



Domačija Belajevi
Kačiče – Pared 13

SI-6215 Divača
M: +386 41 697 737
E: info@belajevi.si
W: www.belajevi.si

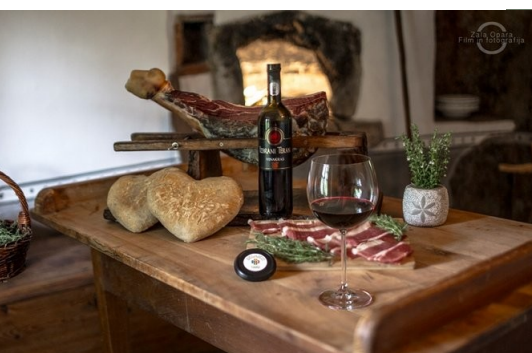
ZELIŠČNO-ETNOLOŠKA DOMAČIJA BELAJEVI

Promocijsko-degustacijski center kraškega šetraja in zaščiteneh lokalnih proizvodov

**PROGRAMI AKTIVNOSTI IN DOŽIVETIJ ZA SKUPINE OD 10 DO 18 OSEB
PREDSTAVITEV DOMAČIJE**

Prisrčno vabljeni!

Ekipa Belajevi





O DOMAČIJI

- ♥ »Gospa Belajeva domačija« se je **pred skoraj 200 leti** ugnezdila **na obrobju mogočnega in mističnega podzemnega sveta Škocjanskih jam**, ki ga je kot svetovno čudo narave prepoznal tudi **Unesco**.
- ♥ Vztrajno je kljubovala različnim zgodovinskim izzivom in uspela zadržati svoj prvotni videz, zato je bila pred desetletji razglašena za **kraško stavbno dediščino**.
- ♥ Že štiri generacije nazaj je dober glas o njej iz male vasice priromal celo do **cesarskega dvora**.
- ♥ Nekdaj znana po vinogradništvu, sadjarstvu in osmici je po daljšem obdobju umirjenega življenja pred kratkim ponovno zaživela. Tokrat si je nadela živopisano in dišečo zeliščno obleko.
- ♥ Na **učno-doživlajskem zeliščnem** vrtu danes gosti **najbogatejšo zbirko zdravilnih rastlin**, začimbnic in divjeraslih užitnih rastlin na Krasu.
- ♥ Gosti pa tudi **Saturejo, entuziastično promotorko kraškega šetraja**, ki vas bo z veseljem popeljala po »naravni lekarni« evropskih zelišč in svojem **šetrajevem nasadu**, vam predstavila kamen iz narave, ki mu je klena domača roka vdahnila dušo, da so iz njega nastale kamnoseške mojstrovine v obliki škrl, jert, škali, šapov, suhih kraških zidov, ... da se je rodila Belajeva domačija. Če boste želeli, boste lahko vstopili tudi v **svet začimbnih vonjav in okusov**, v Saturejino **hišno okuševalnico**, kjer se vam bodo poleg omamnih začimb in šetrajevih jedi in pijač, predstavili tudi izvrstni lokalni proizvodi (kraški pršut, teran, sir, skuta, med, brinjevec, ...). Morda vam bo zaupala zgodbo o **nenavadni najdbi v zidu stare hiše**, ki se je znašla v štiriperesnem srčnem grbu domačije, ali vam razkrila kotičke, za katere ve danes le malokdo, pred več tisoč leti pa so pritegovali množice ljudi iz daljnih dežel.

Veliko zgodb hranimo za vas Belajevi v Kačičah.

Da jim prisluhnete, da jih osebno doživite. Prisrčno vabljeni!

...*Dočuti energija Krasa...*



KRAŠKA HIŠA
KARST HOUSE



ZELIŠČNI VRT
HERB GARDEN



...*Feel the Energy of The Karst...*



VRT POKUŠIN
GARDEN OF TASTES



DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA
EXPERIENCE HOMESTEAD





MODULARNI PROGRAMI

Vodeni ogledi, degustacije, teambuildnigi in delavnice na domačiji za skupine od 10 do 18 oseb

KAZALO

1. Etno-zeliščne zgodbe Belajevih

- Belajevi zeliščni vrtovi
- Belajeva domačija - kraška stavbna in etnološka dediščina
- Saturejina degustacija

2. Dobrote iz Saturejine kuhinje

3. Saturejin začimbni teambuilding

4. Začimbno-kulinarična delavnica (gost kuharski mojster **Matjaž Cotič**)

REZERVACIJE:

rezervacije@belajevi.si

V primeru vprašanj smo vam z veseljem na voljo.



ETNO-ZELIŠČNE ZGODBE BELAJEVIH

ABC zelišč in dediščine Krasa - svetovnega posebnega med Jadranom in Alpami

TEMA 1: BELAJEVI ZELIŠČNI VRTOVI

Med vodenim sprehodom boste lahko spoznali bogato zakladnico evropskih zelišč. Popeljali vas bomo med cca 150 vrst, sort gojenih in divjih zdravilnih rastlin, dišečih začimb in užiten divje hrane. Izvedeli boste, kaj skrivajo raznoterimi vonji in okusi, kaj vse vpliva na zdravilno moč rastlin in na kakšen način nam pravzaprav pomagajo.

Program:

- voden **sprehod po zeliščnem vrtu** s postankom pri coni Kraški travnik - **ABC o kraških zeliščih** v ljudskem zdravilstvu (dediščina kraškega znanja in verovanja v zdravilno moč rastlin), sodobni fitoterapiji in uporabi v kulinariki/ praktični nasveti o uporabi
- Ogled hišnega **začimbne nasada**/ izkušnje o vzgoji začimb na Krasu
- **Predstavitve avtorskega projekta Satureja - kraška divjinka**/ regionalnega projekta **oživljanja zeliščarske, etnološke in kulinarčne dediščine Krasa** (od ideje do izvedbe s pomočjo evropskih sredstev in partnerskega povezovanja)

TEMA 2: BELAJEVA DOMAČIJA - KRAŠKA STAVBNA IN ETNOLOŠKA DEDIŠČINA

Med predstavitvijo domačije in vodenim ogledom etnološke zbirke v stari hiši boste spoznali svojevrsten primer prilagoditve kraškega človeka na zahtevne naravne danosti v preteklosti (surovo kamnito površje, zahtevni klimatski pogoji), kar se odraža v edinstveni kraški arhitekturi in življenju ter delu kraškega človeka..

Program:

- **Utrip kraške domačije nekoč** - kraška arhitektura/kamnoseške mojstrovine (kraški suhi zid, borjač, štirna, črna kuhinja s spahnjenico), etnološka zbirka/ voden ogled s predstavitvijo
- **Tradicionalna žganjekuha** na stiku Krasa in Brkinov/ predstavitev
- **Živeti dediščino** - predstavitev

TEMA 3: SATUREJINA DEGUSTACIJA

Predstavili vam bomo hišno začimbno znamko s kraškim šetrajem Satureja Belajevi in vizijo razvoja znamke. Sledila bo **degustacija**.

Degustacija:

- Degustacija hišnih izdelkov s kraškim šetrajem (rezine kruha s Saturejinimi solmi in oljčnim oljem, šetrajevo kuhano maslo, kremni jogurt s kraškim šetrajem, Saturejin kremni med s šetrajem, šetrajev čaj)

Pridržujemo si pravico do manjših sprememb degustacijskih proizvodov v enakem cenovnem in kakovostnem razredu.

Rezervacije: rezervacije@belajevi.si

Po dogovoru je možen tudi samo ogled Belajevih zeliščnih vrtov (tema I).



Saturejina degustacija

Trajanje: 30 min

Krepka kraška malica s predstavitvijo zaščitene lokalne proizvodnje

- Trajanje: 35 min**

- možne so manjše sezonske spremembe menija, ki količinsko in kakovostno ne odstopajo od navedene ponudbe
- Pogostitev pripravimo po predhodnem dogovoru najmanj tri dni pred obiskom

Za začinjanje jedi uporabljamo izključno hišne začimbe, ki so pridelane po ekoloških smernicah. Ostali izdelki (sir, skuta, pršut, med, teran, ...), ki jih uporabljamo pri degustacijah, so vsi lokalnega izvora. Na ta način želimo spodbuditi večjo potrošnjo lokalnih proizvodov z malo prevoženimi kilometri po načelu »KM 0« ter prispevati k razvoju, promociji in večanju prepoznavnosti našega območja.

Pošljite povpraševanje s predvidenim številom udeležencev na: info@belajevi.si



SATUREJIN ZAČIMBNI TEAMBUILDNIG

Okusi dišečega Krasa na pragu Unescove svetovne naravne dediščine

Program priporočamo za: praznovanje rojstnega dne, delovne in druge kolektive, družinska in prijateljska srečanja, obletnice in druga slavlja, ...

Trajanje programa: cca 4-5 ur

PROGRAM:

Raziskovalnica

- Belajevi zeliščni vrtovi – voden sprehod po zeliščnem vrtu, daljši postanek pri coni Kraški travnik, praktični nasveti o vzgoji in uporabi kraških zelišč - bogastvo kraškega travnika/ starodavna lokalna znanja o zdravljenju z rastlinami (dediščina kraškega znanja in verovanja v zdravilno moč rastlin), sodobna fitoterapija in uporaba v kulinariki
- Ogled hišnega začimbne nasada, izkušnje, nasveti: vzgoja začimb na Krasu in uporaba v kulinariki
- Predstavitve avtorskega projekta Satureja - kraška divjinka/ regionalnega projekta oživljanja zeliščarske, etnološke in kulinarne dediščine Krasa

Ustvarjalnica

- Saturejin srčni kruh s kraškim šetrajem, Saturejina pogača - delavnica (priprava + degustacija)
- Saturejina začimbna delavnica: ročno nabiranje + ročna izdelava enega izdelka po predhodnem dogovoru (zeliščna sol, macerat, tinktura, ...) - izdelek udeleženci odnesejo domov

Tekmovalnica

- Začimbijada I: kuharski dvoboj Začinjeno z občutkom (tekmovanje med skupinama + degustacija)
- Začimbijada II: zeliščni kviz Zdravo z naravo (tekmovanje med skupinama)

Okuševalnica

- Saturejina marendica (vključuje tudi pripravljene jedi med izvajanjem programa)



Pošljite povpraševanje s predvidenim številom udeležencev na: info@belajevi.si



ZAČIMBNO-KULINARIČNA DELAVNICA

Kuharski mojster Matjaž Cotič - Barve in arome Krasa na krožniku

Program priporočamo za: praznovanje rojstnega dne, delovne in druge kolektive, družinska in prijateljska srečanja, obletnice in druga slavlja, ...

Trajanje programa: cca 4 ure

Program

KRUH
PAŠTA
NJOKI
ŠTRUKLJI

v družbi

zelenjave (tudi divjerasle), mesa, mlečnih izdelkov, sadja in **KRAŠKIH ZAČIMB**

Tehnike priprave in serviranje

Male skrivnosti kuharskih mojstrov, ki jih dobro poznati v domači kuhinji

Degustacija pripravljenih jedi ob spremljavi vin iz vinorodnega okoliša Kras s predstavitevijo

Gradivo za udeležence

OPOMBA: zaradi zasedenosti izvajalca vljudno naprošamo za čimprejšnje povpraševanje.

Pošljite povpraševanje s predvidenim številom udeležencev na: info@belajevi.si



vršički

buds

SATUREJA



KRAŠKI ŠETRAJ

WINTER SAVORY

