



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond

Elektrooniline kuukiri

AUGUST 2012

Nr: 44

MEELDETULETUS TAOTLEJALE: PRIA III VOOR

PRIA võtab järgmisi projektitaotlusi vastu 14.09-26.09.2012

Projektitaotlused tuleb eelnevalt esitada hindamiseks Võrtsjärve Kalanduspiirkond MTÜ-le hiljemalt 07.09.2012

Taotlused tuleb eelnevalt saata elektrooniliselt e-mailile jaanika@vortsjarv.ee. Taotlused läbivad vormilise eelkontrolli ja edastatakse hindamiskomisjonile. Lõplikult vormistatud taotlused tuleb edastada paber kandjal Võrtsjärve külastuskeskusesse (lahtiolekuajad T-R, 10.00-16.00) või postiaadressile Kruusa 15, Elva 61503, Tartumaa.

TEGEVUSSUUNDADE FINANTSIDE JÄÄK SEISUGA 09.07.12

Kalasadamate ja lossimiskohtade uuendamine - 0 EUR

Kalandustoodete töötlemine ja otseturustamine - 0 EUR

Kalandusega seotud turismi arendamine ja rannakülade taaselustamine - 4317.85 EUR

Tegevuste mitmekesistamine - 17 072.01

Koolitustegevused - 14 337.36

POOLA KALANDUSGRUPP KÜLASTAS VÕRTSJÄRVE KALANDUSPIIRKONDA

26.08.12 külastas Poola kalandusgrupp Võrtsjärve kalanduspiirkonda. Kohtumine toimus Võrtsjärve Külustuskeskuses, kus toimus seminar ja kohaliku kala degusteerimine.



Programm:

12.00 – 14.00 seminar

14.00 – 16.00 lõuna ja kohaliku kala degusteerimine

Koosolekul arutati järgmisi teemasid:

Riikidevaheline koostöö ja kalapüügi äri

Kalapüügi eesmärgid

Kohtumine piirkonna ettevõtjatega

Tuur arenenud kalanduspiirkondadesse

Foto: Lauri Koni



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



KÄISIME GOTLANDIL KÄIU TOOMAS

Võrtsjärve Sihtasutuse ja MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond korraldatud õppereis Gotlandi saarele sai kajastust ka väljas pool Eestit. 18.07.2012 ilms Jaan Leetsare reisiartikkel nädala loona Rootsi päevalehes Estniska Dagbladet. Artikliga sisuga saate tutvuda allpool või väljaande arhiivist:

<http://www.eestipaevaleht.se/sahver/2012.07.18.nadala.lugu.pdf>

EESTI PÄEVALEHT

ESILEHT NÄDALA LÜGU INFO JA TELLIMINE ARHIV RAAMATUKOGU VALISEESTI

Käisime Gotlandil käiu toomas

Jaan Leetsar
Üks Gotlandi käia omanikest

Võrtsjärve Sihtasutus koos MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkonnaga korraldasid 26. juunist kuni 1. juulini oma liikmetele õppereisi Läänemeres asuvale Gotlandi saarele.

Reisi korraldajad olid andnud endast parima ja sõidutasid meid tuhatkond kilomeetrit läbi mitme maa ja vee Läänemere pärlile – Gotlandile, kuhu on Saaremaalt vett mööda otse ainult 120 km.

Võrtsjärve Sihtasutus koos MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkonnaga korraldasid 26. juunist kuni 1. juulini oma liikmetele õppereisi Läänemeres asuvale Gotlandi saarele. Reisi korraldajad olid andnud endast parima ja sõidutasid meid tuhatkond kilomeetrit läbi mitme maa ja vee Läänemere pärlile – Gotlandile, kuhu on Saaremaalt vett mööda otse ainult 120 km.

Gotlandi (eesti keeles Ojamaa) saar on Läänemere suurim saar, pindala 2994 km². Seal elab ca 60 000 elanikku. Pealinnaks hansalinn Visby, kus on 3,5 km pikkune linnamüür imeilusa dendropargiga ning kus elab 22 000 inimest. Gotland arvatakse olevat götalaste ja gootide päritolumaa. Sealt ka saare nimi ja kasutusel olev gutni keel, mida nimetatakse Rootsis *gotländskaks*. Seega tegemist ei ole siiski „jumalate maaga“ nagu reisil arvasime. Nii nagu Eestist, on ka Gotlandist üle käinud hulgaliselt võõrvallutajaid. Siiski on Gotlandil alates 1809. a olnud rahulik Rootsi aeg. Kõik võõrad ja omad on siia ka kirikuid ehitanud – Gotlandil olevat kokku 94 kirikut, mis on rahvaarvu ja saare suurust arvestades ilmselt üks maailma enim kirikustatud maid.



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



Toetab Euroopa Liit

Esimesel Gotlandi päeval oli huviobjektiks Visby linn. Mulje Gotlandist sai põhjamaaliselt rahulik - inimesi ja käratsemist vähe, majad hooldatud, rämpsu maas ei olnud, puhas loodus ja inimesed sõbralikud. Visby linna tutvustas meile vastu tulnud eesti päritolu ja praegu Gotlandil elav Gotlandi Maamajandusseltsi nõustaja ning projektijuht **Riina Noodapera**. Tema eesti keel oli kõigile meeldivalt loominguiline ja muljetavaldav.



Edasi sõitsime Burgsviki lähedale Gunnels Björklundi, kus ööbisime kahestes tubades. Enne seda vaatasime üle Burgsvikeni lahe ühte suuremat tuuleparki ja saime teada, et Gotlandi elektrienergia vajadusest katavad tuulikud 40 – 45 %. See on meiega võrreldes kõva sõna ja umbes 20 korda enam kui Eestis.

Teisel päeval külastasime Maria hobuste-eramuse ettevõtet Grötlingbo. Kergemad ja julgemad turistid ratsutasid maneežis, suuremad ja aremad sõitsid niisama hobuvankritega mööda põldu slaalomit. Pärast olime Kattlundi keskaegses ja iidse talus, kus nägime unikaalseid vanu hooneid, tööriistu, riietusesemeid ja neljahobuse jõul töötavat rehepeksumasina ning 700 aasta tagust taluelukorraldust. Huvi pakkus ka kiviaia sisse ehitatud eest lahtine puidust kaanega välikemmerg, millist keegi meist polnud veel näinud. Talupere võõrustas meid kuulsa safranipannkoogi ja kohviga.

Gotlandi läänerannikul on valdavalt mitmekümne meetri kõrgune paeklint. Sealt saadavast paekivist toodetakse nagu Eestiski lupja ja tsementi. Samal ajal leidub seal veel üht iseäraliku koostisega paekivi, mida meil ei ole. Jutt on maailmakuulsast käiakivist. Kui omal ajal käisid saarlased Gotlandil käiakive toomas, siis üle pika aja saime ka meie sedasama teha. Kuna üks meie hulgast kuulutas kohe reisi alguses, et tema läheb Gotlandile käia tooma, siis võeti seda algul kerge naljana ja ega soovija isegi ei lootnud, et see tegu teoks saab. Kui aga meie soov sai Riinale edasi antud, juhtus lausa ime. Mõni telefonikõne ja me sõitsime endisesse käiatehasesse, kus oli käiasid mitmes mõõdus virnade kaupa. Tegemist olevat mitmetuhandelise käiade partiiga, mille olevat omal ajal tellinud Kuuba liider Fidel Castro, kuid mis Kuubale kehtestatud majandusembargo tõttu müümata jäid. Sealt sai igaüks omale valida ehtsa Gotlandi käia ainult 100 rootsi krooni eest. Meie bussijuht ole ka lahe mees, kes selle käiakoorma bussi lasi tarida ja Eestisse sõidutas. Seejärel sõitsime saare lõunatippu uudistama käiakivimaardlat ja väikest käiade muuseumi. Muuseumis popsus kuumpeamootor, mis ajas ringi kaevandusvee pumpa ja kivi töötlemise seadmeid – umbes nii nagu meie kunagistes meiereides töötasid koorelahutajad, võimasinad ja veepumbad aurumasina jõul – lae all pikk võll, millel terve rida rihmarattaid, mis

masinaid ringi ajasid. Kõik töötas nagu kellavärk. Muuseumis müüdi veel luiskusid ning mererannalt sai igaüks omale sobiliku suurusega lihvimiskivi valida. Päril lõunatipus käisime Hoburgeni panga peal, mis oli omaette vaatamisväärsus oma mastaapsuse poolest.



Senimaani polnud me veel Gotlandi kalandust kuskil kohanud. Seejärel külastasime Ronehamni sadamat, kus lootsime näha modernset sadamat koos kalatööstuse ja muu sinna juurde kuuluvaga. Aga võta näpust – tegemist oli peamiselt kalurionnidest koosneva kalurimuuseumiga koos paari harrastuskaluriga. Nägime, et osavad naisenäpud oskavad haisvast kalanahast teha väga ilusaid asju. Keegi arvas, et president Ilvesele võiks kinkida mõne kalanahast kikilipsu aga mõtteks see

kahjuks jäigi. Elusat kutselist kalurit me Gotlandil ei kohanud ja võib-olla neid seal polegi? Kunagises kalasadamas, kus hulpisid ka üksikud harrastuskalastajate paadid, kostitati meid külmutatud ja suitsutatud lestakalaga ja õlut meenutava joogiga. Väga mõnus õhtupoolik oli.

Õhtusöögiks sõitsime Enggaarde Salooni, kus oli palju hobuseid ja räägiti ka turismist ja ettevõtlusest. Tundus, et midagi erilist meie jaoks seal ei olnud. Võib-olla see, et rootslased on suured hobusearmastajad ja hobused kuuluvad nende elu juurde juba lapsepõlvest peale. Meid kostitati ka hõrgutava aroomiga, mis ilmselt kuulus õhtusöögi juurde, mille meie näljane 100-kiloste meesteklubi ka hoobilt nahka pani.

Ööbima sõitsime Ljugarni asulasse Lövängeni pansionaati, kus ööbisime kahelistes ilma dušita tubades. Itaalia võitis Saksamaad 2:1. Hommikul olid WC-des pikad järjekorrad ja mõni noorik käis juba kella 3.00 ajal ennast pesemas.

Kolmas päev algas suure kivist falloose külastamisega, mis oli suureks huviobjektiks meie väikesearvulisele naisperele. Edasi sõitsime kunagise suure kartulikasvataja Gangvide Farmi. Peremees ja perenaine olid oma talust teinud multifunktsionaalse turismiettevõtte, kus sai näha Ameerika autosid, vanu sõitvaid traktoreid, mootorpaate, kanuusid, Rootsi suurimat talu päikesepatareid (aastatoodang 45 000 kwh) ja külarahva poolt ehitatud vabaõhu lava. Sealt sai Lauri idee korraldada ka Võrtsjärve ääres draamaetendus „Valma mees“. Talus saime kanuuga ja tõrkuva mootoriga paadiga sõita. Mõni mees pääses isegi vana traktori rooli. Saime ka korralikult lõunat süüa.

Seejärel sõitsime läbi Slite linna ja vaatasime aknast väga suurt ja sügavat lubjakivikarjääri. Muuseumis, Slites maabusid 1944. a sügisel Eestist ja Lätist pärit sõjapõgenikud, kes leidsid tööd

kohalikus lubjatehases. Nende mälestuseks püstitati Slite sadamasse mälestusmärk, mis Vene-Saksa gaasjuhtme ehitusel jalgu jäi ja mis Nord Streami nõudel paar aastat tagasi sadamast teise kohta viidi.

Edasi sõitsime praamiga Farö saarele, kus einestasime õdede Sylvis Döttarat pagarikojas, vaatasime suuri eriti tugevast paest kivimürakaid (raukarid) ning külastasime maailmakuulsa filmilooja (ca 40 filmi) ja naistemees Ernst Ingmar Bergmani hauda Farö kirikuaias. Mees oli elu jooksul ametlikult abielus viie naisega (mõnedel andmetel koguni seitsme naisega), kellest üks oli eestlanna Käbi Laretei.

Õhtusöök toimus Kappelshamni rannas, kus pearoaks oli vähestel sütel küpsetatud lammas. Ööbisime mugavates ja hästisisustatud kámpingumajades. Õhtusöögi lõppedes jätsime südamlikult nägemist Riina Noodaperaga ja lubasime omalt poolt vastu võtta Gotlandi kalurite delegatsiooni – iseasi kas seal üldse ühte bussitait kalureid leida on.

Järgmise päeva hommikul läks ilm vihmale ja algas tagasisõit. Seekord saime Stockholmist otse Tallinna laevale ja rõõmsalt pühapäeva lõunaks koju.

Mis siis reisist meelde jäi. Gotlandi rahvas on paljukannatanud rahvas. Nende põhitegevusalaks on turismi kõrval põllumajandus. Tundub, et turism on eriti arenenud viimasel ajal. Palju on mahajäetud talusid, mille on üles ostnud mandrilt pärit rootslased. Gotlandi kogukond on suhteliselt kinnine – võõral on suhteliselt raske kogukonda siseneda. Tundub, et rannakalandus on täiega alla vett läinud. Tahaks loota, et meil jätkuks oidu oma kalamehi rannapiirkondades hoida ja vajadusel neile ka mõningaid eeliseid seadusandjalt välja kaubelda. Turismi arendamises ja selle seostamises Võrtsjärve kalandusega oleme läinud ilmselt õiget teed ja seda suunda tuleks jätkata. Tundub, et peame siiski rohkem väärtustama kohalikku ettevõtlust ja ka põllumajandust ning tööstust. Eriti suurt hoolt vajab mikro- ja väikeettevõtlus, mis seob inimese oma kodupaiga ja maaga. Üleilmastumine on meile selgelt kahjulik ja sellele tuleb vastu seista.

Võrtsjärve kant on inimese jaoks meeliselupaik ja siin tasub kindlasti elada ka tulevikus.

Jaan Leetsar
Üks Gotlandi käia omanikest

Fotod: Lauri Koni

Rohkem fotosid leiad MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond kodulehelt:
<http://www.vortskalandus.ee/galerii/>

KESKKONNAAMET RIKASTAS SISEVEEKOGUSID ANGERJA MAIMUDEGA

23.08.2012

Angerja asustamist toetab Euroopa Kalandusfond aastatel 2011-2014 kokku 255 646 euroga. Ettekasvatatud noorkalu asustati Vagula, Kuremaa, Kaiavere, Saad - ja Võrtsjärve. Nimekirja kuuluvad ainult need järved, kus toimub kutseline kalapüük ja angerjas on ka üks tagasipüütav hinnaline kalaliik.

Noorkalad on ette kasvatatud Võrtsjärve ääres asuvas angerjakasvatuses Triton AS. Tänavused angerjahakatised jõudsid sihtkohta 23. augustil ja on keskmiselt 8 g rasked. Kokku asustati 104000 maimu ja esimesed jõuavad püügimõõduni 5-6 aasta pärast.

Lisainfo: Jaanus Tuusti

Keskkonnaamet, looduskaitse osakonna vee-elustiku peaspetsialist, tel 511 8445

Allikas: www.keskkonnaamet.ee

ANGERJAT JÄÄB IGA AASTAGA VÄHEMAKS

15.08.2012

Kalurite hulgas tehtud väike uurimus näitab, et angerjat on vähe ning aina vähemaks jääb.

Turul müügil olev angerjas, vähemalt mandril, ongi tänasel päeval kas Rootsist-Hollandist sisse ostetud ning kasvanud kunstlikus keskkonnas või pärit Võrtsjärvest ning on seetõttu "alamõõduline", kirjutab [Meie Maa](#).

"Õige angerjas elab ikka meres!" pööras Pepe Kala müüjanna Tallinna kalaturul. Kuid temagi letist vaatasid vastu Rootsist toodud angerjakasvandikud - hinnaga 29,90. "Ka Eestis on angerjat mingil määral kasvandustes, kuid see on väike kala, kardetavasti muda maitsega ning seetõttu mitte nii väärtuslik.

"Võrtsjärve angerjad on müüjanna hinnangul mõttetud viud, 300-grammised maimud. "Angerjas peab ikka vähemasti kilone olema," tähendas ta.

Samas leidub teadjate sõnul kalaturul ka müüjaid, kel väljas sil "Saaremaa angerjas", hind 20.90. Tiiu Kupp MTÜ Saarte Kalandusest sõnas, et saaremaine see angerjas kindlasti olla ei saanud, just nimelt odava hinna pärast. Kupu sõnul on värskel angerjal kokkuostuhing 20-22 eurot ning suitsuangerjal 40-45 eurot.

Allikas: www.maaleht.ee



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



ANGERJAS ON 30% RASVA MEETRI KOHTA

12.08.2012

Pimenevate öödega augustikuus on paslik juttu teha maosarnasest kalast angerjast, kes pälvib tähelepanu nii omapärase välimuse, hõrgu maitse kui ka kalli hinna poolest.

Kalastamise algusaegadest on inimesed angerjasse suhtunud umbusuga. Ja põhjuseid selleks leidub. Kõige rohkem tekitas kahtlusi maolaadne kehakuju ja kala siuglev liikumine. Vahemärkusena olgu öeldud, et ürgse evolutsioonilise pärandina elab meis instinktiivne vastumeelsus ja hirm kõige maolaadse suhtes.



Angerjas on kokku saanud ka teised kummastavad tunnused nagu limarohke, tibatillukeste soomustega nahk, uimede vähesus kehal, visa elujõud niiskes keskkonnas, öine aktiivsus, pikka aega saladuseloori all püsinud paljunemise, arengu eripära jne.

Näiteks Antiik-Rooma tuntud loodusteadlane Plinius Vanem arvas, et uued angerjad kujunevad naharibadest ja limast, mis eralduvad täiskasvanud kalade nühkimisel vastu kive. Keskajal usuti, et uued angerjad sünnivad kas mudast või suisa maapinnast.

Angerja erilist kehaehitust ja eluviisi arvestades pole ka mingi ime, et rahvapäraselt on seda kala õnnistatud erilise nimerohkusega. Vast kõige ebameeldivamad nimed olid mereuss ja uskala.

Lisaks välisele sarnasusele toetas selliste nimetuste püsimist rahvasuus ka trobikond paari sajandi taguseid uskumusi, mille aluseks oli kas mao, kepi, süljeniidi, nõöri vms sellise jumalik poolitamine. Vette jäänud poolest kujuneski angerjas. Teised pärimused väitsid tõsimeeli, et angerjad arenevad vette sattunud madudest. Pole imekspandav, et sellised pärimused angerjasöömisele just isutõstvalt ei mõjunud. Lisaks meremaole kutsuti angerjat Eestis veel mitme muu nimetusega nagu viu, nulk, libekala, pikk-kala, vingerdaja jne.

Angerjasöömise ajaloost

Kulinaaria ajaloost on teada eri rahvuste kahetine suhtumine angerjasöömisesse. Kõige karmimalt on vastavad juhised antud Vanas Testamendis, milles keelatakse selliste veteelanike

söömine, kel pole soomuseid, põhjendusega, et need olendid on jälgid. Seevastu antiikses Kreekas ja Roomas osati siugja libekala hõrku liha eriliselt hinnata. Muinaskreeklased pidasid angerjat kalamüüja leti isandaks ning antiikse Rooma söömisorgiatel kandis angerjas maitsenautingute kuninganna austavat tiitlit.

Sellised ülistavad hinnangud olid tingitud eeskätt angerja rasvasest, valgest, väheluisest ja tihkest lihast, millele veteelanike seas väärilist konkurenti ei leidunud.

Ülikute toidulaual oli angerjas teretulnud ka keskajal, mil liigsöömist ja maitsenautinguid teravalt tauniti. Näiteks angerjapirukad või keedetud, praetud, röstitud angerjad pipraga olid maitsvad road paastuajal. Miks just pipar? Seda peeti keskajal n-ö kuivaks ja soojaks võrtsiks, mistõttu sobis see angerjale eriti hästi.

Liigse külmuse ja niiskuse kõrvaldamiseks soovitati keskajal angerjaid surmata soola sisse matmisega. Samas leidus neidki rahvaid, kes angerjasöömisest üldse lugu ei pidanud ning püünistesse jäänud kalad heideti vetevalda tagasi. Äärmisel juhul pruugiti neid rasvaallikana kas seebi keetmiseks või jalanõude määrimiseks.

Eesti rannapiirkondades suhtuti angerjasse samuti umbusklikult ning üle-eelmisel sajandil söödi “sakste kala” üsna pika hambaga. Rasvase ja heamaitsekalana suutis angerjas sööjate eelarvamused siiski peatselt kummutada.

Delikatesstoodete valmistamiseni jäi siiski veel pikk aeg, sest alles sajand-poolteist tagasi soolati paljudes rannakülades angerjad lihtsalt sisse, et neid rasvase lisandina hiljem herne- või kapsasupi sisse poetada. Tasapisi hakkas levima angerjate ahjus küpsetamine, suitsutamine ning hiljem lisandus ka marineerimine.

Angerja vaieldamatuks plussiks on kadude vähesus rookimisel, pärast puhastustoiminguid jääb nahkapandava osa suuruseks lausa 80–85%. Ka on paljudele kalasööjatele meeltemööda seegi angerja anatoomiline eripära, et lihas puuduvad väiksed söömist häirivad luud.

Rasv ja veel kord rasv

Angerja biokeemilise koostise märksõnaks on igal juhul rasv, ehkki kalade rasvasus võib kõikuda küllaltki suures vahemikus, 15–40%ni. Suuremad isendid on rasvasamad kui väiksemad, samuti on rohkem rasva sügisel püütud kalades. Mida rohkem on kalas rasva, seda vähem sisaldub temas vett.

Angerja rasvhappeline koostis on mitmepalgeline: kõige rohkem leidub selles monoküllastamata rasvhappeid, teiseks-kolmandaks asetuvad enam-vähem võrdse sisaldusega küllastunud ja polüküllastamata rasvhapped. Tänu ohtrale rasvale leidub angerjas nimetamisväärselt ka rasvlahustuvaid vitamiine – A, D ja E. Seevastu vesilahustuvaid vitamiine on, mis enamasti B-rühma esindajateks osutuvad, on angerjas suhteliselt vähe.



MTÜ Võrtsjärve Kalanduspiirkond



Suurest rasvahulgast sugeneb ka paar probleemi. Angerja kohta ei kehti kindlasti üldine arusaam, et kala on suhteliselt lahja toidupala. Kalorsuselt võib rasvane angerjas edukalt konkureerida pekise sealihaga ja Eesti kalade kalorsustabelis hõivab angerjas kindla esikoha. Rasvase kalana leidub angerjas ka üksjagu kolesterooli, sajagrammises tükis on eelnimetatud ühendit 60–70 milligrammi.

Mineraalühenditest on angerjas rohkelt fosforiühendeid, maitsestamisel lisandub tänu keedusoola panusele ka arvestatavalt naatriumi. Mikroelementidest leidub angerjates rauda ja tsinki, merest tabatud isendites lisanduvad jood ja seleen.

Suures koguses angerjasöömine, olgu siis supina, suitsutatud või marineeritud vormis, paneb nõrgema seedimisega inimesel “südame läikima”. Tõsi, enamasti ei lase hinnatase ülesöömisel tihti juhtuda. Rasvase kalana nõuab angerjas hoolikat tähelepanu ka toiduks valmistamisel, näiteks suitsutamisel.

Teistest põhitoitainetest on angerjas veel arvestatavalt valke (15–17%). Palju on valke kala sitkes nahas, mis vaatamata eri töötlusviisidele lõplikult ei pehmenegi. Angerja sitke nahk on omalaadne looduslik pakend, mis hoiab rasvast kalaliha kindlas vormis nii suitsutamisel, marineerimisel kui keetmisel.

Meil levinud valmistusviisidest oli eespool juba juttu, kuid mujal maailmas on levinud ka angerjate röstimine, grillimine, hautamine veinis, kuumutamine aurus, praadimine võis, kasutamine pirukatäidisena jne. Maitset domineerijana ei vaja angerjas enda kõrvale palju lisandeid, tihti piisab kas leivast-saiast, kartulist, salatist ja üksikutest maitsetaimedest.

Allikas: www.maalett.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:

Kertu Kikkas

kertukikkas@gmail.com

Tegevjuhi assistent