi sestavinami. Tako je bila izglasovana ribja pašteta. Dobili smo se enkrat do dvakrat tedensko na Zoomu in si zapisali vse ideje (nevihta možganov). Odločitve smo sprejeli tako, da smo izvedli glasovanje v šolski spletni učilnici.

3 Cilji turistične naloge

Sama ideja proizvoda – ribštete in spominka – temelji na naslednjih ciljih:

- raziskati ribištvo v Bohinju nekoč in danes;
- raziskati zgodovino ribogojstva;
- raziskati pomen rib v prehrani v povezavi z zdravim načinom življenja;
- izdelati spominek, slogan, logo in ime proizvoda, povezanega z ribištvom, ribogojstvom v Bohinju in pravljico;
- sestaviti originalen recept iz lokalnih sestavin;
- načrtovati načine trženja, oglaševanja in prodaje izdelka;
- povezati kulturno dediščino s turističnim produktom;
- načrtovati in izdelati tržnico za predstavitev turistične tržnice;
- izdelati promocijski video-, avdioposnetek in letake.

4 Pomen rib za zdravo življenje

Človek se prehranjuje z ribami že od pradavnine. Ribe je lahko lovil in pripravljaj, čeprav jih je v preteklosti verjetno jedel surove. V današnjem času poznamo različne ribje jedi in ribje proizvode. V nekaterih deželah (Japonska) ribe še vedno jedo surove, lahko pa jih pečemo, kuhamo, cvremo, dušimo, konzerviramo. Izogibajmo se industrijsko pridelanim ribjim proizvodom in ocvrtim ribjim palčkam, saj imajo zaradi predelave in načina priprave slabšo sestavo. Da obdržimo visoko vrednost koristnih beljakovin in maščob ter za naše telo nujno potrebnih mineralov in vitaminov, moramo uživati primerno pripravljene ribje jedi. Ribe je priporočljivo uživati do dvakrat tedensko, saj zavirajo nastanek določenih bolezni, kot so artritis in kožna vnetja.

Dobre beljakovine omogočajo telesu rast in razvoj, saj telo visoko vredne beljakovine dobro izkoristi in vgrajuje v mišice.

Ribe razdelimo na dve večji skupini, in sicer sladkovodne in morske ribe, te pa delimo še na bele in modre ribe, ki se nanašajo na barvo mišičnine, zunanjo obarvanost in življenjsko okolje. Uživati moramo tako ene kot druge. **Morske ribe** so dober vir joda in selena, uživati pa jih moramo v čim manj predelani obliki, da ohranimo oba elementa. **Sladkovodne ribe** so lahko prebavljive in primerne za kakovosten in uravnotežen obrok, sploh če jih kombiniramo z zelenjavo.

Plave/modre ribe (sardina, skuša, tuna ...) imajo v povprečju več maščob kot **bele** ribe (orada, morski list, brancin ...), kar vpliva tudi na njihovo povprečno višjo energijsko vrednost, hkrati pa vsebujejo tudi več varovalnih omega-3 maščobnih kislin.

Energijska in hranilna vrednost ribjega mesa je odvisna od vrste, spola in velikosti ribe, pa tudi od letnega časa, ko je bila ulovljena, temperature morja, drstenja ter količine in vrste hrane, ki je ribam na voljo v njihovem okolju. (Nacionalni portal o hrani in prehrani)

4.1 Postrv v Bohinju

Riba/enote	Energijska vrednost		Beljakovine		Maščobe		Nasičene maščobe		omega-3	DH K
	kcal/kJ	%PV	g	%PV	g	%PV	g	%P V	g	g
Sardine	118/ 496	6	19,4	6	4,5	6	1,2	6	1,5	0,8
Navadni tun	224/ 941	11	21,5	11	15,5	22	4,2	21	0,3	0,2
Bela riba	134/ 563	7	19,1	7	5,9	8	0,9	5	1,5	0,9
Postrv	90/ 378	5	18	5	1,9	3	1,6	8	0,8	0,7
Krap	136/ 571	7	16,9	7	7,6	11	1	5	0,6	0,1
Losos	201/ 844	10	19,9	10	13,6	19	2,9	15	3,6	1,9

Tabela 1: Povprečna hranilna vrednost izbranih rib (na 100 g živila) (vir: Nacionalni portal o hrani in prehrani)

Riba/enote	Vitamin D		Kalcij		Fosfor		Selen	
	µg	% PDV	mg	% PDV	mg	% PDV	µg	% PDV
Sardine	11	55	85	11	258	37	58	105
Navadni tun	4,5	23	40	5	200	29	747	1358
Bela riba	12	60	26	3	270	39	13	23
Postrv	15	73	40	5	284	41	13	23

Losos	16	80	16	2	240	34	180	327
Krap	25	124	30	4	201	29	13	23

Tabela 2: Vrednosti postrvi glede na morske ribe in sladkovodnega krapa (vir: Nacionalni portal o hrani in prehrani)

V Bohinjskem jezeru je možnost uloviti različne postrvi: jezersko postrv, jezersko zlatovčico in potočno postrv. Jezerska postrv je zelo podobna potočni postrvi po obliki telesa. Od potočne postrvi se razlikuje po izrazito posejanem hrbtu s črnimi pikami različnih oblik. Potočna postrv je prebivalka tako Bohinjskega jezera kot Save Bohinjke in njenih pritokov. Telo potočne postrvi, ki izhaja iz jezera, je ob pobočnici zlatorumene barve. Izgleda, kot da je posuta z zlatim prahom. Njeno meso je zaradi načina prehranjevanja lepe rdeče barve. Jezersko zlatovčico so v jezero naselili med 2. svetovno vojno. Prilagodila se je razmeram v jezeru in se uspešno drsti.

4.2 Omega-3 maščobe

Ribe vsebujejo tudi maščobe, bogate z omega-3 maščobnimi kislinami, ki so pomembne za rast in razvoj. Prav tako vplivajo na učenje in spomin ter so pomemben dejavnik pri umskih naporih, znižujejo pa tudi možnost nastanka krvnih strdkov. Več dolgoveržnih omega-3 maščobnih kislin vsebujejo predvsem ribe severnomorskih morij.

4.3 Vitamini

Za rast in trdnost kosti je priporočljivo jesti ribice, ki jih lahko pojemo s kostmi vred (npr. sardele, girice), saj vsebujejo vitamin D in minerale kalcij, magnezij in fosfor.

4.3.1 Vitamin D

Igra pomembno vlogo pri ohranjanju imunskega sistema, izločanju in uravnavanju inzulina v trebušni slinavki. Spodbuja aktivnost mišic, delovanje možganov in uravnava krvni pritisk. Poleg vitamina D sta pomembna tudi vitamina B in A. Med vsemi vitamini je prav vitamin B2 najširše zastopan. Najdemo ga v različnih živilih, čeprav ga večinoma nobeno živilo ne vsebuje veliko. Vsebujejo ga predvsem živila živalskega izvora, žita in zelena zelenjava.

4.3.2 Vitamin B2 (riboflamin)

Prispeva k normalnemu metabolizmu pridobivanja energije, dobremu delovanju živčnega sistema, vida in kože, varuje celice pred oksidativnim stresom, prispeva pa tudi k zmanjšanju utrujenosti.

4.3.3 Vitamin A

Ima pomembno vlogo pri zagotavljanju dobrega vida, imunskem sistemu in razvoju celic in tkiv, pomemben je za dober vid. Evropska agencija za varnost hrane, EFSA, je za vitamin A odobrila naslednje zdravstvene trditve, ki se lahko uporabljajo na živilih, ki so dober vir tega vitamina:

- ima vlogo pri presnovi železa;
- prispeva k ohranjanju zdravih sluznic;
- prispeva k ohranjanju zdrave kože;
- ima vlogo pri ohranjanju vida;
- ima vlogo pri delovanju imunskega sistema;
- ima vlogo pri specializaciji celic. (Korošec, Ž.)

5 Ribogojstvo v Bohinju

Prek Zooma smo izvedli intervju s predsednikom Ribiške družine Bohinj Markom Krajncem. Dal nam je veliko koristnih informacij glede ribištva in ribogojstva skozi zgodovino in danes v Bohinju ter nas navdušil nad ribištvom in ribogojstvom.

5.1 Zgodovina Ribiške družine Bohinj

V Bohinju je bilo ribištvo že od nekdaj precej razširjeno. To je povezano z našim naravnim bogastvom, ki ga imamo in ga varujemo – vodo. Najpomembnejša naloga (ribiči pravijo poslanstvo) Ribiške družine Bohinj je: druženje ribičev, ohranjanje čiste in neokrnjene narave, skrb za vodni živelj v naših vodah, osveščanje ljudi, še zlasti mladih in vseh nas, ki živimo v tem okolju, da spoštujemo naravo in v njenih lepotah najdemo svoj mir in zadovoljstvo.

Ribiška družina Bohinj deluje v sklopu Ribiške zveze Slovenije in upravlja z bohinjskim ribiškim okolišem (razdeljenim v tri revirje), ki obsega področja Bohinjskega jezera, potoka Mostnice (možno je muharjenje) in porečje reke Save do mostu v Bohinjski Bistrici. Naprej pa je območje, ki je v varstvu Zavoda za ribištvo v Ljubljani.

Ribiška družina Bohinj je bila ustanovljena 31. 1. 1999. Z ribogojstvom so se v Bohinju ukvarjali že prej. Začeli so že med 2. svetovno vojno, ko je bila ustanovljena ribogojnica pri Zoisovem gradu leta 1942. Kljub težkim časom pa je bila ena največjih ribogojnic v tistem času, mogoče celo največja v Evropi (po nekaterih starih zapisih). Imela je 17 zemeljskih bazenov. To so bazeni, ki so bili skopani v zemljo, vodo so zajemali iz reke Bistrica, ki je pritekla v te bazene in iztekala iz njih. V tej ribogojnici so na leto vzgojili od 1 000 000 do 2 000 000 rib na leto. V tistem času je bilo zaposlenih med 14 in 17 ribogojcev. Za tiste čase je



Slika 1: Ribogojec Mitja Zupan (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)

bilo to nekaj neverjetnega. Če bi danes bila taka ribogojnica, ki bi lahko zaposlila toliko ribogojcev, bi se lahko primerjali z Norvežani. Bila je tudi ena od zelo znanih ribogojnic, in sicer ob Bohinjskem jezeru, pod Pršivcem. Zgrajena je bila okrog leta 1950 ali 1952. Tam so vzgajali le ribo lipana, ki so jo hranili izključno s planktonom, ki so ga lovili na Bohinjskem jezeru. Tam so vzredili tudi do 2 000 000 mladice rib lipana, ki so jih potem prodajali po celi Evropi. Na žalost danes objekti, ki so ostali od te ribogojnice, žalostno propadajo. Mogoče pa se v prihodnosti najde kdo ...

Ribogojnica v Bohinjski Bistrici ima svoje nove prostore na Jelovski cesti. Zaposlenega imajo enega ribogojca, ki skrbi za zarod, ikre, mladice, ribe.

5.2 Ribogojstvo nekoč in danes

Iz pogovora smo izvedeli še več zanimivosti o ribogojstvu v Bohinju nekoč in danes: »Včasih so imeli ogromno znanja, ki smo ga danes nekoliko pozabili. Zato se kdaj sprašujemo, kako jim je včasih kaj uspelo. Včasih je bilo veliko več rib, veliko več jih je zraslo, priraslo v naravnem okolju. Ko sem bil otrok, smo v vsakem potoku kakšno ulovili. Celo poletje smo lovili ribe na skrivaj. Ribiški čuvaji so nas tudi lovili. Dober ribič je tisti ribič, ki v mladosti zna – po domače povedano – 'na šverc' ribo ujeti.

Bili so zelo strokovni, dobro so delali. Danes imamo pripomočke, več stvari, s katerimi si lahko pomagamo. Včasih, ko so ribe izlavljali, niso imeli lahkih bencinskih agregatov. Včasih so to trije, štirje možakarji nosili. Veste, to je bilo težko. Ko so ribe za smukat lovili, so jih lovili z mrežami. Tega se danes več ne počne. Čez en potok so dali mreže, šli 100 m višje, pregnali ribe dol in so samo mrežo dvignili. Imeli so druge načine. Danes vse temelji na pripomočkih, ki so nam na voljo.» (ustni vir: Marko Krajnc)

5.3 Kako poteka dan ribogojca

Tako ribiška družina kot Mitja Zupan, privatni ribogojec, poudarjata, da je delo ribogojca vsakodnevno, ne glede na vreme. Pri delu z ribami in vodo je potrebno imeti primerno obleko. K osnovni obleki oz. opremljenosti ribogojca sodijo ustrezna obutev (visoki gumijasti škornji), gumijast predpasnik in visoke rokavice. Obleka mora biti nepremočljiva.

V zimskem času je malo več dela kot v poletnem. To sovпада s tem, kdaj je drst posamezne vrste rib, ki jo gojijo v ribogojnici. V mesecu decembru se drsti potočna postrv, kar pomeni, da mora biti ribogojec in še marsikdo drug vsakodnevno prisoten. Ko je riba spolno zrela, jo je

potrebno osmukati, oploditi in dati v valiilnike. To je proces, pri katerem moraš biti zelo natančen, strokoven in skrbeti za higieno, da ne narediš napake. V vališču ribiške družine je trenutno 120 000 iker potočne postrvi in 30 000 iker jezerske postrvi.

Ribe je potrebno nahraniti, pregledati, kakšno zadevo popraviti, kaj očistiti. Iz pogovora s predsednikom Ribiške družine Bohinj smo izvedeli, da v ribogojnici v Boh. Bistrici na podlagi ribjegovitvenega načrta, ki jim ga predpiše zakonodajalec (Ministrstvo za kmetijstvo), vzrejajo tri vrste rib. Za jezero gojijo jezersko postrv, ki je avtohtona riba v jezeru, za Savo Bohinjko, Mostnico in potoke pa gojijo potočno postrv in lipana. V vsakem posameznem bazenu je samo ena vrsta rib, da imajo nadzor o prirastku in ker v primeru nepazljivosti lahko prihaja do bolezni. Če bi imeli vse pomešano, bi se vse vrste rib lahko okužile. Za vsak bazen uporabljajo svojo mrežo. Ko zajemaš, hraniš ali ko greš v bazen tam, kjer so potočne postrvi, se uporablja ena mreža. Ko greš v bazen, kjer je jezerka ali lipan, se uporablja druga mreža.

Vse ribe, ki jih tu vzgojijo, vložijo v gojitvene potoke, v Savo Bohinjko in jezero in jih tudi cenovno ovrednotijo. Če vložijo 30 000 komadov potočne postrvi v velikosti do 10 cm, to so eno- do dvoletnice, točno vedo, koliko je bil ta vložek vreden, ko ga vložijo v vodo.

Ena od zanimivih stvari, ki smo jih spoznali, je agregat. S to napravo ribe omamljajo, ko jih izlavlja iz potokov ali če pride do kakšnih gradbenih del v vodi. Ko se je na Rju delala nova brv, so morali pred začetkom del ribiči nekajkrat izloviti ribe, da jih delavci med delom ne bi poškodovali. Ribiči imajo tudi zaščitna sredstva, škornje, mreže in raznorazne preparate, s katerimi začasno omamijo ribe, ko jih osmukajo in jih ponovno spravijo v funkcijo.

Pri delu z ribami morajo biti res zelo previdni. Ko vstopajo v prostore vališča, to je v kletnih prostorih doma oz. ko grejo iz vališča k bazenom, morajo obvezno iti preko nizkega bazena, v katerem je razkužilo za razkuževanje obutve, ki jo nosijo. Ribogojec mora biti pri svojem delu še bolj pozoren, da uporablja zaščitna sredstva, rokavice, mreže, da ne prihaja do bolezni. Po navadi pride do večjega pogina zaradi onesnaževanja ali kadar ribe zbolijo. Ena od zelo znanih bolezni je nefritis, ko ribam začnejo škrge plesneti in jih tudi po telesu napada plesen. Te ribe potem ločijo in jih kopajo v raztopini – v posebnih kemikalijah, ki se uporabljajo za te namene.

5.4 Drstitev in vzreja rib

Naučili smo se, da se vsako obdobje preko leta posamezna vrsta rib drsti. To pomeni, da ribe samice izležejo ikre, jajčeca. Ko je bila sedaj potočna postrv samička godna, si je našla oz. si je naredila drstno jamo. Tam je odložila ikre, ki pridejo iz njenega telesa. V naravnem okolju pride samček, ki to takoj zavoha in s svojim mlekom te ikre oplodi. V ribogojnici pa imajo možnost, da imajo za to plemensko jato. To so ribe plemenke, ki jih gojijo izključno tako, da jih, ko so spolno zrele in ko pride obdobje njihovega drsta, osmukajo. Ribo omrtvičiš. To je

določen postopek. Osmukaš jo, tako da gredo ikre iz nje v posodo in jih oplodiš s samčkovo semensko tekočino. Vse skupaj dajo v valilnike, kjer je vedno tekoča voda. Po mesecu ali dveh dobijo oči, potem se začnejo počasi premikati, nato pa se počasi oblikuje kot ribica.

5.5 Izpust rib

Glede izpusta rib smo izvedeli, da jih izpuščajo predvsem in najbolje v gojitvene potoke. Izpuščajo eno- do dvoletnice (do 10 cm). Njihovi gojitveni potoki so Mostnica, Ribnica, potok Bistrica, ki jih dobro poznamo tudi mi. Najboljše je, da je riba, preden pride do spolne zrelosti (starost od tri do štiri leta), vsaj leto do dve v naravnem okolju. Riba, ki je vzgojena in vzrejena v ribogojnici, ima v svojem genskem zapisu to, da je navajena, da ji boš hrano vrgel. Ona bo že kar čakala. Ko naš ribogojec pride do bazena, ga ribe že kar poznajo, ko jim vrže hrano.

Ko daš ribe eno- do dvoletnice v potoke za leto, dve, tri, bodo izgubile ta genski zapis in se bodo v tem obdobju same naučile iskati hrano. To je bistvenega pomena za preživetje in se bodo tudi znale bolje skriti. Spoznali smo tudi plenilce rib. V tem času je znan veliki kormoran – ribojeda ptica, ki je ponekod celo zaščiten. Siva čaplja ima ribe tudi zelo rada, potem pa žagarice. Riba ima tako kar nekaj sovražnikov. Po dolgem času se je pojavila tudi vidra. Tako se mora riba znati tudi skriti in prehranjevati.

Ko ribe zrastejo do določene dolžine, se jih naloži v posebno posodo, v katero se dovaja kisik. Posode so na tovornjaku. Po načrtu ribe na določenih mestih vložijo v vodo. Pri tem je potrebno biti zelo previden. Najprej ribe zajameš in jih daš v normalno plastično posodo. Bistvenega pomena je, da preden ribo vložiš v vodo, izenačiš temperaturo vode. To naredijo tako, da posodo malo nagnejo v vodo, da se izenačita nivo vode in toplota vode. Potem ribe same lepo skupaj zaplavajo in se hitro skrijejo.

5.6 Avtohtone ribe v bohinjskih vodah

Avtohtone ribe v Bohinjskem jezeru so treh vrst. Jezerska postrv zraste tudi do 90, 100 cm. Druga je menek – to je talna riba, ki se lovi pozno jeseni v trstičju. Najboljši kraj za ribolov menka je od kampa Zlatorog levo, kjer je trsje. Dobiš ga tudi v Savici. Je velik požeruh, ki se prehranjuje z ikrami. Ima zelo okusno meso. Tretja avtohtona riba je klen. Jezerska zlatovčica je prinešena v jezero. Poleg tega v jezeru naletimo na šarenko, amerikanko, veliko je lipana. Najde se tudi sončni ostriž, ki se zelo hitro razmnožuje in se hrani izključno z ikrami, ki se drstijo, zato je škodljivec in zaradi tega ni omejitve pri lovu, ker nam dela veliko škodo. V Savi Bohinjki je avtohtona vrsta potočna postrv, šarenka in amerikanka sta preneseni. Tu so tudi lipan, sulec, klen, pisanec, kapen.

5.7 Muharjenje ali ribolov

Muharjenje je ena oblika ribolova. Termin ribolov je zelo širok. Ribolov je lahko muharjenje, beličarjenje, džiganje ... Na Savi Bohinjski ali Mostnici je dovoljeno izključno muharjenje s palico muharico. To je daljša palica (od 2,90 do 3 metre), na kateri je plavajoča "žmura", vrvica. Na koncu je muha, ki plava na vodi, ali muha, ki potone.

V Savi lahko ujamete tudi 70 ali 80 rib (če jih vrneš v vodo). Za ribolov moraš imeti veljavno ribolovno dovolilnico. Člani ribiške družine imajo letno ribolovno dovolilnico, ki jim omogoča večje število večjih ribolovnih dni. V Bohinju imajo člani 40 ribolovnih dni. Ribiči turisti pa ribolovno dovolilnico kupijo (enodnevno, dvodnevno, petdnevno ...). Pri nas se lahko upleni samo šarenko, klenu in amerikanko. Na Bohinjskem jezeru je število drugačno. Lahko uplenimo 6 jezerskih zlatovčic, 3 šarenke ... Za vsako ribolovno območje je posebej napisano in določeno.

5.8 Kaj škodi ribam v rekah in jezerih

Naš sogovornik Marko Krajnc je včasih malo kritičen in največji problem vidi v kmetijstvu. Spomladi, ko se pelješ od Danice do Ribčevega Laza, je levo in desno sama gnojnica. Ta pronica v podtalnico, kar gre vse v Savo. Druga zadeva so bale. Vsako leto imajo dve čistilni akciji, spomladansko in jesensko. Veliko je plastike, tudi bale so že po Savi plavale. Ne odlaga pa se več toliko odpadnih materialov, kot se je včasih. Bistveni problem sta torej plastika in gnojenje.

5.9 Recept za pripravo rib

Vsak ribič zna tudi pripraviti ribo. V glasilu Ribič sta na zadnji strani objavljena dva članka, ki ju je uredil nekdanji predsednik Ribiške zveze Borut Jerše. Tam sta navedena dva ribiška recepta. Gostinski lokali ponujajo bohinjsko postrv, ki ne obstaja. Bohinjske postrvi namreč ni, saj je to napačno tolmačenje. Je samo postrv, vzgojena v Ribogojnici Zupan, ki se prodaja po Bohinju. Zelo propagirajo postrv z bohinjsko koruzo trdinko, ki je ena od zelo znanih specialitet. Drugače pa ribji karpačo, posušene ribe, ribji kaviar.



Slika 2: Intervju z Markom Krajncem po Zoomu (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)

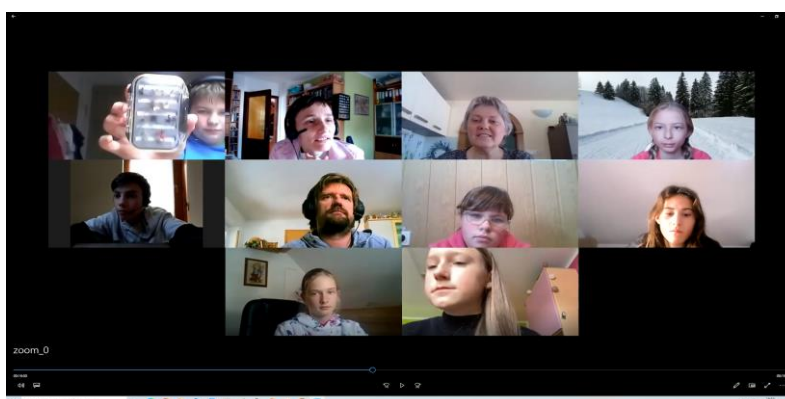
6 Izkušnja ribiča

Ribištvo v Bohinju se je še posebej intenzivno začelo razvijati z ustanovitvijo Ribiškega društva Bohinj, katerega najmlajši član je tudi naš učenec, ribič Žiga Žmitek. V intervjuju prek Zooma nam je povedal, da ga je za hobi navdušil oče, ko je bil star sedem let. Udeležil se je že tekmovanja Največja riba in dosegel tretje mesto s šarenko, dolgo 65 cm. V Bohinju lovi na jezeru in na Savi pri Brodu, kjer najpogosteje uporablja tehniko muharjenja. Za ribarjenje ima ustrezno ribiško opremo, neopren hlače s škornji, jopič z ribiško opremo, ribiško palico za ribe do 2 kg in kapo. Na reki Savi uporablja še polarizacijska očala. Predstavil nam je, kdaj je primeren čas za lovljenje rib, ter opisal tehnike ribolova. Razložil nam je, da uporabi za ribolov na reki tiste vabe živali, ki jih najde v okolici reke, in da je ribolov na Savi dinamičen, da mora vabo ves čas metati v vodo in vleči nazaj ter da mora biti pri tem zelo natančen. Pri lovu iz čolna na jezeru pa potrebuje več potrpežljivosti in dolg met. Pri ribolovu iz čolna uporablja vabe z utežmi, da sploh potonejo. Na ribolov se najpogosteje odpravi z očetom. Ribe, ki jih ujame, lahko vzame le, če so dovolj velike in če je za lov primeren čas. Sam ribe očisti in jih najraje pripravi na žaru. Najokusnejši ribi sta mu šarenka in menek, ki pa ga mora pred pripravo sleči, saj ima trdo kožo.

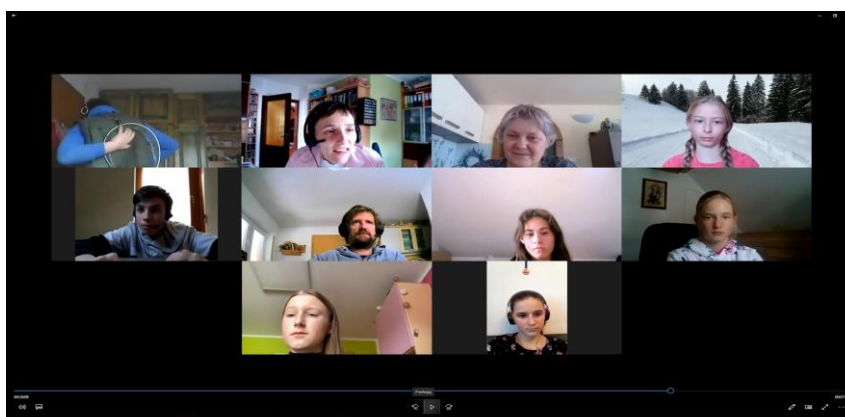
Kot član ribiške družine sodeluje pri izlovu rib v Mostnici in vlaganju rib v Savo ter pri čistilnih akcijah, ki jih ribiška družina organizira trikrat letno. Želi pa si kupiti močnejšo palico za težje ribe in se odpraviti na lov lososa v tujino.



Slika 3: Intervju z Žigom Žmitkom, učencem naše šole, ki je član Ribiške družine Bohinj (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica).



Slika 4: Žiga kaže trnke, ki jih uporablja pri muharjenju (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica).



Slika 5: Žiga kaže ribiški jopič (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica).

7 Dimljenje in konzerviranje rib nekoč in danes

Pri raziskovanju ribištva v Bohinju smo se spraševali tudi o tem, ali so naši predniki kot vir hrane izkoriščali ribe, ki so naseljevale Bohinjsko jezero ter ostale vodotoke, ter kako so nekoč ohranili ribe za daljši čas oz. če so jih konzervirali ter na kakšen način, da bi jim podaljšali rok uporabe. Žal nismo našli naleteli na vire, ki bi nam izpričali, da so Bohinjci ribe konzervirali, čeprav vemo, da se konzerviranje rib v svetu verjetno uporablja že dlje časa kot konzerviranje katere koli druge vrste hrane. Prvi viri, ki govorijo v prid temu, so bili najdeni v jamskih bivališčih v Španiji, ki so bila naseljena že pred 20.000 leti. Našli so ostanke kosti morskih rib, ki so bile verjetno konzervirane s sušenjem na zraku (Horner, 1997, povzeto v Golob, 2019, str. 7).



Slika 6: Sušenje rib na zraku (vir: <https://pixnio.com/hr/stare-fotografije/ribe-susenje-stalci>)

Drug način konzerviranja rib pa je bilo dimljenje. Nekoč se je dimljenje mesa in rib razširilo zaradi inaktivacijskega učinka dima in toplote na določene encime in mikroorganizme. Ker mesa ni bilo mogoče zamrzniti, ohladiti ali konzervirati na druge načine, so ga nasolili in dimili v črnih kuhinjah ali za dimljenje posebej pripravljenih prostorih (Golob, 2019, str. 7).

Pri dimljenju rib konzerviranje omogoča kombinacija naslednjih dejavnikov (Horner, 1997, povzeto v Golob, 2019, str. 7):

- posušena površina rib zaščiti notranjost rib pred zunanjimi vplivi, predvsem predstavlja fizično oviro pred aerobnimi mikroorganizmi;
- soljenje zavira rast mnogih mikroorganizmov, ki izločajo strupe ali kvarijo živilo;
- povečanje vsebnosti antioksidativnih snovi, ki preprečujejo oksidacijo nenasičenih maščob v ribjem mesu, kar podaljša čas pojava žarkosti;
- nalaganje antimikrobnih snovi, kot so fenoli, formaldehidi in nitriti.

Poznamo dva načina dimljenja rib:

- hladno dimljenje,
- toplo dimljenje.

Hladno dimljenje rib poteka pri temperaturi pod 33 °C. Pri teh pogojih ne pride do koagulacije beljakovin in notranjost tkiva se toplotno ne obdelava do temperature, primerne za

pasterizacijo. Pri hladnem dimljenju je pomembna faza soljenje, saj z močnim soljenjem izboljšamo mikrobiološko varnost končnega izdelka. Hladno dimljenje ni metoda konzerviranja, če ni primernih pogojev za sušenje mesa. Z daljšim časom hladnega dimljenja ribe izgubijo dovolj vode, da so primerne za takojšnje uživanje brez kuhanja ali pečenja. (Marianski S. in Marianski A., 2014, povzeto v Golob, 2019, str. 11).

Toplo dimljeni izdelki so v notranjosti delno ali v celoti toplotno obdelani. Glede na priporočila Nacionalnega inštituta za javno zdravje (NIJZ, 2020) so ribe ustrezno toplotno obdelane, ko se središčna temperatura 63 °C ali več v ribjem mesu zadrži najmanj 15 sekund.

V osnovi je toplo dimljenje sestavljeno iz treh korakov (Marianski S. in Marianski A., 2014, povzeto v Golob L., 2019, str. 12–13):

1. Predhodna faza sušenja pri 30 °C. Koža otrdi, kar prepreči poškodbe kože. Za doseg maksimalnega zračnega toka in odstranjevanje vlage se ventili zraka povsem odprejo. Faza traja 30–60 minut.

2. Dotok gostega dima za 30–45 minut. Izhodni ventil dima ostane $\frac{1}{4}$ odprt. Temperatura se postopoma poviša na temperaturo 50 °C.

3. Dvig temperature na 80–82 °C. Ribje meso je toplotno obdelano, ko središčna temperatura mesa doseže 63 °C in se zadrži pri tej temperaturi najmanj 30 minut. Odvisno od velikosti rib lahko ta faza traja 30–60 minut.

Mitja Zupan, ki je lastnik ribogojnice v Nomenju in se ukvarja s hladnim dimljenjem postrvi, nam je v kratkem pogovoru predstavil, kako poteka proces hladnega dimljenja, ki pa v današnjem času nima več osnovnega namena konzerviranja rib, ampak predvsem obogatitev senzorične kakovosti izdelka (Lorenzo in sod., 2010, povzeto v Golob L., 2019, str. 7).

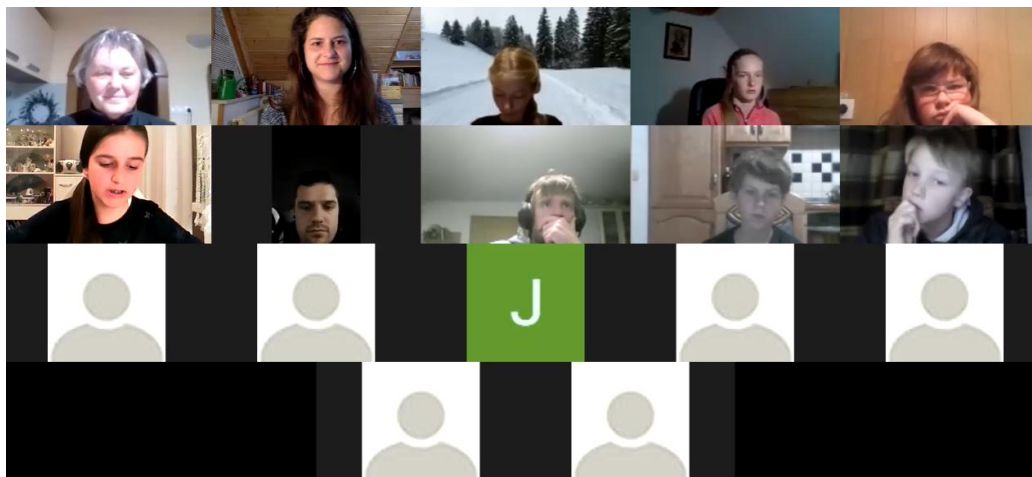
Proces dimljenja vključuje faze, kot so soljenje, sušenje in dimljenje. V Ribogojstvu Zupan ribe najprej očistijo in temeljito odstranijo drobovje. Ribe pred dimljenjem natančno filetirajo. Nato pripravljene fileje nasolijo. Za soljenje uporabljajo izključno piransko grobo sol. Po soljenju ribje fileje položijo v dimno komoro, kjer so ribe 2–3 dni na temperaturi 25 °C. Po dimljenju ribe ohladijo in vakumsko zapakirajo. Tako pripravljene ribe imajo rok uporabe do tri tedne. (ustni vir: Mitja Zupan)

8 Ribja pašteta – t. i. ribšteta

Za lažje razumevanje, kako kombinirati različne okuse v pašteti, smo prek Zooma izvedli intervju z 29-letnim bohinjским kuharjem Martinom Zupancem, ki kuha v Vili Podvin. Izbrali smo ga ne samo zaradi tega, ker je uspešen kuhar, ampak tudi, ker nam je bilo zelo zanimivo, da po poklicu ni kuhar, temveč profesor trobente.

Ljubezen do dobre hrane in do kuhanja že od otroštva ga je zapeljala v kuharske vode. Svoje ideje večinoma dobiva na sprehodih, in sicer v naravi. Najraje in tudi najlažje mu je

kuhati jedi, ki še ne obstajajo, zato večinoma ne pripravlja jedi po receptu. Meni, da je dobro, da vsako novo jed poskusi še nekdo drug, ker nekomu je nekaj všeč, drugemu ni in tako se jed lahko popravi. Pomembno mu je, da so sestavine čim bolj lokalne, saj imaš največ kontrole nad samim proizvodom. Zelenjava je najbolj sveža in veš, da meso lokalnega kmeta ni imelo nobenih bolezni. Pri preoblikovanju tradicionalnih jedi je pozoren, da je okus še vedno približno isti, izgled pa boljši. Svetoval nam je, da je najbolje uporabiti postrv, saj smo v Bohinju. Zaupal nam je tudi recept, in sicer najprej prepražimo malo šalotke, nato dodamo dimljeno postrv, ki jo dobimo v Ribogojnici Zupan. Ko se riba razpusti, dodamo koper, zelo malo česna in vse zmiksamo. Po občutku se doda še malo smetane ali masla. Odsvetoval nam je, da namesto čebule uporabimo česen in namesto olivnega olja svinjsko mast. Če se česen prepraži na isti način kot čebulo, bi povozil okus, ki bi ga želeli dobiti. Svinjska mast pa bi povzročila, da bi bila pašteta na hladnem pretrda in tudi okus svinjske masti bi malo »sekal ven«. Predlagal je, da namesto svinjske masti uporabimo malo masla, a je potrebno paziti, da pašteta ne bo pretrda. Meni, da bi lahko bile vse sestavine lokalnega izvora. Dodali bi lahko domačo čebulo, lokalno ribo, bohinjski česen, zelišča, domače maslo ali smetano. Ni bil naklonjen, da bi dodali v pašteto zaseko ali koščke bohinjske klobase, saj bi to prišlo v poštev le, če bi delali telečjo pašteto. Pri izbiri kruha nam je svetoval, da bi bil primeren domač kruh, če želimo lokalno, drugače pa brioš, ki je francoski, bolj sladek, nežen in puhast kruh. V primeru, da bi delali domač kruh iz trdinke, bi bilo najbolje, da dodamo navadno belo, pšenično moko, da kruh ne bi bil preveč zbit.



Slika 7: Intervju z Martinom Zupancem po Zoomu (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)

8.1 Ribšteta s hrustljavčki iz trdinke

Po posvetu s kuharjem Martinom Zupancem smo se odločili, da bo glavna sestavina v naši pašteti dimljena postrv, ki jo bomo dobili v vasi Nomenj v Ribogojnici Zupan. Kuhalo nas je deset učencev z mentorico Barbaro Vevar prek Zooma. Da smo izbrali ustrezno dodano sestavino, smo naredili več variant in s pogovorom izbrali najustreznejšo.

Za domači kruh se nismo odločili, saj smo želeli uporabiti kruh, ki bo dlje časa zdržal, zato smo izbrali hrustljavčke iz trdinke, za kar recept prej še ni obstajal. Moka je narejena iz bohinjske koruze, ki se imenuje trdinka. Hrustljavčke bi ponudili pri degustiranju paštete, prodajali pa bi se tudi skupaj s pašteto ali posamično.

8.1.1 Recept – ribšteta

Sestavine, ki smo jih uporabili, so bile lokalne ali z domačega vrta. Sestavine, ki smo jih dobili pri domačih ponudnikih, so:

- file dimljene postrvi (Ribogojnica Zupan),
- maslo (Bohinjska sirarna),
- moka in kremni sir – grški jogurt (Kmetija Pr' Kocjanc).

Sestavine (za cca. 5–6 oseb):

- 170 g postrvjege dimljenega fileja
- 100 g bohinjskega masla
- olivno olje (0,1 dl)
- olupljen strok česna
- vejica svežega drobnjaka ali žlica suhega drobnjaka
- 2 žlici kremnega sira
- dve žlici drobno sesekljane čebule

Postopek:

Postrvjemu fileju slečemo kožo in z nožkom odstranimo koščice. Očiščen file zmečkamo z vilicami, dobro pregledamo, da odstranimo morda še prisotne koščice, dodamo na sobni temperaturi zmehčano maslo. Maso smo razdelili na pet delov. Vsak del smo začinili na drugačen način:

1. varianta: Dodamo 3 žlice olivnega olja, v katerem smo namočili strt česen ter žlico narezanega drobnjaka. Drobnjak režemo z dobrimi škarjami ali res ostrim nožem, da ga ne pomečkamo.
2. varianta: Dodamo dve žlici kremnega sira.

3. varianta: Dodamo na olju prepraženo drobno sesekljano čebulo.
4. varianta: Dodamo žlico na olivnem olju prepraženega česna. Pazimo na to, da ga pražimo samo toliko časa, da zadiši.
5. varianta: Dodamo dodatke po lastni izbiri.

Po okušanju in pogovoru smo se odločili za dve varianti, in sicer za 2. varianto (kremni sir) in 4. varianto (prepražen česen). Pašteta je po odprtju uporabna dva dni.

8.1.2 Recept – hrustljavčki iz trdinke

Sestavine na učenca:

- 150 g pšenične moke
- 150 g moke iz trdinke
- ½ kocke kvasa
- žlička soli
- čajna žlička sladkorja
- 1–1,5 dl tople vode
- 25 g masla
- po želji mešanica semen (nekaj žlic)

Postopek:

Moki presejemo skozi sito v večjo posodo. Na sredini naredimo jamico in vanjo zdrobimo kvas, dodamo sladkor, po robu jamice pa posujemo sol. V jamico dodamo toliko tople vode, da se kvas v njej razpusti. Pustimo 5–10 minut, da kvas začne delovati. V jamico vlivamo vodo in sproti mešamo, na koncu dodamo še raztaljeno maslo. Pregnetemo v voljno testo. Pustimo 20 minut vzhajati. Pečico segrejemo na 220 °C. Vzhajano testo tanko razvaljamo na pomokanem pultu, razrežemo na poljubno velike kose in po želji posujemo z mešanico semen. Hrustljavčke preložimo na s peki papirjem obložen pekač in pečemo 10–15 minut.

Ohlajene postrežemo z ribšteto. Dober tek.



Slika 8: Hrustljavčki iz trdinke (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)

9 Pašteta kot spominek

Zamislili smo si, da se naša pašteta ne bi prodajala le kot ena izmed jedi, ampak tudi kot spominek, ki bi promoviral naš kraj. Želimo, da pašteta postane eden izmed prepoznavnih jedi Bohinja. Ko kupec poje pašteto, bi embalažo lahko ponovno uporabil. Da bi bil proizvod še bolj privlačen, smo med bohinjskimi pravljicami iskali takšno, ki bi pripovedovala o ribah in bi jo lahko povezali z našo pašteto. Zato se naš spominek navezuje na pravljico Jezernikova vrša.

9.1 Jezernikova vrša

Pravljica govori o povodnem možu Jezerniku, ki je živel v Bohinjskem jezeru, in revnem ribiču. Prisluhnilo obnovi pravljice ...

Jezernik je bil povodni mož urnih rok, ki mu ni nikoli ušla nobena riba. Lovil jih je v Bohinjskem jezeru, ulov pa odnašal v svoj podvodni grad. V Ukancu je takrat v nizki bajti živel reven ribič. Vsak dan je od jutra do mraka čakal, da se bo v njegovo mrežo ujela kakšna riba, vendar se je to le redko zgodilo. Povodni mož je namreč ves čas razgrajal v jezeru in tako pregnal vse ribe. Ko je bilo ribiču tega dovolj, se je odločil, da bo lovil ponoči. Vendar se tudi ponoči nobena riba ni ujela v njegovo mrežo. Jezernik, ki je revežu nagajal, pa se mu je še posmehoval. Takrat je bilo ribiču dovolj: šel je domov po rovnico, se vrnil na jezerski breg in pričel kopati jarek. Ker je povodnega moža zanimalo, kaj dela, mu je ribič povedal, da bo izkopal tak jarek, da bo po njem odteklo jezero in bo tudi povodni mož ostal brez hrane. Takrat je Jezernik od strahu zakričal, da je odmevalo od Pršivca. Prosil je ribiča, naj neha kopati, v zameno pa mu bo podaril tako vršo, ki bo vsakič, ko jo bo vrgel v vodo, polna rib.

Zdaj je bilo tudi za ubogega ribiča iz Ukanca konec lakote in skrbi. Kadar koli je vrgel čudežno vršo v jezero, je potegnil ven dovolj rib zase pa še za vse Bohinjce.

Po njegovi smrti je Jezernikova vrša izginila kdo ve kam ... (Družinska pismenost)

9.2 Jezernik in pašteta

Naš cilj je bil, da pravljичno sporočimo, kako je prišel recept za pašteto do nas. Pri ustvarjanju zgodbe smo želeli, da karakter in osebnost Jezernika in ribiča še vedno ostaneta ena. Ribiču smo dali ime, saj smo s tem želeli še bolj poudariti, da zgodba izvira iz Bohinja.

V Bohinjskem jezeru živi povodni mož Jezernik, ki pazi ribe. Ribič Bohinc je večkrat poskušal narediti ribjo pašteto. Ker z njo ni bil zadovoljen, jo je vrgel v jezero. Jezernik pa je izkoristil priložnost in ji dodal svoje prav posebne ribe. Pašteto je podtaknil v ribičevo vršo, da bi mu dokazal, da so ribe v jezeru zdrave in okusne, le da ribič ni sposoben kuhar. Bohinc je pašteto preizkusil. Bil je čisto osupel nad okusom. Jezerniku je obljubil, da ne bo več lovil njegovih rib z vršo, če mu zaupa svoj recept za pašteto. Ribič je še popravil izgled paštete in jo delil med otroke, sovaščane in druge obiskovalce Bohinja. Tako se je pašteta pojavila na naši tržnici.

9.3 Embalaža za ponovno uporabo

Embalaža, v kateri bo pašteta, spominja na vršo. Pašteta je v steklenem kozarčku, zaprta s kovinskim pokrovom. Na njem je nalepka z logom. Lonček je postavljen v "vršo", ki je spletena iz vrvi. Po porabi paštete se lahko lonček uporabi za svečnik, okras, shranjevanje manjših predmetov. Na lončku je zavezana etiketa s sestavinami, rokom uporabe in sloganom. Prav tako je na lončku zataknen za vrv lesen obesek v obliki ribe. Najprej služi kot pripomoček pri mazanju paštete na kruh, kasneje pa je lahko obesek za ključke. Tako imajo turisti poleg kratkotrajnega spominka – v našem primeru paštete – še dolgotrajni spominek. Na ribi je na eni strani napisano ime naše paštete, na drugi strani pa slogan. Do loga, slogana in imena paštete smo prišli tako, da smo po elektronski pošti poslali svoje ideje. Nato smo ustvarili glasovanje. Izbrani so bili na osnovi največjega števila glasov.



Slika 9: Embalaža ribštete (vir: arhiv OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)

9.3.1 Od pravlјice do imena paštete

Zamišljali smo si imena, ki so povezana z jezerom, ribami, pašteto in pravlјico Jezernikova vrša. Porajalo se nam je kar nekaj idej: Jezernikova pašteta, Skrivnostna pašteta, Ribičeva pašteta, Bohinjska pašteta, Jezernikova ribšteta, Paštetja vrša, Jezerškarca, Bohinjski jezernik, Jezernikova vrša. Odločili smo se za Jezernikovo ribšteto. To ime smo še malo preoblikovali in nastala je Ribšteta Jezernik, ki bo z dodatkom čebule. Blaga varianta paštete s kremnim sirom pa bo Ribšteta Jezerka, ki predstavlja Jezernikovo ženo.

9.3.2 Slogan

Tudi pri sloganu smo želeli poudariti, da ribe za pašteto izhajajo iz Bohinjskega jezera oz. da so uporabljene jezerske postrvi. Ideje za slogan so bile: Iz jezera na kruh; Namaži & zmaži; Jezerska pojedina. Odločili smo se za slogan: Iz jezera na kruh.

9.3.3 Naš kraj – naš logo

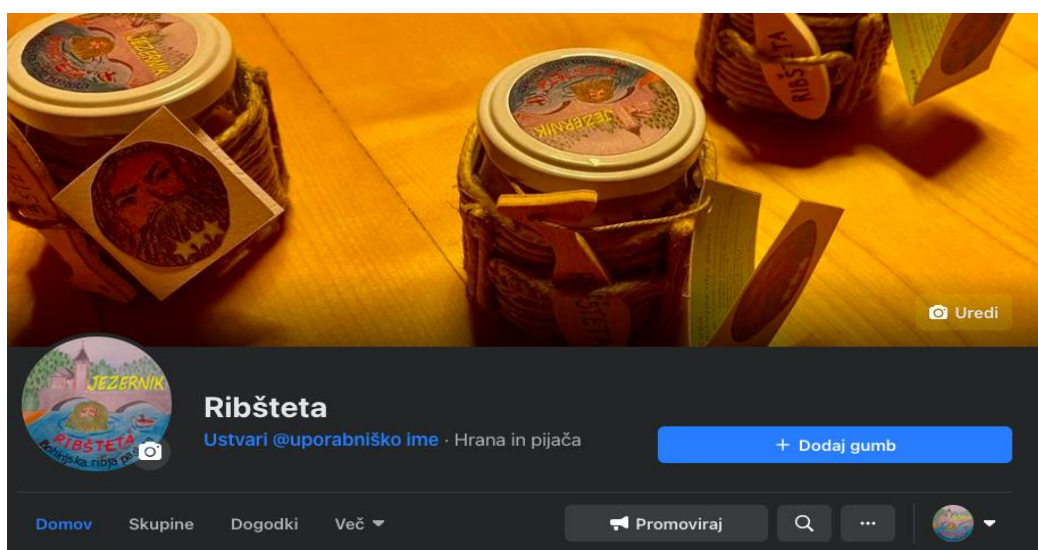
Logo smo si zamislili tako, da mora vsebovati najbolj znano podobo Bohinja, prav tako pa morata biti na njem povodni mož in ribič. Zato prikazuje cerkev sv. Janeza Krstnika in most ob jezeru ter Jezernika in ribiča Bohinca, ki lovi ribe pred mostom. Poleg tega je na njem napisano ime in vrsta paštete ter slogan.



Slika 10: Logo (Nuša Bernik, januar 2021)

9.4 Trženje paštete in cena

Ker je ribšteta tudi spominek, bi bila prisotna na vseh prodajnih policah v turističnih informacijskih centrih v Bohinju, na tržnici v Bohinjski Bistrici, Ribčevem Lazu in Stari Fužini. Ob vsaki prireditvi v Bohinju bi bila na voljo degustacija paštete in prodaja. Pašteto bi prodali/podarili prijateljem, sorodnikom po celotni Sloveniji kot darilo. Bohinjskim društvom bi se prodala v namene poslovnega darila. Za še večjo prepoznavnost smo ustvarili Facebook, spletno stran in promocijski avdio- in videoposnetek. Avdioposnetek bi bil za namene promoviranja po radiu, videoposnetek pa za namene promocije po televiziji in spletnih mestih. Kasneje bi jo poskusili tržiti na prodajnih policah trgovin, kot so Mercator, Spar in Tuš. To bi pomenilo, da bi se naš izdelek prodajal po celotni Sloveniji. Ribšteta bi se prodajala po 9,5 evra (100 g), saj skupni stroški znašajo 5,5 evra. Dobiček bi namenili šolskemu skladu.



Slika 11: Facebook/spletna stran (vir: OŠ dr. J. M. Bohinjska Bistrica)

10 Vpliv paštete na lokalni razvoj

Med raziskovanjem in izdelovanjem naloge smo se spraševali naslednje:

- *Kako lahko prepoznavna znamka in trženje lokalne ribje paštete vplivata na lokalni razvoj?*

Med pogovorom smo ugotovili, da bi lokalna znamka in njeno trženje pozitivno vplivala na naslednja področja turističnega trženja:

- športni ribolov,
- ribogojništvo,
- kulinarika (gostinstvo),
- spodbujanje lokalne pridelave surovin,
- prepoznavnost turistične destinacije,
- ozaveščanje o ohranjanju narave.

10.1 Vpliv paštete kot spominka

Pašteto kot konzervirano hrano lahko kupec shranjuje pri sobni temperaturi – na polici v bivalnem okolju, kjer pašteta opravlja tudi funkcijo reklame, saj se pojavlja v domovih podobno kot napisi drugih podjetij.

Pašteta je lahko darilo.

Prodaja paštete kot spominka bi v informacijskih centrih in drugih turističnih prodajalnah v zavest kupcev vnašala idejo o “dobri domači ribi, ribi iz neokrnjenih bohinjskih rek”. To bi večalo povpraševanje po turističnih proizvodih z ribami, naravo, kulinariko ... ter povezanimi panogami.

10.2. Pašteta je produkt lokalne proizvodnje

Pašteta je produkt, ki je izdelan iz nekaj lokalnih sestavin.

Pomen lokalnih virov hrane: Lokalna trajnostna oskrba ima širši družbeni pomen, saj se z večanjem obsega potrošnje lokalnih pridelkov in proizvodov ustvarjajo nova delovna mesta in tako omogoča preživetje vsem v agroživilski verigi. Poleg tega pomembno vpliva na ohranitev in razvoj podeželja ter skladen regionalni razvoj.

Vzpostavljanje kratkih verig med pridelovalcem in potrošnikom pozitivno vpliva na domačo pridelavo sadja in zelenjave, povečan obseg ponudbe raznolikega in kakovostnega sadja in zelenjave, posledično pa tudi na znižanje cen in večjo potrošnjo (GOV.si).

10.3 Čiste in žive reke tudi v prihodnosti

Športni ribolov spada med tiste vrste športa, kjer se za izvajanje potrebuje zdravo okolje. Čiste reke so torej jamstvo, da se lahko ribolovni turizem izvaja. Dolgoročno bi torej ohranjanje narave, skrb za reke jamčilo ohranjanje te vrste turistične panoge tudi v prihodnosti.

11 Tržnica

Tržnica bo izdelana iz treh velikih vezenih plošč, kar predstavlja gostinski prostor, v katerem bodo potekale aktivnosti, povezane z izdelavo in degustiranjem paštete.

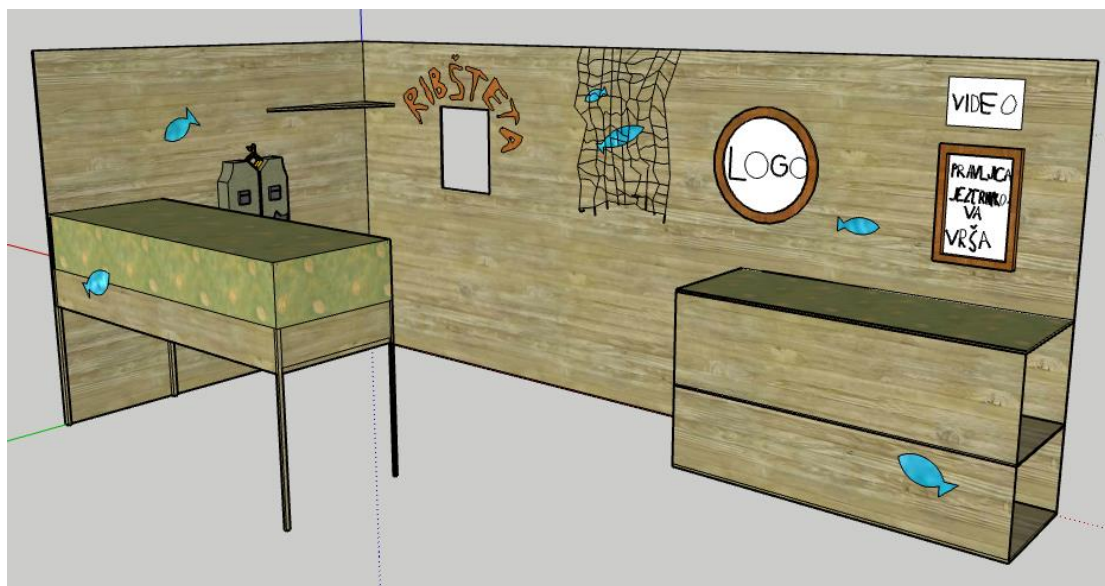
Pomemben del tržnice oz. ribje restavracije je "šank". Poleg tega da služi za aktivnosti, je pomemben za oporo same konstrukcije.

Tržnica bo izdelana iz ponovno uporabljenega materiala. Materiali, ki jih bomo uporabili za funkcionalnost in okrasitev, bodo prav tako v čim večji meri ponovno uporabljeni ali reciklirani.

Tržnica bo z okrasitvijo predstavljala prijeten kotiček v bohinjki gostilni, ki s svojim izgledom vabi k uživanju v lokalno pridelani ribji pašteti – ribšteti.

S pomočjo tablice, pritrjene na steni, se bo predvajal promocijski video.

Poleg ribštete bo tržnica promovirala druge turistične panoge, ki so tesno povezane z ribami: športni ribolov, doživljanje narave, ribigojništvo, kulinarika ...



Slika 12: 3D-skica turistične tržnice (Matej Kalita, januar 2021)

12 Zaključek

Na začetku smo imeli toliko idej o različnih jedeh, da nismo vedeli, za kaj bi se odločili. Zato smo se odločili za ožanje nabora idej in glasovanje. Seznanili smo se z zgodovino ribištva in

ribogojstva v Bohinju in tako spoznali, da tudi to spada v našo tradicijo, po kateri pa Bohinj zaenkrat ne slovi. Navdušili smo se nad kuhanjem, še posebej nad oblikovanjem nove jedi, kar ni preprosto. Prav gotovo bomo tudi kdaj sami doma poskusili oblikovati novo jed ali jo preoblikovali. Uvideli smo, da kuharski poklic ni samo kuhanje, ampak je tudi natančnost, umetnost in inovativnost, česar vsak ne zmore. Naša ribja pašteta, t. i. ribšteta, nam je dala veliko misliti tudi glede prodajne embalaže, promocije in etikete. Zelo je namreč pomembno, da je privlačno zapakirana, da ima zanimivo ime in zgodbo. S tem smo se naučili, kako narediti privlačen izdelek in na kakšen način ga prodati ter promovirati.

Prepričani smo, da bi se pašteta dobro prodajala, saj je narejena iz lokalnih sestavin in vsak turist bi jo prav gotovo želelokusiti. Želimo si, da bi pašteto pokusila celotna šola, zato bi vsaj en obrok malice sestavljala ribšteta.

13 Viri in literatura

Pisni viri:

Cerar, I. Pravljične poti Slovenije. Družinski izletniški vodnik. Ljubljana, Sidarta, 2012.

Družinska pismenost: <https://druzina.pismen.si/izleti/p4/> (8. 2. 2021).

Sušenje i hladno dimljenje mesa/sušeno in dimljeno meso: <http://moja-kuhinja.com/susenje-i-dimljenje-mesa-suseno-i-dimljeno-meso.html> (12. 2. 2021).

Golob L. Dimljenje postrvi. Dipl. delo (UN). Ljubljana, Univ. v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, 2019.

Toplotna obdelava živil: <https://www.nijz.si/sl/toplotna-obdelava-in-pogrevanje-zivil> (ogledano 22. 2. 2021).

GOV.si: <https://www.gov.si teme/pomen-lokalne-hrane-in-nacelo-kratkih-verig-v-dobavi-zivil/> (10. 2. 2021).

Žvab, B. (2017): <https://www.buildingbody.si/hranilna-vrednost-rib/> (12. 2. 2021).

Nacionalni portal o hrani in prehrani: <https://www.prehrana.si/clanek/382-ribe> (12. 2. 2021).

N.R.A. (2020): <https://vizita.si/zdravje/prehrana/omega-3-mascobne-kisljine.html> (12. 2. 2021).

Šelih Martinec, K.: <https://www.lekarnar.com/clanki/vitamin-d-kljucen-skozi-celo-zivljenje> (12. 2. 2021).

NIJZ (2018): <https://www.nijz.si/sl/ribe-v-prehrani> (25. 2. 2021).

Delamaris: <https://www.delamaris.si/zdrava-prehrana/kaksna-je-vloga-rib-v-zdravi-prehrani> (25. 2. 2021).

Korošec, Ž.: <https://www.nutris.org/prehrana/abc-prehrane/vitamini.html> (25. 2. 2021).

Pixnio (12. 2. 2021): <https://pixnio.com/hr/stare-fotografije/ribe-susenje-stalci>.

Ustni viri:

Krajnc, Marko (21. 1. 2021)

Zupanc, Martin (19. 1. 2021)

Zupan, Mitja (25. 1. 2021)

Žmitek, Žiga (27. 1. 2021)

Priloga 1

Intervju s kuharjem Martinom Zupancem

1. Koliko ste stari in od kod prihajate?

Star sem 27 let, prihajam pa iz Srednje vasi v Bohinju.

2. Kaj ste počeli, preden ste postali kuhar?

Preden sem postal kuhar, sem bil profesor trobente.

3. Imate izobrazbo za kuharja?

Ne, te pa nimam.

4. Zakaj ste se odločili za kuharski poklic?

Zaradi tega, ker že od otroštva zelo rad kuham, potem sem si pa rekel, da moram poskusiti in potem me je to prevzelo, da sem si rekel, da bom kar kuhar.

5. Od kod izvira ljubezen do kuhanja?

Iz moje ljubezni do dobre hrane.

6. Kaj vam je najlažje in kaj najtežje kuhati?

Najlažje mi je skuhati kakšne take stvari, ki še ne obstajajo, ko lahko čisto po svojem občutku ravnam in delam. Najtežje pa kakšne francoske sladice, ki so zelo zahtevne, saj moraš zelo meriti do grama natančno, do stopinje Celzija natančno.

7. Kaj najraje kuhate? Zakaj?

Kakšne stvari, ki se zdijo nemogoče. Recimo kakšno majonezo z lubjem bukve ali kakšne take divje stvari, ker to še ne obstaja in se rad preizkusim.

8. Česa ne marate kuhati? Zakaj?

Ne maram kuhati sladic, saj ne maram sladkih stvari.

9. Kje dobite ideje za kuhanje novih jedi?

Ideje po navadi pridejo kar same od sebe, na kakšnem sprehodu, tako da se nič ne sekiram, če včasih česa ne vem. Ideja že pride.

10. Kuhate samo po receptu ali si sami izmislite jed? Od kod izvirajo vaše ideje?

Kuham po receptu skoraj nič, za vse, kar imamo pri nas v Vili Podvin, naredim recepte tudi sam. Sam jih napišem, ker se mi zdi, da tako najbolje veš, kaj boš skuhal, najbolje naredim krožnik. Ideje pa tako, kot sem prej rekel, pridejo bolj kot ne iz narave. Narava, gozd, hribi.

11. Ali sami pokusite jed ali jo date pokusiti komu drugemu? Zakaj?

Jed zmeraj pokusijo tudi vsi ostali, recimo moj šef Uro pa ostali kuharji, zato da predebatiramo, če komu ni kaj všeč, nekomu drugo in lahko še kaj popravimo. Dobro je, da v kuhinji vedno sodelujemo, ker več glav več ve.

12. Kje dobite sestavine za jedi, so to mogoče lokalne?

Ja, sestavine so skoraj vse lokalne, razen rib, ki so iz morja. Tudi postrvi so lokalne. Vse je čim bolj lokalno.

13. Kako pomembno se vam zdi, da so sestavine lokalne? Zakaj?

To se mi zdi zelo pomembno, ker pri mesu recimo tudi veš, če je od lokalnega kmeta, da je to zdravo meso, da ni bilo nobenih bolezni. Pri zelenjavi imaš največ nadzora. Dobiš zelenjavo z območja nekaj kilometrov stran, ki je seveda tudi najbolj sveža. Zato se mi zdi, da je najboljša lokalno, ker imaš največ kontrole nad samim proizvodom.

14. Na kaj ste pozorni in kaj upoštevate, ko pripravljate novo jed, ko tradicionalno jed preoblikujete ter ko že obstoječim jedem dodajate lokalne sestavine?

Če kakšno tradicionalno jed naredim malo po svoje, sem pozoren na to, da je okus še zmeraj približno isti, mora biti pa jed seveda dobra in izgled mora biti malo lepši. Če bi naredil kakšen golaž, bi na primer naredil, da malo drugače izgleda, ampak da je še zmeraj to golaž. Da ni potem to nekaj čisto tretjega.

15. Ste že kdaj delali pašteto? Katero?

Pašteto sem že dostikrat delal, recimo telečjo, divjačinsko, ribjo, tako da imam kar nekaj izkušenj z njeno pripravo.

16. Bi nam lahko svetovali najboljši recept za ribjo pašteto?

Najprej prepražiš malo šalotke, jaz bi dal kar Zupanovo dimljeno postrv, ki je res dobra in ima bolj močan okus. Ko se riba malo razpusti, dodate še koper, čisto malo česna, potem pa samo

še zmiksate. Po občutku dodate malo smetane oz. malo masla in je pašteta narejena. Čisto preprosto, hitro in dobro.

17. Katera vrsta ribe je najboljša za pašteto?

Meni osebno je res ta dimljena postrv. Drugače pa lahko tudi navadna postrv ali kakšne morske ribe. Lahko pa se naredi pašteto kot bakala iz trske. Ampak meni osebno kakšna postrv, zato ker smo v Bohinju, je to najboljše.

18. Kakšna kombinacija različnih vrst rib bi bila najboljša za pašteto?

Če delamo na primer bakala, bi dal tako notri, da so bele ribe s čim manj izrazitim okusom, da preveč 'ven ne seka', da ni toliko po ribah okus, da je bolj nežen okus. Kakšen brancin, polenovka, skuša in kaj podobnega.

19. Bi lahko namesto čebule uporabili česen in namesto olivnega olja svinjsko mast?

To pa bolj težko, ker čebula, ki jo damo pašteti, če jo najprej prepražimo, da svojo sladkobo od sebe. Če bi česen na isti način naredili, bi čisto 'povozil' okus, ki ga hočemo dobiti od paštete. Če bi dali namesto olivnega olja svinjsko mast, bi bila pašteta na hladnem pretrda. Drugo je pa tudi to, da bi okus svinjske masti še zmeraj malo 'ven sekal' in to meni ne bi bilo ravno všeč. Lahko bi pa nadomestili svinjsko mast z maslom, ki ima bolj nežen okus. Dali bi ga manj, da ne bi bila pašteta pretrda. Čebulo pa lahko dobite lokalno in jo uporabite. Gotovo jo ima kakšen kmet.

20. Je smiselno pašteti dodati zaseko ali koščke bohinjske klobase? Zakaj?

Če bi delali telečjo pašteto, bi bilo to zelo dobro, pri ribi pa raje ne bi.

21. Kaj bi lahko še dodali v pašteto, da bi bilo lokalnega izvora?

Za pašteto bi lahko dali lokalno domačo čebulo, ribo, ki je tudi lokalna, bohinjski česen. Potem bi lahko dodali še kakšna zelišča, če bi jih dobili, če ima kdo kaj z vrta. Lahko domače maslo ali domačo smetano. V bistvu so vse sestavine za to pašteto lahko lokalne.

22. Katere vrste kruh je najbolje uporabiti v kombinaciji s pašteto? Zakaj?

S pašteto bi uporabil domač kruh, če želite, lokalnega. Po receptu bi dal kakšen brioš. To je francoski bolj sladek kruh, zelo je nežen, puhast. Bilo bi super, da se še toplega postreže s pašteto.

23. Katero vrsto moke je najbolje dodati trdinki?

Najbolje bi bilo čisto navadno belo moko, pšenično, tip 500, ker kruh ne bi bil preveč zbit.

24. Kaj se uporablja pri dekoraciji in kakšno dekoracijo bi lahko naredili?

Dobro je, da so vse stvari, ki so na krožniku, užitne. Odpadejo pomaranče, limone. Pri pašteti bi dal brioš, dva kruhka lepo pečena. Če smo dali v pašteto koper, bi dal tudi svež koper, če seveda raste, da ni vedno peteršilj. Postrvje ikre bi lahko kupili. Tudi Zupan jih prodaja in jih malo čez posuješ. Kakšno omako bi lahko dali, kakšen domač jogurt. Samo narediš jogurt, dodaš notri malo soli, malo belega popra, še malo zelišč, česna. Dve, tri žlice omake bi dal po krožniku, se pravi zraven paštete, ne na pašteto. Lahko daš tudi olje. Uporabiš 500 ml olja in notri velik šop peteršilja. To dobro zmiksate, okoli 3, 4 minute. Nastane čisto zeleno olje (lahko je olivno olje). Potem po krožniku daš malo kapljic zelenega olja in bo to zelo lep krožnik, vse bo užitno in še okusi gredo dobro skupaj. Se pravi olivno olje s peteršiljem, ikre, jogurtova omaka, pašteta in brioš. Res nastane tak 'fajn' krožnik.

25. Kakšen je vaš načrt za prihodnost, si želite imeti v Bohinju svojo gostilno? Bi v njej ponudili ribjo pašteto, mogoče tudi našo?

Ne vem, sedaj sem zadovoljen tu, v Podvinu. Mogoče čez nekaj let, če bo kakšna priložnost, grem na svoje. Ribjo pašteto bi ponudil, ker jo je lahko narediti, dobra je in še sam material je zelo poceni. Če gledaš iz ekonomskega vidika, se to splača. Škoda je, da gostinci v Bohinju ne uporabljajo tega. Imamo svoje ribe, svoje poljščine. Lahko bi malo več delali tako, da ni samo riba na žaru, ampak da je kakšna pašteta. Vašo pašteto bi najprej pokusil, če bo dobra, bi jo mogoče dal tudi na jedilnik.

Intervju s predsednikom Ribiške družine Bohinj Markom Krajncem

1. Kdaj je nastalo ribiško društvo v Bohinju?

Ribiška družina Bohinj deluje v okviru Ribiške zveze Slovenije. To je krovna organizacija, tako kot Lovska zveza Slovenije. V tej organizaciji je vključenih 64 družin v celotni Sloveniji. Potem so te družine organizirane po regijah. Naša konkretno spada v Zvezo ribiških družin Gorenjske. Delujemo na podlagi Zakona o ribištvu oz. Zakona o vodah, na podlagi svojih aktov, se pravi statutih in pravilnikov. Naše delovanje pa je ključno zaradi sklenitve koncesijske pogodbe z Ministrstvom za kmetijstvo in prehrano, ki je dodelilo leta 2008 vsem 64 ribiškim družinam tudi koncesijo. Omogoča jim, da upravljajo z ribiški okoliši. Konkretno Ribiška družina Bohinj upravlja z bohinjskim ribiškim okolišem. Da ti odgovorim sedaj na vprašanje. Naša ribiška družina je zelo mlada. Ustanovljena je bila 31. 1. 1999. V letošnjem letu bomo praznovali slovenski ribiči 140-letnico ribištva na Slovenskem, obenem pa bomo obeležili tudi 80-letnico izhajanja glasila ribičev, ki ima naslov Ribič. Izhaja vsakomesečno. V njem so zbrani prispevki in raznorazne zadeve, kar se tiče ribiča.

2. Ali so bile ribogojnice v Bohinj še kje drugje še pred društvom?

Ker veste, da so bile, ste tudi zastavili to vprašanje. Prav gotovo vsi poznate ribogojnico pri Zoisovem gradu. Ta ribogojnica je bila zgrajena leta 1942. Malo čudna letnica, kot veste, so bili takrat hudi časi, ampak zanimivo je, da je bila ena največjih ribogojnic v tistem času, mislim, da celo največja v Evropi. Tako kažejo neki zapisi. Imela je 17 zemeljskih bazenov. To so bazeni, ki so bili skopani v zemljo, vodo so zajemali iz potoka Bistrica, ki je pritekla v te bazene, in iztekali iz njih. V tej ribogojnici so vzgojili na leto od 1 000 000 do 2 000 000 rib na leto. V tistem času je bilo zaposlenih med 14 in 17 ribogojcev. Za tiste čase je bilo to nekaj neverjetnega. Če bi danes bila taka ribogojnica, ki bi lahko zaposlila toliko ribogojcev, bi se lahko primerjali z Norvežani. Bila je tudi ena od zelo znanih ribogojnic, in sicer ob Bohinjskem jezeru, pod Pršivcem. Zgrajena je bila okrog leta 1950, 1952. Točnih podatkov nimam. Tam so vzgajali izključno ribo lipana, ki so jo hranili izključno s planktonom, ki so ga lovili na Bohinjskem jezeru. Tam so vzredili tudi do 2 000 000 mladic rib lipana, ki so jih potem prodajali po celi Evropi. Upravljalavec obeh ribogojnic do zaprtja je bil Zavod za ribištvo Republike Slovenije. To je državni inštitut, ki se ukvarja tako s sladkovodnim kakor s pomorskim ribištvom.

3. Vemo, da je bila ribogojnica na jezeru. Koliko časa je obstajala in zakaj jo je bilo konec?

Točne letnice izgradnje ti nisem znal povedati – recimo okrog leta 1950, 1952. Danes sem se pogovarjal z nekom z Zavoda za ribištvo, ki se je malo tudi s tem ukvarjal, tudi on ne ve. Žalostno je to, da ne obstaja neka avtentična dokumentacija, na katero bi se lahko zanesli. Za moje pojme so se zgodile neke nepojmljive stvari in so enostavno tisto takrat opustili. Da bi bile kakšne bolezni ali kaj drugega, še sam ne vem, zakaj je zavod kar naenkrat tisto zadevo opustil. Mislim, da so šli na neko drugo lokacijo, Obrh. Imajo tudi veliko ribogojnico v Tolminu. Malo moram biti iskren – tudi sama Občina Bohinj je bila v tistem času kriva, da ni vztrajala, da bi se to nadaljevalo oz. Ni pristopila k večji angažiranosti, da bi to tukaj obstalo. Velika škoda je, da se je zgodilo, da to razpada. Vendar za spodbudo lahko povem, da obstajajo neki indici, da se bo ta stvar počasi začela urejati. Lastnik te tukaj je Ljubljanska nadškofija, ob Bohinjskem jezeru pa Zavod za ribištvo oz. država. Mislim, da bodo s Triglavskim narodnim parkom, ki je upravljavec tega območja, s Krajevno skupnostjo Stara Fužina našli neke skupne interese, da bi vsaj to obnovili oz. če že ne, da bi vsaj nekako zgledalo.

4. Koliko je zaposlenih v ribogojnici v Bohinjski Bistrici?

Kot veste, ima naša ribiška družina 5, 6 let. Zgradili smo tudi svoj dom. Ta trenutek imamo vedno zaposlenega enega ribogojca. To je fant, ki je član naše ribiške družine, kar je tudi pogoj. Opravljenih ima kar nekaj strokovnih znanj. Eno od osnovnih je ribogojec. Je zelo težak izpit, ki je primerljiv z izpitom za lovca. Zaradi covida je na čakanju na domu, tako da pride sedaj le občasno nahranit ribe. Ta trenutek nima polnega delovnega časa.

5. Kako poteka dan v ribogojnici? Skrb za ribe, hrana ...

Odvisno, kateri letni čas je. V zimskem času je mogoče malo več dela kot v poletnem. To sovpada s tem, kdaj je drst posamezne vrste rib, ki jo gojimo v ribogojnici. V mesecu decembru se drsti potočna postrv, kar pomeni, da mora biti ribogojec in še marsikdo drug, tudi člani moramo biti skoraj vsakodnevno prisotni. Ko je riba spolno zrela, jo je potrebno osmukati, oploditi in jo dati v valilnike. To je proces, pri katerem moraš biti zelo natančen, strokoven in skrbeti za higieno, da ne narediš napake. Trenutno imamo v našem vališču 120 000 iker potočne postrvi in 30 000 iker jezerske postrvi. Ni naporno, ampak če si s srcem, potem ni zahtevno. Je pa mrzlo, saj poteka določen proces, ki vam ga bom potem opisal. Potrebno je ribe nahraniti, pregledati ribe, kakšno zadevo popraviti, kaj očistiti.

6. Katere vrste rib gojite?

V naši ribogojnici smo na podlagi ribjegovitvenega načrta, ki nam ga predpiše zakonodajalec, to je Ministrstvo za kmetijstvo, dolžni, da vzrejamo tri vrste rib. Za jezero jezersko postrv, ki je avtohtona riba v jezeru, za Savo Bohinjko, Mostnico in potoke pa gojimo potočno postrv in lipana.

7. Ali so v enem bazenu samo ribe enake starosti? Zakaj mora biti tako?

V vsakem posameznem bazenu je samo ena vrsta rib, da imamo nadzor o prirastku. Tudi zato, če smo nepazljivi, lahko prihaja do kakšnih bolezni. Če bi imeli vse pomešano, bi se vse vrste rib lahko okužile. Za vsak bazen uporabljamo tudi svojo mrežo. Ko zajemaš, hraniš, ko greš v bazen, kjer so potočno postrvi, se uporablja ena mreža. Ko greš v bazen, kjer je jezerka ali lipan, se uporablja druga mreža. Vse je ločeno. Tako kot imate vi doma ločen nož za ruh, za solato, tako imamo mi ločeno opremo.

8. Ali so v enem bazenu samo ribe ene vrste in zakaj?

Da imamo pregled, da ne pride do bolezni ter po eni metodologiji vse ribe preštejemo in jih stehtamo. Vse ribe, ki jih tu vzgojimo, jih vložimo v gojitvene potoke, v Savo Bohinjko in jezero in jih tudi cenovno ovrednotimo. Če vložimo 30 000 komadov potočne postrvi v velikosti do 10 cm, to so eno- do dvoletnice, točno vemo, koliko je bil ta vložek vreden, ko ga vložimo v vodo.

9. Ali imate kakšno posebno opremo?

Seveda. Veliko stvari je. Teoretično vam lahko na kratko opišem. Upam, da bo prišel čas, da vam bomo te zadeve lahko tudi praktično pokazali. Ena od takih zanimivih stvari je agregat, ki je naprava, s katero ribe omamljamo, ko jih izlavlamo iz potokov ali če pride do kakšnih gradbenih del v vodi. Kot veste, se je na Rju delala brv. Ribiči smo morali dvakrat ali trikrat v ta odsek vode z električnim agregatom in te ribe izloviti, da ni prišlo do njihovih poškodb. Potem imamo zaščitna sredstva, škornje, mreže. Imamo tudi raznorazne preparate, s katerimi začasno omamimo ribe, ko jih osmukamo in jih ponovno spravimo v funkcijo. Tu bi vam lahko veliko stvari pokazali, ki jih uporabljamo pri svojem delu.

10. Ali so možne v bazenih kakšne okužbe, bolezni? Če do tega pride, ali ribe zdravite ali naredite kaj drugega?

Vsekakor. Že večkrat sem poudaril, da moramo biti res previdni. Ko vstopamo v prostore vališča, to je v kletnih prostorih našega doma oz. ko gremo iz vališča k bazenom, moramo obvezno iti preko ene take bariere, v katero moramo stopiti. V njej je razkužilo, tako da si naša obuvala razkužimo. Ribogojec mora biti pri svojem delu še bolj pozoren, da uporablja zaščitna sredstva, rokavice, mreže, da ne prihaja do bolezni, da ne prihaja do pogina rib. Pred kratkim, če ste gledali, je na Štajerskem poginilo nekaj ton rib, ki so jih vzgajali v ribogojnici. Po navadi pride do večjega pogina zaradi onesnaževanja, pride pa tudi do tega, da ribe dobijo določeno bolezen. Ena taka zelo znana bolezen je nefritis, ko jim začnejo škрге plesneti in tudi ribe po telesu napada plesen. Te ribe potem ločimo in jih kopamo v raztopini. To so posebne kemikalije, ki se uporabljajo za te namene. Tukaj moraš biti kar malo strokovnjak. Pride do

bolezni, ampak jih tudi rešujemo, jih poskušamo čim prej rešiti. Bistvenega pomena je to, da čim prej zaznamo.

11. Kje dobite ikre za vzrejo rib?

Vsako obdobje preko leta se posamezna vrsta rib drsti. To pomeni, da ribe samice izležejo ikre, jajčeca. Naj vam ponazorim, kako je to v naravi. Ko je sedaj bila potočna postrv samička godna, si je našla oz. si je naredila drstno jamo. Tam je odložila ikre, ki pridejo iz njenega telesa. Pride samček, ki to takoj zavoha in s svojim mlekom te ikre oplodi. V naravnem okolju se to zgodi tako. Mi pa imamo v ribogojnici možnost, da imamo plemensko jato. To so ribe plemenke, ki jih gojimo izključno s tem, ko so spolno zrele in ko pride obdobje njihovega drsta, da jih osmukamo. Ribo omrtvičiš. To je določen postopek. Jo osmukaš, tako da grede ikre iz nje v posodo in jih oplodiš s samčkovo semensko tekočino. Vse skupaj damo v valilnike, kjer je vedno tekoča voda. Po mesecu ali dveh dobijo oči, potem se začnejo počasi premikati, potem pa se počasi oblikuje kot ribica.

12. Kdaj ribe izpuščate? Koliko so stare vse vrste? Enako? Kam jih izpuščate?

Ribe izpuščamo predvsem in najbolje v gojitvene potoke. Izpuščamo eno- do dvoletnice. To so nekje do 10 cm. Mogoče poznate Mostnico, Ribnico, potok Bistrica. To so naši gojitveni potoki. Najboljše je, da je riba, preden pride do spolne zrelosti, ko je riba stara od tri do štiri leta, vsaj leto do dve v naravnem okolju. Če imaš namreč ribo, ki je vzgojena in vzrejena v ribogojnici, je njen genski zapis ta, da je navajena, da ji boš hrano vrgel. Ona bo že kar čakala. Ko naš ribogojec pride do bazena, ga ribe že kar poznajo, ko jim vrže hrano. Ko daš ribe eno- do dvoletnice v potoke za leto, dve, tri, bodo izgubile genski zapis in se bodo v tem obdobju same naučile iskati hrano. To je bistvenega pomena za preživetje in se bodo tudi znale bolj skriti. Kot veste, so prisotni plenilci rib. V tem času je znan veliki kormoran. To je ribojeda ptica, ki je nekje celo zaščiten. Siva čaplja jih ima tudi zelo rada, potem pa žagarice. Ima kar nekaj sovražnikov. Po dolgem času se je pojavila tudi vidra. Tako se mora riba znati tudi skriti in prehranjevati.

13. Kdo izpušča ribe v vodo? Ali je kakšen poseben postopek?

Ne. Ko ribe zrastejo do določene dolžine, se jih naloži v posebno posodo, v katero dovajamo kisik. To imamo na ribiškem avtomobilu, ki ima posebno posodo, v katero se dovaja kisik. Po načrtu jih na posameznih mestih odložimo. Ribo zajameš, jih daš v normalno plastično posodo. Bistveno, na kar bi vas rad opozoril, preden ribo vložiš v vodo, je, da izenačiš temperaturo vode. To, ki je bila v posodi, ki smo jo pripeljali z ribami, in to, ki je dejansko v potoku ali Savi. To posodo malo nagneš v vodo, da izenačiš nivo vode in toploto vode. Potem ribe same lepo skupaj zaplavajo in se hitro skrijejo.

14. Kako so dela potekala v ribogojnici včasih in danes?

Včasih so imeli ogromno znanja, ki smo ga dali mi kar malo na stran. Zato se kdaj sprašujemo, kako so včasih počeli to, kako jim je kaj uspelo. Je pa nekaj res. Včasih je bilo veliko več rib, veliko več jih je zraslo, priraslo v naravnem okolju. Ko sem bil otrok, smo v vsakem potoku kakšno ulovili. Celo poletje smo lovili ribe na skrivaj. Ribiški čuvaji so nas malo lovili. Dober ribič je tisti ribič, ki v mladosti zna, po domače povedano, 'na šverc' ribo ujeti. Nisem nič jezen in hud, če bo kdo med vami tako ribo ujel, samo da jo bo, ker potem bo tudi ribič postal. Bili so zelo strokovni, dobro so delali. Danes imamo pa pač pripomočke, več stvari, s katerimi si lahko pomagamo. Včasih ko so ribe izlavljali, niso imeli lahkih bencinskih agregatov. Včasih so to trije, štirje možakarji nosili. Veste, to je bilo težko. Ko so ribe za smukanje lovili, so jih z mrežami lovili. Tega se danes več ne počne. Čez en potok so dali mreže, šli 100 m višje, pregnali so ribe dol in so samo mrežo dvignili. Imeli so druge načine. Danes vse temelji na pripomočkih, ki so nam na voljo.

15. Katere vrste rib so v Savi in v jezeru, da lahko rečemo, da so avtohtone? Ali so kakšne prinesene, tuje vrste, ki so se dobro udomačile pri nas?

Avtohtone ribe v Bohinjskem jezeru so treh vrst. Jezerska postrv zraste tudi do 90, 100 cm. Druga je menek. To je talna riba, ki se lovi pozno jeseni. Lovi se v trstičju. Najboljši kraj za ribolov menka je od Kampa Zlatorog levo, tam, kjer je trsje. Dobiš ga tudi v Savici. Je velik požeruh, ki se prehranjuje z ikrami. Ima zelo okusno meso. Tretja avtohtona riba je klen. Jezerska zlatovčica je prinesena v jezero. Poleg tega v jezeru naletimo na šarenko, ameriansko postrv, veliko je lipana. Najde se tudi sončni ostriž, ki se zelo hitro razmnožuje in se hrani izključno z ikrami, ki se drstijo, zato je škodljivec in zaradi tega ni omejitve pri lovu, ker nam dela veliko škodo. V Savi Bohinjki je avtohtona vrsta potočna postrv, šarenka in amerikanka sta prineseni. Tu so tudi lipan, sulec (14. februarja je odprt ribolov na sulca), klen, pisanec, kapen.

16. Ali ste ribiči poleg ribogojstva domači tudi kaj v kuharstvu? Poznate kakšen poseben recept za najboljšo pripravo ribe in katere?

Seveda. Riba je vrsta mesa. Tiste, ki hočete biti lepe pa mlade, po navadi jeste ribe. Vsaj tako priporočajo zdravniki, da bi morali vsaj dvakrat na teden jesti ribe. Jemo jih zelo premalo, ampak je v velikem porastu povpraševanje po ribah. Obstaja nešteto kuharskih receptov. V glasilu Ribič sta na zadnji strani dva članka, ki ju ureja nekdanji predsednik Ribiške zveze gospod Borut Jerše. Tu sta dva ribiška recepta. Gostinski lokali ponujajo bohinjsko postrv, ki pa ne obstaja. Bohinjske postrvi ni. To je napačno tolmačenje. Je samo postrv, ki je bila vzgojena v ribogojnici Zupan, ki se prodaja po Bohinju. Same bohinjske postrvi pa ni. Zelo propagirajo postrv z bohinjsko koruzo trdinko, ki je ena od zelo znanih specialitet. Drugače pa

ribji karpačo, posušene ribe, ribji kaviar. Je nešteto možnosti. Receptov je nešteto. Je pa zanimivo v tem članku, da je opisana receptura, postopek in zraven slika.

17. Ali obstaja razlika med ribolovom in muharjenjem? Ali mladi člani začnejo z muharjenjem ali ribolovom?

Muharjenje je ena od oblik ribolova. Termin ribolov je dosti širok. Ribolov je lahko muharjenje, beličarjenje, džiganje ... Na Savi Bohinjki ali Mostnici je dovoljeno izključno muharjenje. Se pravi s palico muharico. To je daljša palica od 2,90 do 3 metre, na kateri je plavajoča "žmura", vrstica, na koncu je muha, ki plava na vodi, ali muha, ki potone.

18. Če grem muharit na Savo Bohinjko, ali lahko izvlečem ven tudi 15 rib ali ne?

Lahko jih ujamete tudi 70 ali 80. Vi ste me želeli najbrž vprašati, koliko rib lahko upleniš. Za ribolov moraš imeti veljavno ribolovno dovolilnico. Člani ribiške družine imajo letno ribolovno dovolilnico, ki jim omogoča večje število večjih ribolovnih dni. Konkretno v Bohinju imamo člani 40 ribolovnih dni. Ribiči turisti pa ribolovno dovolilnico kupijo. Lahko je to enodnevna, dvodnevna, tro-, petdnevna ... Mora biti ustrezno izpolnjena. Dovoljen ulov je tri ribe. Govorim za Savo Bohinjko, ki jih lahko vzameš. Zaradi upada potočne postrvi in lipana imamo prepoved uplena te vrste ribe. Pri nas se lahko upleni samo šarenko, klena in ameriško postrv. Na Bohinjskem jezeru je število drugačno. Lahko uplenimo 6 jezerskih zlatovčic, 3 šarenke ... Ne vem ravno na pamet. Za vsako ribolovno območje je posebej napisano in specificirano.

19. Do kod sega revir ribiške družine?

Bohinjski ribiški okoliš sega do mostu, do tja, kjer je Občina Bohinj. En del vode imamo posebnega pomena, s katerim upravlja Zavod za ribištvo. Država nam je en del vode vzela z namenom, da bo zavod urejal. So bile kar borbe, tudi vojno se iti z državo – tam ne boš 'skozi prišel'. Je bolje, da si strpen, po domače povedano 'prefrigan', in pri njih lahko loviš neomejeno, samo moraš biti diplomat. Naš ribiški okoliš zajema Bohinjsko jezero, Savo Bohinjko in Mostnico. To so trije revirji. Naš revir Save Bohinjke je do cestnega mostu pri Bohinjski Bistrici, do čistilne naprave. Od tam naprej do Soteske pa je Zavod za ribištvo. Imamo relativno malo vode, ampak naše vode so zelo čiste, bogate z ribami. Osebnostno se pozna tudi temperatura vode, odkar je čistilna naprava. To ima velik pomen. V Kampu Zlatorog so neke zadeve, ki niso v normalah. Ne more biti 1000 ljudi in imajo 5 stranišč. Je nenormalno. Mislim, da se bo to sčasoma uredilo. Včasih je šlo vse iz Hotela Zlatorog, ki je danes v propadu, vse v Savico.

20. Od kdaj ste vi ribič?

Od majhnega. Samo takrat smo ribe dali v kopalke in domov tekli. Uradno pa sem ribič kakih 20 let. Potem te pa tako prepričajo, da prevzameš odgovornost dela. Kdor koli dela v katerem koli društvu, to ni več igranje. Danes so tukaj določena denarna sredstva, so zaposleni in je zelo odgovorno. V letu 2019 smo zaslužili prek 120 000 evrov. To gre vse prek davčne blagajne in tukaj ni igranja. Dobivamo ribiške inšpektorje, tržne inšpekcije, zato moraš delati in biti zelo vesten ter delati po zakonu. Z dobro voljo in s predanim delom se da. Je pa lepo' – v naravi in za vode je najlepše delati.

21. Za tiste, ki ne upoštevajo in ne kupujejo dovolilnic, so kazni verjetno kar precejšnje.

Mi imamo za nadzor ribolova ribiške čuvaje. To so pooblaščen ljudje s strani ministrstva. Imajo posebno značko, da se izkažejo. Ribič jim je dolžan pokazati dovolilnico. Če naletijo na krivolov, so ga dolžni prijaviti ustreznim institucijam. Najmanjša kazen je 250 evrov. Poleg tega se, če so ribe uplenjene nezakonito, vrednotijo še ribe. Če imaš pet, šest rib, je kazen nekje 500, 600 evrov. Se bolje splača kupiti ribolovno dovolilnico ali prositi enega ribiča, da te vzame s seboj, kar ni problem. Ribič ti da palico, ti pokaže in čisto preprosto loviš.

22. Kako ste vi včasih lovili ribe kot otrok?

Večinoma smo jih lovili na roke, na trnek, tudi na buciko in gor enega črva ter 'cvirn'. Celo poletje smo bili na Savi. Vedeli smo za ribe pod vsakim kamnom. Celo poletje smo bili pri Lipc', kjer je sedaj Danica. Celo poletje je bil krompir, koruza in ribe. To je bilo naše poletje. Bilo je zanimivo. Tudi bežali smo pred ribiškimi čuvaji, ki so tudi streljali. Bili so oboroženi. Ko si mu ušel čez Savo, je kar streljal v zrak.

23. Kaj je danes tisto, kar ocenjujete, da najbolj škodi življenju v rekah, kar najbolj poškoduje ekosisteme v okolju, v katerem ste vi v vaših revirjih?

Včasih sem malo kritičen. Nekaterim ni všeč. Jaz vidim največji problem v kmetijstvu. Spomladi, ko se pelješ od Danice do Ribčevega Laza, je levo in desno sama gnojnica. To pronica v podtalnico, kar gre potem vse v Savo. Druga zadeva so bale. Vsako leto imamo dve čistilni akciji. Spomladansko in jesensko. Veliko je plastike, tudi bale so že po Savi plavale. Ne odlaga se pa več toliko odpadnih materialov, kot se je včasih. Bistveni problem je torej plastika in gnojenje.

Jezernikova vrša

Jezernik je bil povodni mož urnih rok, ki mu ni nikoli ušla nobena riba. Lovil jih je v Bohinjskem jezeru, ulov pa odnašal v podvodni grad, kjer si je samogoltnik sam tešil glad. V Ukancu pa je takrat živel v nizki bajti reven ribič, ki ni premogel drugega kot star sak.

Vsak dan ga je vrgel v vodo, potem pa postaval na jezerskem bregu od zore do mraka ter čakal, kdaj se bo vanj ulovila riba. Toda redkokdaj je katero ujel, ker se je zavistni povodni mož kobacljal po vodi in se premetaval, da je pregнал vse ribe. Nekega dne pa je ribič v svojem prevelikem ogorčenju zavpil: "Če za dne ne bom ujel nobene ribe v sak, jih bom lovil ponoči." Jezernik je dremuckal v vodi. Ribičeva tožba ga je prebudila in zasmejal se je, da je njegova sapa vzvalovila jezero. Bil je sit ko basulja. Potuhnjeno je ždel pred svojim skalnatim gradom in se grel na soncu, ki je sijalo na temno modrem nebu ter trosilo tople žarke po jezerskem dnu. Ves dolgi dan je ubogi ukanški ribič zaman ribaril. Ko pa je sonce utonilo za zasneženimi planinami, so na jezero padle sence, na nebu pa zatrepetale zvezde. Kmalu je na nočno nebo priveslal tudi mesec. V srebrnem siju mesečine je ribič še vedno postaval na jezerskem bregu in potrpežljivo čakal, da se bo v njegov sak ujela riba. Bila je lepa, svetla noč, ribiču pa je bilo v duši vedno bolj temno, kajti sovraštvo do povodnega moža je prevzelo njegovo srce. Na vzhodu se je pričel porajati dan, v hostah nad Ukancem pa se je prebujalo življenje. Oglasila se je kukavica, žvrgolenje drobnih ptic je napolnjevalo reber. Vsa okolica jezera se je kopala v sončni luči in utripala z mladim jutrom.

Tiho, popolnoma mirno je ribič še vedno stal ob jezeru, le njegovo nemirno oko je oprezovalo po vodi, njegov sak je bil še vedno prazen. Tedaj se je razjezil in zagrozil Jezerniku: "Požrešni in zavistni povodni mož! Ti si kriv, da nobene ribe ne ulovim! A le počakaj! Kakor ti meni, tako jaz tebi!" Užaljeni ribič je pohitel domov po rovnico, potlej pa se je vrnil na jezerski breg in pričel kopati jarek.

Povodni mož ga je opazoval. Bil je radoveden, zato je s porogljivim nasmehom vprašujoče vzkliknil: "Kaj pa delaš?" "Jarek kopljem," se je v odgovor zasmejal ribič. "Takšen jarek bom izkopal, da bo po njem odteklo jezero in da boš tudi ti ostal brez rib in na suhem žaloval ter gladoval." Zdajci je telebanasti povodni mož prestrašeno zakričal, da je odmevalo od Pršivca: "Tega ne smeš storiti! Brez vode bi ne mogel živeti. Če mi vodo jezera izpustiš, me ugonobiš! Pusti vse, kot je, pa ti bom podaril takšno vršo, ki bo zmeraj polna rib, kadar jo boš vrgel v jezero."

Rečeno – storjeno! Po vodi je priplavala čudežna vrša povodnega moža in ribič jo je potegnil iz jezera. Ha, zdaj je tudi za ubogega ribiča iz Ukanca bilo rib na pretek! Kadar koli je vrgel v jezero čudežno vršo, se je vanjo nalovilo toliko rib, da jih je bilo za vse Bohinjce več kot preveč. Po njegovi smrti pa je Jezernikova vrša izginila kdo ve kam (Cerar, I, 2012, str.21).

Pogovor z Žigom Žmitkom (učenec 7. razreda OŠ dr. Janeza Mencingerja Bohinjska Bistrica)

1. Zakaj si se odločil za to dejavnost?

Navdušil me je moj ati pri sedmih letih, ko je šel na tekmo, na kateri je zmagal. Pri tej zmagi me je naučil ribištva, pokazal mi je in s tem sem se navdušil in začel s to dejavnostjo.

2. S kakšnim ribolovom se ukvarjaš?

Ukvarjam se z muharjenjem, lovom iz čolna in talnim ribolovom.

3. Kakšne tehnike ribolova uporabljaš?

Beličarjenje, muharjenje in talni ribolov.

4. Opiši ribolovno opremo.

Neopren hlače s škornji, jopič z ribiško opremo, kot so trnki, laksi, ribiška palica in kakšna kapa.

5. Kaj narediš z ribami, ko jih ujameš?

Če so ribe majhne, jih spustim nazaj, če so dovolj velike, jih vzamem. Vse pa je odvisno od tega, ali je pravi čas za ribolov.

6. Kdaj je pravi čas za lovljenje rib?

Ribe na Bohinjskem jezeru in Savi Bohinjski lahko lovimo od 15. 3. do 15. 11.

7. Katerih tekmovanj si se že udeležil in kakšna priznanja si osvojil?

Udeležil sem se tekmovanja na Savi pri Saviškem mostu. Bil sem tretji na tekmovanju za največjo ribo. Ujel sem šarenko, dolgo 65 cm, drugouvrščena je imela 70 cm, najdaljša pa 75 cm. Na tekmovanju sem imel omejen čas na 5 ur. Lov je spremljal sodnik.

8. Kako velika je bila največja riba, ki si jo ujel? Katere vrste je bila?

Največji je bil som, dolg 110 cm. Ujel sem ga v Savi v Novem mestu.

9. Opiši kakšen zanimiv pripetljaj, ki se ti je med ribolovom pripetil.

Z mojim najboljšim prijateljem sva šla loviti. Lovila sva s tremi palicami. Eno sem zapel in hotel povleči in se mi je strgala in sem jo vrgel v jezero. Enako se je potem zgodilo še z drugima dvema palicama. Ribolov se je zaključil s potapljanjem in iskanjem vseh treh palic.

10. V čem se beličarjenje razlikuje od muharjenja in od lova iz čolna? Kako se tehnike razlikujejo?

Lov iz čolna uporabljam na jezeru. S čolnom se odmaknem 30–50 m od obale. Vabo spustim na dno. Lahko pa bi na čolnu uporabil tudi tehniko muharjenja, kar je težje in je zato ne uporabljam velikokrat. Za muharjenje uporabljam umetno vabo. Ko jo mečem in se 10 cm potopi, jo povlečem in vržem nazaj. Tej tehniki se reče težka muha. Suha muha pa je tehnika, pri kateri vabo potegnem ven, trikrat zamahnem in ponovno vržem. S tem odstranim vso vodo iz vabe in ta ne potone tako hitro. Beličarjenje je tehnika med muharjenjem in spuščanjem na dno. Je zelo težka tehnika, ker moram vabo, ki jo uporabljam za spust na dno, ves čas dvigovati iz vode in jo metati nazaj noter.

11. Katere ribe loviš z določeno tehniko? Ali je tehnika ribolova odvisna od vrste ribe?

Tehnika je odvisna od vabe, ki jo uporabim. Vaba za muharjenje je umetna, za spust na dno pa uporabim črva ali ostanek ribe. Z muharjenjem lahko ujameš vsako ribo, razen soma, ker z vabo ne prideš do dna. S spustom na dno pa lahko ujameš vse ribe, tudi soma.

12. Katere vrste rib si že ujel?

Jezersko postrv, jezersko zlatovčico, klenu, lipana, menka, ostriža, šarenko, sončnega ostriža, pisanca in soma. Nisem pa še ujel koreslja.

13. Kako pogosto se ukvarjaš s svojim hobijem? Greš sam, z očetom?

Z očetom grem poleti enkrat do dvakrat na teden na reko, na jezero pa enkrat na teden. Pozimi rib ne lovim, takrat jih ni veliko, takrat so pri dnu in ob obali.

14. Kje raje loviš? Pri jezeru ali ob Savi?

V jezeru mi ni najbolje, ker tam vabo spustiš in čakaš. Na Savi pa se ves čas nekaj dogaja, ves čas moraš nekaj delati. Raje lovim na Savi. Navadno lovim na Brodu na mostu, ker tam ves čas ribiči vlagajo ribe. Na Savici je včasih 2 m globoka voda, kar ni primerno za ribolov.

15. Glede sončnega ostriža, ki se v zadnjem času hitro širi tudi v Bohinjskem jezeru, nam je predsednik ribiške družine Bohinj omenil, da ne obstaja nobena omejitev za njegov izlov. Zanima nas, kako se najlažje ulovi sončne ostriže.

Sončni ostriži se zadržujejo pri obali. Pri Sv. Duhu ob pomolu, kjer je včasih vozila ladjica, sem z roko pobrskal po jezerskem dnu, pa me je sončni ostriž napadel in začel gristi. Še najlažje ga je ujeti z mrežo od zadaj. Za palico ne prime rad. Tako je napadalen, da odžene celo velike klene. Je napadalna riba. Poleti smo jih lovili s člani ribiške družine in poskušali ujeti največjega. Uspelo nam jih je več ujeti pri Rožiču, kjer imajo izposojajo čolnov.

16. Kakšni so tvoji načrti za naprej?

Trenutno imam palico, ki zdrži nekje 2–3 kg. Potem pa bi rad začel loviti večje ribe. Rad pa bi se udeležil še kakšnega tekmovanja.

17. Če bi se nekdo želel odločiti postati ribič, kaj bi mu svetoval?

Najprej bi mu svetoval, naj za ribarjenje na Savi kupi škornje in jopič, v katerega bo lahko pospravil trnke. Kasneje pa mu predlagam, naj kupi visoke škornje in pravi jopič. Za ribarjenje potrebuješ tudi ustrezno palico. Pravi jopič ima na hrbtne strani magnet za mrežo.

18. Kako se odločiš, katero vabo boš vzela?

Najbolje je uporabiti za vabo živali, ki jih najdem v okolici reke, npr. čebele. Za spust na dno pa uporabljam vabe s kroglico, zaradi katerih so vabe težje in potonejo.

19. Ali ribariš tudi na morju?

Na morju lovim hobotnice. Lovim jih s trizobom. Za ta lov ne potrebuješ vabe. Važno je, da hobotnico najdeš med skalami in jo ujameš. Na ribiško palico sem pa ujel sipo in lignja.

20. Kateri del dneva je najbolj primeren za lov rib na jezeru in na Savi?

Na Savi je najbolje loviti zjutraj, na jezeru pa proti večeru. Zjutraj se na Savi ribe začnejo hraniti in jih je takrat najlažje ujeti, na jezeru pa se na gladini zadržujejo zvečer, zato je ta čas najprimernejši za ribolov. Najbolj zgodaj sem se odpravil na ribolov ob petih zjutraj.

21. Ali pri ribolovu uporabljaš polarizacijska očala, da te ne moti blesk vodne gladine?

Na Savi jih uporabljam, na jezeru pa ne. Na jezeru uporabljam klobuk.

22. Katere so tiste veščine, ki jih mora ribič razvijati?

Na jezeru mora zelo daleč vreči, na Savi pa se mora naučiti lepo metati. Pri metanju mora biti natančen. Na jezeru je potrebno biti potrpežljiv, na Savi pa ujameš največ rib prvih 10 minut. Na Savi začneš loviti na najvišji točki in se počasi pomikaš navzdol ob reki. Tako izgleda muharjenje. Ves čas mečeš vabo in se premikaš vzdolž reke.

23. Pri katerih dejavnostih ribiške družine sodeluješ?

Opravljamo izlove z elektriko. Ko je riba omrtvičena, jo ujamemo v mrežo in nesemo v avto, kjer imamo posode za ulovljene ribe. Takšen izlov opravljamo v Mostnici. Tam ribe rastejo, nato pa jih preselimo v Savo. V Mostnici se rib ne sme loviti. Še isti dan ribe spustimo v različne dele reke Save. Trikrat letno pa imamo čistilno akcijo okrog Save in jezera, v okviru katerih pospravimo vse odpadke.

24. K nam prihajajo tuji ribiči. Zanima me, če bi tudi ti šel loviti kam v tujino.

Rad bi šel loviti losose na Norveško ali v Severno Ameriko.

25. Kako ribe najraje pripraviš?

Ribo očistim. Če ima luske, ji slečem kožo. Najraje jo pripravim na žaru. Klen je neokusen in ima preveč kosti, zato ga ne priporočam. Najraje jem menka in postrv. Preden ga pripravim, menka slečem, ker je njegova koža zelo trda.