

Tustopizde u izobilju – kurcoglava ni za lijek

SAMONIKLO
JESTIVO BILJE
OTOKA ZLARINA

Marina Viculin
Mirjana Randić Barlek
Željko Šatović
Danilo Dučak
Zlatko Liber
Sandro Bogdanović
Zlatko Šatović





Naziv projekta: Bioraznolikost
i molekularno oplemenjivanje bilja (KK.01.1.1.01.0005)

Naziv korisnika:
Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Znanstveni centar izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno
oplemenjivanje bilja (ZCI CroP-BioDiv)

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog fonda
za regionalni razvoj (www.strukturifondovi.hr)



Europska unija
Zajedno do fondova EU



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



Operativni program
KONKURENTNOST
I KOHEZIJA



Republika Hrvatska

Sadržaj publikacije isključiva je odgovornost Sveučilišta u Zagrebu Agronomskog fakulteta

Tustopizde u izobilju — kurcoglava ni za lijek

Samoniklo jestivo bilje otoka Zlarina

Marina Viculin, Mirjana Randić Barlek,
Željko Šatović, Danilo Dučak, Zlatko Liber,
Sandro Bogdanović, Zlatko Šatović



Impressum

Nakladnik	Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Recenzenti	prof. dr. sc. Jerko Gunjača prof. dr. sc. Toni Nikolić prof. dr. sc. Antun Alegro
Lektura	mr. sc. Sanja Joka
Redaktura	prof. dr. sc. Tatjana Peruško
Ilustracije	Danilo Dučak, mag. art.
Dizajn	Vanja Perković
Tisak	Studio Moderna d.o.o.
Naklada	600 primjeraka
ISBN	978-953-8276-15-6 (tiskano izdanje) 978-953-8276-30-9 (elektroničko izdanje)

Zagreb, 2022.



Preporuka Hrvatskog
botaničkog društva



Odlukom Fakultetskog vijeća Sveučilišta u Zagrebu Agronomskog fakulteta, KLASA: 602-09/21-02/09, URBROJ: 251-71-29-01/9-22-8, na 7. redovitoj sjednici održanoj 5. travnja 2022. godine odobrava se korištenje naziva monografija Sveučilišta u Zagrebu Agronomskog fakulteta.

Tustopizde u izobilju – kurcoglava ni za lijek

SAMONIKLO
JESTIVO BILJE
OTOKA ZLARINA

Marina Viculin
Mirjana Randić Barlek
Željko Šatović
Danilo Dučak
Zlatko Liber
Sandro Bogdanović
Zlatko Šatović



Monografija Sveučilišta u Zagrebu
Agronomskog fakulteta

Sadržaj

STR.

- 5 **1. Predgovor**
 Marina Viculin i Željko Šatović
- 8 **2. Uvod u etnobotaniku**
 Zlatko Šatović
- 12 **3. Sastav zlarinskog *dibljeg zelja***
 Zlatko Šatović, Sandro Bogdanović, Zlatko Liber, Danilo Dučak
- 116 **4. Uloga *dibljeg zelja* u prehrani žitelja otoka Zlarina**
 Mirjana Randić Barlek
- 125 **5. *Diblje zelje* iz gastro-perspektive**
 Željko Šatović
- 131 **6. Pogovor**
 Željko Šatović

Predgovor

Marina Viculin
Željko Šatović

- *A di je origano?*
- *Tamo između kurkume i đumbira.*

Zlarinski dućan. Jedina ugodna oaza u ljetnoj vrućini. Glazba koja uvijek svira jedva se čuje od žamora turista koji nervozno čekaju kruh. Ta riječ – *origano* – nekako je zaparala zrak i zaustavila vrijeme. Marina i ja, iako na različitim krajevima polica, začuđeno smo spojili poglede. Što je to neobično i što nas je iznenadilo? Ljudi kupuju što im treba. Žena peče *pizzu* i treba joj *origano*. Djeca čekaju, i ako *pizza* ne miriši na *origano* neće biti dobro. ¶

Ali žena je Zlarinka, a Zlarin je prepun origana. Po putu do kuće, oko kuće i svuda, uvijek ima origana. I zimi su mladi listovi dovoljno aromatični da bi i djeca bila zadovoljna. Ne zna ga prepoznati ili je komotna, pa kupuje u dućanu jer je to jednostavnije. Možda je taj *origano* iz Turske bolji, onaj pravi, talijanski. Tako je počela ova nadasve zabavna pustolovina. ¶

Marina Viculin i ja godinama smo brali gljive; začinsko, ljekovito i jestivo samoniklo bilje. Veselilo bi nas otkrivati nove, a zapravo zaboravljene okuse i mirise. Razgovarali bismo sa starijim zlarinskim prijateljima i pitali čega se sjećaju iz vremena oskudica koje su se uvijek nakako vezale za dobra stara vremena kad su bili mladi. Nešto poput lorda iz „Monty Pythona“ koji se hvali da su nekada bili toliko siromašni da su živjeli u kutiji za cipele na sredini autoputa. Eh, što se jelo i kako se kuhalo. Mlada Zlarinka iz dućana koja kupuje *origano* bila je taj okidač. ¶

Normalno je da neko znanje koje u određenom trenutku nije potrebno, jednostavno nestane. *Origano* iz dućana postavlja dva pitanja. Možda žena ne zna prepoznati *origano* ili možda ne zna da su, po zlarinski, *mravinac* i *origano* – ista biljka. ¶

U razgovorima smo saznali da se za *mišancu*, ili po zlarinski *diblje zelje*, prikupljalo više bilja nego što smo mogli i pomisliti. Najzanimljivija su nam, isto tako, bila izgubljena imena bilja. Tko danas zna prepoznati *mačja muda* i *kozju bradu* ili *tustopizdu* i *kurcoglava*? S nestankom znanja o bilju, nestaje i nazivlje, nestaju riječi. ¶

Znanje koje je potrebno za prepoznavanje i prikupljanje samoniklih biljaka, onih koje rastu samoniklo, same od sebe, bez ljudske aktivnosti, moglo bi se nazvati vernakularnim znanjem. To je znanje domaće, zavičajno. Ili kao što to kaže filozof Ivan Illich (1926. – 2002.) u knjizi *Pravo na zajedništvo* objavljenoj 1981. godine: „Vernakularan ima indogermanski korijen koji znači ukorijenjenost i stanište. Latinska je riječ *vernaculus* označavala sve ono što je u kući rođeno, ispređeno, u kući napravljeno, odgojeno.“ Illich predlaže tu staru riječ za sve ljudske djelatnosti koje nisu motivirane mišlju o činu razmjene, riječ “koja označava autonomne čine, a ne one koji se odnose na tržište, kojima ljudi zadovoljavaju svoje svakodnevne potrebe.“ Taj se pojam jednako tako može upotrijebiti i za samoniklo bilje koje se, eto, ne mora ni zalijevati, ni okopavati, ni platiti. ¶

U sve to se uklapaju i pojmovi kao što su *kurcoglav* i *tustopizda*. To su riječi vernakularnog, domorodnog jezika. *Vernacula lingua* – domorodni jezik, napisao je hrvatski jezikoslovac Ivan Belostenec (1593. ili 1594. – 1675.) u *Gazofilaciju ili latinsko-ilirskoj riznici riječi*. To su riječi u opreci s onim što nazivamo materinskim jezikom. Materinski jezik nikad se nije odnosio na vernakularni jezik, već na njegovu suprotnost. Materinski jezik je pojam koji su prvi upotrijebili svećenici da bi označili jezik kojim su se služili s propovjedaonice umjesto latinskog – piše isusovac Ivan Illich. U školi učiteljica nikada ne spominje ni kurac ni pizdu, riječi koje se mogu čuti za obiteljskim stolom. ¶

Kad smo priču o imenima bilja ispričali prijatelju Reneu Bakaloviću, on je hitro došao napraviti reportažu za „Playboy“. Bio je to časopis koji je od samih početaka širio granice novinarstva ozbiljnim člancima i intervjuima, uz posebnu sklonost temama koje se dotiču primarnih i sekundarnih spolnih oznaka. Čini mi se da je, potaknut tim druženjem i potragom za biljem, fotograf Damir Fabijanić osmislio rečenicu po kojoj se zove i ova knjiga, na čemu mu se iskreno zahvaljujemo. ¶

Za *šemologe*, Renea i mene, reportaža u „Playboyu“ bila je dovoljna. *Šemolozima* je sama pomisao, ideja dovoljna. Realizacija ideje, dugotrajna i zamorna, nama se činila nepotrebnom. Ali ne i Marini... ¶

Kao Zlarinka, kustosica i izuzetno spretna producentica malih i velikih izložbi, od fotografa (Marija Braut, Pero Dabac, Nenad Gattin, Josip Klarica, Ivan Posavec, Mio Vesović...) do Marca Chagalla, Dore Maar i Pabla Picassa (da ne nabrajam, *guglajte* na svom džepnom tamnom ogledalcu), prihvatila se organizacije znanstveno-etnografsko-kulinarskog druženja. Par godina prije, osnovala je s umjetnikom Vedranom Perkovom udrugu „Punta Arta“ koja je uspješno dovela suvremene umjetnike na otok, pokazujući prvenstveno otočanima da je i suvremena umjetnost zanimljiva; barem koliko i turnir u nogometu *na male branke* i natjecanje u kuhanju brudeta od ugora. Kao da im je ideja vodilja bila rad umjetnika Željka Jermana: „Kako objasniti umjetnost mrtvom galebu i živoj konobarici.“ ¶

U djelokrugu udruge „Punta Arta“ ideja o projektu na *dibljem zelju* savršeno se uklopila. Marina, kao organizatorica i voditeljica projekta, okupila je znanstvenike s različitih područja i povezala ih s otočanima. Program Ujedinjenih naroda za razvoj (*United Nation Development Programme*; UNDP) prepoznao je važnost projekta i financijski ga potpomogao.

Bio je svibanj. Lijep, sunčan dan. Brnistra je opojno mirisala, a livade i maslinici bili su šareni od cvijeća raznih boja. Tako je ujutro započela radionica. Znanstvenici, otočani i gosti, razmilili su se po otoku berući bilje, zapisujući običaje i recepte. Odaziv je bio iznenađujući. Tema je bila uistinu pogodena. Ljudi, i mladi i stari, djeca i gosti, potpuno različitih zanimanja, iskreno su i znatiželjno otkrivali zaboravljeno. Tradicijsko se znanje izmjenjivalo s latinskim imenima bilja. I *mačja muda* i *kozja brada* i *Tordylium apulum* L. i *Tragopogon porrifolius* L. ravnopravno su stajali u razmjeni tradicijskog i znanstvenog. ¶

– *Ovo smo kuhali sa ovim i to jučer* – čulo se po polju.

– *Ovo znam da se jelo zadnji puta za vrijeme talijanske okupacije* – dodali su drugi.

Zlarinka, kuharica Dušica Buneta i kuhar Ivo Orinčić, rekonstruirali su zaboravljena jela na temelju recepata koji se nisu desetljećima koristili. *Kulin* je bio poput velike zelene kobasice, a *zelenjak* narezan na rombove posebno slastan. Sve je završilo feštom i *fažolom s dibljim zeljem* za sve sudionike. Još jednom se pokazalo da su tradicija, običaji i znanost, kad se spoje na pravi način – veseli i zabavni. ¶

Za saznanja o zlarinskom dibljem zelju koja smo prikupili, zaslužni su prvenstveno: Dušica Buneta, Marija Cikutović, Davor Cukrov, Vesna Dean, Zdenka Gregov, Svjetlana Jelavić-Dean, Anka Kursar, Antula Ljuba, Mira Ljuba, Srećko Ljuba, Darinka Petrin, Marija Tabulov i Antula Vukov-Trbuškov; u organizaciji, provedbi i dokumentaciji radionice, sudjelovali su i vlč. Spomenko Bagarić, Rene Bakalović, Dijana Bolanča, Dušica Buneta, Vladimir Buneta (predsjednik MO Zlarin), Neda Frank, Luka Kalinić, Renato Miškov, Ivo Orinčić, Mladen Popović, Sunčica Remenar, Martin Šatović, Nikola Šolić i Vanda Vujanić. ¶

Marinina je ideja bila i objava znanstvene monografije o zlarinskom dibljem zelju. Za tisak izvornog rukopisa monografije *Tustopizde u izobilju – kurcoglavan* ni za lijek: *Samoniklo jestivo bilje otoka Zlarina*, Upravni odbor Zaklade Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti dodijelio je 5.000,00 kn odlukom broj 10-102/437-2014. Nažalost, taj je novac zametnut u bespućima izdavačke zbiljnosti, no sama spremnost HAZU-a da dodijeli financijska sredstva tako naslovljenoj knjizi, govori o širini pogleda te naše najznačajnije institucije. ¶

Ovu biste monografiju puno prije držali u rukama da Marina nije početkom 2015. godine umrla od karcinoma... ¶

Budući da su pozvani znanstvenici – Sandro Bogdanović, Zlatko Liber i Zlatko Šatović, botaničari i agronomi, koji su uspješno identificirali i *tustopizdu* i *kurcoglav* – ujedno i članovi Znanstvenog centra izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja (ZCI CroP-BioDiv), objavljivanje ove monografije moramo zahvaliti projektu KK.01.1.1.01.0005 „Bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja“ koji sufinancira Europska unija iz Europskog fonda za regionalni razvoj. ¶

Uvod u etnobotaniku

Zlatko Šatović

Etnobotanika (grč. *ἔθνος/ethnos* = narod; *βοτάνη/botané* = trava, krma) je znanost koja proučava odnos između ljudskih zajednica i biljaka. Glavni je cilj etnobotaničkih istraživanja utvrditi kako određene ljudske zajednice koriste biljke (u prehrani, u hranidbi životinja, u liječenju, za izradu i bojenje odjeće i obuće, u kozmetici, kao alat, kao građevinski materijal, u ritualne svrhe itd.) i što im te biljke znače u društvenom životu. Etnobotanikom se preventivno bave botaničari i etnolozi, imajući na umu da su znanstveno utemeljena etnobotanička istraživanja često multidisciplinarna te zahtijevaju poznavanje arheologije, biokemije, ekologije, lingvistike, povijesti i sociologije. ¶

Naziv etnobotanika prvi je upotrijebio američki botaničar John W. Harshberger (1869. – 1929.). Na predavanju u Sveučilišnom arheološkom društvu, održanom 1885. godine na Pennsylvanijskom sveučilištu, objasnio je da se „etnobotanika bavi biljkama koje koriste primitivni i aboridžinski narodi, kao npr. američki Indijanci, te kao predmet istraživanja ima biljne proizvode koji se koriste u različite svrhe, za vlakno i za hranu.“ Putujući po Sjevernoj Americi, u svrhu botaničkih istraživanja, često je nailazio na starosjedička plemena koja su koristila mnogobrojne biljne vrste, dotad gotovo nepoznate znanstvenoj zajednici. Ciljeve etnobotaničkih istraživanja Harshberger je postavio na sljedeći način: (1) utvrditi „kulturnu razinu primitivnih zajednica“ na temelju upotrebe biljaka (Harshberger je pritom imao na umu „podjelu rasa na pastoralne, agrikulturne, polucivilizirane i civilizirane“); (2) utvrditi rasprostranjenost biljnih vrsta u prošlosti; (3) utvrditi glavne trgovačke putove kojima su kulturne biljne vrste prenošene u nove regije te (4) utvrditi korisna svojstva biljnih vrsta. Mnogi Harshbergerovi izrazi i podjele danas se smatraju uvredljivima i više ne pripadaju znanstvenom diskursu. ¶

Ocem moderne etnobotanike smatra se američki botaničar Richard E. Schultes (1915. – 2001.), poznat po istraživanjima halucinogenih biljaka i gljiva. Tijekom studija botanike na Sveučilištu Harvard proveo je šest tjedana u starosjedičkom plemenu Kiowa, analizirajući ritualnu upotrebu kaktusa pejotl (*Lophophora williamsii* (Lem. ex Salm-Dyck) J.M.Coult.) koji sadrži halucinogeni alkaloid meskalin. U svrhu izrade doktorata, odlazi u meksičku saveznu državu Oaxacu, te boravi u plemenu Mazatec, bilježeći njihovo poznavanje i upotrebu biljaka i gljiva. Pritom prvi put znanstvenoj javnosti otkriva identitet drevnih svetih biljaka i gljiva Azteca: *ololiúqui* i *teonanacatl*. *Ololiúqui* (*Turbina corymbosa* (L.) Raf.), biljka iz porodice slakova, sadrži derivate D-lizerginske kiseline, vrlo srodne polusintetskoj psihodeličnoj drogi LSD-u (dietilamid lizerginske kiseline). Naziv *teonanacatl* („tijelo bogova“ na jeziku Azteca *nahuatl*) povezoao je s gljivom zvonasti smetlištar (*Panaeolus sphinctrinus* (Fr.) Quél.), iako je prilikom ekspedicije prikupio i niz gljiva iz roda *Psilocybe* (*P. caerulescens* Murrill, *P. cubensis* (Earle) Singer, *P. mexicana* Heim) za koje je, za razliku od zvonastog smetlištara, jasno utvrđeno da sadrže psihodelični alkaloid *psilocibin*. Schultes

je doktorirao 1941. godine, te prihvatio mjesto znanstvenog suradnika Harvardskog botaničkog muzeja. Iste je godine prvi put posjetio Amazoniju u svrhu istraživanja *kurarea*, ekstrakta biljaka *Strychnos toxifera* M.R.Schomb. ex Benth. i *Chondrodendron tomentosum* Ruiz & Pavón. Južnoamerički su lovci kurare koristili kao otrov na strelicama, a njegova je upotreba kao mišićnog relaksanta pri operacijama, vrlo značajna u medicini. U Amazoniju se vraća već sljedeće godine kako bi prikupio primjerke različitih vrsta iz roda kaučukovaca, od kojih je najvažnija *Hevea brasiliensis* Müll. Arg. Od 1941. do 1953. Schultes je putovao po Amazoniji, upoznao brojne lokalne zajednice i njihove običaje te prikupio preko 30 000 herbarijskih primjeraka biljnih vrsta od kojih je preko 300 dotad bilo nepoznato znanstvenoj zajednici. Bio je jedan od prvih zelenih aktivista koji je upozorio na uništavanje Amazonske prašume i nestanak tradicijskih lokalnih zajednica. Objavio je rezultate brojnih etnobotaničkih istraživanja, opisujući život starosjedačkih plemena Amazonije, njihovo tradicijsko znanje i upotrebu biljnih vrsta u prehrani, liječenju i ritualima. Nakon povratka u SAD, postao je profesor na Sveučilištu Harvard i predavao je Ekonomsku botaniku. Godine 1959. osnovao je Društvo za ekonomsku botaniku (*The Society for Economic Botany*) koje je još uvijek aktivno, te bio glavnim urednikom znanstvenog časopisa *Economic Botany* tijekom 18 godina. U suradnji sa švicarskim kemičarom Albertom Hofmannom, poznatim po otkriću LSD-a, 1979. objavio je vrlo popularnu knjigu *The Plants of the Gods: Their Sacred, Healing, and Hallucinogenic Powers*. Po Schultesu, najvažniji doprinos etnobotaničkih istraživanja cjelokupnom ljudskom znanju ogleda se u: (1) očuvanju tradicijskog znanja o biljkama i načinima njihove upotrebe; (2) poznavanju i zaštiti biljnih vrsta kojima prijeti izumiranje te (3) mogućnostima udomaćivanja novih korisnih biljnih vrsta, uključujući očuvanje i upotrebu genetskih izvora kulturnih biljnih vrsta. ¶

Etnobotanici srodno područje je ekonomska botanika, i često se definicije i djelokrug ovih dviju znanosti prilično poklapaju. Ekonomska botanika istražuje svojstva, povijest i način upotrebe te rasprostranjenost gospodarski važnih biljnih vrsta. Iako mnogi autori smatraju ove nazive sinonimima, drugi pak smatraju da glavna razlika između etnobotanike i ekonomske botanike leži u pristupu: etnobotanika prvenstveno želi objasniti važnost i društvenu funkciju biljnih vrsta s gledišta određene ljudske zajednice, dok ekonomska botanika biljne vrste vrednuje isključivo s gledišta suvremene znanosti. Navedena se gledišta u antropološkim istraživanjima često nazivaju *emskim*, odnosno *etskim* pristupom, imajući na umu teoriju koju je postavio američki lingvist i antropolog Keneth L. Pike (1912. – 2000.). Dok emski pristup analizira kulturu *iznutra*, iznoseći načela koja su važna i razumljiva samo pripadnicima određene kulture, etski pristup teži biti kulturno neutralan te svaku kulturu analizira pomoću znanstveno utemeljenih konceptualnih shema koje je nužno postaviti *a priori*, ako je cilj istraživanja testirati određenu hipotezu ili usporediti različite kulture. ¶

Moderna etnobotanička istraživanja pokušavaju objediniti oba pristupa u znanstvenom radu, štoviše, upotrijebiti rezultate tih istraživanja u praktične svrhe, imajući na umu da tradicijsko poznavanje upotrebe biljnih vrsta u lokalnim ljudskim zajednicama mora igrati temeljnu ulogu u potrazi za rješenjima povezanim s očuvanjem bioraznolikosti i poticanjem održivog razvitka. Imajući na umu da su donedavno mnoga etnobotanička istraživanja bila isključivo akademskog karaktera ili su pak od primjene rezultata istraživanja profitirali mnogi, ali ne i oni koji su u istraživanja bili uključeni samo kao kazivači, moderna etnobotanička istraživanja moraju svojim rezultatima pridonijeti i: (1) očuvanju bioraznolikosti (provedba ekozemljopisnih pregleda, utvrđivanje statusa ugroženosti biljnih vrsta, nadzor zaštićenih područja, poticanje botaničkih istraživanja i očuvanje tradicijskog botaničkog znanja); (2) sigurnosti prehrane (uvođenje zapostavljenih kulturnih biljaka u modernu poljoprivrednu proizvodnju te poticanje proizvodnje, prerade i prodaje lokalnih tradicijskih kultivara i njihovih karakterističnih prehrambenih proizvoda); (3) zdravstvenoj zaštiti (poticanje znanstvenih istraživanja u svrhu analize sastava i učinaka ljekovitih biljaka korištenih u tradicijskoj medicini; poticanje upotrebe tradicijskih biljnih preparata) te (4) očuvanju etničkog i nacionalnog identiteta (borba za prava lokalnih ljudskih zajednica i zaštita njihove materijalne i nematerijalne baštine). Tijekom etnobotaničkih istraživanja potrebno je pridržavati se Etičkog kodeksa Međunarodnog etnobiološkog društva (*Code of Ethics of the International Society of Ethnobiology*). ¶

Tradicijsko poznavanje biljnih vrsta, njihovih svojstava i načina upotrebe, dio je nematerijalne kulturne baštine određene ljudske zajednice. U Konvenciji o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, usvojene na općoj skupštini Organizacije Ujedinjenih naroda za obrazovanje, znanost i kulturu (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*; UNESCO) održanoj 2003. godine, „nematerijalna kulturna baština” znači vještine, izvedbe, izričaje, znanja, umijeća, kao i instrumente, predmete, rukotvorine i kulturne prostore koji su povezani s tim, koje zajednice, skupine i u nekim slučajevima, pojedinci prihvaćaju kao dio svoje kulturne baštine. Ovu nematerijalnu kulturnu baštinu, koja se prenosi iz naraštaja u naraštaj, zajednice i skupine stalno iznova stvaraju kao odgovor na svoje okruženje, svoje međusobno djelovanje s prirodom i svojom poviješću koja im pruža osjećaj identiteta i kontinuiteta te tako promiče poštivanje kulturne raznolikosti i ljudske kreativnosti.“ Pritom poznavanje biljaka, kao temelja poljoprivredne proizvodnje i pučke medicine, čini jednu od najznačajnijih sastavnica kulturne baštine, a time i identiteta svake ljudske zajednice. ¶

Literatura

- 1 Alexiades M. (2003). Ethnobotany in the third millennium: Expectations and unresolved issues. *Delpinoa* 45: 15-28
- 2 Balick M. J., Cox P. A. (1996). *Plants, people and culture: The science of ethnobotany*. Scientific America Library, New York NY, SAD
- 3 Cotton C. M. (1996). *Ethnobotany: Principles and applications*. John Wiley & Sons., Chichester, Velika Britanija
- 4 Hamilton A. C., Shengji P., Kessy J., Khan A. A., Lagos-Witte S., Shinwari Z. K. (2003). *The Purposes and Teaching of Applied Ethnobotany*. People And Plants Working Paper 11, WWF, Godalming, Velika Britanija
- 5 International Society of Ethnobiology (2006). *International Society of Ethnobiology Code of Ethics (with 2008 additions)*. <http://ethnobiology.net/code-of-ethics/>
- 6 Ponman B. E., Bussmann R. W. (eds.) (2012). *Medicinal Plants and the Legacy of Richard E. Schultes*. Missouri Botanical Garden, St. Louis MO, SAD
- 7 Posey D. A. (ed.) (1999). *Cultural and Spiritual Values of Biodiversity: A Complementary Contribution to the Global Biodiversity Assessment*. United Nations Environment Programme, Intermediate Technology Publications, London, Velika Britanija
- 8 Schultes R. E., Hofmann A. (1979). *Plants of the gods: origins of hallucinogenic use*. McGraw-Hill, New York, NY, SAD
- 9 UNESCO (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. UNESCO, Pariz, Francuska
- 10 Wickens G. E. (1990). What is Economic Botany? *Econ Bot* 44(1): 12-28

Sastav zlarinskog *dibljeg zelja*

Zlatko Šatović

Sandro Bogdanović

Zlatko Liber

Danilo Dučak

Ovaj popis samoniklog jestivog bilja koje se bere za zlarinsko *diblje zelje* uključuje vrste i svoje niže klasifikacijskog ranga, kao što su podvrste i varijeteti, iz 24 roda unutar deset porodica. Najviše je biljnih svojti iz porodice glavočika jezičnjača (Cichoriaceae; 8) te krstašica (Brassicaceae; 4), štitarki (Apiaceae; 3), loboda (Chenopodiaceae; 2) i oštrolista (Boraginaceae; 2), dok su porodice lilijana (Liliaceae), makova (Papaveraceae), sljezova (Malvaceae), zvončica (Campanulaceae) i žabnjaka (Ranunculaceae) zastupljene s po jednom svojtom. ¶

Velika većina tih jestivih samoniklih biljnih svojti usko je povezana s čovjekom i agrikulturom: (a) neke možemo naći i samonikle te podivljale, pobjegle iz uzgoja (ljekoviti oštrolistac, raštika, zelena salata, sjetvena rotkva, sjetvena riga); (b) neke se uzgajaju u svijetu, ali ne i na Zlarinu (morska blitva, uskolisni dvoredac, obični komorač, lukasta kozja brada); (c) neke predstavljaju divlje srodnike kultiviranih biljnih vrsta (veliki luk, morska blitva, vodopija, divlja mrkva, obični komorač, divlja salata, čunjasta rotkva); (d) neke prate poljoprivrednu proizvodnju, kao dosadni korovi – često kozmopolitske rasprostranjenosti (bijela loboda, divlja mrkva, ljekoviti volujak, mak turčinak, poljski ostak), a (e) neke pripadaju ruderalnoj vegetaciji pa ih najčešće srećemo uz naselja i putove te na zapuštenim oranicama i vrtovima (apuljska orjašica, bijela babljača, šumski sljez). Primarni je centar rasprostranjenosti gotovo svih navedenih svojti Sredozemlje, a mnoge od njih danas se mogu naći na gotovo svim kontinentima kao kultivirane svojte, naturalizirane svojte pobjegle iz uzgoja (*planta hortifuga*) ili pak kao invazivne biljke i korovi. ¶

Znanstveno nazivlje vrsta usklađeno je po Nikoliću (2021; 2020a; 2020b; 2020c). Unutarvrstna klasifikacija kultiviranih svojti prikazana je po IPK-u (2021). Hrvatski nazivi svojti, preuzeti od Domca (2002), u popisu se pojavljuju kao osnovni hrvatski botanički nazivi. Ostale hrvatske nazive, koje ni u kojem slučaju ne smatramo pogrešnima ili manje važnima, navodimo prema Grliću (2005), Šugaru (2008) i Nikoliću (2021). Naziv ispisan masnim slovima, Šugarov je prijedlog normativnog imena određene vrste izabran ili tvoren na temelju imenoslovne građe. ¶

01. **Baljuška, ljutica, ljutika, purić**
02. **Brokulica, broskva, brusinica, cimulica**
03. **Buraža**
04. **Divja blitva**
05. **Divja mrka**
06. **Divja salata, kozja brada**
07. **Jaguc**
08. **Koromač**
09. **Kostriš, sinjak**
10. **Kozja brada**
11. **Kurcoglav**
12. **Loboda, lobojuh**
13. **Lupavica**
14. **Mačja muda**
15. **Mak**
16. **Mali sliz**
17. **Prdeljica**
18. **Riga**
19. **Rigula**
20. **Rodakva**
21. **Skolub**
22. **Tustopizda**
23. **Žukvar**
24. **Žutenica**
25. **Ostalo samoniklo bilje**

LJUTICA



01. Baljuška/Ljutica/Ljutika/Purić

Nazivlje	veliki luk	(<i>Allium ampeloprasum</i> L.) česan divlje, divji luk, divlji luk, lučac, lučec, luk purić, luk vinogradarski , porjak vinogradarski, purić, purić divlji vinogradarski
	zamjenjivani luk	(<i>Allium commutatum</i> Guss.) otočni luk
	glavasti luk	(<i>Allium sphaerocephalon</i> L.) baluška, luk divji, por divlje
	trepavičavi luk	(<i>Allium subhirsutum</i> L.)
Porodica	ljiljani	(Liliaceae)

Baljuška, *ljutica*, *ljutika* i *purić* skupni su zlarinski nazivi za četiri samonikle vrste iz roda lukova (*Allium*; Liliaceae): veliki luk (*A. ampeloprasum* L.), zamjenjivani luk (*A. commutatum* Guss.), glavasti luk (*A. sphaerocephalon* L.) i trepavičavi luk (*A. subhirsutum* L.). *Baljušku* kao naziv za blijedi luk (*A. pallens* L.) zapisao je hrvatski botaničar talijanskog podrijetla Roberto de Visiani (1800. – 1878.), rođen u Šibeniku, u I. svesku svog monumentalnog djela *Flora Dalmatica* izdanog 1842. godine u Leipzigu. *Baljuška* je također pučki ljekarnički naziv za pripravak od jesenskog mrazovca (*Colchicum autumnale* L.), zabilježen u Splitu. *Baluška* se u literaturi navodi kao narodno ime za glavasti luk (*A. sphaerocephalon* L.). *Balučka* je naziv za vinogradski luk (*A. vineale* L.), a *balučka crna* za patuljasti luk (*A. chamaemoly* L.), no navedene vrste nisu primijećene u flori Zlarina. *Ljutika* i *ljutica* uobičajena su hrvatska imena kultiviranog varijeteta crvenog luka iz skupine *Aggregatum* (*A. cepa* *Aggregatum* Group; syn. *A. ascalonicum* L.) koja ne raste u slobodnoj prirodi. *Purić* je zabilježen kao naziv za veliki luk (*A. ampeloprasum* L.) i može se dovesti u vezu s nazivom za srodnu kultiviranu vrstu, poriluk (*A. porrum* L.; syn. *A. ampeloprasum* L. var. *porrum* (L.) J.Gay). Ta se kulturna biljka uzgajala još u Egiptu 2000. g. pr. n. e., stari su je Grci nazivali πράσον/*práson* (albanski *presh*, bugarski *npaz*, novogrčki πράσο/*práso*, srpski *praziluk*), a Rimljani *porrum* (hrvatski *poriluk*, španjolski *puerro*, talijanski *porro*). Poriluk nije poznat izvan kulture i pretpostavlja se da je veliki luk njegov divlji predak, o čemu govori i engleski naziv ove biljne vrste (*wild leek*; divlji poriluk). Veliki je luk vrlo raznolika biljna vrsta, a uključuje i samonikle i kultivirane svojte. Prirodno mu je područje rasprostranjenosti Sredozemlje. Uzgoj velikog luka je, čini se, bio proširen kako po Sredozemlju, tako i u sjeverozapadnoj Europi te na Bliskom istoku, Kavkazu i u jugozapadnoj Aziji.

U Velikoj Britaniji, Irskoj i u sjevernoj Francuskoj možemo ga naći u slobodnoj prirodi, ali ne kao autohtonu vrstu, nego kao ostatak iz nekadašnjeg uzgoja. Danas se sporadično uzgaja na Bliskom istoku. Iz roda lukova na Zlarinu se redovito uzgaja *kapula* (crveni luk; *A. cepa* L.) i *luk* (češnjak; *A. sativum* L.). ¶

Opis svojti

Lukovi su višegodišnje biljke zeljaste građe. Neke vrste imaju podzemnu lukovicu nastalu zadebljanjem donjih dijelova listova (crveni luk; *A. cepa* L.), dok se kod drugih modifikacijom tkiva donjeg dijela stabljike izgrađuju bočni pupovi (češnjevi) namijenjeni nespolnom razmnožavanju. Uglavnom, sve su vrste lukova jestive, a intenzivan miris i specifična aroma potječu od sumpornih spojeva koji se mogu naći u gotovo svim biljnim dijelovima. Stabljike ovih biljaka obično su šuplje, a na vrhu nose brojne šestodijelne cvjetove koji su skupljeni u različito oblikovane cvatove. Sve vrste lukova nakon cvatnje razvijaju tobolce s brojnim sjemenkama. Listovi su dugački i uski s paralelno smještenim žilama. Veliki luk (*Allium ampeloprasum* L.) i zamjenjivani luk (*Allium commutatum* L.) zbog stabljika ponekad i viših od 150 cm svrstavamo u veće predstavnike roda *Allium*. Također, roskasti cvjetovi skupljeni u okruglaste cvatove vrlo su slični kod obiju vrsta. S druge strane, boja kožastog ovoja lukovica, koja je kod velikog luka bijela, a kod zamjenjivanog luka smečkasta, te hrapavi rub lista kod velikog luka, rijetke su razlikovne osobine ovih vrsta. Zamjenjivani luk vrsta je koja najčešće raste uz obalu mora, a lukovice koje plutaju i koje su otporne na sol posebna su prilagodba na širenje morskim strujama i neverama na nova staništa. Veliki i zamjenjivani luk slični su po plosnatim listovima i trodijelno ušiljenim prašnicima trepavičavom luku (*Allium subhirsutum* L.). Trepavičavi je luk među divljim zlarinskim lukovima specifičan po visini koja doseže samo 50 cm, bijelim cvjetovima skupljenim u rahle, štitaste cvatove te po trepavičastim dlakama na ruba lista, po kojima je i dobio ime. Glavasti luk (*Allium sphaerocephalon* L.) srednje je visoka biljka koja ponekad doseže 120 cm. Kao veliki i zamjenjivani luk, ovaj luk ima trodijelno ušiljene prašnike, a od ostalih vrsta na otoku Zlarinu lako ga je razlikovati po šupljim listovima, grimizno crvenim cvjetovima te gotovo savršeno kuglastim cvatovima. Ove tri vrste divljega luka cvjetaju od travnja do srpnja. Osobitost je svih vrsta ovog roda zaštita mladih cvjetova kožičastim ovojem nastalim od jednog ili dvaju pricvatnih listova koji se nazivaju spatama. ¶

Stanište i ekologija

Sve divlje vrste lukova na otoku Zlarinu primarno su sredozemne rasprostranjenosti. Glavasti luk (*Allium sphaerocephalon* L.) ima najveći areal. Na osunčanim staništima, kao što su travnjaci i livade, ovu se vrstu može naći sve do Belgije i jugozapadne Rusije. Veliki luk (*Allium ampeloprasum* L.) na sjever seže nešto manje od glavastog luka te ga se može naći sve do Češke i Slovačke na istoku te Velike Britanije i Irske na zapadu. Za ovu vrstu karakteristična su pjesčana staništa u blizini mora, šikare, napuštene obradive površine i druga staništa s dosta

sunca. Zamjenjivani luk (*Allium commutatum* L.) nešto je termofilnija vrsta od velikog luka, pa se ne udaljava previše od ruba Sredozemnog mora. Štoviše, u samom Sredozemlju zapadna su granica ove biljke Korzika i Sardinija, dok se na istoku može naći na Balkanskom poluotoku sve do Turske. Zamjenjivani luk raste na kamenim i pješćanim morskim obalama. Trepavičavi luk (*Allium subhirsutum* L.) isključivo je sredozemna biljka sa središtem rasprostranjenosti u zapadnom Sredozemlju. Ta biljka raste obično uz putove, u makiji i borovim šumama, ali često i u blizini mora. ¶

Upotreba

Listovi i lukovice divljih lukova mogu se jesti svježi ili kuhani, pri čemu donekle gube svojstven okus. Pod nazivom *luk prdej*, veliki je luk jedna od najčešće korištenih biljaka za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *parapač*). Uz vlasac (*A. schoenoprasum* L.) i vinogradski luk (*A. vineale* L.), veliki je luk sastojak talijanske *mišancije minestrelle* (Toskana). Na Siciliji lukovice velikog luka prokuhaju, začine solju i octom te čuvaju u maslinovom ulju. Listovi velikog luka dodaju se pri konzerviranju maslina (*aulivi cunsati*). Veliki je luk sastojak korzikanskog specijaliteta *suppa d'erbiglie*. U Španjolskoj se koristi sedam divljih vrsta lukova. Veliki luk, zlatni luk (*A. moly* L.), napuljski luk (*A. neapolitanum* Cyr.), blijedi luk (*A. pallens* L.) i ružičasti luk (*A. roseum* L.) vrste su kod kojih se najčešće koriste lukovice i donji dijelovi stabljike, naročito za pripremu tortilje. Kao začim, u Španjolskoj se koriste mladi listovi glavastog luka i vlasca. Vrste roda *Allium* posjeduju sumporni oksid aliin koji se pri trganju ili sjeckanju listova, stabljike ili lukovica, djelovanjem enzima aliinaze, pretvara u lakohlapljive organosumporne spojeve, zaslužne za svojstven okus i miris lukova te nezaobilazan lakrimatorni učinak. Brojne su vrste i ljekovite zbog svojih antiseptičnih, baktericidnih i fungicidnih svojstava te snižavaju krvni tlak i sprječavaju nastanak krvožilnih bolesti. ¶

RAŠTIKA



BROSKVA, CIMULICA



BRASSICEA OLERACEA

02. Brokulica/Broskva/ Brusinica/Cimulica

Nazivlje	raštika	(<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>acephala</i> (DC.) Schübler & Martens) <i>broska, broski, broskva, kupus raštan, raščika, rašika, rašt, raštan, raštika, ukret, vukret, zeje</i>
	divlji kupus	(<i>Brassica oleracea</i> L. ssp. <i>oleracea</i> L.) <i>verz, verzat, vrzina vrtna</i>
Porodica	krstašice	(Brassicaceae)

Brokulica, broskva, brusinica i cimulica zlarinski su nazivi za raštiku (*Brassica oleracea* L. var. *acephala* (DC.) Schübler & G. Martens), vrijednu sredozemnu kulturnu biljku, kao i za divlji kupus (*B. oleracea* L. ssp. *oleracea* L.). Nazivi *brokulica, broskva* i *brusinica*, vjerojatno potječu od talijanskog *broccoli* (množina od *broccolo* = izdanak), odnosno latinskog *broccus* = zašiljen, prodoran. Naziv *cimulica* dolazi od latinskog *cyma* (ispupčenost; izdanak) odakle i talijanska riječ *cima* = vrh, šiljak. Divlji je kupus rasprostranjen po cijelom obalnom području Sredozemlja, uz atlantsku obalu Portugala, Španjolske i Francuske, pa sve do Velike Britanije. Divlji je predak svih kulturnih kupusnjača, uključujući i raštiku, lisnati i stočni kelj (var. *acephala*), cvjetaču (var. *botrytis* L.), kelj (var. *sabauda* L.), kupus (var. *capitata* L.), korabicu (var. *gongyloides* L.), brokulu (var. *italica* Plenck) i kelj pupčar (var. *gemmifera* DC.). *Bezglavi* varijeteti (var. *acephala*) udomaćeni su vjerojatno još 2000. g. pr. n. e. u istočnom Sredozemlju te su genetski najrodniji divljem kupusu. Stari Grci i Rimljani zasigurno su uzgajali različite varijetete, nalik raštici i lisnatom kelju te razgranatom kelju. Rimskog se cara Gaja Aurelija Valerija Dioklecijana (236. ili 237.–316.), rodnom iz Diokleje kraj Salone, današnjeg Solina, često dovodi u vezu s uzgojem kupusnjača. Nakon uzorne vojne karijere i dugogodišnjeg carevanja, 305. godine, umoran od politike i spleta, napušta prijestolje i vraća se u rodnu Dalmaciju ne bi li se posvetio hortikulturi. Latinski tekst poznat pod naslovom *Knjiga o Carevima (Epitome de Caesaribus)* napisan krajem IV. st. n. e., katkad pogrešno pripisivan rimskom povjesničaru i političaru Sekstu Aureliju Viktoru (o. 320.–o. 390.), sadrži i Dioklecijanov nadahnut odgovor na ponudu vojskovođe Galerija da ponovno preuzme prijestolje: „Kad biste mogli vidjeti povrće koje smo u Saloni vlastitim rukama uzgojili, to [što mi nudite] uistinu ne biste nikada smatrali primamljivim (*Utinam Salonae possetis visere olera nostris manibus instituta, profecto nunquam istud temptandum iudicaretis*).“ Latinski izraz *olus* (akuzativ množine: *olera*) označava lisnato povrće, iako se često prevodi i kao

kupus, što dovodi do zabune jer Rimljani naš, danas uobičajeni, glavati kupus (var. *capitata*), nisu poznavali. Bilo kako bilo, kupusnjače koje su u to doba najviše nalikovale današnjoj raštici i lisnatom kupusu, zasigurno su bile ponos Dioklecijanova vrta i dobar razlog da se kloni politike. U naponu snage, Dioklecijan je imao najbolju namjeru uvesti reda u monetarnu politiku te je 301. godine proglasio „Edikt o maksimalnim cijenama (*Edictum De Pretiis Rerum Venalium*)“, u kojemu strogo propisuje maksimalne cijene brojnih proizvoda i usluga, uz prijetnju smrtnom kaznom za profitere. Rimsko je raštika, čini se, dobro kotirala jer je za pet zadebljanih stabljika prve kvalitete (*coliculi opti[mi] n[umero] quinque*), odnosno deset druge kvalitete, ugovorena cijena od četiri denara (*[denariis] quattuor*), a istu je cijenu postigao i svežanj mladih listova (*cymae optim[ae] fasciem*). Za četiri denara mogli ste kupiti pet glavica salate, deset poriluka ili četiri jaja, i čak dvaput se obrijati i ošišati. Nažalost, i tadašnji vrijedni uzgajivači raštike teško da su si mogli priuštiti odvjetačke usluge, koje su dosezale cijenu od 250 denara po tužbi. Cvjetača je udomaćena u istočnom Sredozemlju, a arapski je pisci spominju od XII. stoljeća. U ranom srednjem vijeku od rimskih je raštika u središnjoj i zapadnoj Europi razvijen kelj, a zatim i kupus. Korabica je nastala nešto kasnije, vjerojatno u XV. stoljeću, u zapadnoj i sjevernoj Europi. Brokula se sadi od XVII. st. u Italiji, a uzgoj kelja pupčara prvi se put spominje u XVIII. st. u okolici Bruxellesa (eng. *Brussels sprout*). Budući da se svi ovi varijeteti mogu lako međusobno križati, modernim je oplemenjivanjem nastalo vrlo mnogo različitih kultivara, uključujući i ukrasne kupuse. Raštika se često može naći i podivljala, naročito u zapuštenim vrtovima, a može se i križati s divljim kupusom, tako da se na Zlarinu mogu vidjeti vrlo različiti morfološki oblici. Od kupusnjača se na Zlarinu sadi i *kupus*, *kaula* (cvjetača), te *vrzot* (kelj). ♣

Opis svojti

Raštika (*Brassica oleracea* L. var. *acephala* (DC.) Schübler & G.Martens) dvogodišnja je do višegodišnja zeljasta biljka visoka do 200 cm, s dobro razvijenim i razgranjenim vretenastim korijenom. Listovi su kod ove biljke spiralno smješteni na stabljici, koju pri bazi obuhvaćaju dugim peteljka. Listovi nikada ne formiraju prizemne glavice (lat. *acephalus* = bez glave). U donjem dijelu stabljike listovi su smješteni rijetko, a u gornjem dijelu ih je mnogo više pa pri samom vrhu oblikuju rozetu. Plojka je naborana, s jako izraženim žilama. U drugoj godini života na vršnom dijelu stabljike iz pazušca listova razvijaju se grozdasti cvatovi sastavljeni od žutih četverodijelnih cvjetova. Plodovi su izduženi tobolci koji se kod ove porodice nazivaju komuška. U plodovima su dvoredno smještene smečkaste sjemenke promjera do 3 mm. Divlji je kupus (*Brassica oleracea* L. var. *oleracea* L.) dvogodišnja do višegodišnja biljka koja u prvoj godini oblikuje prizemnu rozetu s velikim, mesnatim, glatkim, plavozelenim listovima u kojima je uskladištena velika količina vode. Mesnata građa lista prilagodba je na život na kamenjoj morskoj obali, kao prirodnom staništu ove biljke. Veliki i

mesnati listovi s velikim udjelom vode omogućuju preživljavanje ove biljke u ekstremnom staništu s visokim sadržajem soli i nedostatkom vode. Prizemni listovi obično oblikuju lisnate glavice. U drugoj godini stabljika nastavlja rasti i do 200 cm, a na sebi razvija duguljaste, po obodu naborane listove. Na vrhu stabljike, pri kraju vegetacijske sezone, razvija se grozdasti cvat s većim brojem žutih cvjetova. Plod je izdužena komuška. Cvat, cvijet i plod ove biljke vrlo su slični onima opisanim kod raštike. ¶

Stanište i ekologija

Raštika je pogodna za uzgoj jer u usporedbi s ostalim kupusnjačama bolje podnosi visoke temperature i sušu ljeti te niske temperature i snijeg zimi. Divlji je kupus prirodno rasprostranjen neposredno uz morsku obalu južne i zapadne Europe. Staništa bogata solju i kamena podloga bogata vapnencem, eliminiraju većinu kompetitorskih biljaka. Prastanovnici europskoga kontinenta još su u prehistorijsko doba upotrebljavali divlji kupus u prehrani, a danas je rasprostranjen kao kultivirana biljka na svim kontinentima.

Upotreba

Raštika je kulturna biljna vrsta koja se uzgaja radi listova koji se beru tijekom cijele zime, sve do ranog proljeća. Listovi raštike tradicionalno se pripremaju kuhani s bobom, slanutom i krumpirom te sa suhom bravetinom i ovčetinom (*kaštradina*). Raštika se uzgaja u priobalnom dijelu Hrvatske i na otocima, zasigurno već 2000 godina, a sve do početka XX. stoljeća bila je i najčešća kultivirana kupusnjača. Uglavnom se uzgaja na malim površinama, u vrtovima i okućnicama. Na području Hrvatske nalazimo brojne tradicijske kultivare vrlo različitih morfoloških svojstava koji se na Sortnoj listi Republike Hrvatske vode pod imenom *domaća raštika*. Raštika zasigurno spada u skupinu zapostavljenih kultura jer u Hrvatskoj nije nikada postojao program oplemenjivanja ove vrijedne biljke i ne postoje novostvoreni, registrirani kultivari. Stoga ni nema certificiranog sjemena raštike na hrvatskom tržištu pa se proizvodnja u potpunosti zasniva na tradicijskim kultivarima koje održavaju sami proizvođači. Raštika je u opasnosti od genetske erozije, odnosno smanjenja genetske raznolikosti uslijed sve većeg napuštanja tradicijske poljoprivrede i društveno-gospodarskih promjena na selu. Slično bogatstvo tradicijskih kultivara raštike nalazimo i u susjednoj Bosni i Hercegovini te Crnoj Gori, Turskoj, Španjolskoj i Portugalu. U sjevernim dijelovima Turske, uz obale Crnog mora, jedna je od najvažnijih povrtnih kultura i temelj je prehrane stanovništva u zimskim mjesecima. Isto tako, u španjolskoj autonomnoj zajednici Galiciji te u susjednom Portugalu, tradicionalno se uzgajaju brojni tradicijski kultivari galicijske raštike (*couve galega*). ¶

BURAŽA



03. Buraža

Nazivlje	ljekoviti oštrolistac	(<i>Borago officinalis</i> L.) borač , <i>boraga</i> , <i>boraž</i> , <i>boražina</i> , <i>brožina</i> , <i>buraž</i> , <i>buraža</i> , <i>buražija</i> , <i>buražin</i> , <i>buražina</i> , <i>jezik</i> <i>volovski</i> , <i>kosmelj</i> , <i>kozmelj</i> , <i>kraska</i> , <i>krastava</i> , <i>krastavac</i> , <i>krastavica</i> , <i>lasičina</i> , <i>lisičina</i> , <i>poreč</i> , <i>poreč prosti</i> , <i>zajičac</i>
Porodica	oštrolisti	(Boraginaceae)

Buraža je uz *borač*, *boreč*, *borago*, *boratka*, *buraž*, *buražin*, *buražina* i *poreč* jedno od uobičajenih narodnih imena ljekovitog oštrolistca (*Borago officinalis* L.), izvedeno iz srednjovjekovnog latinskog naziva *borago*, koji rumunjsko-kanadski lingvist Ernest Klein (1899. – 1983.) dovodi u vezu s arapskim nazivom *abu arak* (otac znoja) jer čaj od ljekovitog oštrolistca pospješuje znojenje. Oksfordski rječnik engleskog jezika navodi da je naziv potekao iz latinskog *borra* (= gruba vunena tkanina) zbog gusto dlakavih listova ove biljne vrste. Ljekoviti oštrolistac poznavali su stari Grci i Rimljani i cijenili ga kao vrijednu ljekovitu biljku, no čini se da je nisu uzgajali. Antički pisac i znanstvenik Plinije Stariji (23. – 79. g. n. e.) u svojoj enciklopediji *Naturalis Historia* objavljenoj oko 77. g. n. e. navodi ga pod imenom *buglossos*, izvedenim iz starogrčkog βούγλωσσον/*bouglossos* u značenju volovskog jezika (βούς/*boús* = vol, γλωσσον/*glosson* = jezik) jer njemu nalikuje list ljekovitog oštrolistca. *Volovszki jezik*, kao jedan od naziva ljekovitog oštrolistca, navodi i hrvatski jezikoslovac Ivan Belostenec (1593. ili 1594. – 1675.) u *Gazofilaciju ili latinsko-ilirskoj riznici riječi*. Plinije Stariji nadalje piše da cvjetovi ljekovitog oštrolistca umočeni u vino čine radosnim svakoga tko bi ga popio, te se stoga s pravom naziva i *euphrosynum* (koji potiče na veselje, euforiju). S tim u vezi, engleski travar John Gerard (1545. – 1611.) u knjizi *Historie of Plants* izdanoj 1597. godine, navodi latinski stih: „Ego Borago gaudia sempera ago (*Ja, ljekoviti oštrolistac, uvijek donosim radost*)“. Ljekoviti oštrolistac najvjerojatnije se počeo uzgajati u XV. stoljeću u Kastilji, a španjolski agronom Gabriel Alonso de Herrera (1470. – 1539.) u svom poljoprivrednom priručniku *Obra de Agricultura*, objavljenom 1513. godine, daje opsežan opis tehnologije uzgoja. Pouzdano se zna da su ga Španjolci kao vrijedno povrće prenijeli još 1494. godine u Ameriku, gdje raste u vrtovima grada La Isabele, prvoga europskog naselja u Novom svijetu, na otoku Hispanioli, danas u Dominikanskoj Republici. Ljekoviti se oštrolistac uzgaja u mnogim zemljama Sredozemlja, no danas se smatra zapostavljenom kulturom i sije se samo u Španjolskoj, Francuskoj i Nizozemskoj. Kod nas se sve rjeđe viđa po vrtovima, ali ga često susrećemo kao samoniklu ili podivljuju biljku. ♣

Opis svojti

Ljekoviti oštrolistac (*Borago officinalis* L.) jednogodišnja je zeljasta biljka visoka do 60 cm. Razgranjena oštrodlakava stabljika na sebi nosi naizmjenično smještene jajolike listove valovitog ruba koji su s obiju strana gusto oštrodlakavi. Gornji su listovi sjedeći i obuhvaćaju stabljiku, dok su donji jače izduženi i prema dnu suženi u peteljku. Cvjetovi su dvospolni, pentamerni, sulatični, zvjezdastog oblika, intenzivno modri i skupljeni u kovrčaste cvatove. Biljka cvjeta od ožujka do lipnja. Plod je kalavac, sastavljen od četiriju plodića i okružen s pet lapova koji izgledaju poput listova. U flori otoka Zlarina ljekovitom oštrolistu najbližnije su dvije biljke iz iste porodice oštrolista: obična lisičina (*Echium vulgare* L.) i grčki pasji jezik (*Cynoglossum creticum* Miller). Za razliku od *buraže*, ove dvije vrste nemaju tako intenzivno plave cvjetove, i imaju izduženije listove. Osim toga, obična lisičina ima cjevaste, bilateralno simetrične cvjetove, a grčki pasji jezik na istoj biljci razvija razne boje cvjetova, od ružičaste do ljubičaste. ♣

Stanište i ekologija

Ljekoviti oštrolistac najvjerojatnije je prirodno rasprostranjen u Sredozemlju i Maloj Aziji, no ljudi su ga od davnina cijenili kao ljekovitu biljku, povrće ili kao ispašu za pčele, pa je kultiviran i proširen po velikom dijelu Europe. Danas se ova biljka, kao podivljala, može naći u zapadnoj, srednjoj i istočnoj Europi. Borač u prirodi raste na napuštenim poljima, uz putove, i na mnogim drugim suhim i osunčanim staništima. ♣

Upotreba

Za zlarinsko se *diblje zelje* beru mladi prizemni listovi do pojave cvjetnih pupoljaka. Pod nazivom *buražija*, spada u jednu od najčešće korištenih biljaka za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *parapač*). U etnobotaničkom istraživanju upotrebe samoniklog bilja u 21 lokalnoj zajednici u Italiji, ljekoviti je oštrolistac jedina vrsta koja se navodi kao jedna od šest najčešće korištenih, kako u sjevernotalijanskoj, tako i u južnotalijanskoj makroregiji. Obavezan je sastojak talijanskih *mišancija* poznatih po nazivima *ervi maritate* (Sicilija), *minestrella* (Toskana), *misca* (Basilicata), *misticanza* (Lacij) i *prebuggiun* (Ligurija), a služi i u pripremi sardinijskog specijaliteta *minestra delle 18 erbe selvatiche*. Listovi se mogu jesti i svježi, a imaju ugodan kiselkast okus koji podsjeća na krastavce. Otuda vjerojatno dolazi i hrvatski naziv *krasztavicza*, koji također bilježi Belostenec u *Gazofilaciju ili latinsko-ilirskoj riznici riječi*. U sjevernoj Dalmaciji priprema se salata od svježih listova ljekovitog oštrolistca pod nazivom *burandža*. Gusto dlakavi listovi, kada se jedu cijeli, ostavljaju neugodan osjećaj u ustima, te ih je stoga bolje sitno narezati. Na Siciliji se skuhan i nasjeckani listovi miješaju s vodom i brašnom te se pripremaju zelene *tagliatelle* (vrsta tjestenine). U talijanskoj regiji Apuliji mladi se listovi prže uvaljani u tijesto i poslužuju pod nazivom *topolini fritti* (prženi mišići), a u Liguriji peku *fritule* s ljekovitim oštrolistcem (*frittelle di borragine*). Širom se Sredozemlja koristi i u varivima, umacima i juhama. Španjolski agronom Gabriel Alonso de Herrera (1470. – 1539.) u svom poljoprivrednom priručniku *Obra de Agricultura*, izdanom 1513.

godine, primjećuje da ljekoviti oštrolistac, ako je kuhan s dobrom ovčetinom ili kopunom, potiče dobro raspoloženje, te ga preporučuje starijim osobama. Međutim, u ovom slučaju vjerojatno i drugi sastojci pridonose popravljanju duševnog stanja. Lijepi, nebeskoplavi cvjetovi mogu poslužiti za garniranje salata i voćnih sokova, a od lišća i cvjetova spravlja se osvježavajući ledeni čaj. Listovi se dodaju i alkoholnim pićima, primjerice engleskom likerom *Pimm's No. 1 Cup*. ¶



DIVJA BLITVA

04. Divja blitva

Nazivlje	morska blitva	(<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>maritima</i> (L.) Arcang.) <i>blitva divlja, blitva gluha, blitva luda, blitva divlja, blitva gluha, blitva luda, blitva morska</i>
Porodica	lobode	(Chenopodiaceae)

Divja blitva uobičajen je narodni naziv za morsku blitvu (*Beta vulgaris* L. ssp. *maritima* (L.) Arcang.; Chenopodiaceae). Morska je blitva divlji predak niza kultiviranih svojti iste vrste (*B. vulgaris* L. ssp. *vulgaris*) uključujući lisnate repe, kao što su lisnata blitva (convar. *cicla* var. *cicla*) i rebrasta blitva (convar. *cicla* var. *flavescens*) te korjenaste repe, kao što su stočna repa (convar. *vulgaris* var. *crassa*), šećerna repa (convar. *vulgaris* var. *altissima*) i cikla (convar. *vulgaris* var. *vulgaris*). Uzgoj je morske blitve radi lišća u Sredozemlju bio raširen još prije 2500 godina, a pažljivim odabirom nastali su prvi kultivirani oblici mesnatijeg lišća (lisnata blitva), a zatim i zadebljale lisne peteljke (rebrasta blitva) koji se danas naširoko uzgajaju. Korjenaste repe poznate su od srednjeg vijeka, prvo u arapskoj hortikulturi u Španjolskoj, a zatim od XV. stoljeća i u Nizozemskoj i Njemačkoj. Šećerna je repa vrlo mlada kulturna biljna vrsta čije su oplemenjivanje radi većeg sadržaja šećera u zadebljalom korijenu kao i industrijska proizvodnja počeli nakon što je pruski kemičar Andreas Sigismund Marggraf 1747. godine uspješno upotrijebio alkohol u svrhu ekstrakcije šećera. ¶

Opis svojti

Divlja blitva obično je jednogodišnja, ali ponekad i višegodišnja zeljasta biljka, poznata po vrlo raznolikoj morfologiji. Stabljika ove biljke duga je do 80 cm i crvenkasta, a ovisno o uvjetima staništa može biti uspravna ili polegnuta. Listovi su mesnati, bez dlaka, izraženih žila, ovalni, duguljasti, a ponekad i srcolikog oblika. Korijen se tijekom razvoja ne povećava. Cvjetovi su dvospolni, sitni, zelenkasti do ljubičasti, prilično neugledni, skupljeni u brojne cvatove na vrhu stabljike. Divlja blitva cvjeta od srpnja do rujna. Plod je oraščić, koji na sebi nosi odrvenjele ostatke cvijeta. Divlja blitva jedna je od dviju podvrsta unutar vrste *Beta vulgaris* L. Druga podvrsta (ssp. *vulgaris*) poznata je po jače razvijenom korijenu, što su ljudi iskoristili za razvitak danas brojnih varijeteta, od raznih kultivara repa do cikla i šećerne repe. Osim divlje blitve u hrvatskoj flori, unutar istog roda, zabilježena je još jedna divlja vrsta – drvenasta blitva (*Beta trigyna* Waldst & Kit). Za razliku od divlje blitve, drvenasta blitva u pravilu je višegodišnja, veća biljka uspravnog rasta s drvenastim podankom i žutozelenim cvjetovima. ¶

Stanište i ekologija

Divlja je blitva samonikla, od Sredozemlja do Indijskog potkontinenta. Najčešće raste na slanim staništima u neposrednoj blizini mora. Osobito je dobro prilagođena ekstremnim uvjetima kao što su kamene obale, strme stijene, slane močvare, ali se može naći i na kultiviranim površinama kao korov. ¶

Upotreba

Iako se morska blitva i danas ponegdje uzgaja u vrtovima (Engleska i Irska) kao lisnato povrće, samoniklu je beru posvuda po Sredozemlju i u Indiji. U rano proljeće beru se mladi prizemni listovi, koji daljnjim razvitkom postaju sve gorčima, naročito pri visokim temperaturama. U Italiji služi za pripremu *mišancija* pod nazivom *minestralla* (Toskana) i *prebuggiun* (Ligurija) te sardinijskog specijaliteta *minestra delle 18 erbe selvatiche*. U Laciju se prokuhani listovi začine maslinovim uljem i limunom, te služe kao ljekoviti pripravak u slučaju konstipacije i probavnih smetnji. Na Siciliji se listovi divlje blitve kuhaju, i nadjev su za lokalni specijalitet *focacce scacciate*. *Focacce* bi u kulinarskoj taksonomiji pripadale porodici *pizza*. Divlja blitva kuhana s krumpirom, glavni je sastojak tipične sicilijanske *cudduruni pizze*. U talijanskoj se pokrajini Liguriji od divlje blitve i tipičnog svježeg sira *quagliate* (ili pak uobičajenijeg svježeg sira *ricotte*) spravlja *torta pasqualina* – uskrсни kolač. ¶

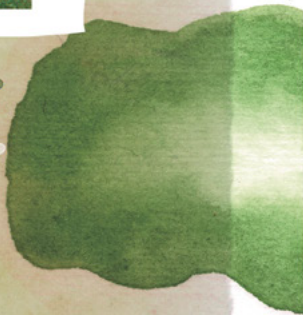
◀ 04. Divja blitva

05. Divja mrka ▶





DIVSA
MRKVA



05. Divja mrka

Nazivlje	divlja mrkva	(<i>Daucus carota</i> L. ssp. <i>carota</i>) <i>dejvi karejn, diblja mrkva, diblji merlin, dimlji merlin, diva markva, diva mrkva, divimerin, divja mrkva, divlja mrkva, divlji meren, divlji merlin, karejne, komorač, korejne, koren, korenje, kuzmarkva, kuzmorka, merkavec, merkvina, merlin, merlin divi, merlin žuti, mierlin, mirlin, miron, mrkev, mrkljina, mrkva, mrkva žuta, mrkvac, mrkvač, mrkvanj, mrkvanjak, mrkvej, mrkvica, mrkvina, mrkvjela crljena, mrkvjelina</i>
Porodica	štitarke	(Apiaceae)

Hrvatski botaničar Ivan Šugar, u *Hrvatskom biljnom imenoslovu* izdanom 2008. godine, navodi brojne nazive za divlju mrkvu kojima, eto, možemo pridodati i zlarinski naziv *mrka*. Naziv mrkva izveden je iz praslavenskog korijena *mr̥ky, pa slične nazive nalazimo i u gotovo svim slavenskim jezicima (ruski *морковь*, poljski *marchew*). Kulturna podvrsta (*Daucus carota* L. ssp. *sativus* (Hoffm.) Schübl. & Mart.) najvjerojatnije je udomaćena na području Afganistana. Prvi su tradicijski kultivari imali antocijanski ljubičasti korijen (ssp. *sativus* var. *atro-rubens* Alef.), a daljnjim su uzgojem pronađeni i mutanti žutoga korijena bez antocijana. U Maloj se Aziji uzgaja od X. stoljeća. Arapi je u XII. stoljeću prenose u Španjolsku, a još od XIV. stoljeća uzgoj se širi po cijeloj Europi. Tijekom XVI. stoljeća u Europi su se još uzgajali tradicijski kultivari s ljubičastim i žutim korijenom, a oni žutoga korijena bili su cjenjeniji. Današnji moderni kultivari s tipičnim karotenskim narančastim korijenom (ssp. *sativus* var. *sativus*) razvijeni su u XVII. stoljeću iz nizozemskih tradicijskih kultivara. ¶

Opis svojti

Divlja je mrkva jednogodišnja ili višegodišnja biljka. Veličina ove biljke jako je ovisna o uvjetima staništa. Stabljika je puna i uzdužno izbrazdana, a listovi višestruko rasperjani. Glavni korijen bijel je i tanak. Brojni sitni, bijeli, peteročlani cvjetovi skupljeni su u karakteristične štitaste cvatove po kojima je ova porodica dobila hrvatsko ime, ali i još jedan stručni latinski naziv (Umbelliferae). Karakteristična je osobina divlje mrkve postojanje jednog ili nekoliko tamnoljubičastih do crnih cvjetova u sredini bijelog štitca. Plod je, za porodicu karakterističan, kalavac koji se raspada na dva dijela. Svaki od njih izdužen je i izrazito bodljast s četiri reda uzdužno smještenih bodlji. Cijela biljka ima karakterističan miris uzgajane mrkve. Mrkva (*Daucus carota* L.) je morfološki iznimno raznolika te je opisan veći broj podvrsta. Spontani križanci česti su među ovim podvrstama, što još više otežava njihovu identifikaciju. Od desetak najčešćih podvrsta, uz

divlju (ssp. *carota*) i kulturnu (ssp. *sativus*), valja spomenuti i primorsku mrkvu (ssp. *maritimus*) koja rasta isključivo uz obalu mora. ¶

Stanište i ekologija

Divlja mrkva široko je rasprostranjena vrsta koja raste na svim kontinentima sjeverne hemisfere. U skladu s njezinom rasprostranjenošću, divlja mrkva nije izbirljiva u pogledu tla, no najčešće je se može naći u različitim livadnim zajednicama, na kamenim pašnjacima, obrađenim i napuštenim poljima, uz putove i obale mora. ¶

Upotreba

Listovi i korijen divlje mrkve mogu se koristiti kao začin i povrće. Listovi su vrlo aromatični i služe kao začin ribljim jelima i marinadama. Korijen je najbolji za jelo u prvoj godini, kad postoje samo prizemni listovi, dok u drugoj godini postaje sve tvrdi, a kad biljka procvate, posve odrveni. Mladi se korijen dodaje juhama i varivima. Divlja je mrkva jedna od najčešće korištenih biljaka za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *pakolač*, *parapač*). No u talijanskoj je kuhinji rijetka, i nalazimo je samo kao sastojak *mišancije minestrella* (Toskana). Mladi se listovi jedu u jugoistočnim španjolskim pokrajinama Alicante i Albacete. Divlja je mrkva diuretik, stimulira rad jetre i bubrega i regulira probavu. Smatra se da korijen divlje mrkve može izazvati kontrakcije maternice te se ne bi smio koristiti tijekom trudnoće. Američki povjesničar John M. Riddle, u knjizi *Evine trave: Povijest kontracepcije i pobačaja na Zapadu* (*Eve's Herbs: A History of Contraception and Abortion in the West*) izdanoj 1997. godine, navodi da je sjeme divlje mrkve kontraceptivno sredstvo poznato još u antičkom Rimu te da je vrlo učinkovito i kao postkoitalna kontracepcija (*morning-after pill*). Pri branju divlje mrkve potrebno je imati na umu da postoji nekoliko otrovnih vrsta iz porodice štitarki (Apiaceae) koje su joj, naročito u ranim fazama razvitka, vrlo slične, kao što je otrovna trubeljika (*Cicuta virosa* L.), velika pjegava kukuta (*Conium maculatum* L.) i divlji peršin (*Aethusa cynapium* L.). No, te tri vrste nisu zabilježene u flori otoka Zlarina. Starogrčkog filozofa Sokrata (o. 470. – 399. g. pr. n. e) prijetvorni su Atenjani zbog navodnog nepoštivanja bogova i kvarenja mladeži osudili na smrt ispijanjem napitka od velike pjegave kukute, koja sadrži vrlo otrovan alkaloid koniin. Veliku pjegavu kukutu, kao i divlji peršin, lako je razlikovati od divlje mrkve po neugodnom mirisu. U sredini cvata divlje mrkve obično se nalazi jedan tamnoljubičasti cvijet koji najčešće nadvisuje okolne cvjetove. Razlog njegova postojanja mučio je još engleskog prirodoslovca Charlesa Darwina (1809. – 1882.), koji je na kraju zaključio da tamni središnji cvjetić nema nikakvu funkciju ni adaptivnu važnost za vrstu, već da je riječ o čudnovatom ostatku iz prošlosti. Međutim, neki znanstvenici tvrde da je posrijedi mimikrija. Divlja mrkva mami potencijalne oprašivače da je posjete pretvarajući se da se na cvatu već nalazi kukac koji se upravo sladi njenim nektarom. ¶

◀ 05. Divja mrka



06. Divja salata, kozja brada ▶



DIV JA
SALATA
LACTUCA SERRIOLA



07.04.2010.
UZ PUT, KOD
GOSPE OD R.

06. Divja salata, kozja brada

Nazivlje	zelena salata	(<i>Lactuca sativa</i> L.) <i>ločika, ločika pitoma, ločika vrtna, salata, salata lučika, salata va glavcah, šalata</i>
	divlja salata	(<i>Lactuca serriola</i> L.) <i>ločićina, ločika divja, ločika divlja, mliječ, rdo Brad, rdo brada, salata divja, salatadivlja</i>
	šibasta salata	(<i>Lactuca viminea</i> (L.) J.Presl & C.Presl.) <i>divja salata, kozja brada, ločika kostriška</i>
Porodica	glavočike jezičnjače	(Cichoriaceae)

Divja salata i *kozja brada*, zlarinski su nazivi triju vrsta iz roda *Lactuca*: zelene salate (*L. sativa* L.), divlje salate (*L. serriola* L.) i šibaste salate (*L. viminea* (L.) J.Presl & C.Presl.). Zelena je salata ponajprije kultivirana vrsta koja se često sreće u zlarinskim vrtovima, no može se naći i podivljala, a katkad se križa i sa srodnom divljom salatom. Na Zlarinu se naziv *kozja brada* koristi za vrste roda *Lactuca*, no isto tako i za livadnu kozju bradu (*Tragopogon pratensis* L.; Cichoriaceae). Divlja je salata predak kultivirane zelene salate. Tisućljetnim uzgojem i oplemenjivanjem nastalo je čak sedam skupina kultivara koji su danas poznati pod nazivima: rimska salata (*Cos group*), lisnata salata (*Cutting group*), latinska salata (*Latin group*), kineska salata (*Stalk group*), salata puterica ili maslenka (*Butterhead group*), salata kristalka ili ledenka (*Crisphead group*), te uljna salata (*Oilseed group*). Salate rastresenih listova kao što su rimska i lisnata, bile su poznate još starim Egipćanima, a rado su ih uzgajali i stari Grci i Rimljani. Kineska salata ima zadebljalu stabljiku koja se jede sirova ili se pak priprema kao stabljike ljekovite šparoge (*Asparagus officinalis* L.), tako da se naziva i šparognom salatom (*asparagus lettuce*). Donedavna se smatralo da potječe s Tibeta, što bi objasnilo njezin širok uzgoj u Kini i Indiji, no novija istraživanja pokazuju da su stari Egipćani znali i za kinesku salatu jer se na zidovima egipatskih grobnica iz 2500. g. pr. n. e. jasno vide crteži različitih tipova salata; ponajprije onih rastresenih listova, ali i onih zadebljalih stabljika. Glavate salate, kao što su *puterica* i *kristalka*, nastale su vjerojatno u XIV. stoljeću u središnjoj Europi, i danas su među najuzgajanim i najčešće korištenim povrtnim kulturama. Uljna je salata najvjerojatnije križanac između zelene i divlje salate, a oplemenjena je radi proizvodnje ulja, kojeg u sjemenu određenih kultivara ima i do 35%. ♣

Opis svojti**zelena salata (*L. sativa* L.)**

Zelena salata jednogodišnja je ili dvogodišnja zeljasta biljka s mliječnim sokom, visoka od 30 do 100 cm. Stabljika je uspravna i razgranjena u gornjem dijelu. Listovi su bez dlaka, spiralno smješteni oko stabljike, oblikujući u donjem dijelu gustu rozetu ili glavicu, prije nego se razvije vršni cvat. Donji listovi morfološki su često vrlo različiti: mogu biti eliptični do trokutasti, cjeloviti, ali i perasto razdijeljeni, cjelovitog ili nazubljenog ruba. Gornji su listovi eliptični sa srcoliko oblikovanom bazom. Cvjetovi su jezičastog oblika: sitni, žuti, obično ih je 7–15 skupljeno u glavičaste cvatove. Ovakvi glavičasti cvatovi u vršnom, bogato razgranjenom dijelu stabljike združuju se u još kompleksnije gronjaste cvatove. Plod divlje salate, kao i svih biljaka u porodici glavočika, jest roška (lat. *achenium*), koja na gornjem dijelu ima razvijen papus nasao od čaške cvijeta namijenjen rasprostiranju ploda vjetrom. Zabilježena je mogućnost križanja zelene salate s nekoliko divljih srodnika (*L. serriola* L.), što je upotrijebljeno i u oplemenjivačkim programima kako bi se stvorili kultivari otporni na razne bolesti. ¶

divlja salata (*L. serriola* L.)

Divlja salata jednogodišnja je ili dvogodišnja biljka s mliječnim sokom, visoka do 60 cm, premda ponekad može narasti i do 180 cm. Stabljika je uspravna i ponekad bodljava. Listovi su duguljasti, jako urezani, na naličju uza središnju žilu s nizom bodljastih dlaka. Gornji su listovi manji te bazom obuhvaćaju stabljiku. Listovi su složeni jedan uz drugi u dva smjera, tako da formiraju ravninu koja se na otvorenom staništu orijentira u smjeru sjever – jug, pa je ova biljka još poznata pod nazivom kompas biljka. Glavičasti cvatovi sastavljeni od nekoliko desetaka blijedožutih cvjetova oblikuju sastavljene metličaste cvatove. Plod je vrlo sličan plodu zelene salate. ¶

šibasta salata (*L. viminea* (L.) J.Presl & C.Presl.)

Šibasta salata dvogodišnja je biljka ili trajnica visoka oko 1 m. Stabljike ove biljke uspravne su i vrlo tvrde, karakteristične svijetle boje kosti. Listovi su uski, donji – izrazito perasto razdijeljeni, a gornji – cjeloviti s dvama uhastim nastavcima pri bazi. Cvatovi kod ove biljke oblikuju sastavljene metličaste cvatove, ali, za razliku od divlje salate, pet jezičastih, blijedožutih cvjetova tvori sjedeće glavičaste cvatove. Plod je po svim svojim osobinama vrlo sličan plodu ranije opisanih vrsta. ¶

**Stanište
i ekologija****zelena salata (*L. sativa* L.)**

Smatra se da je centar udomaćenja zelene salate istočno Sredozemlje, područje Turske i Bliskog istoka, a uzgajala se vjerojatno još od 4500. g. pr. n. e. ¶

divlja salata (*L. serriola* L.)

Divlja salata prirodno je rasprostranjena diljem umjerenog područja Europe, Azije i sjeverne Afrike. Danas je kao invazivna biljka raširena na američkom i australskom kontinentu. Ova biljka preferira kamene padine, kultivirana i zapuštena polja, a često se može vidjeti neposredno uz putove i staze. ¶

šibasta salata (*L. viminea* (L.) J.Presl & C.Presl).

Šibasta salata prirodno je rasprostranjena u središnjoj i južnoj Europi. Biljka je povezana sa suhim staništima kao što su kamenjari, travnjaci i bušici. ¶

Upotreba

Divlja salata bere se kako bi se jela svježa ili pak kuhana. Na Korčuli se zelena i divlja salata često beru za pripremu *mišancije* (*grude*, *mišance*, *parapača*). Nije uobičajen sastojak talijanskih *mišancija*, ali se bere u Toskani i Basilicatu te na Siciliji. Mnogo je popularnija u Španjolskoj, gdje se jede ponajprije svježa. Šibasta salata često se bere na Siciliji. Mlade i nježne stabljike nazivaju se *cimuzzu* i pripremaju kao i izdanci ljekovite šparoge. Šibasta je salata nezaobilazni sastojak *mišancije* pod nazivom *ta chòrta*, koju pripremaju pripadnici etničke skupine Griko u talijanskoj pokrajini Kalabriji. Smatra se da je etnička skupina koja živi u izoliranim brdskim enklavama u južnotalijanskim pokrajinama Kalabriji i Apuliji neasimilirani ostatak nekada vrlo brojnih grčkih zajednica, naseljenih još od VIII. st. pr. n. e. ¶

Sredozemna
bršaka



JAGUC

07. Jaguc

Nazivlje	sredozemna bršaka (<i>Reichardia picroides</i> (L.) Roth.) <i>aguc, jagla, jaguc, kozjača, krasena obična, materica, materina dušica, materodica, mličnjak, slaška</i>
Porodica	glavočike jezičnjače (Cichoriaceae)

Jaguc je zlarinski naziv za sredozemnu bršaku (*Reichardia picroides* (L.) Roth.; Cichoriaceae). Ostali zabilježeni nazivi za ovu vrstu jesu: *aguc, jagla, kozjača, krasena obična, materica, materodica, materina dušica* i *mličnjak*. Nazivi: *jaguc, aguc* i *jagla*, možda potječu od praslavenskoga korijena *jъgъla (ruski игла, poljski *igła*, češki *jehla*), kao i riječ *igla* na štokavskom narječju hrvatskoga jezika te *jagla* na čakavskom narječju. Za kratkokljuni čapljan (*Erodium cicutarium* (L.) L'Hér; Geraniaceae) u hrvatskim se govorima koristi i naziv *iglica*, dok je na Zlarinu kao i drugdje u Dalmaciji, zabilježen naziv *jaglica*. Naziv *jaguc* u hrvatskim se govorima može odnositi i na vrste iz roda jaglaca (proletni jaglac, *Primula veris* L.; rani jaglac, *P. vulgaris* L.; Asteraceae), kao i na mekolisnu veprinu (*Ruscus hypoglossum* L.; Asparagaceae). ♣

Opis svojti

Sredozemna bršaka trajnica je sa slabo razgranjenom stabljikom, visoka do 50 cm. Mliječni sok prisutan je u svim biljnim dijelovima. Listovi su bez dlaka, duguljasti, donji perasto urezani, a pri bazi suženi u peteljku te oblikuju prizemnu lisnu rozetu. Gornji su listovi sjedeći s povećanom bazom. Cvjetovi su jezičasti, svijetložuti, udruženi u cvat glavice. Ono što ovu biljku već na prvi pogled razlikuje od ostalih glavočika na Zlarinu ovojni su listovi glavica. Oni su ušiljeni, s karakterističnim blijedim i suhim rubom. Plod roška, kao kod većine vrsta ove porodice, u gornjem dijelu ima papus koji svojom dlakavošću omogućuje lagano rasprostiranje vjetrom. Sredozemna bršaka jedina je vrsta ovog roda u hrvatskoj flori, premda neki autori morfotip s trnovito građenim ispercima lista uzdižu u rang vrste, kao *Reichardia macrophylla* Vis. & Pančić. Zanimljivo je da je ovu biljku i njezinu raznolikost prvi put kod nas zabilježio hrvatski botaničar talijanskog podrijetla Roberto de Visiani (1800. – 1878.) u II. svesku *Flore Dalmatice* objavljenom 1847. godine u Leipzigu, pod nazivom *Picridium vulgare* Desf. Koliko je sredozemna bršaka morfološki raznolika vrsta, najbolje svjedoči to što se u talijanskoj flori (Pignatti, 1982.) navodi čak pet varijeteta (var. *cupaniana* (Nicotra) Fiori, var. *halophila* (Sommer) Fiori, var. *integrifolia* (Moench) Kuntze, var. *maritima* (Boiss.) Fiori, var. *vulgaris* Fiori). ♣

Stanište i ekologija

Biljka je prirodno rasprostranjena u južnoj Europi. Obično raste na suhim staništima s obiljem sunca; kao što su kamenjari, pijesci i bušici, a ponekad i neposredno uz more. Ova se biljka u Italiji, Francuskoj i Engleskoj povremeno uzgaja u kulturi. ♣

Upotreba

Mladi listovi sredozemne bršake jedu se svježi ili kuhani. Imaju blago slatkast okus i nisu žilavi. Čini se da su stariji listovi još ukusniji u vrijeme cvatnje. Pod nazivom *slășka*, sredozemna je bršaka jedna od najčešće korištenih biljaka za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *pakolač*, *parapač*). Sredozemna bršaka vrlo je omiljena u Italiji i navodi se kao jedna od šest najčešće korištenih vrsta u južnotalijanskoj makroregiji. Sastojak je talijanskih *mišancija*: *minestrella* (Toskana), *prebuggiun* (Ligurija), *misca* (Basilicata) *misticanza* (Lacij), *ervi maritate* (Sicilija) i *ta chòrta* (Kalabrija). Cijenjena je i na Sardiniji, iako se na dijalektu naziva *mammaluca*. *Mammaluca* (ženski rod), odnosno *mammaluccu* (muški rod), uobičajeni su nazivi za glupe osobe. Sredozemna bršaka sastojak je korzikanskog specijaliteta *suppa d'erbiglie*. Bere se širom Španjolske i Grčke, a na Kreti se navodi kao jedna od deset najčešće korištenih samoniklih vrsta. Na Kreti se naziva γαλατσίδα/*galatsida*, a slično – *gaddhazzida*, zovu je i pripadnici etničke skupine Griko, u talijanskoj regiji Kalabriji. Naziv potječe od grčkog naziva za mlijeko (γάλα/*gala*) zbog mliječnog soka koji je svojstven mnogim vrstama porodice Cichoriaceae, pa se vjeruje da potiče izlučivanje mlijeka tijekom dojenja. Korijen sredozemne bršake može se jesti sirov ili kuhan, pa se uzgajala i radi korijena, koji je sličnog okusa kao i onaj španjolskog zmijaka (*Scorzonera hispanica* L.), srodne joj kulturne biljne vrste. ¶

◀ 07. Jaguč

08. Koromač ▶



KOROMAC

22.08.2010.
POLJE U
MASLINKU,
O. ZARIN

Foeniculum vulgare P. Mill.
Fennel.

Anethum Foeniculum L. Sp. Pl. 263.
1753.
Foeniculum vulgare Hill, Brit. Herb.
413. 1756.
Foeniculum Foeniculum Karst.
Deutsch. Fl. 337. 1880-83.

Perennial, branched, 2°-4° high.
Leaves very finely dissected into
capillary segments; petioles broad,
claspings; umbels large, 9-25-rayed,
the rays rather stout, somewhat
glaucous, 1'-3' long in fruit; pedicels
1"-4" long, slender; fruit
about 3" long.

In waste places, Connecticut to
Pennsylvania, Virginia, Missouri and
Louisiana, escaped from gardens,
Bermuda. Adventive or naturalized
from Europe. Dill. Finkel. Spingel.
July-Sept.



08. Koromač

Nazivlje	obični komorač	(<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) <i>divji jang, fenoć, goromač, grumac, isijot, januš slatki, komarač, komerač, komorac, komorač, komorač prosti, komorača, komurač, kopar slatki, koromac, koromač, koromačno, korumac, kromač, morac, morac pitomi, morač, polski jang, slatki aniš</i>
Porodica	štitarke	(Apiaceae)

Koromač je zlarinski naziv za obični komorač (*Foeniculum vulgare*, Mill.; Apiaceae). Hrvatski jezikoslovac i botaničar Ivan Šugar, u znanstvenom radu pod naslovom *Koromač, komorač ili morač?* objavljenom 2005. godine, daje vrlo podroban pregled povijesti i upotrebe ovih triju naziva. Najrasprostranjeniji narodni naziv ove biljne vrste svakako je *koromač* koji se koristi u gotovo cijelom priobalnom području i na otocima. Naziv komorač ograničen je na zadarsko, šibensko, i malim dijelom splitsko zaleđe, a *morač* samo na područja južnije od Neretve. Isto tako, brojni su fitotoponimi na temelju naziva *koromač*, od naselja Koromačno u Istri i Koromačna na Kornatima pa sve do uvale Koromačina na Korčuli, dok su oni na temelju naziva komorač i *morač* znatno rjeđi. *Koromač* je isto tako najstariji zapisani naziv i nalazimo ga u rječniku hrvatskog jezikoslovca, isusovca Jakova Mikalje (1649. – 1651.), rođenog u mjestu Peschici (Pještica) na poluotoku Garganu u talijanskoj regiji Apuliji. Rječnik pod imenom *Blago slavenskog jezika ili rječnik u kojem su slavenske riječi prevedene na latinski i talijanski (Blago jezika slovinskoga illi slovník u komu izgovarajuse rjeci slovinske Latinski i Diacki)*, objavljen je 1651. u Anconi, i navodi nazive *koromač* i *morač*, ali ne i komorač. Naziv komorač spominje talijanski jezikoslovac, isusovac Ardelio Della Bella, u rječniku koji je pod nazivom *Dizionario italiano-latino-illirico* objavio 1728. godine u Veneciji. U hrvatskoj botaničkoj literaturi naziv komorač potpuno je prevladao, iako je sve to počelo, čini se, Šulekovim previdom na koji ukazuje Šugar. Bogoslav Šulek (1816. – 1895.), hrvatski jezikoslovac slovačkog podrijetla, u udžbeniku *Biljarstvo. Uputa u poznavanje bilja, I. dio*, objavljenom 1856. godine u Beču, naziv *koromač* greškom je pripisao vrsti *Silaum flavescens* (Bernhardt) Hayek (žučkasta koromica; danas je prihvaćeni latinski naziv ove vrste *Silaum silaus* (L.) Schinz & Thell.), dok vrstu *Foeniculum vulgare* Mill. tu ne spominje. Kasnije, u udžbeniku *Biljarstvo. Uputa u poznavanje bilja, II. dio*, objavljenom 1859. u Zagrebu, Šulek opisuje vrstu *Foenicullum vulgare* Mill., no kako je naziv *koromač* već bio *potrošio*, navodi je pod imenom komorač. Otada se u gotovo svim hrvatskim florističkim djelima naziv komorač ustalio kao važeći. Bilo kako bilo, čini se da je ipak naziv *morač* najstariji. U modernom grčkom jeziku komorač se naziva *maratho*, od starogrčkog *marathon*. Po komoraču je

tako dobila ime i antička grad-država Maraton, u čijoj se blizini 490. g. pr. n. e. odigrala bitka u kojoj je atenska vojska pobijedila mnogobrojnu perzijsku vojsku. Starogrčki se naziv pak dovodi u vezu sa sanskrtskim nazivom *madhura*, koji se izvodi iz riječi *madhu*, što znači sladak, ugodan, i u kojemu možemo prepoznati indoeuropski korijen *med^hu, u značenju medovina, med. Na isti su način izvedeni nazivi za komorač u drugim jugoistočnoeuropskim jezicima, kao npr. albanski *maraja*, bugarski *mopaz* i rumunjski *mărar*; iako se rumunjski naziv odnosi na kopar (*Anethum graveolens* L.). Slatki komorač (*Foeniculum vulgare* Mill ssp. *vulgare* var. *dulcis*) ima nešto deblje stabljike od svog divljeg srodnika, a uzgajao se kao ljekovita biljka i povrće još u staroj Grčkoj i Rimu te u Egiptu, na Arapskom poluotoku, u Indiji i Kini. U srednjoj i zapadnoj Europi uzgoj komorača proširio se još u ranom srednjem vijeku, pri čemu je svakako zaslužan franački vladar Karlo Veliki (747. – 814.). U *Uredbi o carskim posjedima i vrtovima (Capitulare de villis vel curtis imperii)* proglašenoj 812. godine, komorač je naveden kao jedan od osamdesetak biljnih vrsta preporučenih za uzgoj, što je potaknulo širenje ove vrste po zapadnoj i srednjoj Europi. Povrtni komorač ima zadebljale lisne rukavce i donje dijelove stabljike, a omiljeno je povrće naročito u Italiji i Francuskoj. Iako je ime dobio po Azorima (var. *azoricum*), potječe iz južne Italije, gdje se uzgaja od kasnog srednjeg vijeka. ¶

Opis svojti

Komorač je dvogodišnja ili višegodišnja zeljasta biljka visoka do 2,5 m. Svi biljni dijelovi sadrže eterična ulja ugodnog mirisa, usporedivog s mirisom anisa. Stabljika je šuplja, izbrazdana i bogato razgranjena. Listovi su plavozeleni, dugi do 40 cm i višestruko rasperjani, sve do uskih niti. Cvjetovi su žučkastozeleni, pentamerni, skupljeni u višestruke štitaste cvatove. Komorač cvjeta od srpnja do rujna. Kod svih vrsta iz porodice štitarki plod je karakterističan kalavac koji se u zreлом stadiju dijeli na dva dijela. Posebnost kalavca komorača njegova je izbrazdanost žučkastim rebrima. U rodu *Foeniculum* nalazimo samo jednu vrstu, *Foeniculum vulgare* Mill., koja se dijeli na dvije podvrste: obični komorač (ssp. *vulgare*) i papreni komorač (ssp. *piperitum*). Papreni se komorač morfološki bitno ne razlikuje od običnog, no ima znatno aromatičnije sjemenke. Raste samoniklo, a u Italiji se i uzgaja radi plodova (za začim) te stabljike i listova (kao povrtna vrsta). Obični se komorač dijeli na tri varijeteta, od kojih je jedan samonikli (ssp. *vulgare* var. *vulgare*), dok su druga dva, slatki komorač (ssp. *vulgare* var. *dulcis*) i povrtni komorač (ssp. *vulgare* var. *azoricum*) isključivo kultivirane svojte nešto slađe, ali manje intenzivnog mirisa. ¶

Stanište i ekologija

Komorač je prirodno rasprostranjen u umjerenim područjima Europe i Azije. Prirodni areal seže mu od Sredozemlja na zapadu, do Indijskog potkontinenta. Budući da je komorač vrsta koja prati ljudsku kolonizaciju još od starog vijeka, danas se komorač kao kultivirana ili podivljala vrsta proširio i u mnogim drugim regijama svijeta. Najčešće ga se može naći na kamenim i suhim mjestima uz more, polja i putove. ¶

Upotreba

Kod samoniklog, običnog komorača koriste se mladi listovi, stabljika i plodovi. Mladi listovi i stabljike kuhaju se i začinjaju uljem i limunom, ili se pak miješaju s drugim *dibljim zeljem*. Aromatični plodovi služe kao začim; naročito u izradi kobasica, pripremi jela od svinjskoga mesa, konzerviranju maslina i aromatižiranju pekarskih proizvoda. Koristi se po cijelom Sredozemlju. Pod nazivom *morač*, spada u jednu od najčešće korištenih biljaka za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *parapač*). U Italiji se navodi kao jedna od šest najčešće korištenih vrsta u južnotalijanskoj makroregiji. Sastojak je talijanskih *mišancija*: *minestrella* (Toskana), *prebuggiun* (Ligurija), *misca* (Basilicata), *misticanza* (Lacij) i *ta chòrta* (Kalabrija), a služi i za pripremu sardinijskog specijaliteta *minestra delle 18 erbe selvatiche*. U poznati sicilijanski specijalitet *pasta chî sardi* (tjestenina sa srdelama) dolazi obični komorač, uz luk, pinjole (sjemenke pini-je, *Pinus pinea* L.), grožđice i šafran (tučci sjetvenog šafrana, *Crocus sativus* L., isključivo kultivirane biljne vrste). Isto tako, nezaobilazan je sastojak sicilijanskog specijaliteta *maccu ri favi*, pirea od boba s lukom, rajčicama i maslinovim uljem. Također je i sastojak korzikanskog specijaliteta – *suppa d'erbiglie*. Obični je komorač najkorištenija divlja biljna vrsta u Španjolskoj, a jede se svjež – na salatu ili pak kuhan. Služi kao začim pri konzerviranju maslina i suhih smokava, kao i za pripremu čajeva i likera. Obični je komorač, uz gorski pelin (*Artemisia absinthium* L.) i anis (*Pimpinella anisum* L.), glavni sastojak apsinta: jakog alkoholnog pića iznimno zanimljive povijesti, bez kojeg, čini se, ne bismo mogli uživati ni u poeziji francuskih simbolista (Charles Baudelaire, Paul Verlaine, Arthur Rimbaud), ni u slikarstvu postimpresionizma (Vincent van Gogh, Henri de Toulouse-Lautrec), jer su njihovi pokretači često isticali upravo apsint kao jedan od izvora nadahnuća. Apsint je ubrzo bio zabranjen kao opasna psihoaktivna droga. Irski je pisac Oscar Wilde (1854. – 1900.) u pismu svojoj vjernoj prijateljici, britanskoj književnici Ade Levenson (1862. – 1933.), koju je zvao Sfinga, opisao nadnaravno iskustvo dok je, uživajući u apsintu, gledao konobara koji je vodom prskao po nekoj pariškoj krčmi ne bi li se riješio uskovitlane prašine i piljevine. Odjednom je, vjerujemo Oscaru na riječ, iz poda niknula gomila cvjetova – tulipana, ljiljana i ruža – pretvarajući krčmu u čudesan vrt. Kako bilo, danas je utvrđeno da apsint uopće nije halucinogen, tako da vjerojatno i šibenska travarica, u respektabilnim količinama, može izazvati sličan učinak. No, nikad se ne zna hoće li vas nadahnuti za poeziju, slikarstvo, hortikulturu ili pak tupo gledanje u prazno. ¶

SINJAK



22.08.2010.
42 PUT, MJESTO
ZLARIN

09. Kostriš, sinjak

Nazivlje	poljski ostak	(<i>Sonchus arvensis</i> L.) <i>krhić, krijica poljska, ostak, ostak poljski, ostek, žletenica</i>
	oštri ostak	(<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill.) <i>čepčeg, grdoncel, kakiš, kostriješ, kostriš, kostriš oštri, krijica oštriš, krlič, mlečika, mličika, mlječika, ostak, ostak krlič, oštek, sušak, suzak, svinjak, svivitno, tavka, trnak, trnak oštri</i>
	primorski ostak	(<i>Sonchus maritimus</i> L.)
	zeljasti ostak	(<i>Sonchus oleraceus</i> L.) <i>blišnjak, čepčeg mali, čuček, gorčika, grdoncel, kostreč, kostrić mali, kostrić, kostriš, kostriš glatki, kostriž, koštric, krijica povrteljska, krlič, krlj, kuk, mlečac, mličak, mličnjak divji, mličnjak pitomi, mliječar pitomi, mliječić, ostak, ostak kostriš, ripulica, svinjak, tavka, trnak, trnak nebocavi, trnjak</i>
Porodica	glavočike jezičnjače	(Cichoriaceae)

Kostriš i sinjak skupni su zlarinski nazivi za samonikle vrste iz roda ostaka (*Sonchus* spp.; Cichoriaceae): poljski ostak (*S. arvensis* L.), oštri ostak (*S. asper* (L.) Hill.), primorski ostak (*S. maritimus* L.) i zeljasti ostak (*S. oleraceus* L.). Za *diblje zelje* beru se ponajprije zeljasti i oštri ostak. Naziv *sinjak* za vrste roda *Sonchus* dosad je zabilježen samo u Jezerima na otoku Murteru, a vjerojatno potječe od rasprostranjenijeg naziva *svinjak*, koji bilježe Josip Schlosser (1801. – 1882.) i Ljudevit Farkaš Vukotinović (1813. – 1893.) u *Flori Croatici* izdanoj 1869. godine u Zagrebu. Engleski naziv *sow thistle* (engl. sow = svinja; thistle = trnovita zeljasta biljka), također se najvjerojatnije odnosi na oblik lista ostaka koji podsjeća na uho svinje. Osim naziva *kostriš*, u hrvatskim govorima postoji i mnogo sličnih naziva za vrste roda ostaka kao što su: *kostreč, kostrić, kostrić, kostrišč, kostriž i koštric*. Nazive *kostrić* i *kostrišč* zapisao je hrvatski botaničar talijanskog podrijetla Roberto de Visiani (1800. – 1878.), rođen u Šibeniku, u II. svesku svog monumentalnog djela *Flora Dalmatica* izdanog 1847. godine u Leipzigu. Kostriš vjerojatno potječe od latinskog *caulis* = izdanak, stabljika, te iz grčkog *καυλός/kaulós* = držak, stabljika. Zeljasti i oštri ostak široko su rasprostranjene korovne biljke i vjerojatno su se tijekom srednjeg vijeka uzgajale na Sredozemlju. Postoje također naznake da su ih uzgajali novozelandski Maori. ¶

Opis svojti

Oštri ostak jednogodišnja je ili dvogodišnja biljka s uspravnom i razgranjenom stabljikom koja rijetko kad prelazi 120 cm visine. Stabljika je četverobridna, a u gornjem dijelu biljke i neposredno ispod cvatova obrasla ljubičastim žljezdastim dlakama. Listovi su debeli, sjajni, bez dlaka, slabo urezani, s bodljastim, ali mekanim rubom i jasno suženi prema bazi. Donji listovi su u prizemnoj rozeti, a gornji su srcoliki s bazalnim, izrazito povećanim i zaobljenim dijelom, kojim okružuju stabljiku. Brojni žuti cvjetovi formiraju glavičaste cvatove promjera do 2,5 cm. Plod je glatka roška sa šest uzdužnih rebara. Papsus je kod razvijenog ploda slabo razvijena, pa se oštri ostak ograničeno rasprostranjuje vjetrom. Na Zlarinu je prisutna posebna podvrsta *Sonchus asper* (L.) Hill ssp. *glaucescens* (Jord.) Ball ili modrozeleni kostriš, za koji je karakteristično deblje, sjajno kožasto lišće s izraženijom urezanošću i jače bodljikavim rubom. U latinskom riječ *glaucescens* znači modrozelenkast, a odnosi se na posebno zelenu boju listova i stabljike ove podvrste. Osim oštrog ostaka, na Zlarinu su zabilježeni zeljasti (*Sonchus oleraceus* L.) i poljski ostak (*Sonchus arvensis* L.), a postoji mogućnost da je prisutan i primorski ostak (*Sonchus maritimus* L.). Oštrom ostaku najbližiji je zeljasti ostak. Za ovu biljku karakteristična je manje izražena bodljikavost ruba, ali veća urezanost lista. Listovi su manje kožasti i manje sjajni, a oni na stabljici kopljastog su oblika s bazalnim dijelom u obliku ušiljenih uški kojima ovijaju stabljiku. Plodići zeljastog ostaka bradavičasto su hrapavi. Za razliku od oštrog i zeljastog ostaka, poljski i primorski ostak su trajnice, a roška je smeđa s deset uzdužnih rebara i dlakavim papsusom. Primorski ostak specifičan je po tome što ima uže, cjelovite listove valovitog oblika, a na vrhu stabljike razvija se često samo jedna glavica. ¶

Stanište i ekologija

Oštri, zeljasti i poljski ostak široko su rasprostranjene vrste euroazijskog areala, a kao invazivne biljke proširile su se i na druge kontinente. Modrozeleni kostriš ograničen je na zapadnu, srednju i južnu Europu, dok je primorski kostriš biljka zapadne Europe i Sredozemlja koja na sjever doseže sjeveroistočnu Francusku, a na istok Albaniju. Sve vrste kostriša, izuzev primorskog, nastanjuju kultivirana ili napuštena polja, ili njihove rubove, livade, jarke, rubove cesta, vinograde i maslinike. Primorski kostriš vezan je uza slana staništa u neposrednoj blizini mora. ¶

Upotreba

Listovi zeljastog i oštrog ostaka nezaobilazan su sastojak zlarinskog *dibljeg zelja*. Beru se mladi listovi prije razvitka cvjetne stabljike. Mogu se jesti i svježi na salatu, blago su gorki i podsjećaju na okus lješnjaka. Iako listovi oštrog ostaka na prvi pogled izgledaju neugodno bodljikavo, vrlo su mekani i ukusni. Antički pisac i znanstvenik Plinije Stariji (23. – 79. g. n. e.) u svojoj enciklopediji *Naturalis Historia* izdanoj oko 77. g. n. e. piše da je ostak izvrstan za jelo te naširoko hvali njegova ljekovita svojstva: od poticanja izlučivanja mlijeka tijekom dojenja, do protuotrova – kod ugriza zmije ili škorpiona. Francuski botaničar i farmakolog Antoine Laurent Apollinaire Fée (1789. – 1874.), jedan od vodećih stručnjaka za

antičku botaničku literaturu, bio je mišljenja da su čuda koja Plinije Stariji navodi u vezi s ostakom potpuna fantazija. Bilo kako bilo, u talijanskoj regiji Apuliji narodna poslovice kaže: *Cinca mancia lu zzanguni jé sanu come nu cintroni* (*Tko jede ostak, zdrav je kao riba*). Grčki povjesničar i biograf Plutarh (45. – 120. g.) u životopisu mitskoga atenskoga kralja Tezeja iz knjige *Usporedni životopisi* navodi da je starica Hekala, u čiju se kolibu Tezej sklonio od oluje, tijekom akcije privođenja maratonskog bika ponudila ostak junaku kako bi se okrijepio i uspješno uhvatio zlu životinju, simbol kretske moći. Ova se Tezejeva redarstvena akcija ne smije pobrkati s onom poznatijom kad je odlučio riješiti se Minotaura, što mu je i pošlo za rukom uz pomoć Arijadninog magičnog mača i klupka vune. U toj se, nešto kasnijoj epizodi ostak ne spominje. Zeljasti i oštri ostak vrlo su cijenjene samonikle jestive biljke u mnogim zemljama Sredozemlja. Pod nazivom *kostrič*, zeljasti je ostak jedna od najčešće korištenih biljaka za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda, mišanca, parapač*). U Italiji se navodi kao jedna od šest najčešće korištenih vrsta u južnotalijanskoj makroregiji. Nalazimo ga u brojnim talijanskim *mišancijama* kao što su *pistiç* (Furlanija – Julijska krajina), *minestrella* (Toskana), *prebuggiun* (Liguriya), *misca* (Basilicata) i *misticanza* (Lacij), a koristi se i u pripremi sardinijskog specijaliteta *minestra delle 18 erbe selvatiche*. U Apuliji se ostak priprema s mladim bobom (*i sevèune chi fefe*), a na Siciliji se juha od ostaka smatra vrlo ljekovitom zbog svojih laksativnih i diuretičkih svojstava. Također je sastojak korzikanskog specijaliteta *suppa d'erbiglie*. Mladi listovi koriste se za salatu i u Španjolskoj, Tunisu, Egiptu i Cipru. ¶

KOZJA
BRADA



10. Kozja brada

Nazivlje	lukasta kozja brada (<i>Tragopogon porrifolius</i> L.) <i>brada kozija gorka, turovac bijeli, tuturuša gorka</i>
Porodica	glavočike jezičnjače (Cichoriaceae)

Kozja brada zlarinski je naziv za lukastu kozju bradu (*Tragopogon porrifolius* L.; Cichoriaceae). Taj je naziv zabilježen u rječniku *Liber de simplicibus* [Benedicti Rinij medici et philosophi veneti], izdanom 1449. godine. Donedavno se autorstvo toga rječnika pripisivalo mletačkom liječniku Benedictu Riniju, no danas je utvrđeno da ga je napisao zadarski liječnik Nicolò Roccabonella (1386. – 1459.). Naziv *Tragopogon* (τράγος/*trágos* – koza, πώγων/*pógon* – brada) koristio je grčki filozof Teofrast (o. 371. – o. 287. g. pr. n. e.), Aristotelov učenik i „otac botanike“ u jednom od temeljnih botaničkih djela *Povijest bilja* (Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας/*Peri phytón historia*; lat. *Historia Plantarum*). Naziv se odnosi na papus (lat. *pappus*), rasperjane dlake na plodu (roški) koje olakšavaju njegovo širenje pomoću vjetra (anemohorija). Kozja brada čest je hrvatski naziv za vrste roda *Tragopogon*, ali i za vlasnati zmijak (*Scorzonera villosa* Scop.) te šibastu salatu (*L. viminea* (L.) J.Presl & C.Presl). Na Zlarinu se naziv kozja brada također odnosi na tri vrste iz roda *Lactuca*: zelenu salatu (*L. sativa* L.), divlju salatu (*L. serriola* L.) i šibastu salatu (*L. viminea* (L.) J.Presl & C.Presl). ¶

Opis svojti

Kozja brada dvogodišnja je zeljasta biljka s mliječnim sokom i cilindričnim podankom, visoka do 125 cm. Stabljika je uspravna i nerazgranjena. Listovi su vrlo uski i dugački, pri vrhu se kovrčaju, a u donjem dijelu potpuno obuhvaćaju stabljiku. Stabljika i listovi su glatki, bez dlaka. Ljubičastocrveni sitni, jezičasti cvjetovi oblikuju glavičaste cvatove mnogo kraće od ovojnih listova cvata. Najčešće je osam ovojnih listova cvata, trokutastog su oblika i ušiljeni. Kozja brada cvjeta u svibnju i lipnju. Plod je roška s papusom (letnim dijelom) građenom od jednoga kruga gusto rasperjanih dlaka, duljine do 4 cm. Lukasta kozja brada jedina je vrsta zabilježena na otoku Zlarinu. Lukasta kozja brada dijeli se na dvije podvrste: samoniklu (ssp. *australis* (Jordan) Nyman.) i kultiviranu (ssp. *porrifolius*). Kultivirana se svojta počela uzgajati vjerojatno u XVI. stoljeću u Francuskoj i Italiji radi zadebljalog podanka bogatog inulinom te se povremeno uzgaja i u Njemačkoj, Čileu i Indiji. Od ostalih sličnih vrsta zabilježenih u našem priobalju treba spomenuti križanu kozju bradu (*Tragopogon hybridus* L.). To je vrsta roskastocrvenih cvjetova, a letni dio plodova, nastalih od perifernih cvjetova cvata, preobražen je u pet bodlji. Ostale kozje brade u flori Hrvatske imaju različite nijanse žutih cvjetova. ¶

**Stanište
i ekologija**

Kozja brada biljka je sredozemnog podrijetla, čiji je prirodni areal nešto proširen na sjeveroistok, sve do Rumunjske. Zbog svojih lijepih cvjetova i jestivog podanka, kozja brada uzgaja se na svim kontinentima. U prirodi ova biljka raste na suhim travnjacima, obradivim površinama, rubovima polja i cesta. ¶

Upotreba

Mladi se listovi lukaste kozje brade mogu jesti svježim na salatu ili kuhani. Mlade se stabljike u rano proljeće mogu pripremiti na isti način kao i stabljike ljekovite šparoge (*Asparagus officinalis* L.). Mliječni sok koji curi iz prerezanih stabljika, grušča se na zraku te se koristi kao prirodna guma za žvakanje. Lukasta kozja brada ima dug, blijedožut podanak slatkastog okusa koji podsjeća na kamenice, pa se na engleskom naziva i *oyster plant*. U Italiji i Francuskoj, podanak se kuha i jede s rastopljenim maslacem ili s vrhnjem i/ili svježim sirom. Sirov se može narezati na salatu. Na Korčuli se za pripremu *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *parapač*) koriste mladi listovi srodne livadne kozje brade (*T. pratensis* L.). Lukastu kozju bradu ne nalazimo u uobičajenim talijanskim *mišancijama*. U Italiji se beru listovi srodnih vrsta, livadne kozje brade i žutolisne kozje brade (*T. crocifolius* L.). Livadna kozja brada sastojak je talijanske *mišancije pistič* (Furlanija – Julijska krajina). U Španjolskoj se, uz lukastu, beru i listovi livadne te križane kozje brade (*T. hybridus* L.). Livadnu i križanu kozju bradu nalazimo u hrvatskoj flori, ali ne i na Zlarinu. Lukasta kozja brada ima lijepe crvenoljubičaste cvjetove, pa se danas uzgaja i kao ukrasna vrsta. Cvjetove otvara samo u sunčana jutra, sredinom dana ih zatvara, a tu pojavu nalazimo i kod livadne kozje brade, koja se na engleskom naziva i *Jack-go-to-bed-at-noon* (*Ivica koji liježe u podne*). ¶

◀ **10. Kozja brada**



11. Kurcoglav ▶

KURCOGLA



08.04.2010.
U SJENI UZ PUT,
PODRUČJE
KLAPAČICA



11. Kurcoglav

Nazivlje	zlatica	(<i>Ranunculus ficaria</i> L.) <i>boboj, bobolj, bobovnik, bobovnjak, boliglava, buboj, čeprlin, krupnik, ledinjak, mačjimud, mudašca, rosopas mala, srbečica, srbeščica, strupnik, šeničica, zlatica, zlatica proljetna, žabnjak zlatica, žuja</i>
Porodica	žabnjaci	(<i>Ranunculaceae</i>)

Kurcoglav je zlarinski naziv za zlaticu (*Ranunculus ficaria* L.; Ranunculaceae). Taj nadahnuti zlarinski naziv, koji nije zabilježen u *Hrvatskom biljnom imenoslouu*, botaničara Ivana Šugara, objavljenom 2008. godine, najvjerojatnije ima veze s korijenovim gomoljima; o čemu nam govore i neki drugi nazivi te biljne vrste, kao što su *boboj, bobovnjak, mudašca* i *mačji mud. Mačja mudašca (mačja mudassicza)* kao naziv za ovu vrstu zapisao je hrvatski botaničar talijanskog podrijetla Roberto de Visiani (1800. – 1878.), rođen u Šibeniku, u III. svesku svog monumentalnog djela *Flora Dalmatica* izdanog 1852. godine u Leipzigu. Latinski naziv *ficaria* (smokvica; deminutiv od lat. *ficus* = smokva), također se odnosi na oblik korijenovih gomolja ove vrste. *Kurcoglavac* i *kurciglava* su zabilježeni narodni nazivi za obični staračac (*Senecio vulgaris* L.) ♣

Opis svojti

Zlatica je zeljasta trajnica, visoka do 30 cm. Stabljika je uspravna ili poleguta. Listovi su bez dlaka, bubrežastog oblika, tamnozeleni i sjajni, na dugim mesnatim peteljka. U pazušcu listova često se razvijaju rasplodni pupovi za vegetativno razmnožavanje. Jedan je dio korijenja ove biljke nitast, dok je drugi gomoljast te u sebi akumulira škrob i neke druge rezervne tvari. Zlatica razvija zlatnožute cvjetove s mnogo prašnika i jednostavno građenih plodnica. Zlatnožuta boja potječe od latica kojih može biti različit broj, ali najčešće ih je od 8 do 12. Pri bazi latica smješteni su nektariji za privlačenje kukaca oprašivača, a oko latica su obično tri zelena lapa. Zlatica cvjeta od veljače do svibnja. Plodovi su brojni sitni oraščići, kojih je u svakom cvijetu veći broj. Za ovu je vrstu u stručnoj literaturi često upotrebljavan sinonim *Ficaria verna* Hudson. Zlatica je poznata po velikoj morfološkoj i citološkoj raznolikosti (broj kromosoma u diploidnoj stanici može biti 16 ili 32). Na cjelokupnom arealu moguće je prepoznati četiri podvrste, no zbog spontanoga unutarvrstnoga križanja i postojanja prijelaznih oblika među njima nije moguće uvijek povući jasnu granicu pa je i ugledni engleski botaničar Peter D. Sell (1929. – 2013.) i dugogodišnji kustos herbarija Sveučilišta Cambridge u taksonomskom istraživanju zlatice jednostavno napisao: „Nomenklatura unutarvrstnih svojti je u kaosu.“ U hrvatskom priobalju zabilježene su dvije podvrste: *R. ficaria* L. ssp. *bulbifer* Lawalrée & Robyns i *R. ficaria* L. ssp. *ficariformis* Rouy & Fouc. Prva podvrsta u pazušcu

listova razvija crne kvržaste bulbile za nespolno razmnožavanje, a druga je najrobusnija pa joj cvjetovi dosežu i 5 cm u promjeru, što je gotovo dva puta više nego kod ostalih podvrsta. ¶

Stanište i ekologija

Zlatica je široko rasprostranjena vrsta. Tipična podvrsta ssp. *ficaria* rasprostranjena je u zapadnoj Europi, ssp. *calthifollus* u srednjoj i istočnoj Europi, ssp. *bulbifer* se može naći na cijelom arealu vrste, dok je ssp. *ficariiformis* ograničena na južnu Europu. Zlatica preferira vlažnija i zasjenjenija staništa; kao što su vlažne livade, šume i kanali uz ceste i putove. ¶

Upotreba

Zlatica je zapravo otrovna biljka jer sadrži ranunkulin i protoanemonin koji mogu izazvati povraćanje i proljev. Međutim, do toga rijetko dolazi jer su stariji listovi koji imaju veće količine protoanemonina ionako vrlo gorkog okusa, i ne mogu služiti za jelo. Stoga treba brati samo mlade listove prije cvatnje i prokuhati ih jer se pritom protoanemonin i ostale otrovne tvari razgrađuju. U srednjoj i istočnoj Europi (Njemačka, Poljska, Slovačka, Rumunjska, Ukrajina) mladi su listovi zlatice omiljeno proljetno divlje povrće. Budući da je zlatica jedna od najranijih proljetnih biljaka, u prošlosti je bila vrlo važna u prehrani kao izvor vitamina C i sredstvo protiv skorbuta, o čemu govori i njemački naziv za ovu biljku, *Scharbockskraut* (njem. Scharbock = skorbut; Kraut = biljka). U Italiji se mladi listovi zlatice beru za mnoge *mišancije* kao što je *pistiç* (Furlanija – Julijska krajina), *minestrella* (Toskana) i *prebuggiun* (Ligurija). Bulbili u pazušcima listova i korjenasti gomolji mogu se kuhati kao povrće. Okus korjenastih gomolja u rano je proljeće vrlo oštar, tako da su gomolji jestivi tek nakon cvatnje. Korijenovi gomolji zlatice poprženi na ulju, u mnogim su se europskim zemljama koristili za liječenje hemoroida, vrlo vjerojatno zato što na njih pomalo i sličje. Tako se na Siciliji zlatica naziva i *pianta pi emorroidi*, a jedan od engleskih naziva je i *pilewort* (engl. *piles* = hemoroidi; *wort* = biljka). Cvjetni pupovi zlatice u Njemačkoj se kisele i koriste kao začim umjesto pupova trnovitog kapara (*Capparis spinosa* L.). ¶

◀ 11. Kurcoglav



12. Loboda, lbojuh ▶



LOBODA

12. Loboda, lobojuh

Nazivlje	bijela loboda	(<i>Chenopodium album</i> L.) <i>bijelo zelje, dibja lobodica, divlja loboda, dragoljub, laboda, loboda, lobodica, lobodo, ljubocvijet, metlica, šćir, vlas zlatni</i>
	loboda kamenjarka	(<i>Chenopodium murale</i> L.) <i>turica mala</i>
	smrdljiva loboda	(<i>Chenopodium vulvaria</i> L.) <i>loboda pasja, loboda smrdeća, loboda smrdljiva, loboda smrdulja, smrduša, šćirica glatka</i>
Porodica	lobode	(Chenopodiaceae)

Loboda i *lombojuh*, zlarinski su nazivi triju vrsta iz roda loboda: bijele lobode (*Chenopodium album* L.; Chenopodiaceae), lobode kamenjarke (*Ch. murale* L.) i smrdljive lobode (*Ch. vulvaria* L.). *Loboda* je vrlo raširen hrvatski naziv za brojne vrste roda *Chenopodium*, ali i za vrste roda pepeljugi (vrtna pepeljuga, *Atriplex hortensis* L.; kopljasta pepeljuga, *A. prostrata* Boucher ex DC.), uključujući i primorsku pepeljugu (*Halimione portulacoides* (L.) Aellen, syn. *Atriplex portulacoides* L.) i vrste roda šćireva (ponajprije za oštrodlakavi šćir, *Amaranthus retroflexus* L.). *Loboda* je također i pučki ljekarnički naziv za *folia uvae ursi*, listove zimzelene medvjette (*Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Spreng.). Riječ loboda praslavenskog je podrijetla (rus. лебеда, polj. łoboda, češ. lebeda), a izvodi se od latinskog pridjeva *albus* (bijel). Hrvatski botaničar Ivan Šugar, u *Hrvatskom biljnom imenoslovu* objavljenom 2008. godine, navodi i brojne izvedenice kao što su: *lobodica, lobodina, lobodo, lobotika* i *lobuda*, kao imena različitih biljnih vrsta, ali izraz *lombojuh* nije zapisan. Zlarinski se nazivi odnose ponajprije na bijelu lobodu, čest korov kozmopolitskog rasprostranjenja. ♣

Opis svojti

Bijela loboda jednogodišnja je biljka, obično visoka do jednog metra. Svi biljni dijelovi imaju karakterističan bjelkasti izgled kao da su posuti brašnom. Ovisno o različitim čimbenicima staništa, bijela loboda morfološki je iznimno raznolika. Stabljike su uspravne, a mogu biti nerazgranjene i razgranjene. Donji listovi trokutastog su oblika, a prema vrhu stabljike poprimaju romboidan do potpuno izduljen oblik. Rub je lista nazubljen, a peteljke po sebi često imaju ljubičaste pjege. Cvjetovi su mali, zelenkasti, neugledni, skupljeni u grozdaste cvatove. Bijela loboda cvjeta od srpnja do listopada, a nakon cvjetanja razvija brojne oraščiće, kojih može biti i pola milijuna po jednoj biljci. Na Zlarinu su, uz bijelu lobodu, zapažene još dvije vrste loboda: smrdljiva loboda (*Chenopodium vulvaria* L.) i loboda kamenjarka (*Ch. murale* L.). Smrdljiva loboda, kao i bijela, ima brašna-

sto bijele listove, ali su oni redovito bez nazubljenog ruba i vrlo neugodna mirisa ustajale ribe. Loboda kamenjarka, od prvih se dviju vrsta razlikuje po sjajnim listovima bez brašnaste prevlake te po stabljici koja je poleguta i izrazito tamna. ¶

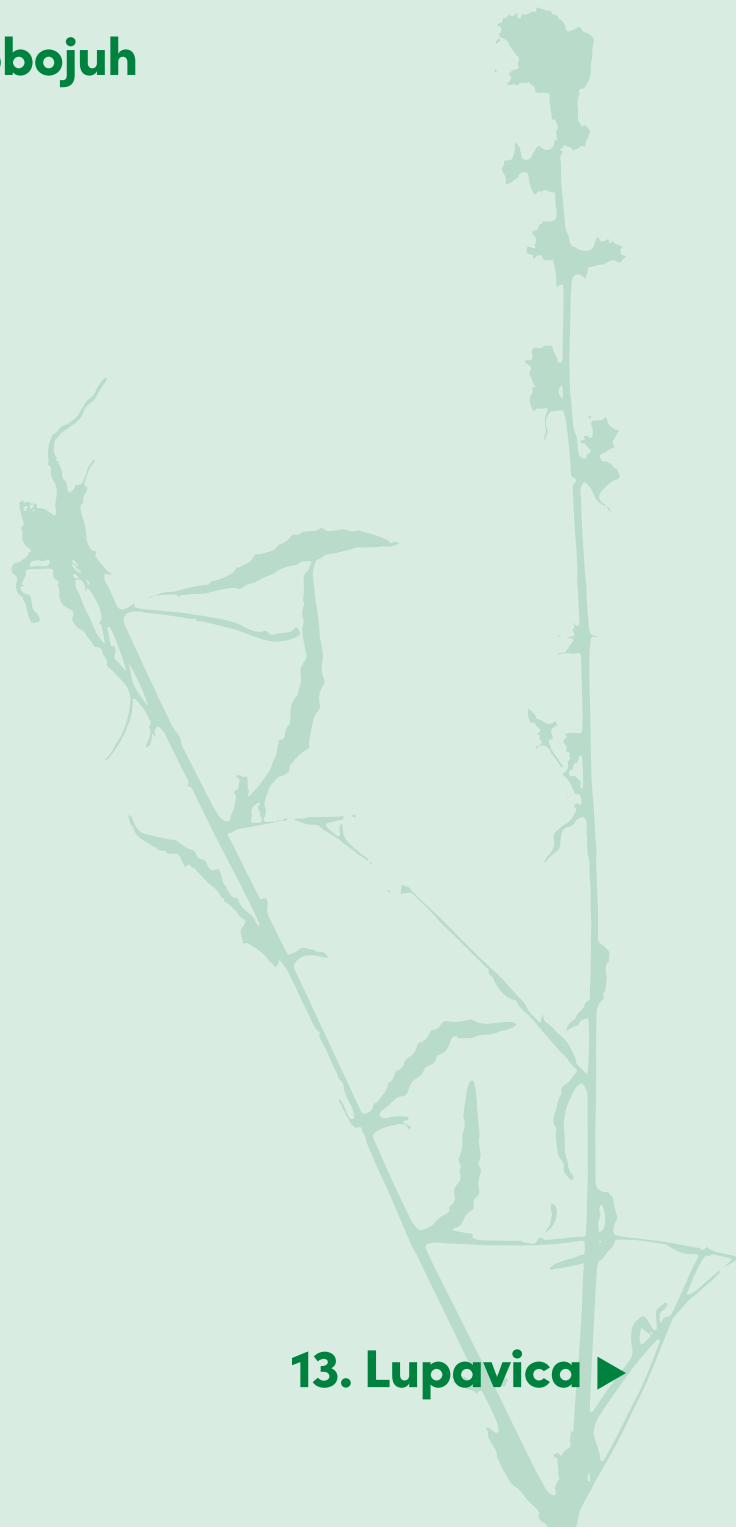
Stanište i ekologija

Bijela loboda rasprostranjena je u svim krajevima svijeta, osim u arktičkom i pustinjskom području. Ovako veliki areal posljedica je njezine izvrsne prilagođenosti na različite uvjete staništa, kao i razvoja velikog broja plodova po jednoj biljci. Koliko je ova biljka dobro prilagođena različitim staništima, možda najbolje pokazuje visoka tolerantnost na tla različite kiselosti. Osim toga, treba znati da rasprostiranje bijele lobode dodatno pogoduje i čovjek. Kanali za navodnjavanje uobičajeni su putovi rasprostiranja ove biljke. ¶

Upotreba

Plodovi bijele lobode sasvim su se sigurno prikupljali još u prapovijesno doba. U tresetistima, u Danskoj i sjevernoj Njemačkoj ostala su potpuno očuvana ljudska tijela iz željeznog doba, a podrobnom analizom sadržaja crijeva ustanovljeno je postojanje sjemenki različitih biljnih vrsta koje su ljudi onog doba konzumirali. Bijela se loboda može smatrati pseudožitaricom, kao i srodna joj kinoa (*Ch. quinoa* Willd.), udomaćena prije više od 4000 godina na području Anda. Bijela je loboda udomaćena na području Himalaja i uzgaja se kao pseudožitarica u Nepalju i sjevernoj Indiji. Za izolirane planinske zajednice središnjeg dijela Himalaja često je jedna od važnijih prehrambenih kultura. Oraščići se melju u brašno za kruh i palačinke ili se pak prže i melju za pripremu kaše. U Indiji spravljaju i alkoholna pića od fermentiranih plodova bijele lobode. Čini se da se u Europi nije nikada uzgajala, no postoje brojni zapisi, naročito iz Rusije, u upotrebi brašna bijele lobode u doba gladi. Mlado i sočno lišće bijele lobode priprema se kuhano ili pak zapečeno s maslacem te u juham i varivima. Prikuplja se i koristi po cijelom Sredozemlju, od španjolske autonomne zajednice Kastilje – La Manche, do Turske. Sastavni je dio talijanskih *mišancija* kao što je *prebuggiun* (Ligurija) i *pistiç* (Furlanija – Julijska krajina), u kojem nalazimo i trokutnolisnu (*Ch. bonus-henricus* L.) te višesjemenu lobodu (*Ch. polyspermum* L.). U Poljskoj je bijela loboda zapisana kao najčešće korišteno divlje povrće i jedna od glavnih namirnica siromašnih seljaka sve do XX. stoljeća, a i tijekom II. svjetskog rata. Uz veliku kiselicu (*Rumex acetosa* L.) i dvodomnu koprivu (*Urtica dioica* L.), bijela je loboda glavni sastojak ukrajinskoga *zelenog boršča* (*зеленый борщ*). Mnoga starosjedilačka plemena, kao što su Navajo, u jugozapadnom dijelu SAD-a, Pueblo u Novom Meksiku te brojna plemena u Arizoni, bijelu lobodu cijene kao povrće koje se može jesti i sirovo i kuhano. Srodna vrsta, trokutnolisna loboda, uzgajala se u srednjem vijeku u cijeloj Europi, no danas se smatra samo korovom. Lišće lobode kamenjarke (*Ch. murale* L.) jednako je dobro za pripremanje *dibljeg zelja* kao i ono bijele lobode, i koriste ga u južnoj i zapadnoj Africi. S druge pak strane, smrdljivu lobodu (*Ch. vulvaria* L.) valja izbjegavati jer nije jestiva zbog neugodnog mirisa i okusa. Lobode, kao uostalom i špinat (*Spinacia oleracea* L.), sadrže topive soli oksalne kiseline koje vežu kalcij te se pretjerano konzumiranje ne preporučuje, naročito za osobe koje boluju od reumatizma i artritisa. ¶

◀ 12. Loboda, lobojuh



13. Lupavica ▶



LUPAVICA.

13. Lupavica

Nazivlje	bodljastotrepavičavi jagušac	(<i>Picris hispidissima</i> (Bartl.) W.D.J.Koch.) <i>jagušac kostrješni, jagušac runikolični, lječica, primirit</i>
	runjikasti jagušac	(<i>Picris hieracioides</i> L.) <i>bragešar, jagušac laktac, konjski radič, kraska, laktac, osjak, prašči radič, priliepor</i>
Porodica	glavočike jezičnjače	(Cichoriaceae)

Zlarinski naziv lupavica odnosi se na dvije vrste iz roda jagušaca (*Picris* spp.; Cichoriaceae): bodljastotrepavičavi jagušac (*P. hispidissima* (Bartl.) W.D.J.Koch.) i runjikasti jagušac (*P. hieracioides* L.). Sličan naziv nije zabilježen u dostupnoj nam hrvatskoj botaničkoj literaturi. Latinski naziv roda *Picris* dolazi od starogrčke riječi πικρός/*pikrós* = gorak, a koristio ga je grčki filozof Teofrast (o. 371. – o. 287. g. pr. n. e), Aristotelov učenik i „otac botanike“ u jednom od temeljnih botaničkih djela pod nazivom *Povijest bilja* (Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας/*Peri phytón historia*; lat. *Historia Plantarum*). ¶

Opis svojti

Na Zlarinu su zabilježene dvije usko srodne vrste roda *Picris* L.: bodljastotrepavičavi jagušac *Picris hispidissima* (Bartl.) W.D.J.Koch i runjikasti jagušac (*Picris hieracioides* L.). Bodljastotrepavičavi jagušac dvogodišnja je biljka visine do 40 cm čije je tijelo prekriveno nejednolikim, tvrdim dlakama, pa je cijela biljka vrlo hrapava na dodir. Nejednolikost dlaka odnosi se i na veličinu i na građu. Listovi su dugački i uski (10 × 3 cm), valovitog ruba, sa slabo urezanim trokutastim režnjevima. Žuti cvjetovi smješteni su u brojne glavice na krutim stapkama, a oni periferni često su crvenkastožuti. Roška je tamno smeđa, bez kljuna, hrapava, s jednoliko dlakavim papusom. Runjikasti jagušac vrlo je slična vrsta koja se od bodljastotrepavičavog jagušca razlikuje po nešto slabije urezanim listovima, vanjskim ovojnim listovima cvata koji nisu trepavičasto dlakavi na rubu i uza središnju žilu te po roškama crvenosmeđe boje. ¶

Stanište i ekologija

Bodljastotrepavičavi jagušac endem je zapadnog dijela Balkanskog poluotoka, dok je runjikasti jagušac mnogo većeg areala koji obuhvaća gotovo cijelu Europu i zapadnu Aziju. Zanimljivo je da su zabilježeni prirodni križanci na mjestima gdje se preklapaju areali ovih vrsta. Jagušac raste na osunčanim kamenim staništima i suhim livadama. ¶

Upotreba

Mladi se listovi bodljastotrepavičavog i runjikastog jagušca jedu kuhani prije razvitka cvjetne stabljike. Svježi su listovi prilično gorki, a pri kuhanju je najbolje baciti prvu vodu. U talijansku *mišanciju* pod imenom *prebuggiun* (Ligurija) dodaju se mladi listovi srodnog lisičinastog jagušca (*P. echioides* L.), a runjikasti i lisičinasti jagušac sastojci su *mišancija minestrella* (Toskana) i *misca* (Basilicata). Mladi listovi lisičinastog jagušca u talijanskoj se regiji Apuliji i na Siciliji jedu svježi. U talijanskoj se regiji Lacij listovi lisičinastog jagušca kuhaju, poprže na tavi i koriste u *pizzzi*. Listovi lisičinastog jagušca i zrakaste sisave trave (*Hyoseris radiata* L.) temelj su za izradu ligurskog specijaliteta *torta d'erbi amai*. U Grčkoj se listovi lisičinastog jagušca prokuhaju te začine maslinovim uljem i limunom. U Španjolskoj se kuhaju mladi listovi lisičinastog jagušca i kitnjastog jagušca (*P. commosa* L.), a španjolski ih botaničar i ljekarnik Pius Font i Quer (1888. – 1964.) u svom klasičnom djelu o ljekovitom bilju *Ljekovite bilje: Obnovljeni Dioskorid (Plantas Medicinales: El Dioscórides renovado)*, objavljenom 1961. godine, spominje kao izvrsno sredstvo protiv proljeva. ¶

◀ 13. Lupavica

14. Mačja muda ▶



MAČJA MUDA



14. Mačja muda

Nazivlje	apuljska orjašica	(<i>Tordylium apulum</i> L.) <i>babino sito, mačak veliki, mačja muda, vratiželj</i>
Porodica	štitarke	(Apiaceae)

Mačja muda zlarinski je naziv za apuljsku orjašicu (*Tordylium apulum* L.; Apiaceae) koja je proširena u Dalmaciji, a vjerojatno se odnosi na okruglaste plodove prekrivene mekim dlakama. *Mačja muda* (*mačja muda*), kao naziv za ovu vrstu zapisao je hrvatski botaničar talijanskog podrijetla Roberto de Visiani (1800. – 1878.), rođen u Šibeniku, u III. svesku svog monumentalnog djela *Flora Dalmatica* izdanog 1852. godine u Leipzigu. ¶

Opis svojti

Apuljska orjašica jednogodišnja je biljka visine do 50 cm čije je cijelo tijelo prekriveno mekanim razgranjenim dlakama. Stabljika joj je uspravna i razgranjena, a listovi su neparno perasto razdijeljeni na 7 – 9 liski. Donji listovi imaju duže peteljke i jače su razdijeljeni od gornjih. Za apuljsku orjašicu, kao i za većinu vrsta unutar porodice štitarki, karakterističan je cvat sastavljeni štitac. Svaki od brojnih štitaca trozrakast je do osmerozrakast, s 5 – 7 ovojnih listova, kraćih od osi štitca i brojnim dvospolnim, sitnim bijelim ili roskastim cvjetićima. Pojedini cvjetovi na rubu štitca izrazito su asimetričnog vjenčića, pri čemu su dvije vanjske latice izrazito dulje od ostalih, a cijeli štitasti cvat izgleda kao jedan veliki cvijet. Ovako građeni cvatovi poznati su u stručnoj botaničkoj literaturi kao *pseudanthium*. Izraz *pseudanthium* na hrvatski bi se mogao prevesti kao lažni cvijet, a odnosi se na to da ovako građeni cvjetovi i cvatovi dodatno mame veće oprašivače, pri čemu samo jedan posjet kukca obično završava oprašivanjem većeg broja sitnih cvjetova. Apuljska orjašica cvjeta od svibnja do srpnja. Iz svakog se sitnog cvjetića nakon oprašivanja razvijaju plodovi – kalavci. Kalavci su plosnati, okruglastog oblika, mekano dlakavi, a u zrelosti se stadiju raspadaju na dva plodića veličine 5 – 8 mm. Svaki plodić za ovu vrstu ima specifičan zadebljali blijedi rub u obliku ogrlice, sastavljene od većeg broja prstenova. Osim apuljske orjašice, u hrvatskoj flori zabilježene su još dvije vrste: ljekovita (*T. officinale* L.) i divovska orjašica (*T. maximum* L.), ali te vrste nisu pronađene na otoku Zlarinu. ¶

Stanište i ekologija

Biljka je rasprostranjena diljem Sredozemlja, od Španjolske do zapadne Azije. Raste na otvorenim, sunčanim i suhim livadama te na obrađenim ili zapuštenim poljoprivrednim površinama, uz ceste i uz morsku obalu. ¶

Upotreba

Mladi listovi apulijske orjašice mogu se dodavati kao začin salatama ili se pak kuhaju. Apulijska orjašica vrlo je cijenjena u Grčkoj, priprema se svježa u salatama, a kuhana zajedno s venerinom češljikom (*Scandix pecten-veneris* L.), koju također nalazimo i na Zlarinu, služi za pripravljanje specijaliteta *spanakopita*. U kulinarskoj taksonomiji *spanakopita* (grč. σπανακόπιτα, od σπανάκι/spanáki = špinat, te πίττα/pítta = pita) pripadala bi široko rasprostranjenoj porodici bureka (turski *börek*, albanski *byrek*, bugarski *бюрек*) i rodu pita zeljanica, a kao specifična grčka vrsta dijelila bi se na standardnu podvrstu koja se priprema sa špinatom (i sirom) te na podvrstu u koju ulaze i navedene samonikle vrste. U Italiji se rijetko koristi i ne ulazi u uobičajene talijanske *mišancije*. Bilo kako bilo, koriste je u salentinskoj Grčkoj (*Grecia Salentina*), području na poluotoku Salento u talijanskoj regiji Apuliji (po kojoj je i dobila svoj latinski naziv), nastanjenoj etničkom skupinom Griko, te ulazi u lokalnu *mišanciju* pod nazivom *foja mmisca*. ¶

◀ 14. Mačja muda



15. Mak ▶

MAK[®]



15. Mak

Nazivlje	mak turčinak	(<i>Papaver rhoeas</i> L.) <i>bologlav, cigenka, crljeni čoeck, čovjek crljeni, divji mak, divlji mak, fratar, kukorijek, kukorik, kukurijek, kukurik, kukurik crljeni, kukurijak, lala, mak, mak crljeni, mak divji, mak divlji, mak obični, mak poljski, mak veli, mak vučji, makalj, makalj divlji, makelj, makovnica, muh, muoh, nunice, omak, papaver, papuče, picokara, pucalica, pucalina, populini, turčin cvijet, turčinak, zdur, zdrurići</i>
Porodica	makovi	(Papaveraceae)

Mak je zlarinski naziv za mak turčinak (*Papaver rhoeas* L.; Papaveraceae), široko rasprostranjen korov srodan vrtnom maku (*P. somniferum* L.). Mak je stari i široko rasprostranjeni hrvatski naziv za vrste roda *Papaver*. Potječe iz praslavskog korijena *makъ, pomoću kojeg dolazimo do indoeuropskog *meĥ₂ko-. U starogrčkom se stoga naziva μήκων/*mēkōn*, a u gotovo svim slavenskim jezicima – mak. Mak turčinak često se dovodi u vezu s ratovima i revolucijama jer su se na poprištima bitaka često mogli primijetiti brojni krvavocrveni cvjetovi. Iako ova pojava ima mitološki prizvuk, premještanjem tla pri kopanju rovova i granatiranju, može se potaknuti klijanje sjemena maka turčinka jer mu je za to potrebna svjetlost. Tijekom I. svjetskog rata makovi su procvatili na ničijoj zemlji, na zapadnom frontu u Belgiji. Pukovnik John McCrae, kanadski vojni liječnik, napisao je pritom pjesmu „Na poljima Flandrije“ (*In Flander Fields*) koja počinje stihovima: „Na poljima Flandrije makovi rastu, između križeva, red do reda (*In Flanders fields the poppies blow / Between the crosses, row on row*).“ Stoga je mak turčinak postao simbolom vojnika poginulih u I. svjetskom ratu te je Dan sjećanja (*Remembrance Day*) koji se slavi u britanskoj zajednici naroda, poznat i kao *Makov dan* (*Poppy Day*). U II. svjetskom ratu, tijekom bitke za Monte Cassino 1944. godine, poljska je vojska uz brojne žrtve osvojila jaku nacističku utvrdu, o čemu govori pjesma „Crveni makovi na Monte Cassinu“ (*Czerwone maki na Monte Cassino*)“, poznata po stihovima: „Crveni makovi na Monte Cassinu / umjesto rose poljsku su krv pili (*Czerwone maki na Monte Cassino / Zamiast rosy piły polską krew*).“ Hrvatski seljak, književnik i borac za socijalnu pravdu Mihovil Pavlek-Miškina (1887. – 1942.), inspiriran beznađem hrvatskog sela, 1932. godine piše pjesmu „Crveni makovi“ koja započinje stihovima: „Opet su jutros procvatili / u žitu makovi sneni / sve su nam njive ovili / cvjetovi njihovi crveni!“ Opisujući nepodnošljivu, višestoljetnu tradiciju ugnjetavanja seljaka, zadržanu i do naših dana, pjesma završava stihovima: „Krvlju su kmetskom sijani / kletvama, bunom miješani / suzama, znojem pojeni / zato su tako crveni...“

Vrtni mak (*Papaver somniferum* L. ssp. *somniferum*) kulturna je biljna vrsta koja se uzgaja radi proizvodnje opijuma te sjemena, iz kojeg se može ekstrahirati ulje visoke kakvoće. Udomaćen je vjerojatno još oko 5000. g. pr. n. e. na zapadnom Sredozemlju, gdje nalazimo i samoniklu podvrstu (ssp. *setigerum* (DC.) Arcang.), za koju se pretpostavlja da je divlji predak vrtnog maka. ♣

Opis svojti

Mak turčinak jednogodišnja je biljka visoka do 70 cm. U gotovo svakom dijelu tijela ova biljka sadrži ljepljivi bijeli sok. Stabljike ove vrste maka nerazgranjene su sa stršećim, čekinjastim dlakama, karakterističnim za vrstu. Listovi su smješteni u rozeti i na stabljici, dvostruko su rasperjani i iznimno dlakavi. Cvjetovi su makova turčinaka četverodijelni, veliki, s mekanim i nježnim laticama, žarkocrvene boje, a svaka latica pri dnu ima veliku crnu pjegu. Prašnici su brojni, tamno obojeni, a pelud je crne boje. Za sve vrste unutar porodice makova, pa tako i za mak turčinak, karakterističan je plod tobolac. Brojne sitne sivocrne sjemenke, postupno ispadaju kroz brojne otvore smještene kružno na vrhu tobolca. Rod makova u hrvatskoj je flori zastupljen s 13 vrsta i podvrsta. Mak turčinak moguće je vrlo lako zamijeniti s ostalim crvenim makovima kao što su: sjetveni mak (*P. dubium* L.), oštrodlakavi mak (*P. strigosum* (Boenn.) Schur.), zavanutobodljasti mak (*P. hybridum* L.), apulijski mak (*P. apulum* Ten.) i pješčarski mak (*P. argemone* L.). Sve ove vrste razlikuju se morfološki, najviše po obliku tobolca, postojanju ili nepostojanju dlaka te njihovoj građi na cvjetnim stabljikama i plodnicama. ♣

Stanište i ekologija

Mak turčinak danas je tako široko rasprostranjen da se središte širenja ove vrste ne može sa sigurnošću utvrditi. Širenju maka uvelike je pogodovao čovjek jer je on sastavni dio žitnih polja. Upotreba herbicida danas je smanjila njegovu prisutnost na žitnim poljima, ali ga se često može naći kao korovnu biljku na zapuštenim poljima te uz ceste i željezničke pruge. ♣

Upotreba

Listovi maka turčinka mogu se koristiti svježi ili kuhani, no treba ih ubrati mlade, prije tvorbe cvjetnih pupova jer sadrže alkaloide – readin i papaverin koji su srodni opijumu vrtnog maka. Mak turčinak pripada među najčešće korištene biljke za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *parapač*). Sastojak je talijanskih *mišancija*, kao što je *minestrella* (Toskana), *prebuggiun* (Ligurija) i *misca* (Basilicata), a služi i u pripremi sardinijskog specijaliteta *ministra delle 18 erbe selvatiche*. U talijanskoj regiji Apuliji, od mladih listova maka i listova vrsta iz roda kiselica (*Rumex* spp., Polygonaceae), pripremaju specijalitet *paparine 'nfucate*. Pripadnici albanske etničke skupine Arbëreshë u talijanskoj regiji Basilicati, listove maka turčinka miješaju s grahom za specijalitet *luljėkuq ma fazuljė*. U Španjolskoj svježe listove maka turčinka miješaju s drugim *dibljim zeljem*, začinjaju octom i maslinovim ulje te pripremaju tipičnu težačku salatu pod imenom *ensalada del campo*. Mak turčinak omiljen je i u Turskoj, Grčkoj i

Cipru. Na Cipru se od maka turčinka i drugog *dubljeg zelja* pravi pita zeljanica. Sjemenke maka turčinka odavno se koriste u kolačima te u raznim pekarskim proizvodima i voćnim salatama. U sjemenu maka turčinka nema alkaloida, kao ni u sjemenu vrtnoga maka. Blagdanski kolač od dizanog tijesta s nadjevom od sjemenki maka tradicionalna je poslastica ponajprije srednje i istočne Europe, poznat pod nazivom *makovnjača* (Hrvatska), *Mohnkuchen* (Austriji), *mákos beigli* (Mađarska), *makowiec* (Poljska) i *булочки с маком* (Rusija). Danas se u tu svrhu koriste isključivo sjemenke kultiviranoga vrtnog maka, no u prošlim su se vremenima koristile i sjemenke maka turčinka. Na turskom otočiću Bozcaada, u Egejskom moru, od crvenih se latica maka turčinka proizvodi sirup *gelincik şerbeti*, koji se razrjeđuje i pije sâm s ledom ili u kombinaciji s turskim nacionalnim pićem *raki* – prirodnom rakijom anisovkom, destilatom prevrele komine – uz dodatak ploda anisa (*Pimpinella anisum* L.). Isto tako, od latica se spravlja tradicionalni džem – *gelincik reçeli*. U talijanskoj regiji Marke djevojke su tradicionalno koristile latice maka turčinka kako bi narumenile obraze, a na Cipru se laticama boje uskrсна jaja. ¶

~~MALI SLIZ~~

MALI SLIZ

KUMSKI SLJEZ



16. Mali sliz

Nazivlje	šumski sljez	(<i>Malva sylvestris</i> L.) <i>crni sliz, crni sljez, črni sliz, krajcer drač, mali sliz, prstenka, prstenki, slez, slez crni, slez mali, slezen, slezovača, šljez veliki, zelje cigansko</i>
Porodica	sljezovi	(Malvaceae)

Mali sliz zlarinski je naziv za šumski sljez (*Malva sylvestris* L.; Malvaceae). *Sliz* je uobičajen hrvatski naziv za nekoliko vrsta porodice sljezova; kao što su šumski sljez (*Malva sylvestris* L.), ljekoviti bijeli sljez (*Althaea officinalis* L.), ružičasti bijeli sljez (*Alcea rosea* L.) i drvolika stola (*Lavatera arborea* L.). Zadarski liječnik Nicolò Roccabonella, u rječniku *Liber de simplicibus [Benedicti Rinij medici et philosophi veneti]*, izdanom 1449. godine, bilježi naziv *sliz* za šumski sljez. Naziv se izvodi iz praslavenskog glagola **sliziti*, u značenju *izlučivati iz sebe; izlučivati vlagu, vlažnu ljepljivu supstanciju*, pa je tako od praslavenskog oblik **slězъ*, nastao ukrajinski naziv *слез*, poljski *ślaz* i češki *sléz*. Isto tako, od srodnog praslavenskog korijena **sluzъ*, nastala je hrvatska riječ *sluz*, kao i ruska *слыз*, te poljska *śluz*. 🌿

Opis svojti

Šumski je sljez trajnica visoka do 1,5 m i ima razgranjenu stabljiku koja može biti uspravna, ali i polegnuta – ovisno o staništu na kojem obitava. Svi dijelovi ove vrste sadrže sluzav sok koji se tijekom ljudske povijesti često koristio za izradu raznih ljekovitih pripravaka. Listovi su tamnozeleni, više ili manje dlakavi, srcolikog oblika, dlanasto urezani s naglašenim lisnim žilama i pilasto nazubljenim rubom. Ružičasto do ljubičasto obojeni cvjetovi, u promjeru veliki do 6 cm, razvijaju se u skupinama. Ono što dodatno ističe ove cvjetove nešto su tamnije uzdužne pruge s unutarnje strane vjenčića. Šumski sljez cvjeta od travnja do rujna. Nakon cvatnje razvija se plod kalavac koji se u zreлом stadiju raspada na desetak suhih plodića. Ova vrsta teško se može zamijeniti s ostalim četirima vrstama porodice sljezova zabilježenima na otoku Zlarinu. Za razliku od šumskog sljeza, crveni sljez (*Alcea rosea* L.) i drvolika stola (*Lavatera arborea* L.) mnogo su veće biljke, ponekad i grmovi. Konopljasti bijeli sljez (*Althea cannabina* L.) ima karakteristične duboko razdijeljene i nazubljene listove slične listovima konoplje (*Cannabis sativa* L.), a sitnocvjetni sljez (*Malva parviflora* L.) ima mnogo sitnije, bljeđe, ili ponekad potpuno bijele cvjetove. 🌿

Stanište i ekologija

Šumski je sljez vrsta prirodno rasprostranjena u Europi, sjevernoj Africi i Aziji. Ova biljka jako dobro prati kolonizaciju Novoga svijeta, tako da je danas možemo naći kao dosta čestu vrstu u Sjevernoj i Srednjoj Americi, ali i u Australiji. Šumski sljez obično raste uz naselja, na krčevinama, poljima i uz putove, a po-

nekad se može naći na stijenama neposredno uz more. Danas se šumski sljez često susreće u vrtovima kao ukrasna biljka, a zanimljivo je da je u srednjoj Europi uzgajan i kao ljekovita biljka. ¶

Upotreba

Mladi listovi šumskog sljeza mogu se koristiti svježi ili kuhani. Budući da sadrže dosta sluzi, kuhani u varivima daju gustu juhu ugodna okusa. Sastojak su talijanske *mišancije minestrella* (Toskana), a koriste se i u Španjolskoj, Maroku, Egiptu i Turskoj. Na Siciliji se kuhani mladi listovi začinjeni maslinovim uljem smatraju ljekovitima zbog laksativnog i protuupalnog učinka. Od većih listova šumskog sljeza u Turskoj se spravlja sarma (*ebegümeçi sarma*), najčešće ispunjena pšeničnom kašom (*bulgur*). Listovi se također kuhaju s rižom, a pripremaju se i kao nadjev u pitama zeljanicama (*ebegümeçli börek*). U Egiptu se mladi listovi kuhaju s mahunarkama (bob, slanutak, leća), kako bi juha poprimila željenu gustoću. Nezreli plodovi šumskog sljeza omiljena su grickalica na Siciliji (*panuzzi du Signuri*), kao i u Španjolskoj (*panecillos*). Svježi se cvijet dodaje salatama i ribljim jelima. U Španjolskoj se cvjetovi šumskog sljeza, uz mlade, zelene orahe i brojno aromatično bilje, koriste u pripravljanju tipičnoga katalonskog likera, pod nazivom *ratafia*. Na Cipru se od mladih listova srodnog sitnocvjetnog sljeza (*Malva parviflora* L.) priprema gusta juha (*molochosoupa*). ¶

◀ **16. Mali sliz**



17. Prdeljica ▶

PRDELJICA



17. Prdeljica

Nazivlje	piramidalni zvončić	(<i>Campanula pyramidalis</i> L.) <i>lipovida, lječarina, piramidalna zvončika, pirdelj, pirduljen, pirduljin, postjenak, prdej, prndelj, prostenak, prostjenak, zvonac, zvonce pirdelj, zvončić pirdelj, zvončić pirduljin</i>
Porodica	zvončići	(Campanulaceae)

Prdeljica je zlarinski naziv za piramidalni zvončić (*Campanula pyramidalis* L.). Naziv *prdeljica* nije zabilježen u dostupnoj nam hrvatskoj botaničkoj literaturi, no postoje brojni slični nazivi ove vrste kao što su: *pirdelj, pirduljen i prdej*. Bjažić i Dean u knjizi *Zlarin: kratka povijest i rječnik* navode inačicu *prduljica*. *Prdelj, prndelj i prduljin* također su hrvatski nazivi za ljekoviti Salamunov pečat (*Polygonatum odoratum* (Mill.) Druce; Asparagaceae). ¶

Opis svojti

Piramidalni zvončić višegodišnja je zeljasta biljka, ponekad i viša od 200 cm. Donji se listovi prvi razvijaju, oblikujući prizemnu rozetu. Oni imaju peteljku, srcoliki su, kožasti i nazubljenog, žljezdastog ruba. Nakon formiranja lisne rozete, razvija se najčešće samo jedna uspravna stabljika koja se prema vrhu postupno sužava, a u donjem dijelu odrvenjuje. Na stabljici se razvijaju listovi sa suženom bazom, bez peteljke. Gotovo cijelom dužinom stabljike prisutni su brojni svijetloplavi do ljubičasti cvjetovi koji formiraju piramidalni metličasti cvat, po kojima je ova biljka dobila ime. Pojedini su cvjetovi širokozvonastog oblika, do 3 cm u promjeru. Nakon završetka cvatnje razvijaju se karakteristični plodovi – tobolci, s velikim brojem sjemenki koji se otvaraju porama. Svi su predstavnici roda *Campanula* L., prije svega zbog dekorativnih cvjetova, i hortikulturno vrlo zanimljive biljke. U hrvatskoj flori zabilježeno je četrdesetak vrsta zvončića, od kojih su mnoge endemske, uključujući strogo zaštićene vrste; kao što je Tomasinijev zvončić (*C. tommasiniana* C. Koch.) s Učke i Valdštajnov zvončić (*C. waldsteiniana* Schult.) s Velebita. Osim piramidalnog, na Zlarinu nalazimo još i sitnocvjetni zvončić (*C. erinus* L.). Mogućnost zamjene piramidalnog zvončića s nekom drugom vrstom moguća je jedino u vrijeme dok je razvijena samo lisna rozeta. Nakon što se razviju stabljika i cvjetovi, zbog svoje veličine i piramidalnog habitusa, piramidalni zvončić teško može biti zamijenjen nekom drugom vrstom. ¶

Stanište i ekologija

Piramidalni zvončić endemska je vrsta istočne obale i otoka Jadranskog mora, od sjeverne Italije do Crne Gore, koja na pojedinim mjestima može ući i dublje u kontinent. Karakteristična su staništa ove vrste pukotine i litice stijena. Budući

da ova biljka preferira osunčana staništa, često je se može naći uz putove, pa i uz autocestu A1 Zagreb – Split. Piramidalni se zvončić danas uzgaja u cijelom svijetu kao ukrasna biljka. ♣

Upotreba

Piramidalni zvončić na otoku Zlarinu rijetko nalazimo te nije bio prvi izbor pri branju *dibljeg zelja*, no zabilježena je tradicionalna upotreba mladih listova i korijena ove vrste. Mladi se prizemni listovi mogu jesti sirovi, prirediti kao varivo, ili se stavljati u juhe. Svježi su nadzemni dijelovi biljke ugodnog slatkastog okusa koji podsjeća na plodove dudu (*Morus* spp., Moraceae). Jestiv je i korijen, koji se može pripremiti svjež, narezan na salatu, ili pak kuhan u varivu s drugim *dibljim zeljem*. Cvjetovi piramidalnog zvončića također imaju ugodan slatkast okus i dodaju se salatama. Danas su oplemenjeni brojni ukrasni kultivari, od bijelih do tamnoplavih cvjetova. Brojne vrste istog roda koriste se u mnogim zemljama Sredozemlja. Najčešće se koristi mrkvasti zvončić (*C. rapunculus* L.), čiji su mladi listovi sastojak talijanskih *mišancija* pod imenom *prebuggiun* (Ligurija), zajedno s listovima koprivastolisnog zvončića (*C. trachelium* L.) i *mišancije minestrella* (Toskana), dok je za *pistič* (Furlanija – Julijska krajina) naveden samo koprivastolisni zvončić. Svježi listovi i korijen mrkvastog zvončića u Španjolskoj se jedu na salatu. U Turskoj se u salate stavljaju svježi cvjetovi livadnog zvončića (*C. glomerata* L.), dok se mladi listovi i korijen vrste *C. cymbalaria* Sm. kuhaju u varivu. U Grčkoj se pak kuhaju mladi listovi raznobojnog zvončića (*C. versicolor* Andrews). U Europi se, naročito u Italiji, Švicarskoj, Njemačkoj i Francuskoj, mrkvasti zvončić uzgajao vjerojatno od XV. stoljeća, radi bijelog, mesnatog korijena bogatog inulinom, koji se koristio svjež ili kuhan. Isto tako, koristili su se i mladi listovi koji su okusom slični onima običnog matovilca (*Valerianella locusta* (L.) Laterr.). Na njemačkom je *Rapunzel-Glockenblume* danas uobičajen naziv za mrkvasti zvončić (*C. rapunculus* L.), a *Rapunzel* jedan od naziva za obični matovilac, iako je danas uobičajen naziv *Gewöhnlicher Feldsalat*. *Rapunzel* je također ime jedne od poznatih bajki braće Grimm, na hrvatski preveden kao *Matovilka* ili *Zlatokosa*, u kojoj je slasno povrće iz vrta susjede-vještice, pokretač radnje. Budući da je riječ o braći Grimm, već znamo da će to biti nježna i topla ljudska priča: roditelji *trampili* dijete za vještčin matovilac?! Koju su točno biljnu vrstu braća Grimm imala na umu, još nije sa sigurnošću odgonetnuto, tako da se u engleskim prijevodima ime glavne junakinje obično navodi u originalu (*Rapunzel*), a zloslutno se povrće katkad prevodi kao *lamb's lettuce* (obični matovilac), a katkad i kao *rampion* (mrkvasti zvončić). Autorima ovog poglavlja zvončići su izuzetno dragi i često su bili temom njihovih botaničkih i genetskih istraživanja. Pritom su naročito ponosni na otkrića dosad nepoznatih vrsta zvončića kao što su Teutin zvončić (*C. teutana* Bogdanović & Brullo, *sp. nov.*), otkriven na vapnenačkim stijenama u blizini Kraljičine špilje na otoku Visu i imenovan po ilirskoj kraljici Teuti (231. pr. n. e. – 227. pr. n. e.);

Skenderbegov zvončić (*C. skanderbegii* Bogdanović, Brullo & D. Lakušić, *sp. nov.*), otkriven podno Skenderbegove utvrde (Gjergj Kastrioti Skënderbeu, 1405. – 1468.; albanski junak) u gradu Kruja (Albanija) i Zlatkov zvončić (*C. aureliana* Bogdanović, Rešetnik, Brullo & Shuka, *sp. nov.*; Bogdanović i sur., 2015.), koji je otkriven na planini Tomorr (Mali i Tomorrit) u Albaniji, a Sandro Bogdanović posvetio ga je svojim kolegama Zlatku Liberu i Zlatku Šatoviću, budući da se epitet vrste, *aureliana*, odnosi na latinsko ime *Aurelius*, odnosno na hrvatskom – Zlatko. No, priči nikad kraja. Još jedna dosad nepoznata vrsta zvončića, nazvana pelješki zvončić (*C. cremnophila* Bogdanović, Rešetnik, M. Jeričević, N. Jeričević & Brullo, *sp. Nov.*), otkrivena je na samom jugu poluotoka Pelješca, kao i na Elafitskim otocima Olipi i Jakljanu. ¶



RIGA



18. Riga

Nazivlje	uskolisni dvoredac	(<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.) <i>regula</i> , <i>divlja riga</i> , <i>divlja rikula</i> , <i>riga</i> , <i>riga diva</i> , <i>riga divja</i> , <i>riga divlja</i> , <i>rigola</i> , <i>rigula</i> , <i>rigulja</i> , <i>rikula</i> , <i>rikula divja</i> , <i>rikula pitoma</i> , <i>rokolja</i> , <i>rokulja</i> , <i>rokula</i>
Porodica	krstašice	(Brassicaceae)

Riga je zlarinski naziv za uskolisni dvoredac (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.; Brassicaceae), a *rigula* za srodnu vrstu, sjetvenu rigu (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.). Zbog srodnosti vrsta, sličnog okusa i načina upotrebe, nazivi kao što su *riga*, *rigula*, *rikula*, *rokula*, *rukula*, *rukulja* mogu se u hrvatskim govorima odnositi i na uskolisni dvoredac i na sjetvenu rigu. Ponegdje razlikuju divlju i pitomu rigu/*rikulu*, dok je na Zlarinu jednoznačnost uspostavljena različitim inačicama *riga/rigula* koje potječu iz istoga korijena, latinskog naziva *eruca*. Slično je i u mnogim drugim jezicima; primjerice u talijanskom *ruca*, *rucola* i *ruchetta* (te broje druge inačice) često označavaju obje vrste. Osim uskolisnog dvoredca, u hrvatskoj flori nalazimo i zidni dvoredac (*D. muralis* (L.) DC.), šibasti dvoredac (*D. viminea* (L.) DC.) te rigoliki dvoredac (*D. eruroides* (L.) DC.), koji se mogu koristiti na isti način kao i uskolisni dvoredac. Rigoliki dvoredac vrsta je zapadnog Sredozemlja. U Hrvatskoj je prvi put zabilježen 1987. godine u okolici Šibenika, a dosad se, barem koliko je poznato, proširio od Pirovca do Trogira te se tretira kao invazivna biljna vrsta. Na Zlarinu nalazimo samo uskolisni dvoredac. Posljednjih dvadesetak godina osjetno je poraslo zanimanje za uskolisni dvoredac, kao, uostalom, i za sjetvenu rigu, naročito u Italiji i Francuskoj. U Italiji se od devedesetih godina uskolisni dvoredac uspješno uzgaja, kako na otvorenom, tako i u zaštićenim prostorima. ♣

Opis svojti

Uskolisni dvoredac višegodišnja je biljka visoka do 80 cm. Više ili manje urezani i izduženi listovi (lat. *tenuifolia* = tankolisna) nalaze se na donjim dijelovima stabljike. Na vrhovima stabljike razvijaju se svijetložuti cvjetovi u grozdastim cvatovima. Uskolisni dvoredac cvjeta od svibnja do rujna. Nakon cvatnje razvijaju se pomalo spljoštene komuške. Budući da su kod uskolisnog dvoredca, ali i drugih vrsta unutar roda *Diplotaxis*, sjemenke u komuški smještene dvoredno, cijeli je rod po ovoj osobini dobio ime (grč. διπλόος/diploos = dvostruk, τάξις/taxis = red). Svi dijelovi uskolisnog dvoredca imaju miris i ljutkastogorak okus, sličan sjetvenoj rigi. Ovaj miris i okus povezani su s posebnim kemizmom krstašica. Sve vrste porodice krstašica (Brassicaceae), pa i uskolisni dvoredac, poznate su po većem ili manjem postotku kemijskih spojeva, poznatih kao glikozidi. Osim glikozida, za ovu porodicu karakterističan je i enzim mirozinaza, koji u vodenom okolišu potiče razgradnju glikozida do različitih spojeva, među

kojima su i otrovni sumporni spojevi, kao što su tiocijanati i izocijanati. Budući da je mirozinaza zatvorena kod krstašica u posebnim zrcima, kod ove porodice nalazimo jedinstveni mehanizam borbe protiv biljojeda. Naime, svako oštećenje tkiva dovodi do oslobađanja enzima mirozinaze iz oštećenih zrnaca, što razgrađuje glikozide do, ovisno o vrsti, više ili manje otrovnih sastojaka koji odvrću biljojede, a među njima osobito kukce. Sekundarni produkti razgradnje glikozida dobro su nam poznati, kao miris kod pripreme variva od kupusa ili kelja, ili kao gorkast okus gorčice, rikule, pa i uskolisnog dvoredca. ¶

Stanište i ekologija

Uskolisni dvoredac vjerojatno je sredozemnog podrijetla, no s vremenom se proširio diljem svijeta. Ova vrsta preferira mnogo sunca, te suha, kamena i šljunkovita staništa, pa ga često možemo naći na točilima, ruševinama, gradskim zidinama, nasipima i željezničkim prugama. ¶

Upotreba

Mladi se listovi beru kako bi se koristili ponajprije svježi, u salati, no mogu se kuhati s ostalim *dibljim zeljem*. Listovi su pikantnog okusa, nalik onomu sjetvene rige, no često ponešto jači. Miris i okus listova vrsta roda *Diplotaxis*, kao i sjetvene rige, potječe od hlapljivog izotiocijanata erucina, za koji se smatra da sprječava rast stanica raka. Erucin je srodan sulforafanu, dokazanom antikancerogenom spoju, kojim obiluju kelj pupčar i brokula. Mnoge od vrsta roda *Diplotaxis* beru se po cijelom Sredozemlju. U Italiji se koriste zidni, rigoliki i uskolisni dvoredac te *D. crassifolia* DC. Zidni dvoredac sastojak je talijanske *mišancije prebuggiun* (Ligurija), a služi i u pripremi sardinskoga specijaliteta *ministra delle 18 erbe selvatiche*. Rigoliki dvoredac koristi se na Siciliji za pripremu kuglica od jaja, sira, umaka od rajčice i čili paprika. U talijanskoj regiji Lacij ulazi u *mišanciju* pod imenom *misticanza*. Vrsta *D. crassifolia* na Siciliji se kuha te se začinja maslinovim uljem, češnjakom i čili paprikama. U Španjolskoj se najviše koristi rigoliki uskoredac i *D. catholica* (L.) DC., većinom svježi, na salatu. U Portugalu se tradicionalno bere pet vrsta roda *Diplotaxis*, od kojih je najrasprostranjenija vrsta *D. catholica* (L.) DC. i *D. virgata* (Cav.) DC. Mladi se listovi jedu svježi sa salatama i lukom, začinjani maslinovim uljem, ili se miješaju sa svježim kozjim ili ovčjim sirom. Služe i za pripremu specijaliteta *esparregado* – mješavine zeleni kuhane s brašnom, češnjakom i maslinovim uljem. U Italiji i Francuskoj tradicionalna upotreba vrsta iz roda *Diplotaxis* nije ni izdaleka bila toliko česta i rasprostranjena kao što je to u posljednjih dvadesetak godina. U Italiji je sve više restorana koji poslužuju uskolisni dvoredac i sjetvenu rigu, ne samo u salatama, nego i na *pizzama*, uz rižoto, torteline i njoke, s pancetom ili škampima, te nije neobično sresti i jela u kojima su oni glavni sastojak. ¶

◀ 18. Riga



19. Rigula ▶

• RIGULA •



19. Rigula

Nazivlje	sjetvena riga	<i>(Eruca vesicaria (L.) Cav.)</i> <i>dudimeno sime, garda, grda, pitoma rikula, riga, riga pitoma, rigula, rikula, rokula, rukula, rukulja</i>
Porodica	krstašice	(Brassicaceae)

Rigula je zlarinski naziv za sjetvenu rigu (*Eruca vesicaria* (L.) Cav.; Brassicaceae), a nalazimo je kao samoniklu (ssp. *versicaria*) ili pak kao pobjeglu iz uzgoja (ssp. *sativa* (Mill.) Thell.). Hrvatski naziv potječe od latinskog *eruca*, koji se odnosio na biljne vrste iz porodica Brassicaceae, a podrijetlo mu ukazuje na neke od najstarijih bliskoistočnih kulturnih vrsta. Srećemo ga u akademskom *egemgiru* i perzijskom *girgir*, aramejskom *gargila* ili *gargira* te hebrejskom *gargira* i arapskom *jirjir*. Aramejski naziv *gargila* poznat je iz *Babilonskog Talmuda* (*Talmud Balvi*), svete židovske knjige nastale u razdoblju od III. do V. stoljeća n. e. Naziv susrećemo u razmjeni šifriranih poruka između rimskog cara Antonina Pija (86. – 161.) i prijatelja mu, rabina Jehude ha-Nasija, vođe židovske zajednice u Judeji u II. stoljeću. Ukratko, rimski je car imao kćer Gilu koja je bila sagriješila te je stoga poslao rabinu rigu, a rabin mu je zauzvrat poslao korijandar. Nato car pošalje rabinu nešto poriluka i zauzvrat dobije salatu. Da bismo shvatili tu povrtnu kriptografiju, potrebno je znati da je aramejski naziv za rigu, *gargilla*, mogao biti shvaćen i kao dvije riječi: *gar Gilla* (griješ, Gila), a korijandar, *kus barta*, kao *kus barta*, pri čemu *kus* može značiti i ukoriti i pogubiti, dok je *barta* jednostavno kći. *Karethi* (poriluk) još znači i odsjeći, a *hasa* (salata) milost. Nakon dešifriranja, možemo zaključiti da je razgovor tekao vjerojatno ovako:

Antonin Pio (riga): *Šta da radim, rabine, kći mi je Gila sagriješila?*

Rabin (korijandar): *Ukori/pogubi svoju kćerku.*

Antonin Pio (poriluk): *Misliš li da bi je trebalo skratiti za glavu?*

Rabin (salata): *Ne, imaj milosti.*

Što se naposljetku dogodilo s Gilom nije nam poznato, nadamo se da joj je otac oprostio. Eto, zbog višeznačnosti zlog korijandra mogla je i glavu izgubiti. Danas se sjetvena riga uzgaja kao lisnato povrće u cijelom svijetu, no najznačajnije područje uzgoja i dalje je Sredozemlje. U Afganistanu, Iranu, Pakistanu i Indiji, uzgaja se kao uljana kultura. Iz sjemena sjetvene rige proizvodi se ulje *jamba* ili *taramira*, koje ima vrlo jadak okus, a koristi se u industrijske svrhe i u prehrani. ¶

Opis svojti

Sjetvena riga jednogodišnja je biljka visoka do 100 cm. Stabljika je ove biljke uspravna, a u gornjem dijelu bogato razgranjena. Listovi su urezani poput lire i većinom smješteni prizemno. Cvjetovi su četverodijelni s karakterističnim crvenosmeđim čaškama i blijedožutim do potpuno bijelim laticama koje su isprugane smeđim do ljubičastim žilama. S obzirom da su četiri latice smještene pod

kutom od 90°, cvijet je specifične križne simetrije, te je velika porodica biljaka nalik sjetvenoj rigi nazvana krstašicama (lat. Cruciferae; danas Brassicaceae). Sjetvena riga cvjeta od ožujka do lipnja. Nakon cvatnje razvijaju se kod čitave porodice karakteristični plodovi s opnastom središnjom pregradom, poznati pod nazivom komuške. Komuške su kod sjetvene rige okruglaste s izduženim sterilnim vrhom i prilegnute uz stabljiku. Većina botaničara smatra da je vrsta *Eruca vesicaria* (L.) Cav. jedina vrsta unutar roda *Eruca* Miller., a da morfološke varijabilnosti zapažene unutar roda predstavljaju, u najboljem slučaju, različite podvrste.

Stanište i ekologija

Sjetvena riga nalazi se samonikla na području Sredozemlja i zapadne Azije, a širenjem uzgoja kao podivljalu je možemo naći gotovo na svim kontinentima. U prirodi je ta biljka povezana s kamenjarima, a česta je uz putove, na zapuštenim poljima, u vinogradima i maslinicima. Uzgoj sjetvene rige vjerojatno je počeo u sjevernoj Africi i istočnom Sredozemlju, te se ubrzo proširio na zapadnu i središnju Aziju sve do Indije te na zapadnu i srednju Europu. Danas se ta biljka uzgaja kao lisnato povrće u cijelom svijetu, no najznačajnije područje uzgoja i dalje je Sredozemlje.

Upotreba

Pikantan okus mladih listova sjetvene rige odavno je cijenjen u svim zemljama Sredozemlja. Sjetvena se riga od rimskih vremena često smatrala vrlo učinkovitim afrodizijakom te je u srednjem vijeku njezin uzgoj bio zabranjen u samostanskim vrtovima, kako ne bi redovnike navodila na grijeh. Mladi se listovi sjetvene rige uglavnom jedu svježi u salatama ili kao dodatak pečenom mesu, a kuhani se pripremaju najčešće s krumpirom. Nije sastojak uobičajenih talijanskih *mišancija*. Osim upotrebe u salatama, u Italiji se tradicionalno kuha sa špagetima i začinja čušnjakom i maslinovim uljem. Danas listove sjetvene rige nalazimo i u *pizzama*; uz *rižoto*, *torteline* i *njoke*. U španjolskoj autonomnoj zajednici Kastilji – La Manchi, tradicionalni je specijalitet *gazpacho manchego*, koji nije blizak srodnik poznatijem andaluzijskom specijalitetu, *gazpacho andaluz*, a priprema se sa zečetinom ili jarebicom. Postoji i nešto siromašnija inačica, *gazpacho viudo* (*viudo* španj. udovac), koja se priprema s krumpirom, rajčicom i paprikama, često uz dodatak samoniklog bilja. *Gazpacho (viudo) con orugas* naročito je cijenjena podvrsta u koju se dodaje sjetvena riga. U Turskoj se mladi listovi jedu svježi. Čest su sastojak turskih specijaliteta kao što su *pide*, jela iz porodice *pizza*, i *kisir*, pšenične kaše (*bulgur*) s umakom od rajčice, ljutih paprika, luka i peršina. Često se poslužuje prije jela uz tursko nacionalno piće *rakı*, prirodnu rakiju anisovku. Za salatu se listovi sjetvene rige sitno nasjeckaju uz rajčice, paprike, krastavce i luk te se začine limunovim sokom i maslinovim uljem. Naročito je cijenjena u Egiptu, koji je i najveći proizvođač sjetvene rige u svijetu. Uobičajeni egipatski kultivari nešto su većih listova i manje pikantnog okusa, a jedu se ponajprije svježi u salati.

◀ 19. Rigula



20. Rodakva ▶



RODAKVA

SIETVENA ROTKVA

RAPHANUS SATIVUS



20. Rodakva

Nazivlje	čunjasta rotkva	(<i>Raphanus raphanistrum</i> L. ssp. <i>landra</i> (Moretti ex DC.) Bonnier & Layens.) <i>andrkva divja</i> , <i>očenašica</i> , <i>repica repnica</i> , <i>repnjača</i> , <i>rodakva divja</i> , <i>roskva</i> , rotkva divlja
	sjetvena rotkva	(<i>Raphanus sativus</i> L.) <i>andrkva</i> , <i>crna povrtnica</i> , <i>povrtnica</i> , <i>rodakva</i> , <i>rodakva mjesečarka</i> , <i>rodakva poljska</i> , <i>rodakva povrtna</i> , <i>rodvaka</i> , <i>rotkva</i> , rotkva povrtnica
Porodica	krstašice	(Brassicaceae)

Rodakva je zlarinski naziv za samoniklu čunjastu rotkvu (*Raphanus raphanistrum* L. ssp. *landra* (Moretti ex DC.) Bonnier & Layens.; Brassicaceae) kao i sjetvenu rotkvu (*R. sativus* L.) koja se uzgaja po zlarinskim vrtovima, a nalazimo je i podivljalu. Rodakva je široko rasprostranjen naziv za rotkvu, a zabilježen je u knjizi *Herbario nuovo di Castore Durante*, koja je pohranjena u knjižnici franjevačkog samostana na Visovcu, otočiću u donjem toku rijeke Krke. U trećem izdanju navedene knjige, objavljenom 1717., koju je napisao talijanski liječnik i botaničar Castore Durante (1529. – 1590.), naknadno su rukom dopisani hrvatski nazivi biljnih vrsta. Naziv *rodakva* i slični hrvatski nazivi kao što su *andrkva*, *rodvaka*, *roskva* i *rotkva*, potječu od latinske imenice *radix* = korijen. Uzgojeno je pet kultiviranih varijeteta sjetvene rotkve: rotkvica (var. *radicula* DC.), povrtnica (var. *niger* (Mill.) Pers.), daikon (var. *raphanistroides* Makino.), mougri (var. *mougri* Helm.) i uljana rotkva (var. *oleiformis* Pers.). Kod rotkvice, povrtnice i daikona, za jelo se koristi zadebljali hipokotil (donji dio stabljike, između korijenova vrata i supki), koji može biti različitih oblika i boja. Rotkvice su oplemenjene, kako u Europi za upotrebu u svježem stanju, tako i u istočnoj Aziji, gdje se koriste i kuhane. Povrtnica je isključivo sredozemni varijetet okruglastog hipokotila crne boje, dok je daikon istočnoazijska podvrsta duguljastog hipokotila, većinom bijele ili žute boje. Mougri se uzgaja u Maleziji, Indoneziji i Indiji radi vrlo dugih mladih komuški koje se jedu svježe ili ukiseljene, a katkad se i kuhaju kao povrće zajedno s mladim listovima. Uljana rotkva od davnih se vremena koristila za dobivanje ulja iz sjemena, a ono se u Egiptu koristilo za pripremu hrane i osvjetljavanje, a u istočnoj Aziji i za pripremanje tinte. U nekim se europskim zemljama uzgaja od XIX. stoljeća. Sudeći prema dalmatinskom izrazu *dati (kome) mrkvu za rodakvu* (prodati rog za svijeću; prodati muda pod bubrege), čini se da je rotkva bila cjenjenija od mrkve. ¶

Opis svojti

Divlja rotkva (*Raphanus raphanistrum* L.) biljka je vrlo raznolike visine i oblika, pri čemu oni najveći primjerci mogu dosegnuti i do 150 cm. Čitavo tijelo te vrste iz porodice krstašica prekriveno je kratkim, bodljastim dlakama. Stabljika je uspravna, u gornjem dijelu bogato razgranata s brojnim cvjetovima. Donji dio stabljike kod nekih podvrsta divlje rotkve proširio se u spremišni organ sličan korijenu. Tu osobinu iskoristio je čovjek za dobivanje kultivara koji se danas uzgajaju za ljudsku prehranu. Dobar je primjer sjetvena rotkva (*Raphanus sativus* L.), koja se cijeni kao povrće zbog zadebljale crvene stabljike karakterističnoga ljutkastog okusa. U hrvatskoj i europskoj flori zabilježene su samo dvije vrste roda *Raphanus* L., već spomenuta divlja rotkva (*Raphanus raphanistrum* L.) i sjetvena rotkva (*Raphanus sativus* L.). Unutar prve vrste moguće je razlikovati, uz tipičnu podvrstu (ssp. *raphanistrum*), više podvrsta, ali je u Hrvatskoj zabilježena samo čunjasta rotkva (ssp. *landra* (Moretti ex DC.) Bonnier & Layens.). Pridjev čunjasta odnosi se na oblik komuške, ploda rotkve. Sjetvena rotkva ima status zasebne vrste (*Raphanus sativus* L.), premda se to sa sigurnošću ne može ni potvrditi ni zaniijekati jer je zbog tisućljetnog uzgoja u kulturi divlji predak ove vrste danas nepoznat. Pojedini znanstvenici smatraju da pretke sjetvene rotkve treba tražiti u divljim podvrstama, čime se njezin status pomiče na razinu podvrste. Bez obzira na taksonomiju, divlja i čunjasta rotkva po nekim se morfološkim osobinama dobro razlikuju od sjetvene rotkve. Tako su kod divlje i čunjaste rotkve cvjetovi u raznim nijansama blijedožute, dok su kod sjetvene rotkve uglavnom nijanse ljubičaste boje. Rotkve cvjetaju od travnja do rujna. Komuške su plodovi svih vrsta i podvrsta, ali su one kod sjetvene rotkve cjelovite, a kod divlje i čunjaste rotkve člankovite. Člankovitost komuški omogućava zasebno rasprostiranje svake sjemenke unutar ploda, što kod divljih svojti, s obzirom na raznolike uvjete staništa, može biti evolucijska prednost. Razlika između komuški divlje i čunjaste rotkve sastoji se u obliku i broju sjemenki. Divlja rotkva ima mnogo izduženije komuške s većim brojem sjemenki nego čunjasta rotkva. ¶

Stanište i ekologija

Smatra se da je središte rasprostranjenosti divlje rotkve Sredozemlje, ali je ta biljka danas široko rasprostranjena vrsta koja se može naći na svim kontinentima. Čest je korov na kultiviranim površinama, a osobito na onima s pjeskovitim tлом. Isto tako, svojim je rasprostranjivanjem povezana s čovjekom, pa se može naći uz ceste, polja i željezničke pruge. Za takva staništa gdje je čovjek izmijenio ili uništio prirodnu vegetaciju, postoji poseban naziv – ruderalna staništa. Sjetvena rotkva isključivo je kultivirana biljna vrsta udomaćena na području Sredozemlja i Bliskog istoka, a uzgajali su je i stari Egipćani 2000. g. pr. n. e. te stari Grci i Rimljani. Uzgoj sjetvene rotkve proširio se sve do Kine, u kojoj se uzgaja još oko 500. g. pr. n. e., te do Japana. ¶

Upotreba

Mladi su listovi i izdanci čunjaste rotkve i podivljale sjetvene rotkve ponešto ljutkasta okusa, a koriste se u salatama, juhama i varivima. Listovi čunjaste rotkve sastojak su talijanskih *mišancija minestrelle* (Toskana) i *prebuggiuna* (Ligurijska). U sjevernoj Europi nasjeckani se listovi dodaju salatama ili miješaju sa svježim sirom. U Turskoj se mladi listovi i stabljike kuhaju s lukom, a voda u kojoj je prokuhan korijen smatra se izvrsnim lijekom za čišćenje krvi. Pikantan korijen čunjaste rotkve cijenjen je kao jedna od najboljih grickalica uz pivo. Sjemenke su pikantnog okusa i mogu se koristiti za pripremu senfa, na isti način kao i sjeme bijele gorušice (*Sinapis alba* L.) i crne vrzine (*Brassica nigra* (L.) Koch.). Koriste se i klice, koje se dodaju salatama, te cvjetovi. ¶



SKOLUB

21. Skolub

Nazivlje	ljekoviti volujak	<i>(Anchusa officinalis L.)</i> <i>bijelo zelje, gnijezdo pačje, jezik volujski, krvavica, piavica, pijavica, trava runjava, volovski jezik, voluj jezičak, voluj jezik, voluj zajik, volujak, volujak</i> ljekoviti, vučji jezik, žbelet
Porodica	oštrolisti	(Boraginaceae)

Skolub je zlarinski naziv za ljekoviti volujak (*Anchusa officinalis* L.; Boraginaceae). U dostupnoj nam hrvatskoj botaničkoj literaturi nije zabilježen taj naziv, dok se naziv *skoluba* u Bosni i Hercegovini i *skulob* na Braču odnosi na vrste roda osjaka (*Cirsium* Mill.). Latinsko ime roda *Anchusa* izvedeno je od grčkog naziva ἄγκουσα/*anchousa*, koji nalazimo u tekstu komedije *Lizistrata* starogrčkoga komediografa Aristofana (448. – 385. g. pr. n. e.). Ugledne Atenjanke – Lizistrata i Kalonika – dogovarajući bojkot spolnih odnosa sa svojim muževima sve dok ovi ne okončaju rat i potpišu primirje sa Spartom, raspravljaju i o kozmetici. Lizistrata pritom navodi da je crvena boja koja se dobije iz korijena te biljke izvrsno rumenilo za obraze. Aristofan je pritom, vrlo vjerojatno, imao na umu vrstu *Anchusa tuberculata* Forssk., kojoj je danas službeni latinski naziv *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch. Ljekoviti volujak i modri volujak (*A. italica* Retz.; syn. *A. azurea* Mill.) u srednjem su se vijeku uzgajali kao ljekovite biljke, a povremeno se uzgajaju i danas. Jednako tako, poljski se volujak (*A. arvensis* (L.) M.Bieb.) sadio u srednjovjekovnoj Engleskoj kao lisnato povrće. ¶

Opis svojti

Ljekoviti volujak višegodišnja je zeljasta biljka visoka do 80 cm. Tijelo ove vrste prekriveno je čvrstim i oštrim dlakama. Postojanje ovakvih dlaka morfološka je osobina koja ovu vrstu nesumnjivo povezuje s ostalima u porodici oštrolista (*Boraginaceae*). Međutim, usprkos prijetećem izgledu, dlake ljekovitog volujka ne bodu. Listovi su smješteni naizmjenično na uspravnoj stabljici. Uočljiva je razlika između prizemnih listova i onih na vrhu stabljike. Donji su listovi najveći, s izraženom peteljkom, da bi prema vrhu stabljike bili sve manji i sa sve kraćom peteljkom. Tijekom prve godine života razvija se samo prizemna rozeta listova, a kasnije ova biljka razvija cvjetne stabljike. Zanimljivo je da su u vrijeme cvjetanja nekad brojni, veliki prizemni listovi potpuno suhi. Cvjetovi ljekovitog volujka cjevaste su građe i obično modre, sve do raznih nijansi ljubičaste boje. Brojni cvjetovi skupljeni su u desetke kovrčavih cvatova koji su karakteristični za porodicu oštrolista. Cvjetovi u ovako građenim cvatovima ne dozrijevaju istodobno, najmlađi i još nerazvijeni cvjetovi nalaze se redovito na vrhu stabljike, odnosno u središtu kovrčice. Ljekoviti volujak cvjeta od travnja do rujna. Iz cvjetova se razvija plod kalavac, sastavljen od četiriju neovisnih

plodića, od kojih svaki ima po jednu sjemenku. Unutar roda *Anchusa* L. plodići imaju udubljeno dno ovijeno prstenom. Ova osobina specifično je morfološko svojstvo po kojem se ovaj rod lako razlikuje od ostalih u porodici oštrolista. ¶

Stanište i ekologija

Ljekoviti volujak široko je rasprostranjena vrsta Europe i zapadne Azije. U Europi ga jedino nema na krajnjem sjeveru. Budući da voli suha i sunčana mjesta, obično raste kao korov po poljima, vinogradima i krčevinama. Danas se ova biljna vrsta smatra invazivnom i proširena je po svim kontinentima. ¶

Upotreba

Mladi prizemni listovi mogu poslužiti za pripremanje salata i variva. Cijenjeni su u Francuskoj, Njemačkoj, Švedskoj i Irskoj. Nisu sastojak uobičajenih talijanskih *mišancija*. Cvjetovi ljekovitog volujka stavljaju se u salate. Čaj od ljekovitog volujka često se koristi u pučkoj medicini kao sredstvo za iskašljavanje. Međutim, listovi ljekovitog volujka, naročito ako se beru kad je biljka već procvjetala, sadrže otrovne alkaloidne, kao što su intermedin i likopsamin, pa upotreba čaja nije preporučljiva. Korijen mnogih vrsta iz roda *Anchusa*, kao i *Alkanna* te *Lithospermum*, sadrži smolu koja je od antičkih vremena služila za bojenje hrane i u kozmetičke svrhe. Budući da i smola može sadržavati otrovne alkaloidne, više se ne koristi u prehrambenoj industriji. U Španjolskoj se beru mladi listovi srodnog modrog volujka, dok se u sjevernoj Africi koriste listovi egipatskog volujka (*A. aegyptiaca* DC.). Kapski volujak (*A. capensis* Thunb.), podrijetlom iz južne Afrike, često se uzgaja kao ukrasna biljka, a njegovim se cvjetovima ukrašavaju salate i alkoholna pića, slično kao i cvjetovima ljekovitog oštrolista (*Borago officinalis* L.). ¶

◀ 21. Skolub

22. Tustopizda ▶



TUSTOPIZDA



BIJELA BABLJACA



R-3637/20

22. Tustopizda

Nazivlje	bijela babljača	(<i>Urospermum picroides</i> (L.) Scop. ex F.W.Schmidt) <i>babljača</i> , <i>babljača jagušasta</i> , <i>ločika praska</i> , <i>pleštiguzica</i> , <i>tustočel</i> , <i>tustolica jagušasta</i>
Porodica	glavočike jezičnjače	(Cichoriaceae)

Tustopizda je zlarinski naziv za bijelu babljaču (*Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W.Schmidt; Cichoriaceae). Naziv se vjerojatno odnosi na činjenicu da su listovi i stabljika obrasli gustim dlakama. Hrvatski botaničar Ivan Šugar u *Hrvatskom biljnom imenoslovu* izdanom 2008. godine ne navodi ovaj osebujni naziv, zapisan 2002. godine u knjizi *Zlarin: kratka povijest i rječnik* Slavka Bjažića i Ante Deana. ¶

Opis svojti

Bijela babljača (*Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W.Schmidt) jednogodišnja je biljka s mliječnim sokom prekrivena gustim dlakama. Stabljika je uspravna i razgranjena, visoka do 45 cm. Listovi su dvojaki. Donji su jajolikog, žličastog oblika, slabo urezani, češće samo nazubljenog ruba, oštrobarsunasto dlakavi s okriljenom peteljkom. Gornji su listovi jajoliki sa zašiljenim vrhom, a bazalnim dijelom obuhvaćaju stabljiku. Blijedožuti sitni cvjetovi skupljeni su u glavičaste cvatove. Oko cvata karakteristično je građen jednoredni ovoj pricvatnih listova s tamnojubičastim rubom, obrastao bodljasto ukočenim dlakama. Biljka cvjeta od ožujka do lipnja. Plod je roška s letnim dijelom (papusom) građenim od snježnobijelih dlaka, po kojima je biljka dobila ime. Na otoku Zlarinu zabilježena je i druga vrsta roda *Urospermum* Scop. prisutna u flori Hrvatske, crvenosmeđa babljača (*Urospermum delechampi* (L.) Desf. Za razliku od prethodne vrste, ova vrsta ima nekoliko specifičnosti, među kojima su najočitije jače urezani rub prizemnih listova, mekani dlakavi ovojni listovi cvata i crvenosmeđi papus. ¶

Stanište i ekologija

Bijela babljača prirodno je rasprostranjena na Sredozemlju i u jugozapadnoj Europi, dok je crvenosmeđa babljača ograničena na zapadno Sredozemlje, a na istok doseže do Jadrana. Obje vrste rastu na sličnim staništima, a najčešće na kultiviranim površinama, napuštenim poljima, uz ceste i u maslinicima.

Upotreba

Mladi se listovi iz prizemne rozete beru prije razvitka cvjetne stabljike. Okus im je prilično gorak, a jedu se svježi u salatama ili pak kuhani. Bijela babljača nije uobičajen sastojak talijanskih *mišancija*, no cijenjena je kod pripadnika etničke skupne Griko te ulazi u *mišanciju ta chòrta* (Kalabrija) i *foja mmisca* (salentinska Grčka, Apulija). U Apuliji također služi za pripremu lokalnog specijaliteta *fav' e fogghe*, pirea od boba s *dibljim zeljem*. Na Siciliji se većinom koristi svježa u salatama, kao i u Španjolskoj, u kojoj se priprema *ensalada de campo*, salata od *dibljeg zelja* začinjena octom i maslinovim uljem. Bijela je babljača posebno cijenjena u Grčkoj, Turskoj i Cipru. U *prebuggiun* (Ligurija) ulazi crvenosmeđa babljača, koja se također bere na Siciliji i Sardiniji. ¶



ŽUKVAR

23. Žukvar

Nazivlje	hrapava sisava trava (<i>Hyoseris scabra</i> L.)
Porodica	glavočiike jezičnjače (Cichoriaceae)

Žukvar je zlarinski naziv za hrapavu sisavu travu (*Hyoseris scabra* L.; Cichoriaceae). Naziv žukvar navode Bjažić i Dean u knjizi *Zlarin: kratka povijest i rječnik*, a vjerojatno potječe od pridjeva žuhak (žuk, gorak). Latinski naziv roda *Hyoseris* izveden je iz grčkog *ύός/hyos* = svinja, te *σεις/seris* = vodopija (odnosno neka jestiva vrsta iz porodica glavočika jezičnjača). Spomenuti naziv antički pisac i znanstvenik Plinije Stariji (23. – 79. g. n. e.) navodi u svojoj enciklopediji *Naturalis Historia*, izdanoj oko 77. g. n. e., koji se možda odnosi na crnoresu zečinu (*Centaurea nigra* L.), a ne na hrapavu sisavu travu. Bilo kako bilo, hrapava sisava trava u hrvatskoj se botaničkoj literaturi naziva i *hrapava svinjska dušica* te *svinjsko zelje*. Pri upotrebi naziva *svinjska dušica* treba svakako biti oprezan jer se u nekim krajevima Hrvatske i u susjednoj Sloveniji taj naziv odnosi na bijeli kužnjak (*Datura stramonium* L.; Solanaceae), vrlo otrovnu biljku koja sadrži alkaloide: atropin, skopolamin i hiosciamin. S druge strane, *svinjska dušica* i *praseće zelje* hrvatski su nazivi i za smrdljivu ognjičicu (*Aposeris foetida* (L.) Less.; Cichoriaceae), šumsku vrstu kontinentalne Hrvatske čije je mlado lišće, usprkos smrdljivom imenu, vrlo ukusno i bere se za salatu. ¶

Opis svojti

Hrapava sisava trava jednogodišnja je biljka s mliječnim sokom, visoka do 30 cm. Listovi su izduženi, jednako dugački kao stabljike, duboko urezani i svi smješteni u prizemnu rozetu. Veći broj stabljika, bez listova, na vrhu nosi po jednu žutu cvatnu glavicu sastavljenu od više desetaka cvjetova okruženih prileglim ovojnim listovima. Hrapava sisava trava cvjeta od ranog proljeća do lipnja. Iz svakog cvijeta razvije se po jedan plod (roška) s različito građenim letnim dijelom (papusom). Građa papusa kod ove vrste ovisi o položaju cvijeta u glavičastom cvatu. Sisava trava na prvi je pogled vrlo slična maslačku, a jedna je od sigurnih razlikovnih osobina građa roški i papusa. Kod sisave trave roške su bez kljuna, s papusima koji mogu biti ljuskavi ili dlakavi, dok su kod maslačka roške s kljunom, a svi su papusi jednaki, građeni od nerasperjanih dlaka. Osim hrapave sisave trave, u jadranskom priobalju i otocima, prisutna je još jedna vrsta sisave trave: *Hyoseris radiata* L. ili zrakasta sisava trava. Za razliku od hrapave sisave trave, ova je vrsta nešto veća; ima po tri bodlje na svakom odsječku razdijeljenog lista, cvjetne stabljike dulje od listova rozete i zvjezdoliko stršeće ovojne listove cvata. ¶

Stanište i ekologija

Objve vrste roda *Hyoseris* L. prisutne u hrvatskoj flori prirodno su rasprostranjene na Sredozemlju. Rastu na suhim otvorenim staništima, kakva su kultivirana i napuštena polja, livade, kamenjarski pašnjaci, rubovi cesta i maslinici, a ponekad se mogu naći i u garizima. ¶

Upotreba

Mladi prizemni listovi hrapave sisave trave jedu se sirovi na salatu ili se kuhaju s drugim *dibljim zeljem*. U Italiji se bere srodna zrakasta sisava trava, koja je sastojak talijanske *mišancije prebuggiun* (Liguriya), a koristi se i na Siciliji te Sardiniji. Listovi zrakaste sisave trave i lisičinastog jagušca (*Picris echioides* L.) temelj su za spravljanje ligurskog specijaliteta *torta d'erbi amai*. Korijen zrakaste sisave trave u talijanskoj se regiji Toskani koristio kao nadomjestak za kavu, slično kao korijen vodopije. ¶



žutenica

24. Žutenica

Nazivlje	vodopija	<i>(Cichorium intybus L.)</i> cikorija, cukorija, dimlji radić, divi radić, divi radić, divji radić, divlja cikorija, divlji radić , gorčica, indivija, jandraš, jandrašica, jandrešica, jandreška, kažiput, konjogriz, konjski radić, konjski rep, kozja pica, matrcica, mličika, modar cvijet, modrica, peter, petriš, podsolnac, radić, radić, radić dablji, radić od mora, radić pitovni, rbudovina, štrpka, šurlin, uzlika, uzlikovina, varst, vodopija, vodopija modra, vodopija štrpka, vodopija prosta, vuzlika, vuzljike, zaltenica, zubica, zutenica, želtenica, ženetrga, žućanica, žućenica, žutenica, žutinica, žutjenica
Porodica	glavočike jezičnjače	(Cichoriaceae)

Žutenica je zlarinski naziv za vodopiju (*Cichorium intybus L.*; Cichoriaceae), a spominje ga i zadarski liječnik Nicolò Roccabonella u rječniku *Liber de simplicibus* [Benedicti Rinij medici et philosophi veneti] iz 1449. godine. Nazivi *žutenica*, *zutenica*, *žućanica*, *žućenica*, *žutinica* i *žutjenica*, najvjerojatnije nemaju veze s pridjevom žut nego su izvedeni iz pridjeva žuhak (žuk, gorak) odnosno *žutak*, a taj oblik koristi hrvatski književnik i kršćanski humanist Marko Marulić u pjesmi *Slavić*: „Blažen tebe [riječ je o Isusu] ki poslušā, iz ust tvojih med okuša, ki okusi kada duša svita slast joj žutka jest“. Jedan je od talijanskih naziva za vodopiju *radice amara* (gorki korijen). Vodopija je divlji predak radiča (var. *foliosum*), udomaćenog vjerojatno u Italiji u XVI. stoljeću, kao i industrijske cikoriije (var. *sativum*), koja se uzgaja kao nadomjestak za kavu od XVIII. stoljeća, naročito u Njemačkoj i Poljskoj. Krajem XIX. stoljeća u Belgiji je razvijena tehnologija proizvodnje radiča (var. *foliosum*) u mračnim podrumima, pri čemu dolazi do tvorbe nježnih, blijedožutih glavicica manje gorčine, poznatih pod nazivom *witloof* (flamanski *bijeli list*). Za razliku od široko rasprostranjene vodopije, koju su stari Grci i Rimljani poznavali i cijevali, ali ne i uzgajali, srodna joj vrsta, endivija (*C. endivia L.*) nije poznata izvan kulture. Smatra se da je udomaćena na istočnom Sredozemlju i da su je uzgajali još stari Egipćani, a potom i Grci te Rimljani. Danas postoje brojni kultivari i širokolisne (var. *latifolia*) i kudrave (var. *crispum*) endivije. ¶

Opis svojti

Vodopija je višegodišnja biljka sa snažnim cilindričnim korijenom, visoka do 150 cm. Donji listovi imaju kratku peteljku, rijetko su rasperjani, a mnogo češće samo nazubljeni te grade prizemnu rozetu. Gornji listovi manji su od bazalnih; duguljasti, sjedeći, cjelovita ruba ili samo neznatno nazubljeni te donjim dijelom obuhvaćaju stabljiku. Uspravne i u gornjem dijelu izrazito razgranjene

stabljike nose brojne svijetloplave glavičaste cvatove. Plava boja cvata toliko je specifična da se može reći da je to najupečatljivija morfološka osobina ove vrste. Svaka glavica sastavljena je od nekoliko desetaka jezičastih cvjetova. Biljka cvjeta relativno kasno, od lipnja do rujna. Roške kod ove vrste imaju ljuskasti papus, pa je rasprostiranje vjetrom vrlo ograničeno. Uz široko rasprostranjenu vodopiju, u hrvatskoj flori prisutna je još jedna usko srodna vrsta, općepoznata endivija (*C. endivia* L.). Morfološki su cikorija i endivija vrlo slične vrste. Najbolje se mogu razlikovati po jače odebljaloj osi cvata kod endivije te po građi roške, koja je kod cikorije mnogo dulja od papusa, a ponekad je taj omjer desetorostruk. Mogućnost zamjene ovih dviju vrsta vrlo je mala jer endivija nije poznata izvan kulture. ¶

Stanište i ekologija

Budući da je vodopija zbog svoje korisnosti već tisućama godina povezana s čovjekom, danas je teško odrediti prirodni areal ove vrste. Naime, ovu su biljku prvo upotrebljavali kao hranu i lijek, a relativno kasno počinje se koristiti kao zamjena za kavu i kao ukrasna biljka. Smatra se da je vodopija euroazijskog podrijetla, ali je zbog korisnosti danas proširena diljem svijeta. Najčešće je možemo naći na livadama, obrađenim i napuštenim poljima, uz ceste, u garizima, ali povremeno i u neposrednoj blizini mora. ¶

Upotreba

Mladi prizemni listovi vodopije gorkastog su okusa i beru se prije izbijanja stabljike. Nalik su listovima ljekovitog maslačka (*Taraxacum officinale* Weber), s kojima se često zamjenjuju. U zlarinskoj flori ljekoviti maslačak nije zabilježen, no nalazimo srodni velekorijanski maslačak (*T. megalorrhizon* (Forssk.) Hand.-Mazz.) sličnog izgleda i jednako pogodan za pripremu *dibljeg zelja*. Vodopija pod nazivom *žutinica* jedna je od najčešće korištenih biljaka za pripremu korčulanskih *mišancija* (*gruda*, *mišanca*, *pakolač*, *parapač*). U etnobotaničkom istraživanju upotrebe samoniklog bilja u dvadeset i jednoj lokalnoj zajednici u Italiji, vodopija se navodi kao jedna od šest najčešće korištenih vrsta u južnotalijanskoj makroregiji. Bere se za mnoge talijanske *mišancije*, kao što su *minestrella* (Toskana), *misca* (Basilicata) i *prebuggiun* (Ligurija), a služi i u pripremi sardinijskog specijaliteta – *ministra delle 18 erbe selvatiche*. U regiji Maremma (južna Toskana i sjeverni Lacij) od listova vodopije priprema se lokalni specijalitet – *aquacotta alla maremmana*. Glavni je sastojak apulijskih delicija, primjerice: juhe od vodopije sa svinjskim kožicama (*la ministra di cicorie con cotiche di maiale*) i pirea od boba s vodopijom (*fave nette e cicorie*). Upotreba prženog i mljevenog korijena vodopije kao nadomjestka za kavu bila je raširena po cijelom Sredozemlju, zapravo i prije kave, koja se od XV. stoljeća pije po arapskom svijetu. Tek u XVII. stoljeću doživljava procvat u Italiji, a zatim i u ostalim europskim zemljama. Usprkos tome, napitak od korijena vodopije koristio se i dalje, a oplemenjivanjem je nastala industrijska cikorija (var. *sativum*) znatno debljega korijena nego kod divljeg srodnika. Korijen sadrži mnogo inulina te se koristi i kao hrana za dijabetičare. ¶

25. Ostalo samoniklo bilje

Zabilježeni su zlarinski nazivi još za 46 samoniklih biljnih vrsta, od kojih se 37 koriste ili su se koristile u prošlosti u različite svrhe (Tablica 1). ¶

U prehrani se koristilo devet samoniklih biljnih vrsta. Neke su vrste danas poznati specijaliteti, primjerice: mladi izdanci oštrolisne šparoge (*Asparagus acutifolius* L.), ukiseljeni pupoljci trnovitog kapara (*Capparis orientalis* Veill.) te ukiseljeni listovi obalnog petrovca (*Crithmum maritimum* L.). Mladi listovi kratkokljunog čapljana (*Erodium cicutarium* (L.) LHér.), mekane iglice (*Geranium molle* L.), grmolike caklenjače (*Arthrocnemum fruticosum* (L.) Moq.) i poljskog slaka (*Convolvulus arvensis* L.) brali su se i jeli svježi ili kuhani, ali samo povremeno, u razdobljima oskudice. Jednako tako, u slučajevima gladi mljele su se i pekle hrastuljice, odnosno žirovi česmине (*Quercus ilex* L.). ¶

Još jedna vrsta koja se koristi u prehrani jest sodna solnjača, koja zaslužuje posebnu pažnju. *Osmukalj* i *osmuhalj* zlarinski su nazivi za sodnu solnjaču (*Salsola soda* L.), koja na Zlarinu raste samonikla, a ponekad se i uzgaja u vrtovima. U hrvatskim se govorima naziva i *ošmugalj*, *slanica* i *sodarka*. Znanstveni naziv roda dolazi od latinske riječi *salsus* = sol. Riječ je o jednogodišnjoj sukulentnoj biljci mesnatih zelenih listova i zelene do crvenkaste stabljike. Sodna je solnjača halofit, biljka koja raste na slanim tlima. Nalazimo je na pješčanim obalama duž Jadrana te na slanim močvarnim staništima i pijescima (Đurđevački peski u Podravini) u unutrašnjosti. Od pepela dobivenog spaljivanjem sodne solnjače dobivao se natrijev karbonat, koji se koristio u proizvodnji sapuna i stakla. Taj je postupak poznat još iz antičkih vremena, a za istu su se namjenu koristile i srodne halofitne vrste, kao što je kalijska solnjača (*Salsola kali* L.) i jednogodišnja caklenjača (*Salicornia europea* L.). Sodna se solnjača danas uzgaja kao lisnato povrće u mnogim zemljama Sredozemlja, a naročito u Italiji, gdje je poznata pod nazivima *agretti* i *barba di frate* (fratrova brada). Po uzgoju sodne solnjače bili su poznati toskanski franjevci kapucini. Mladi listovi i stabljike sodne solnjače obično se stave u kipuću vodu dok ne omekšaju, ali tako da ipak zadrže hrskavu teksturu i slankast okus. Uz dodatak limunova soka, maslinova ulja i svježe mljevenog papra, izvrstan su prilog ribljim jelima. Salatama se mogu dodavati i sirovi. Srodna se vrsta – Komarovljeva solnjača (*Salsola komarovii* Iljin.) – uzgaja u Japanu (*oka hijiki*) od XVII. stoljeća i koristi se na sličan način. ¶

Ljekoviti su se čajevi pripremali od listova gorskog pelina (*Artemisia absinthum* L.), ljekovite kadulje (*Salvia officinalis* L.), ljekovitog bijelog sljeza (*Althaea officinalis* L.), paprene metvice (*Mentha piperitha* L.), prave kamilice (*Chamomilla recutita* (L.) Rauschert.), gustocvjetne gorske metvice (*Calamintha nepeta* (L.) Savi), rupičaste pljuskavice (*Hypericum perforatum* L.) i santonike (*Artemisia coerulescens* L.), kao i od plodova drače (*Paliurus spina-christi* Mill.). U rakiju su se stavljali plodovi južnjačkog koprivića (*Celtis australis* L.), obične mirte (*Myrtus communis* L.), planike (*Arbutus unedo* L.), pukinje (*Juniperus*

oxycedrus L. ssp. *macrocarpa* (Sm.) Ball.), rašeljke (*Prunus mahaleb* L.) i rogača (*Ceratonia siliqua* L.), kao i listovi običnog komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.), ljekovite kadulje (*Salvia officinalis* L.) i smrdljive rutvice (*Ruta graveolens* L.). Kao začin koristili su se osušeni listovi lovora (*Laurus nobilis* L.), običnog (*Origanum vulgare* L.) i žljezdastodlakavog mravinca (*Origanum heracleoticum* L.) te primorskog čubra (*Satureja montana* L.) i ružmarina (*Rosmarinus officinalis* L.). Crvena se boja dobivala iz kore tršlje (*Pistacia lentiscus* L.), a žuta iz cvjetova žute lužarke (*Sternbergia lutea* (L.) Ker Gawl. ex Spreng.). Poljski

Br.	Zlarinski naziv	Naziv zabilježen u literaturi*
1	<i>babine žile krvavac</i>	da
		da
2	<i>buharica</i>	da
3	<i>drača sikiljača puce</i> (plod)	ne
4	<i>fafarinke</i> (plod)	da
5	<i>goromuš</i>	da (na o. Murteru naziva se <i>moroguš</i>)
6	<i>gospina trava</i>	da
7	<i>gujnino grožđe</i>	ne (zmijjinac, zminac, zminjac, žminac) Nazivi za pjegavi kozlac (<i>Arum maculatum</i> L.) su i <i>kačja kuruza</i> , <i>kačje zelje</i> , <i>kačji češalj</i> , <i>zmijin češalj</i> , <i>zmijin kuruz</i> , <i>zmijino grožđe</i> , <i>zmijjac</i> , <i>zmijski jezik</i> , <i>zminac</i> , <i>zminac manji</i> , <i>žminac</i> .
8	<i>jaglica</i>	da
9	<i>javor</i>	da
10	<i>kapare</i>	da
11	<i>kamilica kamomila</i>	da
		da
12	<i>kudiljice</i>	da
13	<i>magunje</i> (plod)	da
	<i>maginje</i> (plod)	
14	<i>mandulet</i>	ne (<i>mandolet</i>)

se neven (*Calendula arvensis* L.) i ružičasti bijeli sljez (*Alcea rosea* L.) uzgajaju kao ukrasne biljke. Za potpalu se koristila stabljika sredozemnog smilja (*Helichrysum italicum* (Roth) G.Don). Nadzemni dio razgranjene kostrike (*Brachypodium retusum* (Pers.) P.Beauv.) brao se kao izvrsna krma za ovce, a korijenje primorskog kršina (*Chrysopogon gryllus* (L.) Trin.) koristilo se za izradu čvrstih četaka (*bruškin*). Mljeveni cvjetovi buhača (*Tanacetum cinerariifolium* (Trevir.) Sch.Bip.) koristili su se kao insekticid. Buhač se i uzgajao isključivo za prodaju, naročito tridesetih godina prošlog stoljeća. ♣

Osnovni hrvatski naziv (Latinski naziv)	Porodica	Upotreba
mekana iglica (<i>Geranium molle</i> L.)	iglice (Geraniaceae)	hrana
buhač (<i>Tanacetum cinerariifolium</i> (Trevir.) Sch.Bip.)	glavočike cjevnjače (Asteraceae)	insekticid
drača (<i>Paliurus spina-christi</i> Mill.)	krkavine (Rhamnaceae)	čaj
južnjački koprivić (<i>Celtis australis</i> L.)	brijestovi (Ulmaceae)	rakija
razgranjena kostrika (<i>Brachypodium retusum</i> (Pers.) P.Beauv.)	trave (Poaceae)	krma za ovce
rupičasta pljuskavica (<i>Hypericum perforatum</i> L.)	pljuskavice (Hypericaceae)	čaj
talijanski kozlac (<i>Arum italicum</i> Mill.)	kozlaci (Araceae)	-
kratkokljuni čapljan (<i>Erodium cicutarium</i> (L.) L'Hér.)	iglice (Geraniaceae)	hrana
lovor (<i>Laurus nobilis</i> L.)	usnatice (Lauraceae)	začin
trnoviti kapar (<i>Capparis orientalis</i> Veill.)	kaprice (Cappaceae)	hrana
prava kamilica (<i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauschert)	glavočike cjevnjače (Asteraceae)	čaj
baluška mala (<i>Muscari neglectum</i> Guss. ex Ten.)	liljani (Liliaceae)	-
planika (<i>Arbutus unedo</i> L.)	vrijesovi (Ericaceae)	rakija
poljski neven (<i>Calendula arvensis</i> L.)	glavočike cjevnjače (Asteraceae)	ukrasna

Br.	Zlarinski naziv	Naziv zabilježen u literaturi*
15	<i>matar</i> <i>motar</i>	da
16	<i>metva</i>	da
17	<i>mličac</i>	da
18	<i>mravinac</i>	da
19	<i>mrta slaka</i> <i>mrčaha</i> (plod)	ne (pridjev <i>slaka</i> nije zabilježen) da
20	<i>omaga</i>	da
21	<i>osmukalj</i> <i>osmuhalj</i>	da
22	<i>pelin</i>	da
23	<i>rakita</i>	da
24	<i>rašelja</i>	da
25	<i>rogač</i>	da
26	<i>rudopas</i>	ne (<i>rosopast</i>)
27	<i>rujata</i> <i>mrta žuka</i>	ne da
28	<i>ruta</i>	da
29	<i>ruzmarin</i> <i>lusmarin</i>	da
30	<i>slak</i>	da
31	<i>slavulja</i> <i>slaulja</i>	da
32	<i>sliz</i>	da
33	<i>sliz</i>	da

Osnovni hrvatski naziv (Latinski naziv)	Porodica	Upotreba
obalni petrovac (<i>Crithmum maritimum</i> L.)	štitarke (Apiaceae)	hrana
gustocvjetna gorska metvica (<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi)	usnatice (Lamiaceae)	čaj
mlječika suncogled (<i>Euphorbia helioscopia</i> L.)	mlječiike (Euphorbiaceae)	-
žljezdastodlakavi mravinac (<i>Origanum heracleoticum</i> L.) obični mravinac (<i>Origanum vulgare</i> L.)	usnatice (Lamiaceae)	začin
obična mirta (<i>Myrtus communis</i> L.)	mirte (Myrtaceae)	rakija
jednogodišnja caklenjača (<i>Salicornia europea</i> L.)	lobode (Chenopodiaceae)	hrana
sodna solnjača (<i>Salsola soda</i> L.)	lobode (Chenopodiaceae)	hrana
gorski pelin (<i>Artemisia absinthum</i> L.) santonika (<i>Artemisia coerulescens</i> L.)	glavočiike cjevnjače (Asteraceae)	čaj
česmينا (<i>Quercus ilex</i> L.)	bukve (Fabaceae)	hrana
rašeljka (<i>Prunus mahaleb</i> L.)	ruže (Rosaceae)	rakija
rogač (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	mahunarke (Fabaceae)	rakija
ljekovita dimnjača (<i>Fumaria officinalis</i> L.)	dimnjače (Fumariaceae)	-
tršlja (<i>Pistacia lentiscus</i> L.)	vonjače (Anacardiaceae)	boja (crvena)
srdljiva rutvica (<i>Ruta graveolens</i> L.)	rutvice (Rutaceae)	rakija
ružmarin (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	usnatice (Lamiaceae)	začin
poljski slak (<i>Convolvulus arvensis</i> L.)	slakovi (Convolvulaceae)	hrana
ljekovita kadulja (<i>Salvia officinalis</i> L.)	usnatice (Lamiaceae)	čaj, rakija
ljekoviti bijeli sljez (<i>Althaea officinalis</i> L.)	sljezovi (Malvaceae)	čaj
ružičasti bijeli sljez (<i>Alcea rosea</i> L.)	sljezovi (Malvaceae)	ukrasna

Br.	Zlarinski naziv	Naziv zabilježen u literaturi*
34	smilj	da
35	smrdeja smrdelj	da da
36	smriča ljuskavac modrenjača	da ne (<i>luskovac</i> , <i>luskovci</i>) ne (<i>modra smriča</i> je naziv za običnu borovicu, <i>Juniperus communis</i> L., a <i>modrozrnka</i> za smrdljivu borovicu, <i>J. sabina</i> L.)
37	smukljica	ne (<i>smucalj</i> , <i>smucanj</i>)
38	sunajce	ne
39	ščirenica	da
40	šolšenica	ne
41	šparoga	da
42	taťavaka	da
43	tušč tušč tušt	da da da
44	vlasin	da (<i>vlasinj</i> je na o. Murteru naziv za perasto kovilje, <i>Stipa pennata</i> L. ssp. <i>eriocaulis</i> (Borbás) Martinovský & Skalický.; Poaceae)
45	vrisak	da
46	žafran	da (<i>žafran</i> je uobičajeni naziv za sjetveni šafran, <i>Crocus sativus</i> L.; Iridaceae)
47	žigača	da

Osnovni hrvatski naziv (Latinski naziv)	Porodica	Upotreba
sredozemno smilje (<i>Helichrysum italicum</i> (Roth) G. Don.) glavočiike cjevnjače (Asteraceae)		za potpalu
smrdljika (<i>Pistacia terebinthus</i> L.) vonjače (Anacardiaceae)		-
pukinja (<i>Juniperus oxycedrus</i> L. ssp. <i>macrocarpa</i> (Sm.) Ball) čempresi (Cupressaceae)		rakija
grmolika caklenjača (<i>Arthrocnemum fruticosum</i> (L.) Moq.) lobode (Chenopodiaceae)		hrana
srednja mišjakinja (<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.) karanfili (Caryophyllaceae)		-
razgranjena crkvina (<i>Parietaria judaica</i> L.) koprive (Urticaceae)		-
paprena metvica (<i>Mentha piperitha</i> L.) usnatice (Lamiaceae)		čaj
oštrolišna šparoga (<i>Asparagus acutifolius</i> L.) ljljani (Liliaceae)		hrana
crvena tetivika (<i>Smilax aspera</i> L.) tetivike (Smilacaceae)		krma za ovce
portulak (<i>Portulaca oleracea</i> L.) tušnjevi (Portulacaceae)		-
primorski kršin (<i>Chrysopogon gryllus</i> (L.) Trin.) trave (Poaceae)		izrada četaka (bruškin)
primorski čubar (<i>Satureja montana</i> L.) usnatice (Lamiaceae)		začin
žuta lužarka (<i>Sternbergia lutea</i> (L.) Ker Gawl. ex Spreng.) sunovrati (Amaryllidaceae)		boja (žuta)
dvodomna kopriva (<i>Urtica dioica</i> L.) koprive (Urticaceae)		-

*Literatura: Bjažić i Dean (2002.),
Domac (2002.), Juraga i Pandža (2009.),
Grlić (2005.), Nikolić (2021.),
Pandža i Juraga (1998.), Šugar (2008.)

Literatura

- 1 Batelja K., Goreta Ban S., Žanić K., Miloš B., Dumičić G., Matotan Z. (2009). Svojstva autohtonih populacija raštike (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*) hrvatskog priobalja. *Poljoprivreda* 15(2): 8-14
- 2 Bianco V.V., Mariani R., Santamaria P. (2009). Piante spontanee nella cucina tradizionale molese – Storia, curiosità e ricette. Levante editori, Bari, Italija
- 3 Bjažić S., Dean A. (2002). Zlarin – Kratka povijest i rječnik. Prometej, Zagreb
- 4 Bogdanović S., Brullo S., Rešetnik I., Lakušić D., Šatović Z., Liber Z. (2014b). *Campanula skanderbegii*: Molecular and Morphological Evidence of a New *Campanula* Species (Campanulaceae) Endemic to Albania. *Syst Bot* 39 (4): 1250-1260
- 5 Bogdanović S., Brullo S., Rešetnik I., Šatović Z., Liber Z. (2014a). *Campanula teutana*, a new isophyllous *Campanula* (Campanulaceae) from the Adriatic region. *Phytotaxa* 162 (1): 1-17
- 6 Bogdanović S., Rešetnik I., Brullo S., Shuka L. (2015). *Campanula aureliana* (Campanulaceae), a new species from Albania. *Plant Syst Evol* 301(6): 1567-1567
- 7 Bogdanović S., Rešetnik I., Jeričević M., Jeričević N., Brullo S. (2019). Molecular and morphological survey on *Campanula cremnophila* (Campanulaceae), a new isophyllous species from Croatia. *Plant Syst Bot* 306: 17
- 8 Camden D. (ur) (2021). *Corpus Scriptorum Latinarum* (CSL). (preuzeto s: <http://www.forumromanaum.org/literature/index.html>; 25.05.2021)
- 9 de Visiani R. (1842-1852). *Flora Dalmatica* I (1842), II (1847), III (1852). Apud Friedericum Hofmeister, Leipzig, Austrija
- 10 Della A., Paraskeva-Hadjichambi D., Hadjichambis A. (2006). An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *J Ethnobiol Ethnomed* 2: 34
- 11 Dolina K., Jug-Dujaković M., Luczaj Ł., Vitasović-Kosić I. (2016). A century of changes in wild food plant use in coastal Croatia: the example of Krk and Poljica. *Acta Soc Bot Pol* 85(3): 3508-3529
- 12 Dolina K., Luczaj, Ł. (2014). Wild food plants used on the Dubrovnik coast (South-eastern Croatia). *Acta Soc Bot Pol* 83(3): 175-181
- 13 Domac R. (2002). *Flora Hrvatske: Priručnik za određivanje bilja*. II. izdanje. Školska knjiga, Zagreb
- 14 Dreon A.L., Paoletti M.G. (2009). The wild food (plants and insects) in Western Friuli local knowledge (Friuli-Venezia Giulia, North Eastern Italy). *Contrib Nat Hist* 12: 461-488
- 15 Ficarra P., Scaccabarozzi S. (2019). *Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: Erbe e frutti selvatici delle vallate dei Nebrodi*. Youcanprint, Lecce, Italija
- 16 Font i Quer, P. (1978). *Plantas Medicinales: El Dioscórides renovado*. Labor Barcelona, Barcelo, Španjolska
- 17 Ghirardini M.P., Carli M., del Vecchio N., Rovati A., Cova O., Valigi F., Agnetti G., Macconi M., Adamo D., Traina M., Laudini F., Marcheselli I., Caruso N, Gedda T, Donati F, Marzadro A, Russi P, Spaggiari C, Bianco M, Binda R, Barattieri E, Tognacci A, Girardo M, Vaschetti L, Caprino P, Sesti E, Andreozzi G, Coletto E, Belzer G, Pieroni A. (2007). The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumption in twenty-one local communities in Italy. *J Ethnobiol Ethnomed* 3: 22

- 18 Giarrusso C. (ed) (2008). The University of Gastro-nomic Sciences Reader: Works by the Students of the 2008 Master of Food Culture. University of Gastro-nomic Sciences in Parma, Parma, Italy
- 19 Gledhill D. (2008). The names of plants. Cambridge University Press, Cambridge, Velika Britanija
- 20 González J., García-Barriuso M., Amich F. (2011). The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): An analysis of traditional knowledge. *Genet Resour Crop Evol* 58: 991-1006
- 21 Goulson D., Mcguire K., Munro E. E., Adamson S., Colliar L., Park K. J., Tinsley M. C., Gilburn, A.S. (2009). Functional significance of the dark central floret of *Daucus carota* (Apiaceae) L.; Is it an insect mimic? *Plant Species Biol* 24: 77-82
- 22 Grljić Lj. (2005). Enciklopedija samoniklog jestivog bilja. Ex Libris d.o.o., Rijeka
- 23 Guarino C., Simone L., Santoro S. (2008). Ethnobotanical Study of the Sannio Area, Campania, Southern Italy. *Ethnobot Res Appl* 6: 255-317
- 24 Guarrera P. M., Salerno G., Caneva G. (2006). Food, flavouring and feed plant traditions in the Tyrrhenian sector of Basilicata, Italy. *J Ethnobiology Ethnomedicine* 2: 37
- 25 Guarrera P.M., Lucia L.M. (2007). Ethnobotanical remarks on Central and Southern Italy. *J Ethnobiol Ethnomed* 3: 23
- 26 Hadjichambis A. Ch., Paraskeva-Hadjichambi D., Della A., Giusti M.E., De Pasquale C., Lenzarini C., Censorii E., Gonzales-Tejero M.R., Sanchez-Rojas C.P., Ramiro-Gutierrez J.M., Skoula M., Johnson C., Sarpaki A., Hmamouchi M., Jorhi S., El-Demerdash M., El-Zayat M., Pieroni A. (2008). Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. *Int J Food Sci Nutr* 59(5): 383-414
- 27 Heinrich M., Müller W. E., Galli C. (ur) (2006). Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Karger Publishers, Basel, Switzerland
- 28 IPK (2021). The Mansfeld's world database of agriculture and horticultural Crops. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben, Njemačka (preuzeto s: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/>; 25.05.2021.)
- 29 Juraga E., Pandža M. (2009). Jezersko nazivlje biljnih vrsta. Čakavska rič 1-2: 87-103
- 30 Kaštropić-Culić R. (1995). Blajska trpeza. Viteško udruženje 'Kumpanjija' – Blato i Matica Hrvatska – Ogranak Blato, Split
- 31 Koca A.D., Yıldırım Ş. (2010). Ethnobotanical Properties of Akçakoca District in Düzce (Turkey). *Haceteppe J Biol & Chem* 38(1): 63-69
- 32 Kovačić S., Nikolić T., Ruščić M., Milović M., Stamenković V., Mihelj D., Jasprica N., Bogdanović S., Topić J. (2008.). Flora jadranske obale i otoka – 250 najčešćih vrsta. Školska knjiga d.d., Zagreb i Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb
- 33 Křístková E., Doležalová I., Lebeda A, Vinter V., Novotná A. (2008). Description of morphological characters of lettuce (*Lactuca sativa* L.) genetic resources. *Hort Sci* 35: 113-129.
- 34 Kültür Ş. (2008). An ethnobotanical study of Kırklareli (Turkey). *Phytol Balc* 14 (2): 279-289
- 35 Lentini F., Venza F. (2007). Wild food plants of popular use in Sicily. *J Ethnobiol Ethnomed* 3:15

- 36 Łuczaj Ł. (2008). Archival data on wild food plants used in Poland in 1948. *J Ethnobiol Ethnomed* 4: 4
- 37 Łuczaj Ł., Dolina, K. (2015). A hundred years of change in wild vegetable use in southern Herzegovina. *J Ethnopharmacol* 166: 297-304
- 38 Łuczaj Ł., Jug-Dujaković M., Dolina K., Jeričević M., Vitasović Kosić, I. (2019). The Ethnobotany and Biogeography of Wild Vegetables in the Adriatic Islands. *J Ethnobiol Ethnomedicine* 15: 18
- 39 Łuczaj Ł., Jug-Dujaković M., Dolina, K., Vitasović Kosić I. (2019). Plants in alcoholic beverages on the Croatian islands, with special reference to rakija travarica. *J Ethnobiol Ethnomedicine* 15: 51
- 40 Łuczaj Ł., Szymański W. M. (2007). Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *J Ethnobiol Ethnomed* 3: 17
- 41 Łuczaj Ł., Zovko Končić M., Miličević T., Dolina K., Pandža M. (2013). Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). *J Ethnobiol Ethnomedicine* 9: 2
- 42 Medsger O. P. (1939). *Edible wild plants*. The Macmillan Company, New York NY, SAD
- 43 Milović M., Pandža M. (2010). Prilog vaskularnoj flori otoka šibenskog arhipelaga (Dalmacija, Hrvatska). *Nat Croat* 19(1): 179-203
- 44 Nebel S., Heinrich M. (2009). Ta Chòrta: A comparative ethnobotanical-linguistic study of wild food plants in a Graecanic area in Calabria, Southern Italy. *Econ Bot* 63: 78-92
- 45 Nikolić T. (2020a). Flora Croatica – vaskularna flora Republike Hrvatske, Volumen 1. Uvodni dijelovi, sinopsis porodica, opće kazalo, literatura i dr. Alfa d. d., Zagreb
- 46 Nikolić T. (2020b). Flora Croatica – vaskularna flora Republike Hrvatske, Volumen 2. Ključevi za determinaciju s pratećim podacima: Equisetidae, Lycopodiidae, Ophoglossidae, Polypodiidae, Cyca-didae, Ginkgooidae, Gnetidae, Pinidae, Magnoliidae – porodice A – FAB. Alfa d. d., Zagreb
- 47 Nikolić T. (2020c). Flora Croatica – vaskularna flora Republike Hrvatske, Volumen 3. Ključevi za determinaciju s pratećim podacima: Magnoliidae – porodice FAG-ZYG. Alfa d. d., Zagreb
- 48 Nikolić, T. (ur.) (2021). Flora Croatica Database. Botanički zavod, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu (preuzeto s: <http://hirc.botanic.hr/fcd>; 25.05.2021.)
- 49 Ozimec R., Karoglan Kontić J., Matotan Z., Strikić F. (2009): Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije -
- 50 Padulosi S., Pignone D. (ur) (1997). *Rocket: A Mediterranean crop for the world*. International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italija
- 51 Pandža M. (1998). Flora of the Island of Zlarin. *Nat Croat* 7(1): 59-78
- 52 Pandža M., Juraga E. (1998). Narodni nazivi biljnih vrsta u Murteru. *Čakavska rič* 1-2: 57-65
- 53 Paoletti M.G., Dreon A.L., Lorenzoni G.G. (1995). Pistič, Traditional Food from Western Friuli, N.E. Italy. *Econ Bot* 49(1): 26-30
- 54 Pardo de Santayana M., Tardío J., Blanco E., Carvalho A., Lastra J., San Miguel E., Morales R. (2007). Traditional knowledge on wild edible plants in the northwest of the Iberian Peninsula (Spain and Portugal): A comparative study. *J Ethnobiol Ethnomed* 3: 27
- 55 Pieroni A., Nebel S., Santoro R.F., Heinrich M. (2005). Food for two seasons: culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. *Int J Food Sci Nutr* 56(4): 245-72

- 56 Pignatti S. (1982). Flora d'Italia, I. – III. Edagricole, Bologna, Italija
- 57 Plutarh (1988). Usporedni životopisi. Sv. I-III. August Cesarec, Zagreb
- 58 Prohens J., Nuez F. (ur) (2008). Vegetables I - Asteraceae, Brassicaceae, Chenopodiaceae and Cucurbitaceae. Springer-Verlag, New York, NY, SAD
- 59 RBGE (2021). Flora Europea. Royal Botanic Garden Edinburgh, Edinburgh, Velika Britanija (preuzeto s: <http://rbg-web2.rbge.org.uk/FE/fe.html>; 25.05.2021.)
- 60 Riddle J. M. (1997). Eve's Herbs: A History of Contraception and Abortion in the West. Harvard University Press, Cambridge, MA, SAD
- 61 Rigat M., Bonet M.À., Garcia S., Garnatje T., Vallès J. (2009). Ethnobotany of food plants in the high river Ter valley (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula): Non-crop food vascular plants and crop food plants with medicinal properties. *Ecol Food Nutr* 48(4): 303-326
- 62 Seidemann J (2005) World spice plants - Economic usage, botany, taxonomy. Springer-Verlag, Berlin, Njemačka
- 63 Signorini M.A., Piredda M., Bruschi P. (2009). Plants and traditional knowledge: an ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). *J Ethnobiol Ethnomed* 5: 6
- 64 Skok P. (1971). Etimologijski rječnik hrvatskog ili srpskog jezika. JAZU, Zagreb
- 65 Šugar I. (2005). Koromač, komorač ili morač?. *Jezik* 52(3): 81-92
- 66 Šugar, I. (2008). Hrvatski biljni imenoslov. Matica hrvatska, Zagreb
- 67 Tardío J., Pardo de Santayana M., Morales R. (2006). Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Bot J Linn Soc* 152: 27-71
- 68 Torres Montes F. (2004). Nombres y usos tradicionales de las plantas silvestres en Almería: Estudio lingüístico y etnográfico. Diputación de Almería, Instituto de Estudios Almerienses, Almería, Spain
- 69 Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje. Projekt COAST, Split
- 70 Turner N.J., Łuczaj Ł., Migliorini P., Pieroni A., Dreon A.L., Sacchetti L.E., Paoletti M. (2011). Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. *Crit Rev Plant Sci* 30 (1): 198-225
- 71 Vajs N. (1992). Fitonimija u Vitezovićevu rječniku "Lexicon latino-illyricum" (I). *Rasprave: Časopis Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje* 18(1): 209-233
- 72 Vajs N. (1993). Fitonimija u Vitezovićevu rječniku "Lexicon latino-illyricum" (II). *Rasprave: Časopis Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje* 19(1): 389-416
- 73 Vajs N. (1994). Fitonimija u Vitezovićevu rječniku "Lexicon latino-illyricum" (III). *Rasprave: Časopis Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje* 20(1): 313-341
- 74 Vajs N. (1995). Prinos hrvatskoj fitonimiji: Nicolo Roccabonella (1386-1459), *Liber de simplicibus. Folia onomastica Croatica* (4): 175-187
- 75 Vaughan J. G., Geissler C. A. (1997) The new Oxford book of food plants. Oxford University Press, Oxford, Velika Britanija
- 76 Vuković S. (2002). Fitonimija i zoonimija Selaca – Biljni i životinjski nazivi u Selcima na otoku Braču. *Čakavska rič* XXX(1-2): 475-502
- 77 Woodward M. (1994). Gerard's herbal. Studio Editions Ltd, London, Velika Britanija

Uloga *dibljeg zelja* u prehrani žitelja otoka Zlarina

Mirjana Randić
Barlek

Kao jedan od otoka šibenskog arhipelaga, Zlarin pripada mediteranskom kulturnom ozračju, pa je naravno i prehrana otočana tipično mediteranska, s obiljem ribe i ostalih morskih plodova, jelima na osnovi tjestenine (*maništre*) i značajnim udjelom zelenog povrća u svakodnevnoj prehrani. Meso se u prošlosti konzumiralo samo u svečanim zgodama, dok se danas jede puno češće. Kultivirano i divlje bilje na jelovniku je svakodnevno, a najradije se jede uz ribu. Istraživanje prehrambenih navika zlarinskih stanovnika bilo je ovaj put usmjereno na divlje bilje, hranu koja je u prošlosti othranila brojne generacije otočana, a ni danas nije zanemariv dio prehrane. Željeli smo istražiti u kojoj mjeri današnje stanovništvo poznaje samoniklo jestivo bilje što raste na otoku, kojih se starinskih recepata Zlarinke sjećaju iz prošlih vremena te pripremaju li se još uvijek neka jela od samoniklog bilja. Težište je bilo upravo na mješavini od nekoliko (često i više od desetak) različitih biljaka koje se zajedno beru i pripremaju za hranu, a na Zlarinu su poznate pod nazivom *diblje zelje*. ¶

U razgovoru s desetak kazivačica, od kojih su neke na licu mjesta ubrale pojedino bilje i označile ga domaćim nazivom, utvrdili smo opseg znanja o samoniklom bilju koje ni danas nije zaboravljeno. Ljudi su se spremno odazvali na pitanja o bilju i redom potvrdili da poznaju njegovu vrijednost te su mogli nabrojiti bar dvadesetak jestivih vrsta. ¶

Kao usporedba poslužio je tekst Aleksandre Muraj „Obrisi svakodnevnog života zlarinskih težaka“ u knjizi *Povijest i tradicije otoka Zlarina* objavljenoj 1982. godine. Divlje se bilje bere i koristi u prehrani stanovnika čitavog mediteranskog dijela Hrvatske, stoga su neki objavljeni i neobjavljeni radovi također poslužili za komparaciju (S. Sardelić za Korčulu, A. Muraj za Cres, M. Randić za Prvić i Lastovo). U drugim mediteranskim zemljama divlje se bilje također bere od davnih vremena, pa su tekstovi etnobotaničara iz Italije, Španjolske, Izraela i Sirije pružili zanimljive analize te omogućili povlačenje nekih paralela s prilikama u našoj zemlji. Najbogatiji je izvor informacija o samoniklom jestivom bilju u Hrvatskoj svakako knjiga Ljubiše Grlića *Enciklopedija samoniklog jestivog bilja* objavljena 1986., kao dopunjeno izdanje nakon nekoliko knjiga na tu temu, koje je autor objavio od 1954. do 1980. godine. ¶

Samoniklo bilje često je simbol bijede i nevolje jer se jelo u doba ratne oskudice. Asocira na siromaštvo, nedostatak obradive zemlje ili ruku koje bi je obrađivale. Stoga u nekim krajevima ljudi žele zaboraviti vremena kad se takva hrana konzumirala i imaju tek skromno znanje o bilju oko sebe. Međutim, u vrijeme kad se šire spoznaje o izuzetnoj nutritivnoj vrijednosti samoniklog bilja, velik je broj ljudi zainteresiran za obnavljanje i očuvanje znanja o njemu. Istraživanje prehrambenih navika zlarinskih otočana može pomoći u održanju tradicije zdrave prehrane, kakva je u prošlim vremenima bila uobičajena u mnogim krajevima Hrvatske. ¶

Zlarinska priča o dibljem zelju

Relativna konzervativnost u prehrambenim navikama i nezagađeni prirodni resursi omogućili su očuvanje tradicije poznavanja i branja samoniklog bilja na Zlarinu. Prema sjećanju kazivača, u mješavinu divljeg bilja koje se ovdje zove naprosto *diblje zelje*, ulazi više od dvadeset biljaka. ¶

To su sljedeće biljke: *baljuška*, *ljutica*, *ljutika*, *puric* (veliki luk, *Allium ampeloprasum* L., kao i srodne vrste kao što su: zamjenjivani luk, *Allium commutatum* Guss.; glavasti luk, *Allium sphaerocephalon* L.; trepavičavi luk, *Allium subhirsutum* L.), *brokulica*, *broskva*, *brusinica*, *cimulica* (raštika, *Brassica oleracea* L. var. *acephala* (DC.) Schübler & Martens i divlji kupus, *Brassica oleracea* L. var. *oleracea* L.), *buraža* (ljekoviti oštrolistac, *Borago officinalis* L.), *divja blitva* (morska blitva, *Beta vulgaris* L. ssp. *maritima* (L.) Arcang.), *divja mrka* (divlja mrkva, *Daucus carota* L. ssp. *carota*), *divja salata*, *kozja brada* (zelena salata, *Lactuca sativa* L.; divlja salata, *Lactuca serriola* L.; šibasta salata, *Lactuca viminea* (L.) J.Presl & C.Presl), *jaguc* (sredozemna bršaka, *Reichardia picroides* (L.) Roth), *koromač* (obični komorač, *Foeniculum vulgare* Mill.), *kostriš*, *sinjak* (poljski ostak, *Sonchus arvensis* L.; oštri ostak, *Sonchus asper* (L.) Hill.; primorski ostak, *Sonchus maritimus* L.; zeljasti ostak, *Sonchus oleraceus* L.), *kozja brada* (lukasta kozja brada, *Tragopogon porrifolius* L.), *kurcoglav* (zlatica, *Ranunculus ficaria* L.), *loboda*, *lobojuh* (bijela loboda, *Chenopodium album* L.), *lupavica* (bodljastotrepavičavi jagušac, *Picris hispidissima* (Bartl.) W.D.J. Koch.; runjikasti jagušac, *Picris hieracioides* L.), *mačja muda* (apuljska orjašica, *Tordylium apulum* L.), *mak* (mak turčinak, *Papaver rhoeas* L.), *mali sliz* (šumski sljez, *Malva sylvestris* L.), *prdeljica* (piramidalni zvončić, *Campanula pyramidalis* L.), *riga* (uskolisni dvoredac, *Diploxaxis tenuifolia* (L.) DC.), *rigula* (sjetvena riga, *Eruca vesicaria* (L.) Cav.), *rodakva* (čunjasta rotkva, *Raphanus raphanistrum* L. ssp. *landra* (Moretti ex DC.) Bonnier & Layens.; sjetvena rotkva, *Raphanus sativus* L.), *skolub* (ljekoviti volujak, *Anchusa officinalis* L.), *tustopizda* (bijela babljača, *Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W.Schmidt), *žukvar* (hrapava sisava trava (*Hyoseris scabra* L.) i *žutenica* (vodopija, *Cichorium intybus* L.). ¶

Divlje se zelje bere u proljeće prije cvjetanja, a omjer zavisi o ukusu berača ili o raspoloživosti određene biljke. Nije potreban neki poseban broj biljaka, ali se obično pazi da bude dosta slatkastog zelja (*koromač*, *divja blitva*), a manje gorčeg, kao što su *žutenica* i *žukvar*. Zelje se bere po *ledini* (polju), često po masliniku za vrijeme proljetnog kovanja maslina. U prošlosti, kad su se Zlarinjani bavili i vinogradarstvom, divlje se zelje bralo po vinogradu prije obrađivanja trsja. Danas se maslinici obrađuju strojno, a vinograda gotovo da i nema, pa se bilje bere po ogradama i gromačama, to jest po neobrađenu terenu. Velika je prednost otoka Zlarina što nema automobilskeg prometa koji bi zagadio okoliš. ¶

Zelje se po svojim osobinama dijeli na *sukneno* i *prteno* zelje: *sukneno* je ono za koje treba puno ulja (*koromač*, *kostriš*), dok *prtenom* zelju pripadaju primjericice *divlja blitva* i *loboda* ili *lobojuh*. Branje zelja nije jednostavan posao jer osim poznavanja bilja pretpostavlja sate u pognutom položaju, pa se Zlarinjake tuže da *triba vrimenta za zelje nabrat*. ¶

Divlje se zelje kod kuće očisti, usitni i kuha u slanoj vodi uz dodatak određene količine krumpira. Kuhanje traje oko pola sata, nakon čega se voda ocijedi, a zelje stavi u zdjelu i začini maslinovim uljem. Nije uobičajeno da se priprema samo divlje zelje, već se miješa s kultiviranim povrćem – najčešće *blitvom* (lisnata blitva, *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* convar. *cicla* var. *cicla*) ili broskvom (raštika, *Brassica oleracea* L. var. *acephala* (DC.) Schübler & Martens) u omjeru pola-pola. U vrijeme mladoga boba (bob, *Vicia faba* L.) dodaje se bob u mahunama, a neki vole primiješati *osmuhalj* (sodna solnjača, *Salsola soda* L.) – kultivirano povrće iz vlastita vrta, koje se na Zlarinu nažalost već rijetko uzgaja. U najskromnijoj varijanti zelje se jede s kruhom koji se umače u jušni dio jela. Naše kazivačice napominju da su ljudi nekoć bili zadovoljni kad se za objed na stolu našlo *zelja i vina i kruha o' šenice*. *Frigana* je riba ipak najčešći prilog, a omiljene su i slane srdele. Zelju se također često pridodaje kuhani *fažol* (grah, *Phaseolus vulgaris* L.), što onda čini kompletan obrok i bez ribe. Na osobitoj je cijeni *diblje zelje* preliveno brudetom ili ribljom juhom. ¶

U nekoliko dana boravka na otoku, početkom travnja 2010. godine, osvjedočili smo se tome da mnoge obitelji uključuju divlje zelje u svakodnevni jelovnik. Primjerice, naša je najbolja kazivačica toga dana sebi priredila objed od *kostriša*, *salate* (zelena salata, *Lactuca sativa* L.), *brokulice* (kelj pupčar, *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* DC.) i *ljutice* (luk, *Allium* spp.), čemu je dodala i nekoliko krumpira, pa sve začinila maslinovim uljem (*pravin uljen, ne bilin*). ¶

Osim *dibljeg zelja* koje se bere i kuha zajedno, sakuplja se i drugo jestivo bilje koje se priprema pojedinačno. Na prvom su mjestu šparoge (oštroslisna šparoga, *Asparagus acutifolius* L.); one se obično kuhaju (*lešaju*) u slanoj vodi pa se začine uljem i kvasinom te izmiješaju s tvrdo kuhanim jajima. *Šparoge* se također mogu *pofrigati* na ulju zajedno s jajima. ¶

Iako je u proljeće većina samoniklog bilja najbolja za jelo jer još nema previše gorčine pa je lišće sočno i mekano, neke se biljke, poput *tušta* (portulak, *Portulaca oleracea* L.) i *lobode*, beru i ljeti. Ujesen se pak beru biljke poput žutenice, *rige* i *rigule*. ¶

Ujesen dozrijevaju plodovi jestivih biljaka koje Zlarinjani jedu u sirovu stanju ili ih stavljaju u rakiju. To su u prvome redu plodovi *smriče* (pukinja, *Juniperus oxycedrus* L. ssp. *macrocarpa* (Sm.) Ball) zvane *ljuskavac* ili *modrenjača* koja ima češere koji liče na bobice. Vrlo su sočne i ukusne pa ih djeca i danas vole brati. Beru se i *fafarinke*, plodovi stabla južnjačkog koprivića (*Celtis australis* L.), koje doduše nisu izdašne, ali su mile djeci. Jedna i druga vrsta mogu poslužiti za

aromatiziranje rakije. Osim toga, u rakiju se stavljaju i rogači (*Ceratonia siliqua* L.) te *mrčaha* – plodovi *mrte* (obična mirta, *Myrtus communis* L.). Sakupljaju se i *magunje*, *maginje* – plodovi mediteranskog grma planike (*Arbutus unedo* L.), koje se također mogu jesti sirove, ali ne u prevelikoj količini jer opijaju. Od *maginja* se može peći rakija. ¶

Koromač, koji je sastavni dio *dibljeg zelja*, pruža ljeti i ujesen još jedan dar: to je aromatično sjeme. Ono se, zajedno s nešto maslinova ulja, stavljalo u *bubice*, kruščiće koji su se pekli djeci u vrijeme kad su domaćice mijesile velike *glave* kruha za višednevne potrebe svoje obitelji. Bubice su u svih kazivačica budile uspomene na djetinjstvo i nestrpljivo iščekivanje da se ispeku. ¶

Priroda otoka Zlarina puna je i aromatičnog divljeg bilja koje posvuda širi svoje mirise, a također se bere za hranu. To su *ruzmarin* (ružmarin, *Rosmarinus officinalis* L.), *mravinac* (žljezdastodlakavi mravinac, *Origanum heracleoticum* L.), *javor* (lovor, *Laurus nobilis* L.), *mrtva* (obična mirta, *Myrtus communis* L.) i *metva* (gustocvjetna gorska metvica, *Calamintha nepeta* (L.) Savi). Prema mišljenju Zlarinjana, zlarinski je *origano* najbolji u Dalmaciji. Ove su biljke sastavni dio ribljih marinada. *Metva* se stavlja i u brudet. ¶

U slučajevima bolesti, beru se: *slavulja* (ljekovita kadulja, *Salvia officinalis* L.), *metva* (gustocvjetna gorska metvica, *Calamintha nepeta* (L.) Savi), šolšenica (paprena metvica, *Mentha piperitha* L.), *kamomila* (prava kamilica, *Chamomilla recutita* (L.) Rauschert), *mali sliz* (šumski sljez, *Malva sylvestris* L.) i *pelin* (gorski pelin, *Artemisia absinthium* L.). Mnoge Zlarinke i danas cijene ove biljke i suše njihovo lišće za zimu, kako bi ljekovitim čajevima olakšale tegobe svojih ukućana. Čaj od *slavulje* izvrstan je antiseptik, a olakšava i stanje kod upale dišnih puteva te pomaže kod kašlja. Ostale se biljke kuhaju za liječenje želučanih tegoba. Od sjemena *koromača* priređuje se čaj protiv nadimanja. ¶

Neko se bilje sakupljalo samo u doba rata i oskudice jer njihov okus nije bio takav da bi ga Zlarinjani u normalnim prilikama poželjeli za jelo. Jedna je od tih biljaka *matar* ili *motar* (obalni petrovac, *Crithmum maritimum* L.) koji raste na kamenjaru uz more. Njegov poseban miris i okus nije svima privlačan, pa su samo neke Zlarinke potvrdile da su ga brale za jelo. Listovi motara obično bi se prokuhali, ocijedili i stavili u ocat, pa su se mogli ponuditi kao salata. U ratno su se doba sakupljali *smukljica* (grmolika caklenjača, *Arthrocnemum fruticosum* (L.) Moq.), *mačja muda* (apulijska orjašica, *Tordylium apulum* L.), *lupavica* (bodljastotrepavičavi jagušac, *Picris hispidissima* (Bartl.) W.D.J.Koch.) i *slak* (poljski slak, *Convolvulus arvensis* L.). Neke su od tih biljaka u većim količinama mogle izazvati probavne smetnje, pa su se jele oprezno. *Smričke* (češeri pukinje, *Juniperus oxycedrus* L. ssp. *macrocarpa* (Sm.) Ball) su se u ratnim godinama kuhale za sve ukućane. ¶

Divlje biljke nisu bile samo na jelovniku seljaka i ribara, ljudi skromnih financijskih mogućnosti. Našle bi se i na stolu imućnijih otočana, bilo u svom

najjednostavnijem obliku, kao *lešo* zelje koje se začinja uljem i jede s kruhom, ili kao dio ponude za neki poseban blagdan. Tako su se u nekim kućama priređivali zlarinski specijaliteti – *kulen*, *kulin*, *kulinje* – vrsta krvavice punjene rižom, zeljem i mirodijama, te *zeljenjak* – pita od divljeg zelja i blitve. Kulin se obično pripremao u vrijeme klanja svinja, o Tominju (21. prosinca) jer je za to jelo bila potrebna svinjska masnoća i nešto krvi. U prošlim je vremenima, do polovice 20. stoljeća, svaka kuća u težačkom naselju Borovici hranila svinju za zimu. Zeljenjak se pak pripremao osobito za Božić, to jest na Badnji dan, kako bi se ponudio kao poslastica na kraju večernjeg obroka. ¶

Recepti za 4 osobe

Zel(j)enjak

za tijesto

- 1 kg glatkog brašna
- 3 dag svježeg kvasca
- 4 dl vode
- sol
- 1 dl maslinova ulja
- 2 jaja

za nadjev

- ½ kg blitve
- ½ kg divljeg zelja sa što više luka
- nekoliko žlica šećera
- 5 dag krušnih mrvica
- jedna jabuka
- šaka suhog grožđa
- šaka očišćenih badema
- korica jednog limuna

Napravi se tijesto kao za kruh; iako se može napraviti i tijesto za savijaču, bez kvasca. Tijesto se podijeli na dva nejednaka dijela i pusti dizati oko jedan sat. U međuvremenu se pripremi nadjev: na maslinovom ulju treba ispirjati blitvu i divlje zelje, nasjeckati bademe te naribati jabuku i limunovu koricu. Tada se prvo razvalja veći komad tijesta i njime se prekriju dno i rubovi velike okrugle tepsije koja je prethodno namazana uljem. Tijesto se također namaže uljem i posipa mrvicama. Na tijesto se pažljivo rasporedi zeleno povrće, natrga zeleni dio luka koji ne treba propirjati, posipa se grožđicama, bademima, ribanom jabukom i limunovom koricom. Zatim se razvalja drugi dio tijesta i njime pokrije nadjev. Rubovi se dobro pritisnu kako nadjev ne bi iscurio, a tijesto se odozgo namaže tučenim jajetom. Zeljenjak se peče na jakoj vatri, u pećnici ili u peći za *pizzu*, oko 20 minuta. Kad se izvadi i malo ohladi, reže se na rombove. U ranija vremena, zeljenjak se pekao na ognjištu pod pekom. ¶

Diblje zelje i fažol

- ½ kg mješavine divljeg zelja
- ½ kg blitve ili broskve
- ½ kg krumpira
- ½ kg kuhanog graha
- 1 dl maslinova ulja
- sol i papar

Zeleno se povrće očisti, nareže na manje komade i kuha u slanoj vodi zajedno s krumpirom narezanim na kocke. Kad je krumpir mekan (nakon dvadesetak minuta), voda se odlije, a povrće se začini uljem i paprom, nakon čega se može primiješati kuhani grah. Jelo se jede vilicom (*perunon*). Uz jelo se servira kruh, a pržena je riba uvijek dobrodošla. ¶

Ako se zelje prelije juhom od brudeta, dobit ćemo jušno jelo za koje je potrebna žlica. ¶

Kulen, kulin

- 5 m suhih svinjskih crijeva
- 1 l vruće vode
- 1 kg riže
- ½ kg blitve
- ½ kg divljeg zelja ili samo purića
- vezica peršina
- sol i papar
- ½ l svinjske krvi (nije obavezno)
- 20 dag loja oko bubrega (ili neke druge masnoće)
- jedna jabuka
- šaka grožđica
- limunova korica
- malo ribanog muškarnog oraščića, cimeta, klinčića

Zelenje se nasjecka i izmiješa s rižom, pa se prelije vrelom vodom i pusti malo da odstoji. Dodaju se grožđice, izribana jabuka, krv i mirodije. Mješavina se puni u crijeva, ali ne do vrha; mora se ostaviti mjesta za smjesu da se kuhanjem poveća. Kobasica se stavi u vrelu vodu na dno lonca ili se objesi na kuhaču i kuha oko ½ sata. Crijevo se povremno bocne vilicom. Ohlađeni se kulen reže na primjerene reznjeve (komade). Može se i lagano prosušiti na dimu, čime mu se pojačava aroma i produljuje vijek trajanja. ¶

U većini su slučajeva kazivači napominjali da se *kulin* pripremao tek u nekim obiteljima. Budući da se svinje već dugo ne uzgajaju na otoku, tradicija izrade kulina prilično je zamrla. Osim toga, dodatak svinjske krvi mnogi ne smatraju neophodnim za ovo jelo. ¶

Divlje zelje u ostalim krajevima Hrvatske

Tradicija sakupljanja i korištenja samoniklog bilja u prehrani nije ista u svim krajevima Hrvatske. Dok se u sjevernim regijama sakuplja tek mali broj biljaka, a hrana na osnovi samoniklog, ali i kultiviranog zelenog povrća ponegdje čak smatra nedoličnom za ljudsku hranu (barem za pripadnike imućnijih obitelji), u hrvatskom se priobalju zeleno povrće vrlo rado jede. Ovdje se i samoniklom povrću posvećuje velika pažnja. Kraljica samoniklog bilja svakako je šparoga, koja je u proljeće omiljena hrana i pravi specijalitet na čitavom Jadranu. Ipak, za šparogama najintenzivnije tragaju u Istri i Hrvatskom primorju. ¶

Mješavina divljeg bilja, na Zlarinu poznata pod imenom *diblje zelje*, rado se jede u srednjoj i južnoj Dalmaciji, a posebno na srednjodalmatinskim otocima. Omiljenost ovoga divljeg povrća vidljiva je i po najraznovrsnijim imenima koje je narod smislio za tu mješavinu: u Ravnim kotarima to je *svakober*, u splitskoj okolini *mišancija*, u dubrovačkoj okolini *pazija* i *pakoleč*, na Lastovu *pustolažina*, na Korčuli *mišanca*, *gruda* i *parapač*, na Hvaru i Visu *divlje zelje*, na Braču *parež* i *pareščina*, na Ižu *ščadovina*, na Prviću *divina*... Svuda je uobičajeno miješati najmanje 6-7 vrsta, uz dodatak krumpira i zelenog povrća iz vlastita vrta. Divlje se bilje priprema na isti način kao na Zlarinu, *lešo poduje*, kako kažu primjerice na Korčuli. Izvori nabrajaju biljke koje su obvezne u toj mješavini, a to su obični komorač, poljski ostak, veliki luk, lukasta kozja brada, vodopija, morska blitva i divlja salata. Mak turčinak, ljekoviti oštrolistac, uskolisni doredac i divlja mrkva, nešto su rjeđe na popisu. Podaci s nekih područja navode tek nekoliko biljaka. ¶

Mješavina divljeg povrća smatra se vrlo zdravom i ukusnom hranom, ne samo u Dalmaciji, već se može naći na tržnicama kontinentalnih dijelova Hrvatske, a osobito u Zagrebu, gdje se doprema iz okolice Zadra i Splita i prodaje obično pod imenom *mišancija*. Tako se u proljeće na zagrebačkom *placu* uz šparogu, radič i rigu može nabaviti svježe samoniklo bilje iz južnih krajeva naše zemlje, a ljubazna će prodavačica ili prodavač kupcu vrlo rado objasniti način kako se to povrće priprema. ¶

Kulen i *zeljenjak* imaju paralele s drugim dalmatinskim krajevima. Doduše, obično se ne pripremaju sa samoniklim jestivim biljem već s (vrtnom) blitvom i lukom, ali to je slučaj i sa zlarinskim specijalitetima u novije doba. Slatkaste krvavice nadjevane mješavinom blitve, luka, masnoće, svinjske krvi i riže te začinjene grožđicama i mirodijama, u Dalmaciji su poznate kao *kuleni*, *kulenice*, *jelita* ili *olita*, a u Istri kao *mulice*, *divenice* ili *baldon*. Zeljenjak se pak i imenom i sastavom podudara s čuvenim poljičkim specijalitetom, poznatijim pod imenom *soparnik*. To je zapravo slano jelo s nadjevom od blitve i *kapule*, a na kraju ga prije rezanja na komade kuharica namaže maslinovim uljem i posipa češnjakom. Međutim, u svečaniju varijantu ovoga jela dodaju se grožđice i narezane suhe smokve, a pečena se pita posipa šećerom, što je vrlo slično zlarinskom zeljenjaku. Soparnik se peče u pepelu na otvorenom ognjištu. ¶

A kako je drugdje?

Samoniklo jestivo bilje sakuplja se i danas, i priređuje za jelo u cijelom svijetu. Sakupljaju se i znanja lokalnog stanovništva o karakteristikama pojedinog bilja jer se ona u vrijeme napredovanja različitih tehnologija obrade zemlje i industrijske proizvodnje hrane u nekim krajevima ubrzano gube. Drugdje su pak jela od samoniklog bilja vrlo cijenjena, te postaju dio kulturnog identiteta pojedinog područja. ¶

Mješavine divljeg bilja posebno su popularne u susjednim mediteranskim zemljama. Tako se u Italiji za njih rabi opći naziv *misticanza* ili *erbe maritate* (na Siciliji *ervi maritate*). Biljke se kuhaju i jedu kao jušno jelo, začinjene maslinovim uljem i češnjakom. Neke se biljke prže na ulju, a dio njih priređuje se sirov na salatu. Poznata je primjerice rimska *misticanza* koja se sastoji od nekoliko vrsta divljih i pitomih salatnih varijeteta, a može se i danas naručiti u restoranima koji nude nacionalna jela. Za proljetni blagdan u pokrajini Friuli, na sjeveroistoku Italije, priprema se *pistiç*, jelo sastavljeno od 56 lokalnih biljki. Na Sardiniji se specijalitetom smatra juha od 18 samoniklih biljnih vrsta, a na Korzici se kuha juha od divljih i kultiviranih biljaka pod nazivom *suppa d'erbighie*. Proljetne juhe sastavljene od mladog zelenog samoniklog bilja, uz dodatak zelenog povrća iz vlastita vrta, poznate su i u alpskom području Italije, Slovenije i Austrije kao *zuppa di erbe*, *zeliščna juha*, odnosno *Kräutersuppe*. Sastav tih juha dijelom je različit od onoga iz južnih krajeva s obzirom na izbor lokalnog bilja. ¶

Na cijelom su Mediteranu kao tradicionalna prehrambena ponuda poznate pite s nadjevom od različitih vrsta kultiviranog povrća. Na Siciliji se specijalitetom smatra *cuddiruni* – vrsta *pizze* s nadjevom od blitve, luka i krumpira. U Azerbajdžanu divlje bilje služi kao nadjev za varijantu *calzonea* pod nazivom *kutabi*. Marokanci i Tunižani također pripremaju jela od mješavine divljeg bilja. Gorko divlje bilje koje se u vrijeme blagdana Pashe u Izraelu servira uz pogaču i janjetinu naziva se *merorim*, i na taj je dan obavezan dio svečanog jelovnika. ¶

Jela od divljega bilja otkrivaju nam važne podatke o biljnoj i kulturnoj raznolikosti pojedinoga kraja. Prikupljanjem znanja o vrstama samoniklog bilja koje ljudi s određenog područja sakupljaju za hranu, sve smo bliže odgovoru na pitanje zašto ljudi, okruženi brojnim vrstama jestivoga divljeg bilja, beru samo neke od njih. Različiti faktori određuju prihvaćanje pojedinih elemenata prehrane, poput količine, dostupnosti i mogućnosti pripreme pojedine hrane te genetske predispozicije koja omogućuje da nam određena hrana ne naškodi. Najvažniji je ipak kulturni obrazac unutar kojega se oblikuje odnos pojedinca prema mogućoj hrani. Među prehrambenim i medicinskim stručnjacima sve više jača svijest o nutritivnim i medicinskim vrijednostima divljih biljki, od kojih se određeni dio tek mora istražiti. Stoga su tradicionalna znanja vrijedan put k boljem poznavanju tih svojstava. ¶

Istraživanje provedeno 2010. godine na Zlarinu, zajedničkom akcijom botaničara, agronoma, etnologa i prehrambenih stručnjaka, pruža kvalitetan uvid u temu divljeg jestivog bilja jer je na jednome mjestu sakupljen i stručno obrađen razmjerno velik broj autohtonih zlarinskih biljnih vrsta. Četrdesetak ih je moglo ući u mješavinu koja je i danas omiljeno jelo, ne samo na Zlarinu, već u većini dalmatinskih krajeva. Ono što izdvaja Zlarin od ostalih prostora jest očuvanje tradicije. Lokalno stanovništvo poznaje velik broj biljnih vrsta, pamti njihove domaće nazive i znanje o njihovoj jestivosti. Nažalost, u brojnim su se drugim krajevima ta znanja već jako smanjila. Stoga u jelima na osnovi *dibljeg zelja* nije samo sadržan potencijal širenja moguće gastronomske ponude otoka, već i svijest o vlastitom identitetu. ¶

Kazivačice na otoku Zlarinu: Anka Kursar, r. 1945., Zdenka Gregov, r. 1928., Darinka Petrin, r. 1924., Vesna Dean, r. 1922., Svjetlana Jelavić-Dean, r. 1942., Dušica Buneta, r. 1962., Antula Ljuba, r. 1935., Mira Ljuba, r. 1946.

Literatura

-
- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Grlić Lj. (1986). Enciklopedija samoniklog jestivog bilja. August Cesarec, Zagreb | 6 | Randić, M. (2001) Šepurine, Prvić (neobjavljeno) |
| 2 | Ivanišević F. (1906). Poljica, narodni život i običaji. JAZU, Zagreb | 7 | Randić, M. (2002) Lastovo, terenske zabilješke (neobjavljeno). |
| 3 | Lentini, F., Venza, F. (2007). Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiology Ethnomedicine 3: 15 | 8 | Rivera D, Obón C, Heinrich M, Inocencio C, Verde A, Fajardo J. (2006). Gathered Mediterranean food plants -Ethnobotanical investigations and historical development. Forum Nutr 59: 18-74 |
| 4 | Muraj A. (1982). Obrisiv svakodnevnog života zlarinskih težaka. U: Povijest i tradicije otoka Zlarina (Bezić J., Rihtman-Auguštin D., ur). Institut za filologiju i folkloristiku, Zavod za istraživanje folkloru, Zagreb | 9 | Sardelić, S. (2008). Samoniklo jestivo bilje – mišanca, gruda, parapač.... Etnološka istraživanja 12/13: 387-392 |
| 5 | Muraj A. (1997). Za creskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture. Etnološka tribina 27 (20): 145-210 | 10 | Šimunović-Petrić Z. (1992). Soparnik kao obredno i svečano jelo u Poljicima. Ethnologica Dalmatica 1: 95-98 |

Diblje zelje iz gastro-perspektive

Željko Šatović

Malo je receptata sa samoniklim jestivim biljem. Naših tradicionalnih receptata još je i manje. Dobra je to prilika za upoznavanje i eksperimentiranje s novim, a u stvari starim zaboravljenim okusima. Uostalom, ako ne znate kako pripremiti samoniklo bilje, pogledajte recepte s „pitomim“ biljkama. To što prvo raste bez naše brige ne čini ga posebno egzotičnim. Sve su biljke nekad bile samonikle. A i te koje zovemo samoniklim, dobrim su dijelom sinantropske i vole blizinu ljudi. Neke od njih bile su pripitomljene pa zaboravljene, a neke su pobjegle iz uzgoja i više nas ne trebaju. ¶

U gastronomiji kao da se odvijaju dva usporedna procesa. Jedan je da sva hrana i piće pokušavaju biti nekako neutralni, usuglašeni okusa. Ništa previše gorko, ništa previše slano, ništa previše slatko, masno, ljuto... U isto vrijeme ljudi traže i nešto ekstremno, grubo, neobično. Nešto „starinskog“ okusa. Tu ima mjesta za samoniklo bilje. Veliki raspon okusa i mirisa, a istovremeno prepuno i finih, jedva prepoznatljivih nijansi. Znamo i osjećamo da je hrana koju smo sami skupili, ulovili ili uzgojili, nekako bolja i ukusnija. Čak kad i objektivno nije tako. S tom se hranom hvalimo, ponosimo i poklanjamo je drugima. ¶

U nama još žive preci – sakupljači i lovci. Tih desetak tisuća godina u kojima se ljudski rod bavi poljoprivredom i stočarstvom ne može samo tako izbrisati prethodnih stotinjak tisuća godina sakupljanja i lova. ¶

Ovo zapravo i nisu recepti nego samo ideje ili prijedlozi koji mogu znatizeljnog gastronomu odvesti u novu avanturu. Nisu ni napisani kao klasični recepti, jer tko voli kuhati dobro, zna da je uputa iz starih kuharica najtočnija i najpreciznija – „kuhajte dok nije gotovo.“ A sastojci se uvijek mogu zamijeniti. Jedino do čega je ovim „receptima“ stalo jest da je biljka o kojoj je riječ u prvom planu. Želja da se istakne okus određene biljke, a ne zaogrne i sakrije. Svaku bi biljku trebalo kušati sirovu pa zatim kuhanu, i tako odrediti što bi se s njom moglo. Recepte u kojima se biljke pojavljuju kao dodatak – salata ili nekakav prilog, lako je izmisliti. Zato, parafrazirajući riječi povijesne ličnosti, „ne držite se receptata k'o pijan plota.“ ¶

Juha od malog sliza

šumski sljez
(*Malva sylvestris* L.)

- 450 g sitno narezanog lista sljeza
- 1 luk
- 1 veliki krumpir
- 1 jaje
- maslinovo ulje
- maslac
- sol
- papar

Na maslacu i malo ulja prepržiti luk. Dodati sljez, vodu i na kockice narezani krumpir. Kad je krumpir kuhan, ubaciti razmućeno jaje. Ljekovito je poput čaja od sljeza, a k tome će poslužiti kao ručak. ¶

Omaga s ječmom i lećom

jednogodišnja caklenjača (*Salicornia europea* L.)

- šalica ječma
- šalica crvene leće
- omage nešto više od ječma i leće
- slanina/špek/panceta
- češnjak
- papar

Prvo kuhati ječam, a pri kraju dodati leću. Zatim omagu. Napraviti *pešt* od sitno narezane slanine/špeka/pancete i češnjaka. Popržiti na tavi i dodati u jelo. Popapriti. Soli gotovo da i ne treba. *Omaga* (*Salicornia*) je slana sama po sebi, što joj i ime kaže. Na Zlarinu je ima samo na tri lokacije, i ne pamti se da je ikad korištena kao povrće. Radi se o jednogodišnjoj caklenjači (*Salicornia europea* L.), grmolikoj biljci s debelom, mesnatom, člankovitom stabljikom. Sigurno je uz *osmuhalj* (sodna solnjača, *Salsola soda* L.) najukusnija biljka na otoku. Ječam ili leću mogu zamijeniti i druge mahunarke, ali okus kiselkasto-slane omage i dalje će prevladavati. ¶

Omaga u ulju

jednogodišnja caklenjača (*Salicornia europea* L.)

Omagu oprati i škarama odrezali mekane vrhove. Kratko prokuhati (minutu ili dvije, da ostane *al dente*) u vodi i *kvasini* (u omjeru koji vam odgovara). Ocijedite i osušite. Stavite u staklenke s malo narezanog češnjaka i *mravinca*, i dodajte maslinovo ulje. ¶

Savijača od matara

obalni petrovac (*Crithmum maritimum* L.)

- 400 g svježeg kravljeg sira
- 2 jaja
- 300 g matara
- 100 ml kiselog vrhnja
- 1 žličica soli
- malo maslaca

Skuhajte *matara*, ohladite ga i sitno izrežite. Pomiješajte ga sa sirom, vrhnjem i jajima te posolite. Razvucite tijesto (ili kupite kore za savijaču). Savijte, premažite maslacem i pecite dok nije gotovo (40 minuta na 180°C). ¶

Matar s mentom

obalni petrovac (*Crithmum maritimum* L.)

Listovi se *matara* skuhamu u slanoj vodi. Doda se svježa menta, krušne mrvice, maslinovo ulje i kvasina. Sve se stavi u vatrostalnu zdjelu ili u kalup za tortu s papirom za pečenje te u pećnicu na 180°C, dvadesetak minuta. ¶

Varivo od baljuške/ ljutice/purića

veliki luk
(*Allium
ampeloprasum* L.)

- 1 kg baljuške
- 300 gr krumpira
- 1 glavica luka
- 1 mrkva
- komadić korijena celera
- 100 g slanine, špeka
- 1 žličica mljevene paprike
- sol
- papar
- ulje
- 1 žlica brašna
- 1 češanj češnjaka

Na ulju pirjajte narezani špek, luk, mrkvu i celer. Dodajte narezani krumpir te *baljušku*. Dodajte vodu, posolite, popaprite i dodajte papriku. Pred kraj zagustite brašnom razmućenim u vodi. Ako je tu i neka dobra kobasica... Budući da je ta divlja vrsta luka, čini se, srodnik ili predak poriluka, kao stvoren je za klasični *čušpajz*. ¶

Zapečena baljuška/ ljutica/purić

veliki luk
(*Allium
ampeloprasum* L.)

- ½ kg purića
- 2 češnja češnjaka
- žlica krušnih mrvica
- 3 jaja
- 2 dl slatkog vrhnja
- sol
- papar

Luk narežite na veće komadiće 3-4 cm. Kuhajte desetak minuta, najbolje na pari. Na maslinovom ulju prepržite češnjak te ga izvadite. Dodajte ocijeđeni luk i kratko popecite. Vatrostalnu posudu premažite uljem i dodajte poriluk. Pospite mrvicama te dodajte jaja izmiješana sa slatkim vrhnjem, solju i paprom. Pecite u pećnici na 200°C petnaestak minuta. Neka se dobro zapeče. ¶

Pesto od rige

skolisni dvoredac
(*Diplotaxis
tenuifolia* (L.) DC.)

- 200 g divlje rige
- 2 češnja češnjaka
- sitno narezanog
- 50 g pinjola (poprženih)
- 100 ml maslinovog ulja
- 50 g ribanog parmezana
- sol i papar

Od svega usitnjenog napraviti glatku masu (kako god znate, najbolje u mužaru), posoliti i popapriti. Pomiješati s tjesteninom ili njokima. I sad to više nije pesto *genovese* nego pesto *zlarinese*. ¶

Listovi kapara

trnoviti kapar
(*Capparis spinosa* L.)

Svi znaju da se pupoljak kapara kiseli i jede. Neki znaju da se kiseli i plod. Ali, može se na isti način pripremiti i list kapara. Mesnati list kapara, ili vrh grančice s malim listovima i dvama-trima pupoljcima, prokuha se pet minuta i ohladi. Zatim se stavi u razrijeđenu kvasinu. Bez obzira što može biti malo tvrd, sitno se nareže i doda salatama. Ako teglicu zaboravite negdje u skrivenim kutovima kuhinje ili špajze – ne bacajte! Sačuvajte *kvasinu*. Ona je toliko povukla arome kapara da je savršen začin. Taj je način upotrebe specifičan za grčke otoke, pogotovo Santorini, a koristi se i na Cipru. Recept s Visa za umak od kapara ide ovako: „Izvadiš šaku kapara iz boce. Sasjeckaš sitno. Sasjeckaj i petrusimul i bijeli luk. Posoli zeru. Ugrij maslinovo ulje. Prelij preko svega. Promiješaj.“ ¶

Čips od trputca

veliki trputac
(*Plantago major* L.)

Oprane pa obrisane listove trputca premazati maslinovim uljem i posoliti. Ili začiniti svojim omiljenim začinom: češnjakom u prahu, čilijem... Pećnicu zagrijati na 120°C. Listove pažljivo poslagati na papir za pečenje i peći oko 20 minuta, dok ne postanu hrskavi. Mogu se spremati za kasnije, a ako povuku vlagu, mogu se ponovno staviti u pećnicu na par minuta. Nije to baš nešto, no idealno je za impresioniranje neukih vegetarijanaca. ¶

Koromač s njokima ili palentom

obični komorač
(*Foeniculum vulgare* Mill.)

Prvo se pripreme klasični njoki od krumpirovog tijesta. Ili palenta. Potpuno mladi svijetlozeleni listovi, ili, još bolje, stabljike skuhamo se u slanoj vodi i usitne. Bace se na maslac i uz dodatak soli, papra te muškato oraščića pirjaju. Doda se slatko vrhnje i sve se to prelje preko gotovih njoka, palente... ¶

Tuštirana ljetna salata

portulak
(*Portulaca oleracea* L.)

Kako je tušt biljka koja je sočna i sredinom ljeta, najbolje ju je upotrijebiti za razne ljetne salate; s rajčicama, krastavcima, paprikom, lukom... Najbolji je primjer arapska salata *fattoush*: tušt s rigom, lukom i mentom. ¶

Tustopizda s pireom od boba

bijela babljača
(*Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W.Schmidt)

Bob oguliti i skuhati te pasirati s dodatkom maslinova ulja, soli i papra. Tustopizdu skuhati u slanoj vodi, narezati i položiti na pire. (Znam da će mnogi „okretati očima“ na guljenje boba, ali kad jednom probate oguljene...) ¶

Buraža

ljekoviti oštrolistac
(*Borago officinalis* L.)

Buraža sa svježim mladim sirom

Budući da je okus svježje *buraže* nalik onomu svježih krastavaca, ona je idealna kao dodatak svježem siru. A sve se može ukrasiti i njenim plavim cvjetovima. ¶

Pire za zelenu tjesteninu

Nasjeckana ili potpuno usitnjena *buraža* s vodom i brašnom dat će zelenu tjesteninu zeleniju od one koja se priprema od špinata. ¶

Ravioli

Ako ste ikada pripremali ili jeli raviole punjene špinatom, oni s *buražom* bit će puno zanimljiviji. Dodajte i svjež si, ali neka uvijek bude više *buraže* da njen okus prevlada. Ako su ravioli veliki, bit će još bolje. Moglo bi se istu smjesu koristiti i kao punjenje za neke netalijanske tjestenine. Možda piroga ili štrukli? ¶

Stabljike i list buraže prženi u tijestu (mišeki)

Stabljika i list *buraže* uvaljaju se u tijesto (najbolje je pivsko tijesto, nešto gušće nego za palačinke) i prže u ulju. Stabljika se skvrči tako da nalikuje na male miševe. Zato se to jelo na drugoj strani mora zove *topolini fritti*. ¶

Pržene loptice od buraže i/ili kurcoglava

ljekoviti oštrolistac
(*Borago officinalis* L.)

zlatica
(*Ranunculus ficaria* L.)

Buražu ili *kurcoglav* (može i zajedno, jer rastu u isto vrijeme) skuhaite i sitno narežite. Dodajte jaja i krušne mrvice, sol i papar, ili neku vama dražu ljetinu. Napravite kuglice veličine loptice za golf. Pržite u dubokoj masnoći, ulju, ili još bolje na svinjskoj masti... ¶

Osmuhalj sa špagetima

sodna solnjača
(*Salsola soda* L.)

- dvije šake osmuhlja
- 2 nasjeckana mlada luka
- 3-4 male prepolovljene rajčice,
- maslinovo ulje
- limun
- sol
- papar
- špageti ili još tanji — špagetini

Osmuhalj kuhajte 5-6 minuta i dobro ocijedite. Na ulju kratko prepržite mladi luk i rajčice. Dodajte limunov sok i naribanu koricu. Umiješajte *osmuhalj* i na koncu svime zajedno prelijte skuhanu špagete. Ne može jednostavnije. ¶

Osmuhalj

sodna solnjača
(*Salsola soda* L.)

Na tavi prepržite nasjeckanu pancetu na malo malinovog ulja. Dodajte *osmuhalj* – nakon par minuta bit će mekan, ali još uvijek i malo hrskav. Samo ga kratko kuhajte i začinite maslinovim ulje. Posolite, popaprite. Takav je najukusniji! Kuhajte ga 5-6 minuta i začinite limunovim sokom, maslinovim uljem i krupnom solju. Što jednostavnije, to bolje. ¶

Rižoto s nekim od divljih lukova

veliki luk

(*Allium ampeloprasum* L.)

zamjenjivani luk

(*Allium commutatum* Guss.)

glavasti luk

(*Allium sphaerocephalon* L.)

trepavičavi luk

(*Allium subhirsutum* L.)

○ 200 g riže

○ 100 g luka

○ 175 ml maslinovog ulja

○ 50 ml bijelog vina

○ 40 g badema

○ 40 g naribanog tvrdog sira

○ 500 ml povrtnog temeljca

○ 25 g maslaca

○ sol

Luk operite i osušite. Usitnite ga u *blenderu* s bademima, ribanim sirom i maslinovim uljem. Dobiveni pesto stavite sa strane. Na maslinovom ulju zastaklite rižu. Podlijte je bijelim vinom. Podlijevajte rižu s vrućim temeljcem uz stalno miješanje. Dodajte pesto od luka, maslac i malo maslinovog ulja. Kao i kod svih jela s rižom, od *sushija* do *palle*, najvažnija je – riža. Dakle, u rižotu mora biti *Arborio* ili *Carnaroli*, ili pak *Vialone Nano* riža. ¶

Mrta

obična mirta
(*Myrtus communis* L.)

Mirta je u gastronomiji nepravedno zapostavljena. Evo samo par primjera kako bi se s mirtom moglo eksperimentirati. ¶

Mrtasol

Sameljite plodove mirte i krupnu sol. Najbolji su plodovi koji nisu potpuno suhi. Tako će se bolje povezati jer sol upija tekućinu. Poslije možete začinjenu sol lako osušiti i spremiti. Možete dodati i malo naribane korice suhog limuna, idealan je začim za ribu. Kombinacija će iznenaditi i znalce, a i sve one koji pomodno sole jela himalajskom, danskom, dimljenom, crnom, žutom, ružičastom, košer... solju. ¶

Sirup od bobica mirte

Bobice mirte dobro raskuhajte u vodi. Procijedite i dodajte šećer. Zagustite i ohladite. ¶

Mirta u čaši

Mascarpone, šećer i vrhnje za šlag promiješajte mikserom par minuta. Dodajte med i malo limunovog soka pa još kratko miješajte. U čašu stavite red bobica mirte pa red *mascarponea*. Preljite sirupom. Isto isprobajte s punomasnim kiselim vrhnjem ili mileramom. ¶

Pogovor

Željko Šatović

Glavna je osobina otoka sigurnost. Otok ima utvrđene granice. Kud god krenuli, sigurni ste da ćete doći do mora, a krenete li uz more, doći ćete na mjesto s kojeg ste i pošli. Kad posljednja *pruga* – brod, navečer dođe do otoka, možete odahnuti. Neće više nitko doći. ¶

Svi su otoci isti i svi su otoci različiti. Kao i ljudi. Patetično i banalno, ali istinito. ¶

O dužini, širini, klimi i sastavu tla te ostalim podacima koje turiste ne zanimaju, doznat ćete posegnete li za internetom (crno ogledalce). Sve se može provjeriti i sve saznati. Ipak, jedna će činjenica ostati tajnom. Kako jedan tako mali otok, s trenutno dvjestotinjak ili možda malo više stanovnika, privlači toliku pažnju u različitim medijima. Doduše, početkom 20-og stoljeća imao ih je skoro 2000, no život i filoksera učinili su svoje. Ljudi odlaze onamo gdje misle da će im biti bolje. Pa makar i na Ognjenu zemlju (*Tierra del Fuego*) ili u *Astoriu* (*New York*), kao Zlarinjani. ¶

Film, dokumentarci, televizija, novine, knjige... Zlarinjani su na tu pažnju već odavno navikli, zapravo, sami su je stvorili. Samo mali popis prezimena Zlarinjana i onih koji su za Zlarin vezani, obiteljski ili imovinski, kaže da su to ljudi s odjavnih rola, televizijskih špica, iz naslova ili članaka tzv. ženskog tiska: Bjažić, Alfijer, Branica, Aleksa, Kaloper, Maglica, Viculin, Fulgosi, Vukov, Vukov-Colić, Angeli Radovani, Marotti, Varošaneć, Truta, Lučev... pa i McWilliams. Eto, pola sam ih zaboravio. Sjetit ću ih se tek u dućanu ili na kavi. ¶

Možda je sve to počelo s rijetkom aktivnošću po kojoj je Zlarin bio stoljećima poznat – s vađenjem koralja. Koralje se vadilo od Žirja do Albanije i Grčke. Na Zlarinu je snimljen film *Princeza koralja* (*Die Korallenprinzessin*, aka *An der schönen Adria*), njemačko-jugoslavenska koprodukcija iz 1937. godine, redatelja Viktora Jansona. Glumila je i poznata Ita Rina (*4 vodoravno*), a glazbu je napisao Ivo Tijardović (*Mala Floramyje: 5 okomito*). Već su tada Zlarinjani masovno stajali naviknuti na medijsku gužvu, a sve se to ponovilo i na snimanju TV-serije *Loza*. Navodno su filmaši suzili zlarinsku suknju da bi se bolje isticale obline, te su tako promijenili i narodnu nošnju. Navodno je i sama Ita za sebe naručila takvu suknju. ¶

Možda je tada sve krenulo. Činjenica je da o Zlarinu postoje deseci dokumentarnih filmova, da su neki Zlarinjani sudjelovali u stvaranju Televizije Zagreb (Bjažić, Viculin, Vukov...), da i danas barem dvadesetak, ako ne i više, Zlarinjana i onih vezanih za otok radi na nekoj od televizija. Slično je s novinama i kazalištem. ¶

Raznovrsna je bila i ostala likovna scena: od Koste Angeli Radovanija, koji je kupio staru kuću, do nimalo naivnog naivca Borovičana (Borovica je najstarije naselje na otoku Zlarinu) Ante Gregova, do suvremenih Vedrana Perkova i Ivane Jelavić. Da ne zaboravim Jagodu Kaloper – likovnu umjetnicu, poznatiju kao glumicu u kulturnim filmovima *W.R. – Misterije organizma* i *Lisice*. ¶

„U Zlarinu se rodih pukim slučajem, a mogla sam se roditi na Prviću, na Šolti, u Visu ili čak u Klisu.“ – napisala je najveća hrvatska pjesnikinja Vesna Parun. Na rtu Bućini, „rodili“ su se i *Mačak Džingiskan* i *Miki Trasi*. Njihovi se rođaci i dalje „motaju“ po otoku, a pjesnikinja je otoku za zavičajni muzej ostavila knjige, novinske članke, slike, nagrade i ponešto donjeg rublja. Po naslovima knjiga *Džepni kurcomlatić* i *Prošireni kurcomlatić*, duhovita i hrabra, pa i vulgarna i blasfemična, prava je Zlarinka. ¶

Po jednom podatku Zlarin još nije poznat, no ima ljudi koji će ga s veseljem pamtit. Sedamdesetih, na otoku su s izviđačima u uvali *Malpagi* bili Mance, Mali Mance i Pajo (*Cul-de-sac*). Tada je nastala kulturna kompozicija *Javorova grana*. Sve mi je ispričala Mira Mance koju tada na Zlarin nisu pustili jer je bila curica. ¶

Kao što svi znamo: poznat, popularan, „netko i nešto“, postaje se tako da se ode s otoka, da ne kažem – pobjegne. Kad se vrate, sve je isto kao i prije. Neće se kruh ili cjepivo dobiti preko reda. I Bono Vox je sam odlazio na šank po pivo. A Tonija Kukoča, koji je usporedio brzinu konobara s autobusom za Solin, dočekao je brzi odgovor konobara Tina: „Ajmo ti i ja na sto metara ko će lipše“. ¶

A pogotovo kad je Zlarinjan u pitanju. Poznate su riječi dobrodošlice prvo što se na otoku čuje:

– *Ka si doša?*

– *Ka greš ča?*

* * *

Posebno su zanimljive knjige o Zlarinu koje već mogu popuniti zavidno dugačku policu. Raspon je uistinu fantastičan. Evo samo nekih naslova:

- Duško Dean, 2004. *O ljudima moga otoka*. Institut za migracije i narodnosti, Zagreb.
- Jerko Bezić i Dunja Rihtman-Auguštin, 1982. *Povijest i tradicije otoka Zlarina*. Institut za filologiju i folkloristiku; Zavod za istraživanje folkloru, Zagreb.
- Slavko Bjažić i Ante Dean, 2002. *Zlarin – Kratka povijest i rječnik*. Prometej, Zagreb.
- Aleksandra Muraj, 2003. *Narodna nošnja otoka Zlarina*. Hrvatski sabor kulture, Zagreb.
- Kazimir Makale 2007. *Sjećanja jednog sudionika u razvoju Zlarina od 1945. do 1991*. Vlastita naklada, Zlarin.
- Kazimir Makele 2005. *Zlarinska Makina*. Vijeće mjesnog odbora, Zlarin.
- Kazimir Makele 2004. *Voda: Od ideje i odluke do špine*. Vlastita naklada, Zlarin. (U knjigama Kazimira Makale se mogu naći zapisnici mjesnog odbora kojih se ne bi posramio ni Ivo Brešan iz Mrduše Donje).
- Dobrovoljno vatrogasno društvo Zlarin, 1983. – 2013.

- Davorin Adum, 2000. *Tajne kruga ili Kako nam je maslačak (žučenica) pokazao zašto možemo živjeti do 96 godina starosti*. Vlastita naklada, Šibenik (dvojezično izdanje: *The Circle and Beyond*).
- Davorin Adum, 2003. *Tatina studentska kuharica*. Vlastita naklada, Zlarin (Omiljeni recept mi je pod brojem 58.: „Fine hotelske palačinke“).
- Zvonko Varošaneć, 2005. *Igrajmo se stonoge*. Znanje, Zagreb (knjiga dječje poezije + CD).
- Mladen Bjažić, 2004. *Zlarinski čajku*. Društvo hrvatskih književnika, Zagreb.
- Mladen Bjažić, 1998. *Ispo' leroja*. Gradska knjižnica „Juraj Šišgorić“, Šibenik.
- Mladen Bjažić, 2011. *Ma da ne bi: romancin*. Gradska knjižnica „Juraj Šišgorić“, Šibenik.

(Ovo su samo neki od naslova pjesnika Mladena Bjažića koji će ostati zapamćen i kao urednik “Plavog vjesnika“, promotor stripa i pisac nekoliko SF romana koje bi trebalo hitno prodati Hollywoodu u nestašici dobrih priča). ¶

* * *

Na kraju, promatrajući na polici taj metar knjiga o Zlarinu, postaje sve jasnije da će se ova knjiga o samoniklom jestivom bilju otoka Zlarina savršeno uklopiti na prazno mjesto (*Last book which exactly fills a bookshelf, is said to fit 'real nice and kentucky'* – napisali su Adams i Lloyd u knjizi *The Meaning of Liff*, objašnjavajući značenje toponima Kentucky). Kao da samo čeka na nju. ¶

P.S.

Zbivanja su u živom svijetu proces podložan promjenama. Ove je 2020. godine kurcoglava bilo posvuda, a tustopizde ni za lijek. ¶

P.P.S.

Da, na Zlarinu nema automobila. Ima četrdesetak golf-vozila koja od milja zovemo papamobili. Ima i par vozila koja benzinskim, tihim motorima, fingiraju papamobile. Na sreću nema golf-igrališta koji redovito donose i apartmane. ¶

Na otoku je i spalionica smeća koja nikada, nasreću, nije proradila, pa se ne bojimo dioksina. ¶

Tu je i dobro označena asfaltna cesta koja vozi do trajektne luke koja nikada, nasreću, nije izgrađena, jer tko bi onda zaustavio dolazak automobila. ¶

Tu je i heliodrom na koji se nikada nije spustio nijedan helikopter. To je dobro, jer će i policija s hitnom pomoći prije stići ako vas lupi infarkt nego helikopter iz bog-te-pitaj-koje baze. ¶

No Zlarin je dogovorno postao i otok bez jednokratne plastike, pa je dobro čuvati i oprati vrećicu za branje samoniklog bilja. ¶

O autorima

Marina Viculin

Marina Viculin (1957. – 2015.) diplomirala je 1982. godine povijest umjetnosti i komparativnu književnost na zagrebačkom Filozofskom fakultetu. Magistrirala je (1987.) i doktorirala (2010.) na pariškoj Sorbonni. Od 1988. djeluje kao samostalna likovna kritičkarka. Ubrzo se, 1989. godine, stalno zapošljava na mjestu kustosice u Galeriji Klovićevi dvori. Od 1994. do 1996. voditeljica je Galerije Gradec, specijalizirane za suvremenu umjetnost. Izvršna direktorica Zagrebačkog salona postaje 1996. i vodi ga do 1998. godine. Od 1999. stekla je zvanje više kustosice u Galeriji Klovićevi dvori, a 2012. postala je ravnateljicom. Osim u praksi, brojnim izložbenim projektima, ostavila je značajan trag i u likovnoj teoriji, pišući i surađujući u nizu umjetničkih publikacija, kataloga i monografija. Posebno se bavila fotografijom te napravila velike retrospektivne izložbe fotografije (Braut, Posavec, Vesović, Klarica, Gattin). Primila je odličje Viteza reda umjetnosti i književnosti Republike Francuske. „Organ vida“, međunarodni festival fotografije od 2017. dodjeljuje nagradu „Marina Viculin“, a 2019. godine Institut za suvremenu umjetnost objavio je knjigu Marine Viculin „Vrijeme bez namjere“. ¶

Mirjana Randić

Mirjana Randić (1946.) diplomirala je 1972. godine etnologiju i engleski jezik i književnost na zagrebačkom Filozofskom fakultetu. Iste godine zaposlila se u Etnografskome muzeju u Zagrebu kao kustos pripravnik. Od 1974. radila je kao kustos, 1985. postala je viši kustos, a od 1993. godine je muzejska savjetnica. U Muzeju je bila zadužena za Zbirku lončarstva, Zbirku košaraštva i Zbirku glazbala. U svojem terenskom radu naročito se bavila prehranom i narodnom medicinom, a rezultate svojih istraživanja objavila je u muzejskim publikacijama. Suorganizatorica je znanstvenih skupova o hrani: 15. Međunarodne konferencije etnologa – istraživača prehrane na temu mediteranske prehrane i njezina utjecaja na okolne zemlje 2004. godine te skupova „Vizualizacija hrane u muzeju“ i „Turist za stolom – tradicionalna ishodišta gostoljublja“ u okviru izložbe „Svijet hrane u Hrvatskoj“ 2007. godine. Suautorica je brojnih izložbi održanih u EMZ: „Narodna medicina 2001.“, „Voda 2003.“, „Moć boja 2009.“ i „Vatra 2011.“ ¶

Željko Šatović

Željko Šatović (1959.) je gastronomski pisac (povijest i antropologija hrane), novinar (*Polet*, *Jutarnji list*, *Slobodna Dalmacija*, *Globus*, *Playboy*, *Coolinarika*), scenarist kulinarskih emisija („Kruške i jabuke“, „Gušti su gušti“, „U istom loncu“) i autor kuharica („Mala pivska kuharica“, „Mala gljivarska kuharica“). ¶

Danilo Dučak

Danilo Dučak (1953.) je 1972. godine završio Školu primijenjenih umjetnosti te se upisao na Akademiju likovnih umjetnosti koju završava u klasi profesora Nikole Reisera godine 1977. godine. Član je ULUPUH-a od godine 1977. Počeo je kao fotograf i radio je u tjedniku *Polet* koji je prvi promovirao jednaku važnost fotografije i teksta, a 80-ih se počeo baviti ilustracijama. Godine 1988. odlazi u Sjedinjene Američke Države (New York), gdje se uglavnom posvećuje izradi naslovnih stranica knjiga. Nakon povratka iz New Yorka 2006. godine, živi i radi u Zagrebu i Motovunu, gdje se uz slikarstvo bavi i izradom animiranih filmova. ¶

Zlatko Liber

Zlatko Liber (1964.) diplomirao je (1990.), magistrirao (1996.) i doktorirao (2000.) na Biološkom odsjeku Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Od 1992. radi na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu na kojem je 2021. izabran za redovitog profesora u trajnom zvanju. Osnivač je Laboratorija za genetičku raznolikost, filogeniju i molekularnu sistematiku bilja. Znanstveni je interes Zlatka Libera filogenija, taksonomija, populacijska, krajobrazna i konzervacijska genetika vaskularnih biljaka s posebnim naglaskom na primjenu molekularno-bioloških i računalnih metoda te razvoj novih molekularnih biljega. Voditelj je radne skupine za kadulje i dalmatinski buhač Znanstvenog centra izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja (ZCI CroP-BioDiv). ¶

Sandro Bogdanović

Sandro Bogdanović (1978.) diplomirao je (2009.) i doktorirao (2002.) na Biološkom odsjeku Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Od 2004. do 2011. radi na istoimenom fakultetu kao znanstveni novak – asistent, te od lipnja 2011. kao docent na Sveučilištu u Zagrebu Agronomskom fakultetu na kojem je 2017. izabran u zvanje izvanrednog profesora. Osnivač je ZAGR herbarijske zbirke pri Sveučilištu u Zagrebu Agronomskom fakultetu. Znanstveni interesi Sandra Bogdanovića usmjereni su na biljnu taksonomiju, sistematsku botaniku i biljnu raznolikost Mediterana. Opisao je nekoliko novih biljnih vrsta za znanost. Glavni je urednik časopisa Glasnik Hrvatskog botaničkog društva. Član je radne skupine za kupusnjače i lukove Znanstvenog centra izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja (ZCI CroP-BioDiv). ¶

Zlatko Šatović

Zlatko Šatović (1965.) diplomirao je na Fakultetu poljoprivrednih znanosti Sveučilišta u Zagrebu 1990. godine. Magistrirao je 1995. godine na International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM), Mediterranean institute of Zaragoza (IAMZ), Zaragoza, Španjolska. Doktorsku disertaciju obranio je 1999. na Sveučilištu u Zagrebu Agronomskom fakultetu. Od 1990. radi na Sveučilištu u Zagrebu Agronomskom fakultetu na kojem je 2012. izabran u redovitog profesora u trajnom zvanju. Znanstveni je interes Zlatka Šatovića očuvanje biljnih genetskih izvora, analiza molekularne raznolikosti i filogenetika, molekularno oplemenjivanje bilja te ljekovito i aromatično bilje. Voditelj je Znanstvenog centra izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja (ZCI CroP-BioDiv). ¶



Znanstveni centar izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja (ZCI CroP-BioDiv)

Znanstveni centar izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja (ZCI CroP-BioDiv) istraživačka je mreža usmjerena na prijenos znanja i tehnologije sa svrhom izravnog doprinosa napretku istraživanja u poljoprivredi. ¶

Istraživačka skupina uključuje znanstvenike triju fakulteta (Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet; Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Fakultet agrobiotehničkih znanosti; Sveučilište u Zagrebu, Prirodoslovno-matematički fakultet) i triju instituta (Institut za poljoprivredu i turizam Poreč; Poljoprivredi institut Osijek i Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split), te stoga uključuje ugledne znanstvenike sa svih visokoškolskih institucija kao i znanstvenih instituta iz područja poljoprivrede u Hrvatskoj. ¶

Ciljevi Znanstvenog centra izvrsnosti su: (a) povećanje dobiti koja proizlazi iz upotrebe biljnih genetskih izvora za hranu i poljoprivredu, (b) identifikacija ključnih svojstava biljnih vrsta pomoću poljskih pokusa i laboratorijskih analiza, te optimizacija protokola fenotipizacije, (c) optimizacija protokola genotipizacije uvođenjem standardiziranih laboratorijskih postupaka, te (d) primjena novih pristupa u statističkoj analizi podataka. ¶

Istraživanja se provode na osam biljnih vrsta – modela koje predstavljaju glavne poljoprivredne kulture kao i kulture koje bi mogle postati zanimljive za poljoprivrednu proizvodnju u budućnosti u R. Hrvatskoj: kukuruz, pšenica, soja, vinova loza, maslina, kupusnjače/lukovi, grah i dalmatinski buhač/kadulje. ¶

Krajnji je cilj Znanstvenog centra izvrsnosti poticanje suradnje i sinergije između hrvatskih sveučilišta i znanstvenih instituta na području poljoprivrede u svrhu utemeljenja nove istraživačke platforme koja će objединiti nova znanstvena saznanja i tehnološka postignuća u svrhu prevladavanja poteškoća u području oplemenjivanja bilja. ¶

Prof. dr. sc. Zlatko Šatović, voditelj projekta

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet

Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb

TEL: 01 / 239 3935

E-MAIL: zsatovic@agr.hr

Za više informacija posjetite:

<http://biodiv.iptpo.hr>

Iz recenzija

prof. dr. sc.
Jerko Gunjača

Nazivi vrsta koji se pojavljuju u predloženom naslovu dio su narodnog izričaja otoka šibenskog arhipelaga i u tom kontekstu im se ne pridaju opscene aluzije, već se shvaćaju kao duhoviti komentari oblika koji se pojavljuju u živom i neživom svijetu. Ti su nazivi općeprihvaćeni i pojavljuju se u službenim dokumentima. Primjer koji najbolje ilustrira takvu praksu su nazivi otoka poput Prduše Vele, Babine Guzice, Kurbe Vele i Male, ali i Baluna, Blitvice, Smokvenjaka ili Krave, koji se mogu pronaći na svim nautičkim kartama.

prof. dr. sc.
Toni Nikolić

Rukopis pruža uvid u sve više zanemaren odnos čovjeka i prirode. U eri komercijalizacije proizvodnje hrane, uniformnosti poljoprivredne proizvodnje, oslanjanje na vrlo malen broj biljnih svojti u prehrani ljudi i dr., ovaj je osvrt na lokalne navade, raznolikost i etnobotaničke običaje otočana Zlarina, vrijedno širenje obzorja. Rukopis otima zaboravu zaboravljene autohtone jestive svojte, načine upotrebe, nazivlje i sl., te daje prilog očuvanju otočne, a time i hrvatske kulture.

prof. dr. sc.
Antun Alegro

Svako poglavlje popraćeno je iscrpnim popisom literature, a svojim sadržajem, oblikom i načinom prezentacije jedinstveno je u literaturi na hrvatskom jeziku. Izvorno je u svakom svojem dijelu, znanstveno je apsolutno korektno, pisano s velikim osjećajem za dobar jezik, a stilski izbrušeno, čitko, duhovito i pristupačno širokom krugu čitatelja, od profesionalaca iz različitih područja, preko studenata i školaraca do najšire zainteresirane javnosti i naravno, Zlarinjana koji su bili poticaj i inspiracija za njegov nastanak.

Tustopizde u izobilju – kurcoglava ni za lijek

SAMONIKLO
JESTIVO BILJE
OTOKA ZLARINA

Željeli smo istražiti u kojoj mjeri današnje stanovništvo poznaje samoniklo jestivo bilje što raste na otoku, kojih se starinskih receptata Zlarinke sjećaju iz prošlih vremena te pripremaju li se još uvijek neka jela od samoniklog bilja. Težište je bilo upravo na mješavini od nekoliko (često i više od desetak) različitih biljaka koje se zajedno beru i pripremaju za hranu, a na Zlarinu su poznate pod nazivom *diblje zelje*.

* * *

U razgovorima smo saznali da se za *mišancu*, ili po zlarinski *diblje zelje*, prikupljalo više bilja nego što smo mogli i pomisliti. Najzanimljivija su nam, isto tako, bila izgubljena imena bilja. Tko danas zna prepoznati *mačja muda* i *kozju bradu* ili *tustopizdu* i *kurcoglava*? S nestankom znanja o bilju, nestaje i nazivlje, nestaju riječi.

* * *

Tustopizda je zlarinski naziv za bijelu babljaču (*Urospermum picroides* (L.) Scop. ex F.W.Schmidt; Cichoriaceae), a *kurcoglav* za zlasticu (*Ranunculus ficaria* L.; Ranunculaceae). Naslov knjige ukazuje na činjenicu da je bijelu babljaču na Zlarinu lako naći, dok zlatice nije toliko česta. O toponimijskoj sintagmi Babina Guzica i drugim toponimima motiviranim genitalijama akademik Petar Šimunović je u članku *Metaforičnost u toponimiji zadarsko-šibenskih otoka* nadahnuto napisao: „Životare oni tako na marginama našeg društvenog poimanja uljudnosti, pokriveni smokvinim listom.“

– Autori

Zlarin je mali otok dalmatinske obale Hrvatske u blizini grada Šibenika. Administrativno se nalazi u sastavu naselja Zlarin u Šibensko-kninskoj županiji. Prema popisu stanovništva 2011., otok i naselje su imali 284 stanovnika. U zimskim vremenima otok ima od 276 ljudi, ali od ožujka do listopada stanovništva raste znatno, do više od 2.000 ljudi. Zlarin je u svojoj prošlosti imao velike emigracije stanovništva.

– Wikipedija



Europska unija
Zajedno do fondova EU



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDovi



Operativni program
KONKURENTNOST
I KOHEZIJA



Republika Hrvatska