

Andrejka ga za obiskovalce peče v obliki srca, da ga še toplega lomijo kar z rokami. Štruklji s teranovo sredico, ki smo jim na kraju samem za zraven določili še ocvirčke iz pršuta. V izdelavo pa vam priporočamo tudi šetrajevo potico, ki si jo je zamislila sama. Imenitna slana potica v obliki štruklja je to, z albuminsko skuto, pršutom in kraškim šetrajem. Precej bolj kompleksnega okusa kot špehovka. Za konec pa še lončki, zloženske iz bele polente, kreme iz stročjega fižola, šetraja ter stoletne čebule na vrhu, poleg šetraja enega od Andrejkinih najljubših zelišč v kuhinji. Ob ugotavljanju, da ne bomo nikoli kaj prida vegani, smo pršutove ocvirčke radostno posuli še v to jed.

PRAZNIK ZELIŠČ IN ŠETRAJA ŠE POSEBEJ

Domačija počasi raste in postopoma se udejanjajo ideje, ki si jih lastnica tudi sproti izmišljuje; tu je obnova poslopj, pri kateri pravzaprav ne bi potrebovala nobenega nadzora, saj je skoraj bolj ortodoksna kot konzervatorji sami. Lani je s tremi soavtoricami pripravila knjižico Okusi dišečega Krasa, v kateri so predstavile jedi in zelišča, ki bi jih kazalo tu poiskati in uporabiti. V začetku septembra, od 4. do 13., pa bo drugi zelišč-

ni festival s prvim praznikom kraškega šetraja. Prav nekako v času bo, kot je bil včasih veliki semenj ob cerkvenem prazniku, in se bo končal kot vaški praznik. Dogajanje se v soorganizaciji lokalnega društva Mejame vrača v vasico, ki že stoletja vztraja med Krasom in Brkini. Festivalski program ima zares aktualne teme, ki se dotikajo zdravja ljudi in narave, odlične predavatelje (Sanja Lončar in Adriana Dolinar, dr. Klemen Rebolj, mag. Stipe Hečimović, Boris Čok). Kot rečeno, dobiva tudi kraški šetraj letos svoj prvi praznik. Na prvo nedeljo v septembru ga bodo ustoličili. Ravno v času, ko je po kraških gmajnah v polnem razcvetu.

Tisti dan bo vsega po malem. Od degustacij jedi in pijač s šetrajem do šetrajeve ustvarjalne ulice za otroke in odrasle, seznanjanja glede pridelave, predelave, destilacije, uporabe v kulinariki in fitoterapiji, ogleda hišnega nasada in naravnega rastišča, prodajnih stojnic, skratka, obiskovalci bodo spoznavali njegov kraški značaj v različnih preoblekah. Mogoče se pritakne tudi kakšno presenečenje, mogoče obisk kakega znanega kuharskega mojstra, znane medijske osebnosti, ki se bo poigrala s kakšno šetrajevo jedjo ... kdo ve, pri Belajevih je vse mogoče.

ČETRTO SRCE

Da ne pozabimo: četrto srce domačije Belajevih pripada živalcam, oblikovalka Jana Pečecnik, ki z veseljem oblikuje vse vizualno, kar domačija potrebuje, pa ga je ovekovečila z lastovkami. »Z njimi se počutim zelo povezano; rada potujem, rada občutim svobodo gibanja in vendar se zelo rada vedno znova vračam domov h koreninam. Kot one. Nenavadne ptice. Lani je en par vztrajno želel graditi gnezdo na tramu v prostoru, kjer smo ravno urejali kuhinjo ... Z metra sem ju lahko opazovala, ko sta prinašala material. Celó malo smo se pomenili in tudi nekaj glasnih besed je bilo, ko sem jima poskušala dopovedati, da bo treba gradbišče prestaviti v drug prostor,« pravi Andrejka. In doda: »Ko smo začeli obnavljati domačijo, sem vztrajala, da se zidarji delov, kjer so njihova gnezda, lotijo šele, ko bodo odletele na jug. Lepo se mi zdi, da vztrajajo pri nas in celo povečujejo svojo kolonijo, čeprav že dolgo na domačiji ni več živine in z njo muh, s katerimi se prehranjujejo.« Vse kaže, da je lastovkam bolj pomembno to, da čuti-jo življenje, sprejetost ...



Fižolov namaz

- ☐ 100 g suhega fižola (najraje rdeči fižol)
- ☐ pol manjše sveže rdeče paprike
- ☐ svež nepekoč feferon, 2 stroka česna
- ☐ 3 manjše vejice svežega kraškega šetraja
- ☐ pol lovorovega lista
- ☐ nekaj stebelc drobnjaka
- ☐ oljčno olje
- ☐ drobno mleta šetrajeva sol

PRIPRAVA

- 1 Fižol namakamo v večji količini vode najboljše čez noč (kakšnih osem ur), nato vodo odlijemo, fižol speremo in ga damo v mrzlo vodo. Kuhamo ga v delno pokritem loncu z lovorom in česnom, v zadnji tretjini mu dodamo še vejice svežega šetraja. (Šetrajeva stebelca odstranimo, kuhani listki lahko ostanejo v fižolu.)
- 2 Ko je fižol ohlajen, odlijemo odvečno vodo, če se ni pukahala, mu dodamo na majhne kocke narezano svežo rdečo papriko, feferon, drobnjak, oljčno olje in šetrajevo sol. Vse skupaj zmešamo s paličnim mešalnikom do gladkega.
- 3 Postrežemo s svežim kruhom.

O KRAŠKEM ŠETRAJU: Latinsko se imenuje *Satureja montana*, najdemo ga na suhih kraških travnikih in gmajnah. Cveteti začne ob koncu poletja. Ima bližnjega sorodnika: vrtni šetraj. Kraški pozimi izgubi dobršen del arome, neprekuhan pa bo jed »popopral«, zato ga imajo radi ljubitelji pikantnega. Kuhan izgubi velik del gajstnosti, aroma pa se ohrani.