



Domačija Belajevi
Kačiče – Pared 13

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

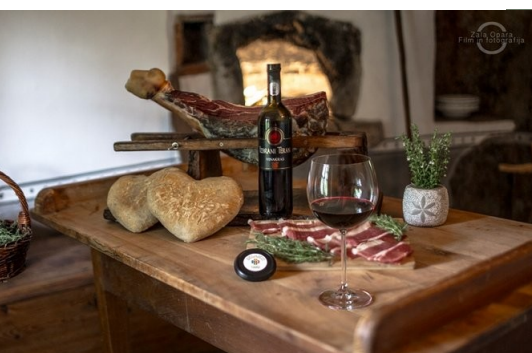
ZELIŠČNO-ETNOLOŠKA DOMAČIJA BELAJEVI

Promocijsko-degustacijski center kraškega šetraja in zaščitene lokalnih proizvodov

**PROGRAMI AKTIVNOSTI IN DOŽIVETIJ ZA SKUPINE OD 19 DO 50 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, škals, šapov, suhih kraških zidov, ... da se je rodila Belajeva domačija. Če boste želeli, boste lahko vstopili tudi v **svet začimbni 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, animacije, predavanja na domačiji, botanični sprehodi v naravi za skupine od 19 do 50 oseb

Program ogledov in doživetij na domačiji je zasnovan modularno. Aktivnosti lahko poljubno izbirate in sestavljate po vaših željah. Pri vsaki aktivnosti je navedena tudi dolžina trajanja in minimalno število oseb za izvedbo programa. V primeru zainteresiranosti za obisk, nam pošljite vaše povpraševanje z zelenimi aktivnostmi iz programa. Če ste zainteresirani za predavanja, ki jih izvajajo zunanji predavatelji, vas vljudo naprošamo, da telefonsko ali po elektronski pošti na info@belajevi.si čimprej pošljete povpraševanje, da preverimo njihovo razpoložljivost.

KAZALO

1. Etno-zeliščne zgodbe Belajevih

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

2. Dobrote iz Saturejine kuhinje

3. Etnobotanični sprehod na vratih Unescove naravne dediščine v družbi biologa

4. Zabavno-animacijski program

- Belajeva začimbijada
- Ljudska pesem in ples v kraški noši na kraškem borjaču
- Vino – užitek in kultura v kozarcu

5. Predavanja o posebnostih Krasa in Brkinov z možnostjo degustacije

- Kraška kulturna krajina in kraški šetraj
- Kozarec kraškega terana za železno zdravje
- Sodobna žganjekuha kraškega brinjevca in brkinskega slivovca
- Kraški med - zdravilno bogastvo suhih kraških travnikov

6. Predavanja o zdravju s pomočjo pravilne prehrane z Marijo Merljak

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 spoznavali bogato zakladnico evropskih zelišč. Popeljali vas bomo med cca 150 vrst, sort gojenih in divjih zdravilnih rastlin, dišečih začimb in užitne 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 spahnjenco), etnološka zbirka/ voden ogled s predstavitvijo
- **Tradicionalna žganjekuha** na stiku Krasa in Brkinov/ predstavitev
- **Živeti dediščino** - predstavitev

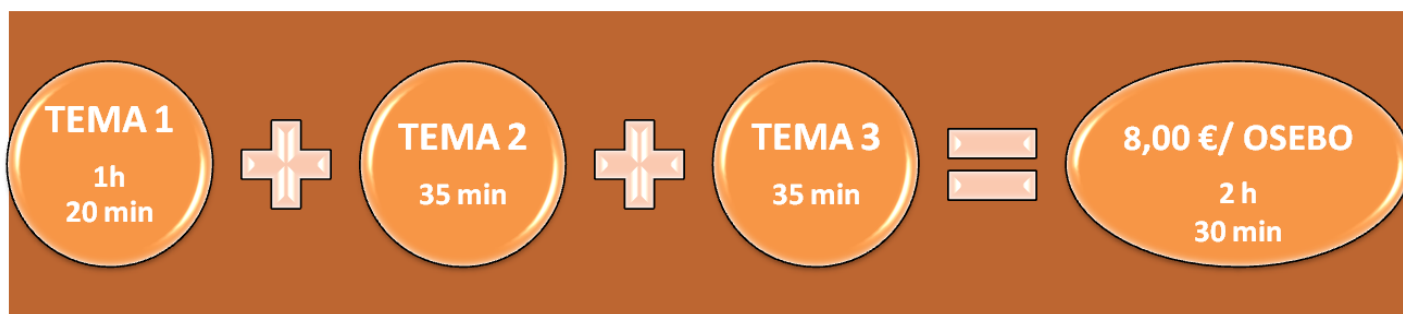
TEMA 3: SATUREJINA DEGUSTACIJA

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)



Rezervacije: rezervacije@belajevi.si

Možen je tudi samo ogled Belajevih zeliščnih vrtov (tema 1).



Saturejina degustacija

Trajanje: 30 min

Krepka kraška malica s predstavitvijo zaščitene lokalne proizvode

- Trajanje:** 35 min

Trajanje: cca 40 min

- ročno rezanje kraškega pršuta v živo
- degustacija šetrajevega piva (na voljo le občasno)
- degustacija kraškega brinjevca in brkinskega slivovca s predstavitvijo

- možne so manjše sezonske spremembe menija, ki količinsko in kakovostno ne odstopajo od navedene ponudbe
- degustacija, marendi ter kosilo so možni samo po predhodnem dogovoru najmanj tri dni pred obiskom in le v kombinaciji z izborom vsaj še ene aktivnosti iz programov

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

[illegible]

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.



ETNOBOTANIČNI SPREHOD NA VRATIH UNESCOVE NARAVNE DEDIŠČINE V DRUŽBI BIOLOGA

Bogastvo kraškega travnika v ljudskem zdravilstvu, sodobni fitoterapiji in kulinariki

Botanični sprehod z biologom

Lokacija: suhi kraški travniki in pašniki na obrobju Parka Škocjanske jame

Trajanje: 3 pedagoške ure

Predznanje: ni potrebno

Oprema: primerna oblačila in obutev za kamnit teren

Botanična delavnica je namenjena prepoznavanju kraških zdravilnih rastlin, začimb in divjeraslih užitnih rastlin (tudi grmovnic). Seznanili se bomo s praktično uporabo obravnavanih rastlin v ljudskem zdravilstvu, sodobni fitoterapiji in kulinariki.

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



PREDAVANJA O POSEBNOSTIH KRASA IN BRKINOV Z MOŽNOSTJO DEGUSTACIJE

Lokacija: Belajeva domačija (šotor)

Trajanje: cca 1 ura

Predavanja izvajajo zunanji izvajalci, eksperti s področjih izbranih tem

Za podrobnejši opis posamezne teme in ceno programa pošljite povpraševanje s predvidenim številom udeležencev.

Dodatne možnosti: degustacije vzorcev z doplačilom po predhodnem dogovoru (cca 20 min)

OPOMBA: zaradi zasedenosti predavateljev je potrebno preveriti razpoložljivost prostih terminov

Teme:

1. Kraška kulturna krajina in kraški šetraj
2. Kozarec kraškega terana za železno zdravje
3. Sodobna žganjekuha kraškega brinjevca in brkinskega slivovca
4. Kraški med - zdravilno bogastvo suhih kraških travnikov

INTERAKTIVNA PREDAVANJA O ZDRAVJU S POMOČJO PRAVILNE PREHRANE Z MARIJO MERLJAK

Lokacija: Belajeva domačija (šotor)

Trajanje: cca 1 ura 45 min s pogovornim delom (odgovori na vprašanja udeležencev)

Za podrobnejši opis posamezne teme in ceno programa pošljite povpraševanje s predvidenim številom udeležencev.

Predavanja izvaja Marija Merljak, univ. dipl. ing. živ. tehnologije, specialistka za zdravo prehrano in soavtorica več knjižnih uspešnic o zdravi prehrani

OPOMBA: zaradi zasedenosti predavateljice je potrebno preveriti razpoložljivost prostih terminov

Teme:

1. Preprečimo utrujenost in izboljšajmo imunski sistem
2. Ravnovesje na krožniku - harmonija v telesu
3. Preprečimo alergije in seneni nahod
4. Hrana za mlado in zdravo srce



ZABAVNO-ANIMACIJSKI PROGRAM

Belajeva začimbijada

Trajanje: cca 1 ura 10 min

Opis:

1. Zeliščni kviz za ženske in moške
2. Iz zeliščnega vrta na krožnik v 30 minutah

Udeleženci sodelujejo v različnih učno-doživljajskih igrah, ki ponujajo interaktivno spoznavanje zelišč in njihove uporabe v fitoterapiji in kulinariki. Program je zasnovan tako, da se udeleženci razdelijo v dve skupini, izberejo predstavnike, ki tekmujejo v imenu skupine in zbirajo točke za končni rezultat in nagrado.

Ljudska pesem in ples v kraški noši na kraškem borjaču

Trajanje: cca 40 min

Opis:

S prikazom v živo obiskovalci spoznajo vse dele kraške noše (moške in ženske) iz prve polovice 19. stoletja, obdobja, ko je živel Belajeva domačija. Udeleženci prejmejo besedilo dveh ljudskih pesmi in sodelujejo pri izvedbi. Ob koncu sledi še predstavitev osnovnih korakov primorskega ljudskega plesa, kjer lahko sodelujejo tudi obiskovalci.

Gost/ja: član/ica lokalne folklorne skupine (zaradi zasedenosti gostje je potrebno čimprej preveriti razpoložljivost prostih terminov)

Vino – užitek in kultura v kozarcu

Delavnica o vinih

Trajanje: cca 1 ura 30 min

Opis:

S pomočjo izkušenega sommeliera udeleženci spoznavajo skrivnosti žlahtne kapljice. Naučijo se osnov postrežbe vina (primerni kozarci za določeno vrsto vina, pravilno odpiranje, temperatura serviranja, kombiniranje vin s hrano, lastnosti in učinki vina...) in poskusijo 4 vzorce izbranih lokalnih vin. Udeleženci aktivno sodelujejo pri vseh temah. Ob zaključku se pridobljeno »preveri« v zabavnem vinskem kvizu z nagrado za zmagovalca.

Gost: sommelier in poznavalec avtohtonih lokalnih vin

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