

BEHAVIOR



1839



 KRAŠKA HIŠA

 ZELIŠČNI VRTOVI

 ŽIVA KUHINJA

 DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA

POSŁANSTVO ŠTIRIH SRC na 1+3

Dragi ljubitelji razkošnih zakladov narave, dediščine in pristnih okusov. Prsrčno dobrodošli na moji rojstni domačiji v Kačičah, kjer kot že šesta generacija Belajevih na hišni številki 13 nadaljujem tradicijo predanosti naravi in dediščini.

Vabim vas, da vstopite v moj svet in spoznate rastlinski kozmos v zavetju edinstvenih suhih kraških zidov, kjer vam ponudim izvirne podobe, vonje in okuse naših krajev. Pred vami se bo odvila živa predstava, kjer boste kot aktivni soustvarjalci, raziskovalci in okuševalci spoznavali čare in koristi osebne družnje z naravo.

Območje za čutno zaznavanje, učenje ali zgolj sproščen terapevtski odmik od vsakodnevnih izzivov so naši zeliščni vrtovi, kjer se boste med sprehodom po naravni lekarni okrog 130-ih vrst in sort zdravnih rastlin, dišečih začimb in divjeraslih užitnih rastlin lahko prepustili omamni aromaterapiji na prostem.

V hišnem začimbem nasadu boste srečali Saturejo, kraško divjinko, ki vam razkrije zdravnih in kulinarčnih čare dišavnega hišnega zlata - kraškega šetraje in drugih mediteranskih začimb, ter vas popelje še v osrčje domačije – v staro hišo s črno kuhinjo in spahnjenco, kjer se je natanko pred 180 leti začela pisati zgodovina Belajevih.



KRAŠKA HIŠA



ZELIŠČNI VRTOVI



ŽIVA KUHINJA



DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA

Doživetje utripa življenja kraškega človeka in vitalne dolgoživosti domačije na izviren način spremljajo kulinarčni hodi iz moje Žive kuhinje, ki so mešanica domačih jedi, izvrstnih lokalnih proizvodov in svežih hišnih začimb. Seveda jedi bogatijo tudi ščepci koristnih informacij o karakterju in vsestranski uporabnosti začimb – teh odličnih podpornic našemu zdravju v kulinariki in fitoterapiji.

Za popolno izkušnjo lahko obisk začnimo še z družabnim programom, najraje pevskim. Ljubezen do glasbenega odra izvira že iz otroštva. Ostajam mu zvesta. Na kraškem borjaču obdanim s kraškim zidom v vlogi avditorija ali na zeliščnem vrtu z imenitno živopisano kuliso.

Rada zaključim z lastovkami. Te, le na videz krhke ptice, me učijo sobivanja z zakoni narave, so simbol poguma, vztrajnosti in predanosti. Njihov svobodni let je navdih za odprti pogled. Ko jeseni odidejo, si obljubimo, da se spomladi spet vidimo. Vedno znova. Iz generacije v generacijo. Vrata domačije so odprta.

Tudi za vas. Vljudno vabljeni!





ZELIŠČNI VRTOVI

ZELIŠČNI VRT Z NAJBOGATEJŠO
ZBIRKO ZDRAVILNIH RASTLIN,
ZAČIMBNIC IN DIVJERASLIH
UŽITNIH RASTLIN NA
PRIMORSKEM

Med vodenim sprehodom vam na
učno-doživljajskem zeliščnem vrtu
vam predstavimo zdravilne moči
evropskih zelišč in svetujemo, kako
jih uporabiti, da boste od njih dobili
največ koristnih učinkovin.



ZELIŠČNI VRTOVI

„ZAČIMBNI NASAD -
AROMATERAPIJA NA PROSTEM

V hišnem začimbnem nasadu s skrbnostjo in odgovornostjo vzgajamo submediteranske začimbnice, ki jih v domačih jedeh in izdelkih ponudimo obiskovalcem.



ZELIŠČNI VRTOVI

SVET ZDRAVILNIH ČUDES

Zgodovina začinjanja jedi korenini globoko v preteklosti. Naši predniki so najbrž po naključju ugotovili, da je hrana z dodatkom dragocenih dišečih zeli okusnejša, obstojnejša, lažje prebavljiva, ...

Kaj vse skrivajo rastline darežljivega in izrazitega vonja ter okusa, ali znamo pravilno „brati njihovo naravo“, kako stopiti z njimi v stik, da se nam bodo odprle in nam razkrile svoje resnične moči?



ZELIŠČNI VRTOVI

ZAČIMBNA PROMENADA

Čas je za začimbno promenado, med katero boste izvedeli, kaj vse zmorejo začimbe ter, kako lahko pomembno prispevajo k vašemu zdravju in dobremu počutju. Za zaključek pa še ščepec osebnih izkušenj in koristnih namigov o vzgoji kakovostnih začimbnic za lastno uporabo.



ZELIŠČNI VRTOVI



180 LET PREDANOSTI NARAVI IN DEDIŠČINI

Domačija Belajevi se je pred 180 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 in njenih gospodarjih zaradi naprednega kmetovanja iz male vasice priromal celo do cesarskega dvora. Nekdaj znana po vinogradništvu, sadjarstvu in osmici je po daljšem obdobju umirjenega življenja nedavno ponovno zaživela. Tokrat si je nadela živopisano in dišečo zeliščno obleko.



KRAŠKA HIŠA

KRAŠKI KAMEN NA „1001 NAČIN“

Doživeli boste utrip domačije nekoč ter 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 na tem območju.

Na domačiji vam predstavimo kamen iz narave, ki mu je klena domača roka vdahnila dušo, da so iz njega nastale kamnoseške mojstrovine v obliki škrl, jert, škal, šapov, suhih kraških zidov, ...

Pritličje stare hiše s črno kuhinjo in spahnjenco ohranjamo v izvorni podobi iz prve polovice 19. stoletja.



KRAŠKA HIŠA

KRAŠKI SUHI ZID – NESNOVNA SVETOVNA DEDIŠČINA POD OKRILJEM UNESCA

Lepota, skladnost, izvirnost, vtkane v identiteto kraške pokrajine. Kraški kamen – „utrzan iz zemlje“ za skromno preživetje Kraševca. Trebljen, pobran, izkopen, trgan, skrbno položen in brez veziva pravilno prepleten v stotine kilometrov čvrste in estetske grajene strukture. Suhi zid je edinstvena kraška Forma viva in izvirno ohranjen zapis življenja v nekih drugih časih.

Mojstri suhozidne gradnje vedo povedati, da našo domačijo varuje in plemeniti eden najlepše ohranjenih suhih zidov na Krasu.



KRAŠKA HIŠA



ŽIVA KUHINJA

Moja Živa kuhinja prihodnosti™

Kreativna, inspirativna, aktivna, dinamična, raziskovalna, naravna. Kuhinja koristnih naravnih spoznanj in samoraziskovanj, kaj nas v resnici krepí, plemeniti, polnomoči, dolgoživi. Vsak dan drugačna. Kot je narava. Ker iz nje črpa svoje poslanstvo. Je zavedanje, da je hrana živi-lo in ne življenjsko osiromašeno polnilo. Malo divja, malo domača, sodobno urbana in spogledljivo tradicionalna. Nič gostilniška, zelo osebna, a popolnoma odprta za druženje.

Moja Živa Kuhinja zrcali osebni pogled na kulinariko prihodnosti, kjer namesto standardiziranih receptur stopi v ospredje kreativnost, iznajdljivost, učljivost, radovednost, namesto fiksnih menijev dinamičnost in dnevna prilagodljivost ponudbi iz zelenega butika, namesto seštevanja praznih kalorij živost, polnost, bio-aktivnost. Je kuhinja brez odvečnega posodja in razkošnih servisov, ... a vseeno elegantna, fina, glamurozna, sijoča in sončna. Z majhnim trajnostnim prispevkom k zero waste, z željo, da ob koncu druženja ostanemo brez ostankov in prijaznim sporočilom o nujnosti ohranjanja zemlje žive, zdrave. Ter z vizijo, da bi z vsakim grižljajem rastlo zavedanje, da smo del narave in s tem soodgovorni za njeno (našo) zeleno prihodnost.

Kulinarika je zame več kot odmerjanje sestavin in njihovo spajanje. Je spoštovanje zemlje in poklon naravi. So okusi, ki so zares okusni in so pravi, pristni, izvorni, sveži, živi.

Iz sestavin želim izveliči najboljše. Zato so zelenjavna njiva, začimbni nasad in zeliščni vrt hišna zelena trgovina, skrbno izbrani proizvodi naše dežele ključna sestavina. Samo kar je dobro zame, je dobro tudi za vas.

Če je le možno, se kulinarčna izkušnja zgodi zunaj. Med spoznavanjem razkošnih naravnih ambientov naše domačije. Nič ni daleč vnaprej definirano. Med interaktivnimi sprehodi po zeliščnem vrtu, začimbem nasadu, med suhimi kraškimi zidovi ali na kraškem borjaču se zgodijo izvirni kulinarčni hodi. Raziskovanje okusov in vonjev sredi očarljivih dišavnih trav je svojevrstna dogodivščina. Je doživetje nečesa novega, nenavadnega, morda tudi inspirativnega. Hkrati pa smo v kraljestvu naravnih frekvenc z vsakim korakom bliže svojemu izvoru, sebi. In to je v resnici bistvo moje Žive kuhinje.

In, ja...moje kuhinje ni brez začimb. Začimbe so dodajanje življenjske sile jedem. Čeprav za svoje življenje potrebujejo zelo malo, zmorejo zares, zares veliko. Z njimi ustvarjam vabljive in živahne okuse. Usodna je pred leti hotela, da sem se eni še posebej intenzivno posvetila. Kraški šetraj (Satureja montana) je hišno kulinarčno zlato, ki mi daje veliko veselja. Upam, da bo osmišljen košček zemlje, na katerem vzgajam veliko strast, dosegele tudi vas. Želim, da z mojega doživljajskega posestva in iz moje kuhinje odidete še bolj zvedavi, začinjeno očarani, željni življenja, srečni!



KRAŠKI ŠETRAJ – HIŠNO KULINARIČNO ZLATO

Hišna znamka vrhunskih izdelkov s
kraškim šetrajem SATUREJA –
KRAŠKA DIVJINKA je plod
večletnega pionirskega raziskovanja
in razvoja lastne tehnologije ročne
pridelave in predelave.



 ŽIVA KUHINJA

KRAŠKI ŠETRAJ – HIŠNO KULINARIČNO ZLATO

Med obiskom povprašajte po
kremnem medu, piranski soli,
kozjem siru in občasno pivu s
šetrajem, Saturejinem vinu,
šetrajevem krepčilnem napitku
Karstmatchi, antispetičnem
šetrajevem hidrolatu, ...

OKUSI DIŠEČEGA KRASA

Na kraškem borjaču, v stari hiši, v začimbnem nasadu ali na zeliščnem vrtu boste lahko vstopili v svet, kjer se vam bodo poleg omamno začinjenih domačih jedi predstavili tudi izvrstni lokalni proizvodi (kraški pršut, teran, sir, skuta, med, ...)



ŽIVA KUHINJA

Ljudje brez svoje kuhinje so kot jedi brez začimb. Zdravilne rastline in začimbe so naše bogastvo, naravna dediščina, naš ponos. Krepijo nas, zdravijo in osrečujejo.

V SOŽITJU Z NARAVO

Okusi nas spremljajo od samega začetka, z njimi rastemo in zorimo. So del našega zavedanja in identitete. Predstavljajo sožitje človeka, narave, univerzuma.



ŽIVA KUHINJA



PRISTNO SREDI PRVINSKEGA

Gostom, popotnikom, turistom,
izletnikom, prijateljem ponudimo
pristne okuse naših krajev.

ŽIVA KUHINJA

Koščki, grižljaji, ščepci in kančki sestavljajo veliko podobo sodobne gastronomije. Te ni brez kreativnih in čutečih rok, ki na piedestal postavijo izbrane lokalne sestavine in avtorske kulinarične mojstrovine.



ŽIVA KUHINJA

MED ZELIŠČNIMI SPREHODI IN KULINARIČNIMI HODI

Sprehodi in užitki se bodo vtisnili v spomin, okusi pa ostali še dolgo. Z vsakim grižljajem bo raslo tudi spoznanje, da si vsaka dobra jed zasluži spoštovanje.

Foto: Nejc For



ŽIVA KUHINJA

SREDI BUTIKA EVROPSKE BIODIVERZITETE

Na domačiji vas povabimo, da za trenutek izstopite z vlaka intenzivne vsakdanjosti in svoj dragoceni čas posvetite sprostitvi in druženju v butiku evropske biodiverzitete.



ŽIVA KUHINJA

KULINARIČNE KREACIJE

Recepture predstavljajo žive slike krajev, ljudi, navad in običajev. Izvirni zapisi in kreacije imajo tudi bolj osebni pečat, nosijo ime kraja, pokrajine, sestavin ali celo ime ustvarjalca. So zapis časa z vonjem, okusom, barvo in obliko. Ljubitelji dobrega, lepega in okusnega v hrani vidijo kulinarčno sliko s podpisom.



ŽIVA KUHINJA

KULINARIČNA RAZGLEDNICA Z OPSEBNIM PEČATOM

Ko eminenca visoke slovenske
kulinarike v moji živi kuhinji s
šetrajem v roki pred gosti pove, da je
preizkusil kuhinje na različnih
kontinentih, a je to eden najlepših
ambientov, v katerih je kadarkoli imel
priložnost postreči goste, zagotovo
pusti pečat.



SRČNI KRUH S KRAŠKIM ŠETRAJEM

Hišna specialiteta. Pripravljen z
rokami in postrežen brez noža.
Poklon našim gostom s koščkom
sveže pečenega srca je simbol
gostoljubja in srčne hvaležnosti.





DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA

ZAČINJENO Z GLASBO

Najprej je bila ljubezen do petja in glasbenih odrov. Leta kasneje se je pridružila še ljubezen do zeliščnega sveta. Zdaj na domačiji združujem oboje. Najbrž zato, ker oba svetova magično uravnava razpoloženje in čustva.



DOŽIVLJajska DOMAČIJA



NARAVNI SPROŽILCI VESELJA

V objemu čarovnih barv in vonjav se čisto spontano zgodi, da se obiskovalcem pridružijo dobra volja sproščenost, umirjenost.



DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA

GLASBA IN KULINARIKA

Simfonijo okusov, barv in vonjav lahko na domačiji zaokrožimo z izvirnim zabavnim programom.

Oder z barvito naravno kuliso našega vrta in s kraškim zidom objekt kraški borjač, ki se odlično odreže v vlogi avditorija, sta zanimiva gostitelja glasbenih in drugih kulturnih predstav.



DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA

KRAŠKA NOŠA

Ljudsko kulturo in narodno zavednost smo na slovenskem ohranjali tudi z oblačilnim videzom. To izjemno etnološko dediščino danes med nami ohranjajo folkloristi.

Status narodne noše ima poleg gorenjske tudi ljudska noša na tržaškem.

Kaj so značilnosti te izvorno praznje obleke, koliko plasti obsega kmečka noša iz obdobja, ko je vzcvetela naša domačija, in še marsikaj zanimivega boste lahko izvedeli v predstavi priznanega folklornega para. Za začimbo pa še pesem iz slovenske ljudske zakladnice v živo.



DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA



PANJ HOSTEL

Junij 2020



Zač(i)nite dan s **kraškim šetrajem**.
Prisrčno dobrodošli pri nas!
EKIPA BELAJEVI

Zeliščno-etnološka domačija Belajevi
Kačiče – Pared 13, 6215 Divača
T. +386 41 697 737 E. info@belajevi.si
FB. Domačija Belajevi z zeliščnim vrtom

180 LET
PREDANOSTI
NARAVI
IN
DEDIŠČINI

