

2



Foto Ivan Merljak

Andrejka je po Milanu hodila z velikim loncem, v katerem je nosila posajen šetraj. Kljub veliki naklonjenosti ni mogla ne opaziti, da je nemarno težak: začela ga je vedno bolj pogosto odlagati. In potem fotografirati – in rodil se je Kraški Šetraj Belajev. Personifikacija, ki je zaživela kar svoje življenje: Andrejka, ki si je prisegla, da ga bo dostojno predstavljala naokrog, lonec napoka v avto, priveže s pasom in gre z njim na prireditve, kjer ga kaže ljudem.

Druga stvarca, ki je na domačiji kar nekako postala živa, pa je bela kača z zlato krono. Pravzaprav je to palica, ki jo Andrejka največkrat uporablja, da z njo kaj pokaže obiskovalcem na svojem zeliščnem vrtu; izrezljal jo je sosed, in ker je pozitiven lik – kot vemo iz slovenskih ljudskih pravljic – pa še v Kačičah živi in je hkrati simbol zdravilstva, ima zdaj pomembno mesto v zgodbi, ki jo na domačiji Belajevih ustvarja 40-letna sociologinja.

SRCE NA DOMAČIJI

Domačija, ki nad vrati nosi letnico 1839, ima že od nekdaj svoje srce, ampak vedeli tega niso, dokler je niso začeli pred približno dvema letoma pod nadzorom zavoda za varstvo kulturne dediščine obnavljati. Ko so spraskali omet z zidov, so našli tudi nekakšno nišo, v kateri je bilo skrito stekleno srce, v njem pa križec, znamenje za vero, upanje in ljube-

zen. Mlada lastnica je srce takoj posvojila kot zaščitni znak. Njena domačija ima kar štiri; prvo srce predstavlja domačijo z značilno kraško arhitekturo, v kateri pikolovsko ohranjajo vse pomembne elemente in etnološke ostaline vsakdanjega življenja. Drugo srce je zeliščni vrt, kjer ima Andrejka kakih 160 vrst in sort rastlin, kar nekaj od njih uporabljenih v tretjem srčku: vrtu pokušin. Kar zraste, poskuša predelati v enostavne, polnovredne jedi z lokalnim značajem. Ker pa je potomka inovativnega kmeta, mora seveda tudi kaj po svoje: pri njej smo pokusili verjetno edino pivo na svetu, narejeno z dodatkom kraškega šetraja. Brez pretiravanja: izredno pitno, prijetno, blago, okus poskočnega zelišča pa ostane na jeziku kot prijeten opomin na nekaj duhovitega in novega.

Andrejka Cerkvenik vedno pripravi kaj domiselnega tudi za na krožnik. Za goste, najraje manjše skupine, ki želijo spoznavati skrivnosti zeliščnega sveta na vrtu in krožniku – če se seveda prej napovedo in domenijo. Mi smo na mizi našli lep prikaz njene kuharske filozofije: vse je bilo narejeno s kraškim šetrajem, postreženo pa v kombinaciji moderne in starinske »konfekcije«, kot na tem koncu rečejo posodju: namaz iz fižola, klasičnega šetrajevega družabnika. Da bo želodec manj ropotal. Šetrajev kruh iz polnozrnate moke, omamno dišeč, s hrustljava skorjico in mehko sredico.



3

Na prejšnji strani: Andrejka Cerkvenik, nova umna gospodarica z Belajevine, z »govorečim« kraškim šetrajem in kačo pozitivko.

1. Pivo s kraškim šetrajem. Priporočamo, ampak zvarjen je le v omejenih količinah.
2. Na zeliščnem vrtu je doma kakih 160 vrst in sort uporabnih zelišč, ki jih gospodarica rada razkaže napovedanim obiskovalcem.
3. Lastovke ima domačija v srcu: tako dobro se počutijo tu, da so se z mojstri, ki so prenavljali domačijo, dobredno merile, kdo bo hitreje in bolje zidal.