

BEHAVIOR



1839

**KATALOG
SATUREJINI
IZDELKOV
2023**



**Začimbna znamka izdelkov
s kraškim šetrajem iz zeliščnega
nasada Belajevi**



SATUREJA

• • • k r a š k a • • •
• • • d i v j i n k a • • •

Med raziskovanjem edinstvenega Krasa si je kraška divjinka za svoj dom izbrala tudi košček Belajeve zemlje. Zakaj? Ker je tu zemlja živa, zares čista, popolnoma neodvisna od umetnih dodatkov - kot je tista z bližnjih suhih travnikov in gmajn. Pa še zato, ker lahko zaradi submediteranske klime užije veliko sončnih dni in jo občasno prevetri znamenita kraška burja.

SATUREJA

SATUREJA JE KONCENTRIRANA MOČ KRAŠKEGA ŠETRAJA
(LAT. SATUREJA MONTANA) - AVTOHTONE KRAŠKE ZAČIMBNICE

Hišna znamka vrhunskih izdelkov s kraškim šetrajem je plod večletnega pilotnega raziskovanja, preučevanja in razvoja lastne tehnologije pridelave in predelave.

Kontroliran postopek od nabiranja do embaliranja se odraža v izrazito zeleni barvi vršičkov ter intenzivnosti vonja in okusa vseh Saturejinih izdelkov.

Na voljo sta dve liniji izdelkov:

Satureja Premium in Satureja Prestige.

DIŠEČA KRAŠKA MOČ

Kar zraste na Krasu, ima močan karakter. Zahtevni naravni pogoji narekujejo, da se aromatične rastline opremijo s snovmi, ki jim pomagajo preživeti. Na seznamu se tako znajdejo antioksidanti in druge revitalizirajoče snovi, protistresni hormoni, eterična olja za zaščito pred mikrobi, zajedavci, seveda ne gre brez esenc za simpatiziranje z opraševalci, ...tega bogastva zdravilnih moči smo z uživanjem lahko deležni tudi mi.

Najkakovostnejše začimbe gre torej iskati v okoljih, kjer rastejo samoniklo in so pridelane na način, da lahko razvijejo svoj potencial.



A woman with dark hair and glasses, wearing a white button-down shirt, is focused on harvesting lavender in a field. She is using pruning shears to cut the stems. In the background, two other people wearing hats are also working in the field. The scene is set in a sunny, open landscape with trees in the distance.

ROČNA PRIDELAVA KRAŠKEGA ŠETRAJA, NAJVIŠJA KAKOVOST, BUTIČNE SERIJE

V hišnem začimbem nasadu s srčnostjo in odgovornostjo že šesto leto vzgajamo submediteranske začimbnice, največ kraškega šetraja.

Ročna pridelava, nabiranje izključno ob ugodnih dnevih v optimalni tehnološki zrelosti, selekcija najkakovostnejših začimbni delov začimbe, naravno sušenje in posnemanje naravnih pogojev za rast prispevajo, da sušena začimba zadrži aromatične snovi in ohrani svojo polno zdravilno moč.

KRAŠKI ŠETRAJ – KRAŠKO KULINARIČNO ZLATO

V kulinariki se šetraj odlično razume s stročnicami (nepogrešljiva kombinacija), na veliko prijateljuje z mesom, ribami, zelenjavo, krompirjem, mlečnimi izdelki, polentami, paštami, domačim kruhom ... Dobro se počuti v družbi sladkih, kislih in slanih jedi. Skrbi, da nas kulinarčni užitki ne obremenijo preveč, spretno "čisti škodljivce" iz našega telesa, ima močan antiseptičen, antioksidativen in krepčilen karakter..., skratka je "celosten hišni zdravilec". Kot pravi Kraševcevec je na prvi vtis rahlo do zmerno pikanten, vendar mu toplotna obdelava hitro vzame ostrino. Zato se ga že iz preteklosti drži sloves popra, predvsem revnih, ki si pravega niso mogli privoščiti. Od tu ime Poivrette v francoščini in Pfefferkraut v nemščini.



S A T U R E J A

OKUSNO IN ZDRAVO JE VEDETI

V ZELENOL UJETA AROMA KRAŠKEGA ŠETRAJA

- Takojšnje embalaranje po mletju, da se ohrani eteričnost šetraja
 - Uporaba vrhunske začimbe (enoletni vršički in lističi)
 - Majhne, butične, serije zaradi zagotavljanja kvalitete in hitrega prodajnega obrata
- Visok delež šetraja - 30% v liniji Premium, merjeno v gramih, ne po volumnu (začimba je bistveno lažja od soli)

KREMNI MED, KONCENTRIRANA ŠETRAJEVA SLADICA

- Poseben postopek gnetenja medu do svilnate strukture, da ohrani svoje zdravilne učinkovine
- V sladko kremo ujeta eterična moč sveže mletega kraškega šetraja
- Okusen za brbončice in blagodejen za ustno votlino







Satureja Premium



Fino mleta sol iz piranskih solin s
fino mletim kraškim šetrajem (30%) –
75 ml

Cena: 5,90 EUR z DDV

Satureja mix – Fino mleta sol iz piranskih solin s prahom in
lističi kraškega šetraja, citronke, pikantnega origana in
rožmarina (30%) s hišnega začimbne nasada – 75 ml

Cena: 5,90 EUR z DDV



Satureja Premium



**Groba sol iz piranskih solin s prahom in lističi
kraškega šetraja (30%) – 125 ml**
Cena: 6,30 EUR z DDV

**Satureja mix – Groba sol iz piranskih solin s prahom in lističi
kraškega šetraja, citronke, pikantnega origana in rožmarina
(30%) s hišnega začimbne nasada – 125 ml**
Cena: 6,30 EUR z DDV



Satureja

Premium



Kremni med s fino mletim kraškim šetrajem ali začimbno mešanico * – 125 ml

Cena: 6,30 EUR z DDV

*Na voljo le v omejenih količinah po predhodnem dogovoru

DARILNA ŠKATLA SATUREJA PREMIUM

Fina sol iz piranskih solin s prahom kraškega šetraja (30%) - 75 ml

Groba sol iz piranskih solin s kraškim šetrajem (30%) - 125 ml

Kremni med s kraškim šetrajem - 125 ml

Cena: 28,50 eur z DDV

Dobavni rok: 14 delovnih dni po potrditvi naročila

DARILNA ŠKATLA SATUREJA PREMIUM

Fina sol iz piranskih solin s prahom kraškega šetraja (30%) - 75 ml

Saturejini lističi - 20 g

Cena: 25,90 eur z DDV

Dobavni rok: 14 delovnih dni po potrditvi naročila

Embalaža:

- darilna škatla v zlatem odtenku z elegantno črno ovojnino in gumbom na magnet
- vizitka/ voščilnica v slo. in ang. jeziku
- prenosna papirna vrečka v natur barvi s predstavitveno zloženko z navodili za uporabo proizvodov v slo. ali ang. jeziku



Satureja
Premium

Satureja

Premium



Satureja

Premium



www.belajevi.si



Satureja Premium



Ročno smukani šetrajevi lističi* – 20 g

Cena: 10,00 EUR z DDV

Na voljo v omejenih količinah po predhodnem
dogovoru

Satureja

Premium

Ročno smukani šetrajevi lističi – 20 g

Embalaža: lanena vrečka z dekoracijo
(okrasni trak, bambusova žlička, vizitka)

Cena: 14,80 EUR z DDV



Satureja Premium



Hidrolat kraškega šetraja (aromatična voda, pridobljena s postopkom parne destilacije) – 500 ml

Cena: 11,00 EUR z DDV





**Lističi citronke s hišnega začimbne
nasada – 15 g**

Uporaba: za čaj ali kot začimba

Cena: 5,50 EUR z DDV

*** Na voljo omejena količina**



SATUREJINA ZELIŠČNA ŽLIČKA

- Ročno izdelana iz hrastovega lesa
- Oblikovana po roki
- Premazana s čebeljim voskom

Cena: 29,00 EUR z DDV

Dobavni rok: 15 delovnih dni

Oblikovanje in izvedba: Toni Kancilja



SATUREJA

LEGENDA

Legenda pravi, da je Satureja svoje ime dobila po satirjih (pol človek pol kozel), ki so jim pripisovali izjemno spolno moč. To naj bi črpali na pašnih poljih, polnih šetraja. V srednjem veku naj bi ji zaradi afrodizičnih učinkov na moške celo prepovedali vstop v samostane. Zaslovela je kot začimba sreče ali Yerba Buena (dobro zelišče), znani francoski zeliščar Masseque pa jo je povzdignil v "čudodelko", ki vrača veselje v spalnico. Vsa ta življenjska spoznanja krepijo tudi sodobne znanstvene raziskave.

OSVEŠČEN ZAČIMBNI POTROŠNIK

Danes so začimbe bolj razširjene, poceni in dostopne kot kadarkoli v zgodovini. Vendar pa živimo v času, ko je zavedanje o zdravilni moči dišečih zeli manjše kot kdaj koli prej. V zahodnem svetu jih žal večinoma uporabljamo samo še za izboljševanje okusa in krašenje krožnikov. Pa vendar ni bilo vedno tako. Naši predniki so najbrž po naključju ugotovili, da je hrana z dodatkom dragocenih dišečih zeli okusnejša, pa tudi težje pokvarljiva, obstojnejša, lažje prebavljiva, ... V preteklosti so jih uporabljali predvsem kot zdravilne zeli in v približno 2/3 sveta se ta praksa bolj ali manj še vedno ohranja.

Pomembno je vedeti, da so industrijske začimbe danes le blede senca tistih, ki so pridelane ekološko in ročno. Masovna pridelava s pomočjo pesticidov, umetnih hranil ter rasnih in cvetnih hormonov na plantažah, v rastlinjaki ali celo v hidroponičnih sistemih močno siromaši njihovo izvorno moč. Na testih se pogosto izkaže, da so ravno začimbe med bolj zastrupljenimi živili na tržišču. Zač(i)nite torej svojo začimbno pot s kakovostnimi dišečimi krasoticami in jih pobliže spoznajte v knjižni trilogiji Ščepci projekta Skupaj za zdravje.



 KRAŠKA HIŠA

 ZELIŠČNI VRTOVI

 ŽIVA KUHINJA

 AKTIVNE NASTANITVE

POSŁANSTVO ŠTIRIH SRC na 1+3

Dragi ljubitelji razkošnih zakladov narave, dediščine in pristnih okusov. Prsrčno dobrodošli na moji rojstni domačiji v Kačičah, kjer kot že šesta generacija Belajevih na hišni številki 13 nadaljujem tradicijo predanosti naravi in dediščini.

Vabim vas, da vstopite v moj svet in spoznate rastlinsko bogastvo v zavetju edinstvenih suhih kraških zidov, kjer vam ponudim izvirne podobe, vonje in okuse naših krajev. Pred vami se bo odvila živa predstava, kjer boste kot aktivni soustvarjalci, raziskovalci in okuševalci spoznavali čare in koristi osebne družnje z naravo.

Območje za čutno zaznavanje, učenje ali zgolj sproščen terapevtski odmik od vsakodnevnih izzivov so naši zeliščni vrtovi, kjer se boste med sprehodom po naravni lekarni okrog 100-ih vrst in sort zdravnih rastlin, dišečih začimb in divjeraslih užitnih rastlin lahko prepustili omamni aromaterapiji na prostem.

V hišnem začimbem nasadu boste srečali Saturejo, kraško divjinko, ki vam razkrije zdravnih in kulinarčnih čare dišavnega hišnega zlata - kraškega šetraje in drugih mediteranskih začimb, ter vas popelje še v osrčje domačije – v staro hišo s črno kuhinjo in spahnjenco, kjer se je pred dobrimi 180-letji začela pisati zgodovina Belajevih.

 KRAŠKA HIŠA

 ZELIŠČNI VRTOVI

 ŽIVA KUHINJA

 AKTIVNE NASTANITVE

Doživetje utripa življenja kraškega človeka in vitalne dolgoživosti domačije na izviren način spremljajo kulinarični hodi iz moje Žive kuhinje, ki so kombinacija domačih jedi, izvrstnih lokalnih proizvodov in svežih hišnih začimb. Seveda jedi bogatijo tudi ščepci koristnih informacij o karakterju in vsestranski uporabnosti začimb - teh odličnih podpornic našemu zdravju v kulinariki in fitoterapiji.

Začinjeno je tudi bivanje v Satureji, Lavandi in Baziliki. Doživetje naravnega utripa gre iskati pri izvoru. V treh nadstandardnih šotorih ob centralnem zeliščnem vrtu ste dobrodošli vsi, ki iščete aktiven, varen in intimen oddih v naravnem dišečem ambientu. Ki želite bi(va)ti notri, a hkrati zunaj, na zraku. Kraškem. Ki je poseben - svež, čist in aromatičen.

Za popolno izkušnjo lahko obisk zaokrožimo še z družabnim programom, najraje pevskim. Ljubezen do glasbenega odra izvira že iz otroštva. Ostajam mu zvesta. Na kraškem borjaču obdanim s kraškim zidom v vlogi avditorija, za mogočnimi zidovi akustične kraške hiše ali na zeliščnem vrtu z imenitno živopisano kuliso.

Rada zaključim z lastovkami. Te, le na videz krhke ptice, me učijo sobivanja z zakoni narave, so simbol poguma, vztrajnosti in predanosti. Njihov svobodni let je navdih za odprti pogled. Ko jeseni odidejo, si obljubimo, da se spomladi spet vidimo. Vedno znova. Iz generacije v generacijo. Vrata domačije so odprta.

Tudi za vas. Vljudno vabljeni!





ŽIVA KUHINJA



Zač(i)nite dan **s kraškim šetrajem**.
Prisrčno dobrodošli pri nas!

Zeliščno-etnološka domačija Belajevi
Kačiče – Pared 13, 6215 Divača
T. +386 41 697 737 E. info@belajevi.si
FB. Domačija Belajevi z zeliščnim vrtom

180 LET
PREDANOSTI
NARAVI
IN
DEDIŠČINI

