

BEHAVIOR



1839

**Izkustveni timski programi za zaključene družbe,
motivacijska srečanja zaposlenih (teambuildingi),
poslovna in prijateljska druženja, obletnice, rojstni dnevi,
avtentična izletniška doživetja**



Od 8 do 15 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. Prislužil 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, deležem samooskrbe, ...

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 vseobsežnosti, ... lahko postavijo tudi projekti, ki dišijo po zeleni prihodnosti?

Odgovore sem pred leti začela iskati v praksi in pisarno zamenjala z zemljo doma. Zdaj so zeliščni vrtovi in domačija poslovni in izobraževalni prostor, raziskovalni kabinet, eksperimentalni laboratorij, sprostitveni 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-doživljajskem 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. Imeli bomo priložnost, da všečkamo, delimo komplimente, nasmehe življenju in pestrosti narave, ker bomo med orkestrom izvirnih naravnih frekvenc to lahko resnično začutili.

Srčno si želim, da vam doživljaj 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 vzklije želja in potreba po sooblikovanju skupne zelene vizije prihodnosti, kjer bo odnos odločno stopil pred donos in bo Doživeti naravo preraslo v Živeti naravo.

Andrejka Cerkenik, vaša gostiteljica

Izberi program

Zdravo!

**Priklopi se
na Naravo**

Delavnica

TB1



ZAČIMBNI SVET ČUDES

Začimbe – zgodovinski luksuz, več stoletij gonilna sila svetovne ekonomije, simbol bogastva in moči imperijev, naravno plačilno sredstvo...

Njihovih zdravilnih, lepotilnih in dišavnih potencialov ter božanske energije so se več tisoč let še kako zavedali vladarji in drugi pomembneži starih kultur.

Kaj vse zmorejo kakovostne začimbe, kako nam lahko pomagajo pri zdravju in dobrem počutju, kako jih vsakodnevno uporabljati?

Odkrijte skrivnosti dišečih darov narave, za katere že iz tisočletne tradicije velja, da imajo izjemno moč, ohranjajo zdravje, celo podaljšujejo življenje. Spoznajte čudovite esence za oplemenitev jedi, ki so koristne ter v današnjem času celo prepotrebne.

Podajte se na pot samo raziskovanja, užitkov in veselja. Ostrite svoje čute - zase, za zdravo dolgoživost.



Program
TB1

Raziskovalci dišečih moči začimb

TB1

Začimbna osebna izkaznica

Spoznali boste, kaj skrivajo začimbe v svojih dišečih telesih, kaj vse vpliva na njihove zdravilne moči ter, kako iz njih izvabiti čim več koristnih potencialov za dušo in telo.

Skupinski eksperiment

V „začimbnem laboratoriju“ se boste vživeli v mojstre preizkuševalce ter s čutnimi zaznavami (vonj, vid, otip, okus) odkrivali identitete ter karakterje slavnih in manj poznanih svetovnih začimb ter okrepili senzorične sposobnosti.

Izkusili boste, kaj vse vpliva na kakovost začimbe (medij, priprava tekstura, način pridelave, ...)



Kraški šetraj – odpri se

Kaj vse lahko izvabimo iz ene začimbe, bodo udeleženci spoznavali na primeru kraškega šetraja. Začimbne soli – nepogrešljive prijateljice domače kuhinje ... Mini vzoreček, pripravljen v živo, boste v uporaben spomin na začimbno doživetje odnesli domov.

2:30 h

Delavnico vodi Andrejka Cerkenik.

Delavnica

TB2



ZDRAVILNA SINERGIJA VINA IN ZELIŠČ

Že tisočletja nazaj so vinski izvlečki veljali za izjemno učinkovite pri zdravljenju. V mnogih aspektih so takšni pripravki uporabnejši od močnejših alkoholnih izvlečkov ali čajev. Morda ste že slišali za Hildegardino vino, ki ga je opatinja spretno uporabljala že v 11. stoletju. Ali pa tradicionalno rožmarinovo, pelinovo vino, ...

Ni vsako vino primerno za pripravo izvlečka in tudi ne vsako zelišče. Poznavanje pravih kombinacij je ključ do življenjskih eliksirjev.

Naš pozdrav bo:
Po-moč z vinsko-zeliščnimi eliksirji.

Program
TB2



Vinsko-zeliščni

alkimisti

TB2

Osebna izkaznica

Vinski izvlečki. Na kratko boste izvedeli o zgodovini teh skorajda pozabljenih življenjskih eliksirjev.

Degustacijski laboratorij

Kaj je dobro vedeti, da bi lahko pravilno pripravili učinkovite vinske izvlečke vrhunske kakovosti?

Katere rastline so za to primerne in katera vina uporabiti?

Spoznajte vinsko-zeliščne napoje v praksi, ki jo boste - svetujemo - v varnih terapevtskih odmerkih lahko nadaljevali tudi doma.



Vinsko-zeliščna akcija

Kako pripraviti vinsko-zeliščni izvleček iz rožmarina, pelina, melise, šetraja, muškatne kadulje?

Zdravila so v majhnih „flaškicah“.

Alkimistični izziv bo pripraviti vinsko-zeliščni napoj z izbranim zeliščem, ki ga boste odnesli domov.

Delavnico vodi Andrejka Cerkenik

2:30 h

Delavnica

TB3



OD SIVE KOVINE DO BLEŠČEČE OSTRINE IN OKUSNE SVEŽINE

V kuhinji se mora nož dobro
»odrezati« in biti iz »pravega
materiala«.

Dragocena kovana materija je bila
skozi zgodovino predmet
občudovanja in trgovanja. Na
Vzhodu so skovali damaščansko
jeklo s čudežno risbo in izjemnimi
lastnostmi (naslednja fotografija).

Nabrušen nož v kuhinji je osebni
zaklad. To dobro vedo kuharski
mojstri po vsem svetu. V kuhinji
ostrina zagotavlja svežino. Seveda
je z ostrino povezana tudi lahkotnost
rezanja in eleganca rezalca.
Nabrušen nož manj poškoduje
sestavine, zmanjša izločanje sokov
iz celic, doprinese k natančnosti in
estetiki hrane.

Poigrajte se torej z ostrino vašega
noža in krepite ostrino vašega uma.



Program
TB3

Naostri svoj najljubši kuhinjski nož

TB3

Osebna izkaznica

Nož. Na kratko boste izvedeli o zgodovini te čudežne materije, ki domuje v vsakem gospodinjstvu.

Delavnica z mojstrom oblikovanja in brušenja nožev

Spoznali boste različne oblike nožev za rezanje sestavin, razna visokokakovostna jekla, pomen dobrih ročajev, si ogledali tehnike brušenja, ravnanja. Kako pravilno rezati, vzdrževati, čistiti nož, katere so primerne podlage za rezanje? Poskusili boste rezati razne sestavine z različnimi noži in ugotavljali razlike med uporabo ostrega in topega rezila.



Brušenje noža v živo

S pravilno tehniko ravnanja in brušenja boste spoznali, kako pripraviti nož, da bo v odlični formi za naslednji kuharski podvig. PREVERJENO – na delavnici boste vzljubili ostrino in bo zagotovo postala vaša stalna spremljevalka v kuhinji. Na delavnici bo izžreban nož (vsak udeleženec prinese na delavnico svoj najljubši kuhinjski nož), ki ga bo mojster pravilno naostril.

2:30 h

Delavnico vodi Toni Kancilja, priznani oblikovalec obeh nožev na fotografijah.

Delavnica

TB4



V PROSTRANSTVU ŽIVE KRAŠKE NARAVE

Rastlinska pestrost in čisto okolje sta naš potencial, naša moč, naše zdravje. Prav je, da se tega zavedamo med sprehodom ali tekom (fitnes na prostem), delom na zemlji (terapevtski center, zelena trgovina) ali nabiranjem plodov in zdravih zeli (domača lekarna).

Druženje z naravo in predstavniki prvinskega stvarstva ljudem dokazano povrne moči. V objemu naravnih ritmov in izvornih frekvenc se postopoma nezavedno začnemo uglasovati z našo notranjo naravo. Neposreden stik z zemljo nas sprosti, pomiri, krepi, zemlji, ravnovesi. Popelje nas k izvoru, domov, k sebi.

Ohranjajmo torej zemljo živo, zdravo, saj je to garancija za našo vitalnost in dolgoživost. Opazujmo naravo in ji prisluhnimo, kaj vse nam ima povedati.



Program
TB4

Fitofitnes™ Belajevi

TB4

Divja osebna izkaznica

Kontaktni Kras. Na kratko o naravnih posebnostih na stiku dveh svetov (Krasa in Brkinov), zaradi katerih je to območje neprecenljivo „zgoraj in spodaj“. Tako zelo, da se bližnji Park Škocjanske jame ponaša kar s tremi mednarodnimi značkami (Unesco, MAB, Ramsar).

Zemlja – vrtni fitnes in terapevtski prostor

Laboratorij za (samo) raziskovanje in eksperimentiranje. Poleg tega pa še zdrava in cenovno zelo dostopna zelena trgovina. Spoznali boste koristne, uporabne, zabavne in zdravilne plati fizičnega stika z zemljo, ki lahko služi tudi kot poligon za rekreacijo, meditativni in sprostitveni prostor ter učilnica za svobodno in vitalno dolgoživost.



Fitofitnes z botaničnim sprehodom vodita mag. botanike Stipe Hečimović in Andrejka Cerkenik.

Doživeti kraške divjinke v živo

Čaka vas avtentična botanična izkušnja s spoznavanjem užitnih in nadvse zdravilnih kraških divjink. Doživljajsko-motivacijski sprehod bo namenjen usmerjanju pozornosti v aktivno zaznavanje krajine in bogatega rastlinskega sveta s stimulacijo vseh čutov ob stiku z naravnim okoljem.

Udeleženci bodo odvisno od sezone obiska lahko ustvarili lasten herbarij kraških divjink z nasveti o možnostih uporabe v fitoterapiji in kulinariki.

2:30 h

Program

1. Zeliščni vrtovi

Voden spoznavno doživljajski sprehod po hišnem **začimbem nasadu** in **zeliščnem vrtu** s koristnimi nasveti o uporabi zelišč za krepitev zdravja in uporabo v kulinariki

2. Začimbna svetovalnica

Predstavitev lastne tehnologije pridelovanja začimb, koristni nasveti in za vzgojo vrhunskih začimb za lastno uporabo

3. Delavnica TB1, TB2, TB3, TB4

Izberite eno delavnico

4. Saturejina kosilo/večerja

Saturejini kulinarčni hodi (menu na naslednji strani)

5. Kraška domačija

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

Trajanje: 4 ure 30 min

Min število oseb: 8

Max število oseb: 15

Cena: info@belajevi.si

*Po dogovoru možnost tudi manjšega števila oseb z doplačilom

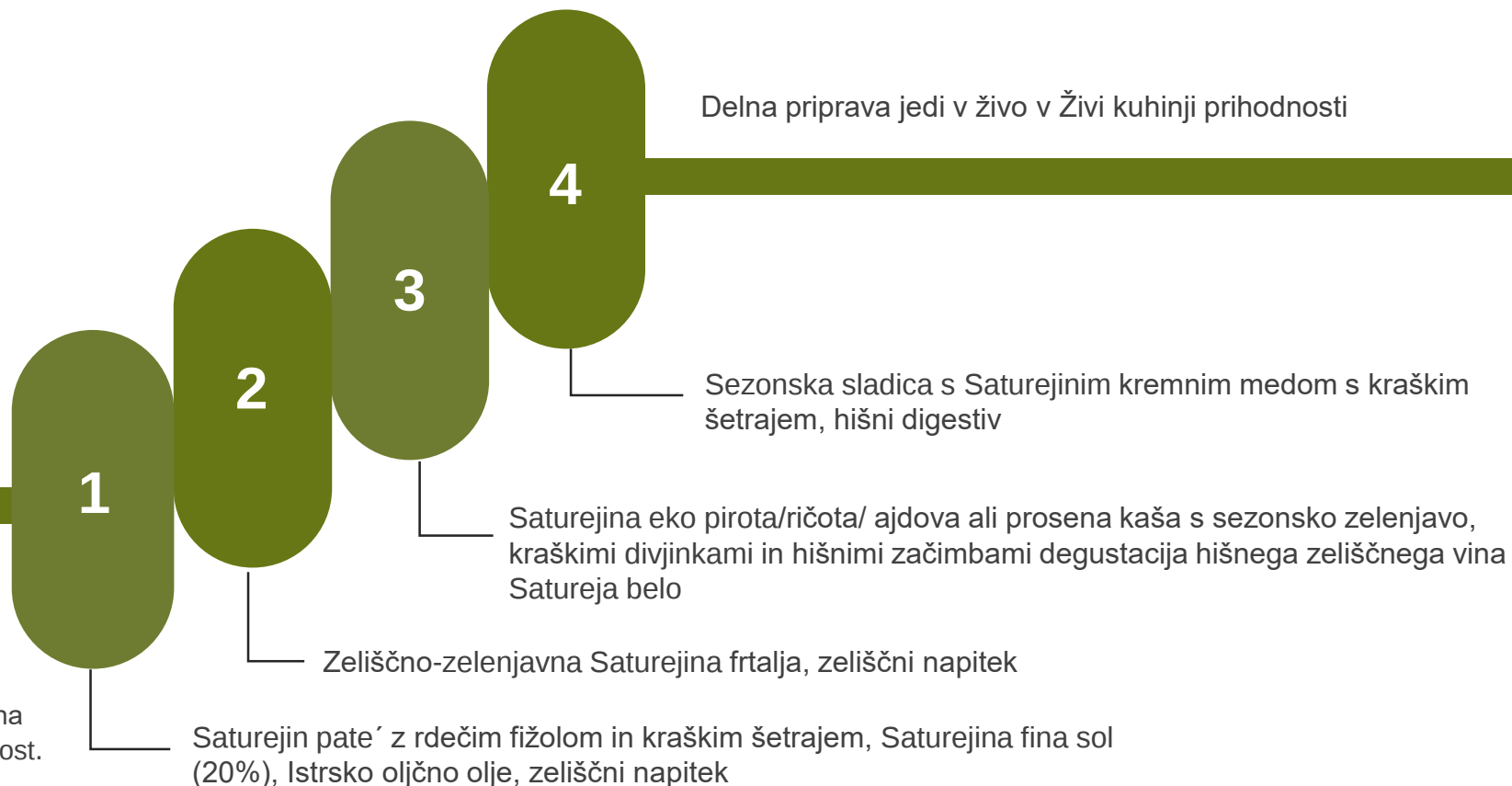
Začinjeno Saturejino kosilo/ večerja

Žive sestavine + druženje v živih ambientih našega posestva = **uživaška** izkušnja

Preživimo dan brez mesa in zavestno prispevamo k zmanjšanju obremenitve okolja

Pijača zunaj ponudbe se obračuna po ceniku domačije.

Domačija si pridržuje pravico do spremembe menija glede na sezonskost dostopnosti sestavin, kar pa ne vpliva na kakovost.





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 LET
PREDANOSTI
NARAVI
IN
DEDIŠČINI



