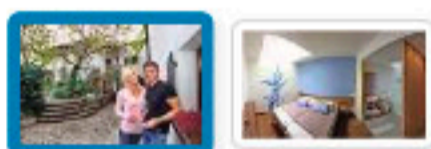




Matej in Nataša Tomažič na svoji domačiji z bogato dediščino

Foto: Leo Caharija



Majerija pod zemljo

nedelja, 23. november 2014

Na že uveljavljeni turistični kmetiji Majerija na Slapu pri Vipavi so pred kratkim ponudbo okrepili s turističnimi sobami. Te pa so morale pod zemljo, natančneje pod zeliščni vrt.

SLAP 📍 Domačija Majerija na obrobju vasi Slap je kulturni spomenik in temu primerno zaščiten. Posegi, ki bi ji spremenili izvorno podobo zato niso dovoljeni, prav tako ne kakšna novogradnja ob njej.

Domačina, **Matej Tomažič** z ženo **Natašo**, pa sta želela ponudbo svoje turistične kmetije z restavracijo dopolniti s prenočišči. *“Zidati kaj [novega](#) pravzaprav niti nismo želeli. Hiša je kulturni spomenik, krajina z vinogradi okoli nje pa tujka ne bi prenesla. Zato smo sklenili, da prenočišča uredimo pod zemljo,”* nam je ob obisku na martinovo pripovedoval Matej Tomažič.

Zelišča z vrta na mizo in k postelji

Da so svojo zamisel lahko uresničili, so se morali Tomažičevi v letošnji sezoni odreči dobrotam s svojega zeliščnega vrta. Na njegovem mestu so izkopali globoko jamo, v kateri je bilo dovolj prostora za postavitev energetske varčnega [objekta](#) z desetimi dvoposteljnimi sobami in z veliko avlo za družabna srečanja. Vsaka soba nosi ime, ki prihaja “od zgoraj”: koriander, sivka, bazilika, izop, rožmarin, koromač, drobnjak, timijan, žajbelj in citronka. Vsaka posebej je temu primerno pobarvana in likovno opremljena. Z vrha prihaja v sobe tudi dovolj dnevne svetlobe za prijetno počutje. *“Gostom sta zagotovljena tišina in mir in to mnogi iščejo,”* ugotavlja Matej Tomažič.

Vsa omenjena zelišča in še katero povrh se bodo kmalu vrnila tudi tja zgoraj nad prenočišča. Vrt je namreč na novo nasut z zemljo in spomladi bo živel. Od tod pa bo šlo vse na mizo. *“Sveža zelišča z domačega vrta in od okoliških pridelovalcev so rdeča nit naše kulinarične ponudbe. Spomladi in poleti jih uporabljamo okoli 30 vrst, pozimi kakšnih deset, kolikor jih pač narava v določenem času ponuja,”* predstavlja Matej Tomažič Majerijo, ki ponuja tudi najboljša vina vipavskih pridelovalcev.

Dediščina je na [varnem](#)

Majerija pa je sicer nekaj, kar velja ohraniti. To je značilna zgornjevipavska domačija, stara približno 300 let. Včasih je bila oskrbovalna hiša grofov Lanthieri, na kateri so pridelovali predvsem sadje, zelenjavo in vino. Ko so se Lanthieriji preselili v Gorico, so jo prodali takratnemu oskrbniku (majerju). [Leta](#) 1910 je posestvo z očitno slabimi gospodarji propadlo. Izgubili so vse razen hiše, dvorišča in vrta.

Vse, kar je ostalo, sta leta 1994 od dedičev odkupila zakonca Tomažič. Hišo sta skrbno, v [skladu](#) z zahtevami spomeniškega varstva, obnovila. Leta 2006 sta odprla restavracijo in pred kratkim, kot rečeno, objekt s prenočišči, ki z ničemer ne posega v izvirnost idiličnega okolja sredi vinogradov.