

SATUREJA AROMATIČNA »DIVJINKA« S KRASA



KATALOG IZDELKOV S KRAŠKIM ŠETRAJEM Z ZELIŠČNO-ETNOLOŠKE DOMAČIJE BELAJEVI



Kačiče Kras Slovenija

O Satureji

- Je v kozarčkih shranjen **pristen vonj** in **okus kraškega šetraja**, avtohtone kraške začimbnice.
- Med raziskovanjem kraške planote si je Satureja **za svoj dom** izbrala **košček Belajeve zemlje**. Zakaj? Ker je tu **zemlja zares čista** in brez umetnih dodatkov - kot je tista s kraških travnikov in gmajn. Pa še zato, ker ji lega omogoča, da se lahko cel dan **nastavlja kraškemu soncu**.
- Nabrana je ročno, po tradicionalnem postopku in le takrat, ko je **luna zares ugodna** ter je **kakovost njenih vršičkov najvišja**.
- Sušena je na naraven način, da **zadrži aromatičen potencial in ohrani svojo zdravilno moč**. Pravilen in kontroliran postopek od nabiranja do embaliranja se odraža v izrazito **zeleni barvi vršičkov** ter intenzivnoti okusa in vonja vseh Saturejinih izdelkov.
- Rada se **druži z lokalnimi prijatelji** (s piransko soljo in njenim cvetom, kraškim medom, kraškim kozjim sirom in drugimi) ter med vrhunskimi slovenskimi proizvodi še širi krog prijateljstva.
- V **kulinariki se odlično razume** z vsemi stročnicami (nepogrešljiva kombinacija), na veliko prijateljuje tudi z domačim kruhom, krompirjem, mesom, gobami, mlečnimi izdelki, zelenjavo (tudi kapusnicami). Dobro se počuti v družbi sladkih, kislih in slanih jedi.
- Skrbi, da nas kulinarčni užitki ne obremenijo preveč, »dela red« v našem telesu, preganja številne nepridiprave,..., skratka je **celostna domača zdravilka oz. fitoterapevtka**.
- Kot prava Kraševka je na prvi vtis **rahlo do zmerno pikantna**, vendar ji toplotna obdelava hitro vzame ostrino. Zato se je že iz preteklosti drži sloves popra, predvsem revnih, ki si pravega žal (danes bi lahko rekli na srečo) niso mogli privoščiti. Od tu ime *Poivrette* v francoščini in *Pfefferkraut* v nemščini. Kako pa zveni **Satureja—kraški poper** v slovenščini?
- 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 poljih, polnih šetraja. V srednjem veku naj bi ji zaradi **afrodizičnega potenciala** celo prepovedali vstop v samostane, saj naj bi onemogočala meniško življenje. Ta starodavna spoznanja krepijo tudi sodobne raziskave.



Za naročilo pokličite: 041 697 737 ali pošljite povpraševanje na info@belajevi.si



Saturejini izdelki

Saturejina sol 10%

fina

Fino mleti vršički kraškega šetraja: 20%
Piranska sol: 80%
Neto teža: 41 ml
Št. artikla: 1



Priporočamo: za začinjanje mesnih, ribjih, zelenjavnih (stročnice, krompir, gobe, kapusnice, poletna zelenjava,...) in drugih jedi tik pred serviranjem Kjer želite izrazitejšo slano in nežnejšo šetrajevo noto

Saturejina sol 20%

fina

Fino mleti vršički kraškega šetraja: 20%
Piranska sol: 80%
Embalaža: 41 ml
Št. artikla: 2



Priporočamo: za začinjanje mlečnih in drugih namazov, solat, omak, fižolovih in drugih zelenjavnih ter mesnih jedi, pašt in rižot Kjer želite izrazitejšo noto kraškega šetraja

Saturejin med

Fino mleti vršički kraškega šetraja:
Akacijev med
Embalaža: 106 ml
Št. artikla: 3



Priporočamo: kot dodatek k sirom, skuti, maslu ter kot sladilo za sladice, čaje in druge napitke

Saturejina sol 10%

groba

Grobo mlet kraški šetraj: 10%
Grobo in fino mleta piranska sol: 90%
Embalaža: 106 ml
Št. artikla: 4



Priporočamo: za kuhanje zelenjavnih in mesnih jedi (mineštre, jedi s stročnicami, golaži, meso, ribe in zelenjava pod peko ali v pečici)

Saturejini vršički 100%

Sušeni vršički kraškega šetraja: 100%
Embalaža: 370 ml

Št. artikla: 5



Priporočamo: za pripravo čajev, kuhanje in peko zelenjavnih ter mesnih jedi



Zeliščno-etnološka domačija Belajevi
Kačiče—Pared 13
6215 Divača
SI, Slovenija

T. +386 41 697 737 (Andrejka)
E. info@belajevi.si
W. belajevi.si
FB: domačija Belajevi