

# OMA KÄTEGA

Kuus aastat tagasi soovitas kirjanik Rudolf Sirge Vilde kolhoosil rajada forellikasvatust ja jättis majandi määratud kirjandusliku preemia uuele tootmisharule hambarahaks.

Mõte oli hea ja meeldis vildelastele. 1966. a. suvel ehitati tiigid ja esimesed asukad — vikerforellid Põlula kalamajandist — põisid juba sellesama aasta detsembris sisse kolida.

Aravuse kalamajandi juhataja Ilme Post on töötanud siin esimesest päevast peale. Ta andis põhjaliku ülevaate majandi tegevusest, rääkis kasvuraskustest, tänapäeva muredest ja tuleviku-perspektiividest.

Jah, sm. Postil on, millest rääkida, mida meelde tuletada. Kui Aravusele saabus, polnud siin veel midagi. Tiigid küll rajati, kuid töötajate korterid puudusid, polnud siinkandis nähtud elektrivalgustki. Nii mõnigi kord tuli sammuda otse üle uudismaa, et siis jahionnis õböida, sest maanteed, mis oleks keskusega ühendanud, ju polnud.

Praegusest Aravusest võib rääkida kui omaette tootmisharust. On müüdnud umbes 20 tonni turukala, maimud ja sugukalad peale selle. Ja kas kõike saabki rublades mõõta! Aravusel võib aasta ringi (ka jää alt) kalu tiikidest kätte saada ja turustada.

Et enne vildelasi ei oldud kolhoosides kalakasvatusega tegeldud (ka Nõukogude Liidu ulatuses), siis oli mõeldav ainult täiesüsteemilise majandi rajamine, kus toimuksid marjade inkubeerimine, nende kasvatamine ja lõpuks ka turustamine.

«Niüüd, tagantjärele, võib öelda, et kalamajandi asukoht on õigesti valitud,» lausus juhataja veendunult.

«Siin on allikad, kus talvel saab sugukalu hoida. See on aga väga vajalik, et mari valmiks varem, sest on ju teada, et allikavesi on talvel soojem. Suvel elavad forellid jõevees.»

Probleeme, mis vajavad lahendamist, on Aravusel veel mitmeid. Kalade tarbeks peab olema ka külmhoone, sest forellide toidulaud olgu alati värsked.

Sm. Post on veendunud, et kõige otstarbekam on kasutada söödana konservitööstuse jäätmeid. Siis tekiks selline kolmnurk: turukala — konservitööstus — turukala. Kalatootmise jäätmed läheksid uuesti turukala kasvatamiseks ja nii oleks võimalus alan-dada ka tootmise omahinda. Kulub ju ühe kilogrammi forelliliha saamiseks seitse kilogrammi sööta.

Suuri raskusi on söötade jagamisega: need tuleb vette lasta üs-

na väikestes kogustes. Oleks tarvis spetsiaalset söödaajajat. Tõsi küll, kolhoosi nupumeestel on juba midagi teoksil ja arvata võib, et selle müreaga omal jõul ka toime tulla.

Põllumajanduse Ministeeriumil on kavas alustada kuivsoõta-de tootmist. See oleks terve vabariigi kalamajanduse seisukohalt teretulnud ettevõtmine, sest siis oleks kalapüükide vaheaegadel söötimisega vähem muret ja saaks ka kalade toidulauda mitmekesistada. Aravuse kalamajand soovitab oma retsepti — granuleeritud sööt fikerforellidele. «Kui nendestki muredest jagu saame, võivad kõik asjahuvilised tulla meile vaatama ja õppima,» lausus sm. Post naeratades.

«Missugused on tulevikuplaanid?»

«Vaatamata kõigele, on kalamajand üldjoontes end õigustanud: oleme töötanud kasumiga. Tulevikus peaksid majandid siiski spetsialiseeruma: kes kasvatab, kes turustab. Ilmselt jääb Vilde kolhoosi kalamajand veel kauaks täiesüsteemiliseks majandiks, sest teised kolhoosid pole just kuigi agaralt hakanud meie eeskujul kalu kasvatama. Meie algatus on aga pärvinud Põllumajanduse Ministeeriumi heakskiidu ja väärrib igati järeletegemist,» lisas sm. Post lõpetuseks juurde, kiirustades oma hoolaluseid vaatama.

Jah, forellikasvatuse hoolas perenaine on rahul oma töö ja valitud eriala — bioloogiaga. Tundub, et Aravuse kalamajand on talle eriti kallid, ikkagi kõik oma kätega tehtud.

V. MÜRSEPP