

BEHAVIOR



1839

Zdravo!

Priklopi se na Naravo

Raziskovalna, **aktivna**, izkustvena
in kulinarčna doživetja za manjše
in velike skupine **domačih in tujih**
izletnikov, društev in drugih
organizacij, **delovnih kolektivov**,
za poslovna, prijateljska in druga
srečanja, **razna slavlja** (jubileji,
rojstni dnevi, zaroke, poroke),
družinske in poslovne zabave

Od 10 do 50 oseb



Zdravo!

Priklopi se na Naravo

Moji predniki so dobro sodelovali z naravo. »Pra pra nono« Anton je že leta 1898 iz cesarskih krogov prejel priznanje in nagrado za napredno kmetovanje. Prislужil ga je z rokami, spoštljivim, odgovornim in skrbnim odnosom do zemlje ter intuitivnim druženjem z naravo. Z delovanjem po principu »zdrave kmečke pameti«. Danes bi to morda povezali s trajnostnim razvojem, krožnim gospodarstvom, sonaravnim kmetovanjem, kratkimi dobavnimi verigami po načelu KM0, ...

Ali je lahko podedovano izročilo še živo, aktualno? Ali po skoraj dveh stoletjih še nosi podobno sporočilo? In, ali se ob bok visokim tehnologijam, globalni profitni tekmi, digitalni revoluciji ,... lahko postavijo tudi projekti, ki dišijo po zeleni prihodnosti?

Odgovore sem pred leti sklenila poiskati v praksi in pisarno v mestu zamenjala z zemljo doma. Zdaj so zeliščni vrtovi in domačija poslovni in izobraževalni prostor, raziskovalni kabinet, eksperimentalni laboratorij, sprostitevni center, eko trgovina, avditorij in razkošna dnevna soba v enem.

Misli
Čuti
Užij

Ščepci, kančki, grižljaji, esence, utrinki, dotiki, vonji, okusi bodo sestavili avtentično zgodbo in edinstveno izkušnjo **Priklopa na naravo**.

V našem učno-doživlajskem zelenem središču ste toplo dobrodošli tudi vi. Skupaj bomo raziskovali, spoznavali, iskali rešitve, izmenjevali občutke, aktivno soustvarjali, se sproščali, družili in predvsem, uživali. Realno, ne virtualno, ker bomo med orkestrom izvirnih naravnih frekvenc to lahko resnično začutili.

Srčno si želim, da vam doživlaj na naši domačiji ostane v toplem in živem spominu. Da domov odnesete ščepec vtisov, žlahtno esenco, ki bo trajno negovala prijateljski odnos z vašo notranjo in zunanjo naravo. Morda iz malega, a vitalnega semena vzklje želja in potreba po sooblikovanju skupne zelene vizije prihodnosti, kjer bo odnos odločno stopil pred donos in bo Doživeti naravo preraslo v Živeti naravo.

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 ali so pridelane na način, da lahko razvijejo svoj potencial.



S A T U R E J A

• • • • • 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 zemlje Belajevega posestva. 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.

Spoznajte jo. Popeljala vas bo po zeliščnih in sadnih vrtovih ter vam razkrila delček svoje žive narave.

Izberi program

**Priklopi se
na Naravo**

Program

MS1

VS1

Belajevi zeliščni vrtovi v srcu kraške domačije 1

Program

1. Zeliščno posestvo *

Voden spoznavno - doživljajski sprehod po posestvu s koristnimi nasveti o uporabi zelišč za krepitev zdravja in uporabo v kulinariki

2. Kraška domačija

Voden ogled etnološkega dela domačije s predstavitvijo tipičnih značilnosti kraške arhitekture in kamnoseških mojstrov

3. Živa kuhinja

Saturejina dobrodošlica s hišnim zeliščnim napitkom

Dodatna opcija:

Možnost izbora prigrizkov na strani 16, ki se jih doplača posebej. Minimalno število oseb za pripravo prigrizkov: 10 oseb

Zeliščno posestvo * - izkustveni sprehod vključuje ogled zeliščnega vrta in začimbne nasade

Trajanje: 50 min

MS1

Min število oseb: 10*

Max število oseb: 30

VS1

Min število oseb: 31

Max število oseb: 50

* Opcija: Cena od 1 osebe do vključno 9 oseb: 68,00 EUR

**ROČNA PRIDELAVA KRAŠKEGA
ŠETRAJA IN DRUGIH
SUBMEDITERANSKIH ZAČIMB,
NAJVIŠJA KAKOVOST,
BUTIČNE SERIJE**

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

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



Program

MS2

VS2

Belajevi zeliščni vrtovi v srcu kraške domačije 2

Program

1. Zeliščno posestvo *

Voden spoznavno - doživljajski sprehod po posestvu z uporabnimi nasveti o uporabi zelišč za krepitev zdravja in uporabo v kulinariki + lastne izkušnje z oživiljanjem zemlje (razni načini)

Zeliščno posestvo * - izkustveni sprehod vključuje ogled zeliščnega vrta, začimbne nasada, samooskrbne zelenjavno-sadne njive in in travnika divje hrane

Dodatna ponudba z doplačilom

- Belajeva začimbijada – doživljajski začimbni kviz (30 minut)

2. Začimbna svetovalnica

Predstavitvena delavnica hišnih izkušenj s pridelavo začimb, koristni nasveti za vzgojo vrhunskih začimb za lastno oskrbo s praktičnimi prikazi v živo

3. Kraška domačija

Voden ogled etnološkega dela domačije s predstavitvijo tipičnih značilnosti kraške hiše in kamnoseških mojstrov

4. Živa kuhinja

Saturejina pogostitev s prigrizki iz nabora na strani 16 (Začinjena Saturejina marena) s predstavitvijo hišnih in lokalnih proizvodov

Trajanje: 2 uri (brez odmora za prigrizek)

MS2

Min število oseb: 13*

Max število oseb: 34

VS2

Min število oseb: 35

Max število oseb: 50

Prigrizki niso vključeni v osnovno ceno, doplača se jih posebej, min. št. oseb za pripravo prigrizkov: 10 oseb

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.



Program

MS3

VS3

„Lekarna Narava“ za zdravo in vitalno prihodnost

Program

1. Zeliščno posestvo *

Voden spoznavno - doživljajski sprehod po posestvu z uporabnimi nasveti o uporabi zelišč za krepitev zdravja in uporabo v kulinariki + lastne izkušnje z oživiljanjem zemlje
Začinjena marena kraške divjinke

2. Začimbna svetovalnica

Predstavitvena delavnica hišnih izkušenj s pridelavo začimb, koristni nasveti za vzgojo vrhunskih začimb za lastno oskrbo s praktičnimi prikazi v živo

3. Kraška domačija

Voden ogled etnološkega dela domačije s predstavitvijo tipičnih značilnosti kraške hiše in kamnoseških mojstrov in

4. Fito-botanični sprehod

Odkrivanje zdravilnih in užitnih travniških in gozdnih rastlin v **družbi izkušenega magistra botanika**

5. Živa kuhinja

Saturejina pogostitev s prigrizki iz nabora na naslednji strani (Začinjena Saturejina marena) s predstavitvijo hišnih in lokalnih proizvodov

Zeliščno posestvo * - izkustveni sprehod vključuje ogled zeliščnega vrta, začimbne nasade, zelenjavno-sadnega samooskrbne njive in travnika divje hrane

Trajanje: 3 ure 30 min

MS3

Min število oseb: 25*

Max število oseb: 35

VS3

Min število oseb: 36

Max število oseb: 50

Prigrizki niso vključeni v osnovno ceno, doplača se jih posebej

A group of people are gathered in a garden, looking at a large yellow flower in the foreground. The scene is set outdoors with trees and foliage in the background. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early morning. The people are dressed in casual summer clothing. The flower in the foreground is a large, yellow, multi-stemmed plant with many small blossoms. The people are standing behind it, looking at it with interest. Some are holding glasses, suggesting a social gathering. The overall atmosphere is relaxed and educational.

POMEN SONARAVNO PRIDELANIH ZAČIMB

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 rastlinjakih 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 поблиže spoznajte na našem posestvu.

Začinjena Saturejina marena

Doživite raznolikost okusov naše Žive kuhinje

Veseli nas, da ste se odločili za našo začinjeno okuševalnico.

/ Izbrani prigrizek/ki velja/jo enotno za celotno skupino.

Min. število oseb za pripravo prigrizkov: 10 oseb

Prigrizki se lahko seštevajo (lahko izberete enega, dva, tri ali vse štiri in okusite marendo v celoti.

/ Pijača zunaj ponudbe se obračuna po ceniku domačije.

Izberi prigrizek in sestavi svojo začinjeno marendo

Jedi spremljajo hišni proizvodi:

- Satureja fina 30% (zelena sol s kraškim šetrajem),
- Saturejin kremni med s kraškim šetrajem,
- Saturejini lističi (smukani lističi šetraja brez vejic)



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 kulinarični 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. 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.





PRISTNO SREDI PRVINSKEGA

Gostom, popotnikom, turistom, izletnikom, prijateljem ponudimo pristne okuse naših krajev. Med zeliščnimi sprehodi in kulinaričnimi hodi boste spoznali Saturejo – kraško divjinko.

OKUSI DIŠEČEGA KRASA

Na kraškem borjaču, v stari hiši, v začimbnem nasadu, na zeliščnem vrtu ali divjem kraškem travniku boste lahko vstopili v svet, kjer se vam bodo poleg inovativno začinjenih domačih jedi predstavili tudi izvrstni lokalni proizvodi (kraški pršut, teran, PTP, sir, skuta, med, ...).

Saturejin srčni kruh s kraškim šetrajem - hišna specialiteta. Pripravljen z rokami in postrežen brez noža. Poklon našim gostom s koščkom sveže pečenega srca je simbol gostoljubja in srčne hvaležnosti.



ŽIVA KUHINJA

ŽIVA KUHINJA

Koščki, grižljaji, ščepci in kančki sestavljajo veliko podobo sodobne gastronomije. Te ni brez kreativnih in čutečih rok, ki na piedestal postavijo izbrane lokalne sestavine in avtorske kulinarične mojstrovine.



Pogoji poslovanja

- / Število oseb mora naročnik javiti vsaj 36 ur pred obiskom. V primeru sprememb v manj kot 36 urah ima domačija pravico nastale stroške naročniku dodatno zaračunati.
- / Izbor degustacij/e oziroma kosila velja enotno za celotno skupino.
- / Odločitev o izboru degustacij/e oziroma kosila mora naročnik javiti vsaj 3 dni pred obiskom.
- / Pijača zunaj ponudbe se obračuna po ceniku domačije.
- / Domačija ima pravico do manjših sprememb programa in jedi, ki pa ne vplivajo na kakovost izvedbe.



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 so tri linije izdelkov:

Satureja Classic, Satureja Premium in Satureja Prestige.

Satureja

Premium

IZDELKI SATUREJA PREMIUM

Fino mleta piranska sol s prahom kraškega šetraja (30%) - 75 ml

Grobo mleta piranska sol s kraškim šetrajem (30%) - 125 ml

Kremni med s kraškim šetrajem - 125 ml



www.belajevi.si



SATURREJA

RDEČE / RED



KRAS / KARST

SATURREJA

RDEČE / RED

SATURREJA

BELO / WHITE



KRAS / KARST

SATURREJA







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

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-LETNA
TRADICIJA
PREDANOSTI
NARAVI
IN
DEDIŠČINI

