

BEHAVIOR



1839

S A T U R E J A

· · · · · k r a š k a · · · · ·
· · · · · d i v j i n k a · · · · ·

Med raziskovanjem edinstvenega Krasa si je kraška divjinka za svoj dom izbrala tudi košček Belajeve zemlje. Zakaj? Ker je tu zemlja živa, zares čista, popolnoma neodvisna od umetnih dodatkov - kot je tista z bližnjih suhih travnikov in gmajn. Pa še zato, ker lahko zaradi submediteranske klime užije veliko sončnih dni in jo občasno prevetri znamenita kraška burja.

KATALOG SATUREJINI IZDELKOV 2020



**Začimbna znamka izdelkov
s kraškim šetrajem**

DIŠEČA KRAŠKA MOČ

Kar zraste na Krasu, ima močan karakter. Zahtevni naravni pogoji narekujejo, da se aromatične rastline opremijo s snovmi, ki jim pomagajo preživeti. Na seznamu se tako znajdejo antioksidanti in druge revitalizirajoče snovi, protistresni hormoni, eterična olja za zaščito pred mikrobi, zajedavci, seveda ne gre brez esenc za simpatiziranje z opraševalci, ...tega bogastva zdravih moči smo z uživanjem lahko deležni tudi mi.

Najkakovostnejše začimbe gre torej iskati v okoljih, kjer rastejo samoniklo in so pridelane na način, da lahko razvijejo svoj potencial.



ROČNA PRIDELAVA KRAŠKEGA ŠETRAJA, NAJVIŠJA KAKOVOST, BUTIČNE SERIJE

V hišnem začimbem nasadu s srčnostjo in odgovornostjo že šesto leto vzgajamo submediteranske začimbnice, največ kraškega šetraja.

Ročna pridelava, nabiranje izključno ob ugodnih dnevih v optimalni tehnološki zrelosti, selekcija najkakovostnejših začimbni delov začimbe, naravno sušenje in posnemanje naravnih pogojev za rast prispevajo, da sušena začimba zadrži aromatične snovi in ohrani svojo polno zdravilno moč.



KRAŠKI ŠETRAJ – KRAŠKO KULINARIČNO ZLATO

V kulinariki se šetraj odlično razume s stročnicami (nepogrešljiva kombinacija), na veliko prijateljuje z mesom, ribami, zelenjavo, krompirjem, mlečnimi izdelki, polentami, paštami, domačim kruhom ... Dobro se počuti v družbi sladkih, kislih in slanih jedi. Skrbi, da nas kulinarčni užitki ne obremenijo preveč, spretno "čisti škodljivce" iz našega telesa, ima močan antiseptičen, antioksidativen in krepčilen karakter..., skratka je "celosten hišni zdravilec". Kot pravi Kraševac je na prvi vtis rahlo do zmerno pikanten, vendar mu toplotna obdelava hitro vzame ostrino. Zato se ga že iz preteklosti drži sloves popra, predvsem revnih, ki si pravega niso mogli privoščiti. Od tu ime Poivrette v francoščini in Pfefferkraut v nemščini.



SATUREJA

SATUREJA JE KONCENTRIRANA MOČ KRAŠKEGA ŠETRAJA
(LAT. SATUREJA MONTANA) - AVTOHTONE KRAŠKE ZAČIMBNICE

Hišna znamka vrhunskih izdelkov s kraškim šetrajem je plod večletnega pilotnega raziskovanja, preučevanja in razvoja lastne tehnologije pridelave in predelave.

Kontroliran postopek od nabiranja do embaliranja se odraža v izrazito zeleni barvi vršičkov ter intenzivnosti vonja in okusa vseh Saturejinih izdelkov.

Na voljo so tri linije izdelkov:

Satureja Classic, Satureja Premium in Satureja Prestige.

IZDELKI SATUREJA CLASSIC

Fina piranska sol s prahom kraškega šetraja (20%) – 41 ml

Groba piranska sol s kraškim šetrajem (20%) – 106 ml

Kremni med s kraškim šetrajem – 106 ml

Vršički in lističi kraškega šetraja – 15 g



Satureja Classic

SATUREJA

OKUSNO IN ZDRAVO JE VEDETI



V ZELENOL UJETA AROMA KRAŠKEGA ŠETRAJA

- Takojšnje embalaranje po mletju, da se ohrani eteričnost šetraja
 - Uporaba vrhunske začimbe (enoletni vršički in lističi)
 - Majhne, butične, serije zaradi zagotavljanja kvalitete in hitrega prodajnega obrata
- Visok delež šetraja - 20% v liniji Classic in 30% v liniji Premium, merjeno v gramih, ne po volumnu (začimba je bistveno lažja od soli)



KREMNI MED, KONCENTRIRANA ŠETRAJEVA SLADICA

- Poseben postopek gnetenja medu do svilnate strukture, da ohrani svoje zdravilne učinkovine
- V sladko kremo ujeta eterična moč sveže mletega kraškega šetraja
- Okusen za brbončice in blagodejen za ustno votlino



SATUREJIN MOŠNJIČEK 1 (na fotografiji)

Fina piranska sol s prahom kraškega šetraja (20%) – 41 ml

Kremni med s kraškim šetrajem – 106 ml

Dobavni rok: 7 delovnih dni od potrditve naročila

SATUREJIN MOŠNJIČEK 2

Fina piranska sol s prahom kraškega šetraja (20%) – 41 ml

Groba piranska sol s kraškim šetrajem – 106 ml

Dobavni rok: 7 delovnih dni od potrditve naročila

EMBALAŽA

- mošnjiček iz lana za večkratno uporabo
- dekorativna žlička iz bambusa
- vizitka/ voščilnica v slo. in ang. jeziku
- predstavitvena zloženka z navodili za uporabo izdelkov (slo., it. ali ang. jezik)

Satureja
Classic



SATUREJIN MOŠNJIČEK 3

Groba piranska sol s prahom kraškega šetraja (20%) – 106 ml

Kremni med s kraškim šetrajem – 106 ml

Dobavni rok: 7 delovnih dni od potrditve naročila

Satureja
Classic



EMBALAŽA

- mošnjiček iz lana za večkratno uporabo
- dekorativna žlička iz bambusa
- vizitka/ voščilnica v slo. in ang. jeziku
- predstavitvena zloženka z navodili za uporabo izdelkov (slo., it. ali ang. jezik)



SATUREJINA DARILNA ŠKATLA CLASSIC

Fina piranska sol s prahom kraškega šetraja (20%) - 41 ml

Groba piranska sol s kraškim šetrajem (20%) - 106 ml

Kremni med s kraškim šetrajem - 106 ml

Vršički kraškega šetraja - 15g

Dobavni rok: 7 delovnih dni od potrditve naročila

Embalaža:

- darilna škatla iz črnega kartona
- predstavitvena zloženka z navodili za uporabo izdelkov (slo., it. ali ang. jezik)



Satureja
Classic



Satureja
Classic



Satureja

Premium

IZDELKI SATUREJA PREMIUM

Fino mleta piranska sol s
prahom kraškega šetraja (30%) - 75 ml

Grobo mleta piranska sol s kraškim šetrajem (30%) - 125 ml

Kremni med s kraškim šetrajem - 125 ml



DARILNA ŠKATLA SATUREJA PREMIUM

Fina piranska sol s prahom kraškega šetraja (30%) - 75 ml

Groba piranska sol s kraškim šetrajem (30%) - 125 ml

Kremni med s kraškim šetrajem - 125 ml

Dobavni rok: 10 delovnih dni po potrditvi naročila

Embalaža:

- darilna škatla v zlatem odtenku z elegantno črno ovojnino in gumbom na magnet
- vizitka/ voščilnica v slo. in ang. jeziku
- prenosna papirna vrečka v natur barvi s predstavitveno zloženko z navodili za uporabo proizvodov v slo., it. ali ang. jeziku



Satureja
Premium

Satureja

Premium



Satureja

Premium





Satureja Prestige

IZDELKI SATUREJA PRESTIGE

Saturejin prah - fino mlet kraški šetraj (100%) - 75 ml

Kremni med s kraškim šetrajem - 154 ml



Embalaža:

- lesena škatla iz hrastovega lesa, z elegantnim črnim kartonskim pokrovom
- vizitka/ voščilnica v slo in ang. jeziku
- prenosna papirna vrečka v natur barvi

Satureja

Prestige



SATUREJINA ZELIŠČNA ŽLIČKA

- Ročno izdelana iz hrastovega lesa
- Oblikovana po roki
- Premazana s čebeljim voskom

Dobavni rok: 14 dni

Oblikovalec: Toni Kancilja

Satureja

Prestige

DARILNA ŠKATLA SATUREJA PRESTIGE

Saturejin prah - fino mlet kraški šetraj
(100%) - 75 ml

Kremni med s kraškim šetrajem - 154 ml

Satureja belo - zeliščno vino iz vitovske
grgranje, aromatizirane s kraškim
šetrajem (0,2 l)

Saturejina žlička

Dobavni rok: 10 delovnih dni od
potrditve naročila



Embalaža:

- lesena škatla iz masivnega hrastovega lesa, z elegantnim črnim kartonskim pokrovom
- vizitka/ voščilnica v slo. in ang. jeziku
- prenosna papirna vrečka v natur barvi

SATURREJA

RDEČE / RED



KRAS / KARST

SATURREJA

RDEČE / RED

SATURREJA

BELO / WHITE



KRAS / KARST

SATURREJA





SATUREJA

LEGENDA

Legenda pravi, da je Satureja svoje ime dobila po satirjih (pol človek pol kozel), ki so jim pripisovali izjemno spolno moč. To naj bi črpali na pašnih poljih, polnih šetraja. V srednjem veku naj bi ji zaradi afrodizičnih učinkov na moške celo prepovedali vstop v samostane. Zaslovela je kot začimba sreče ali Yerba Buena (dobro zelišče), znan francoski zeliščar Masseque pa jo je povzdignil v "čudodelko", ki vrača veselje v spalnico. Vsa ta življenjska spoznanja krepijo tudi sodobne znanstvene raziskave.

OSVEŠČEN ZAČIMBNI POTROŠNIK

Danes so začimbe bolj razširjene, poceni in dostopne kot kadarkoli v zgodovini. Vendar pa živimo v času, ko je zavedanje o zdravilni moči dišečih zeli manjše kot kdaj koli prej. V zahodnem svetu jih žal večinoma uporabljamo samo še za izboljševanje okusa in krašenje krožnikov. Pa vendar ni bilo vedno tako. Naši predniki so najbrž po naključju ugotovili, da je hrana z dodatkom dragocenih dišečih zeli okusnejša, pa tudi težje pokvarljiva, obstojnejša, lažje prebavljiva, ... V preteklosti so jih uporabljali predvsem kot zdravilne zeli in v približno 2/3 sveta se ta praksa bolj ali manj še vedno ohranja.

Pomembno je vedeti, da so industrijske začimbe danes le blede senca tistih, ki so pridelane ekološko in ročno. Masovna pridelava s pomočjo pesticidov, umetnih hranil ter rasnih in cvetnih hormonov na plantažah, v rastlinjaki ali celo v hidroponičnih sistemih močno siromaši njihovo izvorno moč. Na testih se pogosto izkaže, da so ravno začimbe med bolj zastrupljenimi živili na tržišču. Zač(i)nite torej svojo začimbno pot s kakovostnimi dišečimi krasoticami in jih pobliže spoznajte v knjižni trilogiji Ščepci projekta Skupaj za zdravje.



 KRAŠKA HIŠA

 ZELIŠČNI VRTOVI

 ŽIVA KUHINJA

 DOŽIVLJAJSKA DOMAČIJA

POS LANSTVO 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 osebnega druženja 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 zdravilnih 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 zdravilne in kulinarčne čare dišavnega hišnega zlata - kraškega šetraja 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 kulinarični 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, na zeliščnem vrtu z imenitno živopisano kuliso ali v degustacijski sobi naše stare hiše.

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!



BELASTOVKA

PRIČARA POMLAD V VAŠEM DOMU ALI PISARNI

- Ročno izdelana iz slovenskega lesa
- Ročno barvana
- Samostoječa

Oblikovanje in izvedba: Toni Kancilja

Povpraševanje: info@belajevi.si



PREDNOVOLETNA DRUŽENJA NA DOMAČIJI BELAJEVI

NAJEM KRAŠKE HIŠE 1839

(degustacijska soba, Saturejina veža, črna kuhinja s spahnjenco)

ZAČINJENO KRAŠKO KOSILO ALI VEČERJA

DRUŽABNI PROGRAM



PONUDBA:

Najem stare hiše za poslovna ali zasebna druženja do 15 oseb (

Začinjen kraški menu (veganski, vegetarijanski ali klasični)

Mini glasbeni program v živo

Doživljajski sprehod po zeliščnem vrtu in začimbem nasadu/ opcijsko

Povpraševanje: info@belajevi.si

DODATNO:

Začimbni teambuilding (več opcij)

Podaljšanje druženja po dogovoru

Možnost nakupa Saturejinih izdelkov



Zač(i)nite 2020 s ščepcem kraškega šetraja

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

