

Sandra Nikolich i Nikolina Ribarić

MIOMIRISNI OTOK – OTOK VITALNOSTI

(Knjižica za upoznavanje biljaka otoka Lošinja)

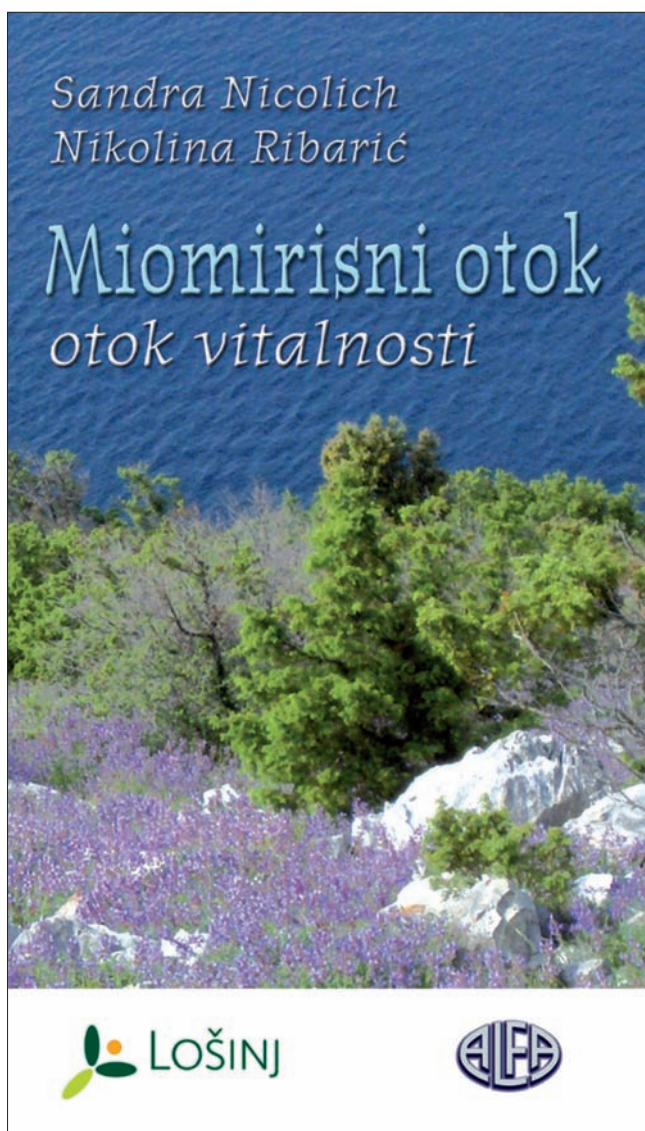
Vraćajući se s jedne od brojnih šetnji po uvijek zanimljivim pješačkim stazama otoka Lošinja, nabasao sam na Miomirisni lošinjski vrt, smješten na neobično lijepom položaju, koji je upravo bio u fazi uređivanja, a njena vlasnica, gospođa Sandra Nikolich, ljubazno mi je objasnila zamisao i namjenu vrta. Pokazala mi je neke detalje budućeg vrta, koji su me oduševili, pa tako i neke naizgled malene detalje (kao što je posuda u koju je spremila “iskopine” iz vrta – stare novčiće i duge stare predmete koji su odbačeni i zaboravljeni ležali mnogo godina pod slojevima tla i kamenja) iz kojih sam mogao steći dojam s koliko ljubavi se dala na posao oko uređivanja tog prostora, namijenjenog za sadnju autohtonog i uzgojenog lošinjskog bilja. Nažalost, vrt nisam nikada kasnije kao potpuno uređen imao prilike posjetiti, ali sam zato na polici knjižare naišao na knjigu naslova “Miomirisni otok – otok vitalnosti”, kojoj je jedna od autorica

gospođa Sandra Nikolich. Drugu autoricu, gospođu Nikolinu Ribarić, nisam upoznao. Nakladnik je ALFA d.d., a knjiga je iz tiska izašla tijekom 2009. godine.

Knjigu, nevelika formata, 19 x 10,5 cm, čine 152 stranice, a u njoj je obrađeno 70 vrsta biljaka otoka Lošinja. U uvodnom dijelu, na jednoj jedinjoj stranici, autorice daju opis miomirisnog Otoka (Lošinja) s predvorjem Raja. Ističu da je knjiga nastala kao rezultat rada na projektu Miomiris i okusi Lošinja. Budući da je “namijenjena kako domaćim, tako i stranim gostima” prevedena je na engleski, talijanski i njemački jezik.

Iza kratkog uvoda slijede opisi biljaka poredanih po abecednom redu znanstvenih naziva, pa je prva na redu agava (*Agave americana* L.), a posljednja žižula (*Zyziphus jujuba* L.). Uza svaku vrstu, osim znanstvenog naziva, tu su i hrvatski, engleski, njemački, talijanski i slovenski nazivi. Znanstveni nazivi uglavnom su korektno napisani, osim nekoliko iznimaka, koje bi trebalo preciznije napisati i/ili ujednačiti (primjer *Allium ampeloprasum* var. *lussinense* – lošinjski luk, kojemu je autor Haračić, a ne L., odnosno Linnè).

Za potencijalne čitatelje koje više zanimaju drvenaste biljke, treba posebno istaći da gotovo polovica opisanih vrsta pripada lošinjskoj dendroflori: 17 vrsta drveća, 12 vrsta grmlja i 5 vrsta drvenastih povijuša. Među zeljastim vrstama nekoliko je izrazitih šumskih vrsta. Takva je, primjerice, proljetna ili primorska ciklama (*Cyclamen repandum* Sibth. et Sm.) za koje autorice spominju da njezini “sagovi ružičaste boje” odašilju “prekrasan miris”. Jedna zanimljiva tvrdnja koja čitatelja upućenog u botaniku navodi na razmišljanje i eventualno daljnje istraživanje, jer je za ovu vrstu poznato iz iskustva i literature (meni bar na njezinim krčkim nalištima gdje sam je i sam imao prilike opažati u prostranim i prelijepim “sagovima” u vrijeme cvatnje) da se



odlikuje odsustvom mirisa ili vrlo slabim, jedva izraženim mirisom. Nasuprot tomu, njena kontinentalna srodnica koja počinje cvasti kasnije, tijekom ljeta – šumska ili obična ciklama (*C. purpurascens* Mill.), koja ne raste na otoku Lošinju, odlikuje se neobično snažnim i ugodnim mirisom koji se često nadaleko širi šumom na mjestima gdje procvate više njezinih cvjetova. Možda se različite populacije proljetne ciklame odlikuju različitim intenzitetima mirisa?

Oko 35 opisanih vrsta pripada zeljastim biljkama, a tridesetak vrsta (i drvenastih i zeljastih) je kultiviranih ili odbjeglih iz kulture pa podivljalih.

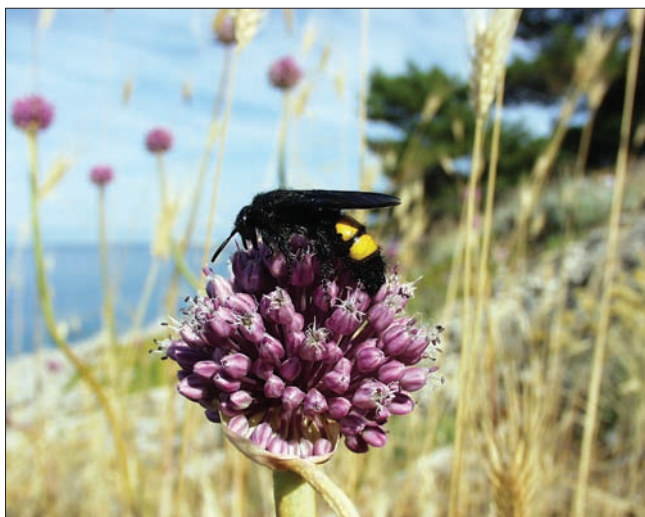
Svaka vrsta u knjizi popraćena je i ilustrirana uglavnom s dvije do tri, poneke i s četiri kvalitetne fotografije, koje prikazuju biljku i njene karakteristične detalje važne za prepoznavanje. Fotografije potpisuju Sandra Nikolich, Nikolina Ribarić, Damir Repić i Biljana Knebel. Neke od tih biljaka snimljene su očito u Miomirinskom vrtu, a neke upravo mame da se posjeti predio na kojima su snimljene. Tako me, na primjer, vrlo zaintrigirala fotografija predjela s tisućama rascvjetanih stabljika brdena (*Asphodelus microcarpus* Salzm. ex Viv.), koja je prema opisu u knjizi snimljena upravo negdje na otoku Lošinju, možda oko Čikata, uz stazice oko Mrtvaške, na Sv. Petru kod Ilovika ili negdje drugdje. Takvo bi “bajkovito” stanište, u vrijeme kada mnoga slična obalna i otočka mjesta nepovratno nestaju pred naletima urbanizacije i sam volio posjetiti u doba cvatnje, dok je još moguće. Likovno i grafički knjiga je vrlo lijepo opremljena. Grafička i likovna urednica Biljana Knebel dala si je truda, a zbog malog formata knjižica je i vrlo praktična – lako se može ponijeti u džepu ili torbi i listati negdje u hladovini poslije kupanja.

Za svaku vrstu, autorice su napisale sažeti i vrlo kratki opis, a u zasebnim okvirima dodale su još i po nekoliko zanimljivosti i korisnih savjeta kako koristiti biljku u prehranbene, ljekovite ili neke druge korisne svrhe, što knjizi znatno daje zanimljivost za širi krug zainteresiranih čitatelja.



Sami opisi biljaka sažeto su napisani, s ne previše botaničkih detalja i dosta su raznoliki, pa je ponegdje težište pridano više izgledu i opisu biljke, drugdje raznolikim staništima, a negdje još i ponekoj zanimljivosti vezanoj najviše uz otok Lošinj. Dodatni okvir o zanimljivostima, koje su autorice znalački ukomponirale u tekst, možemo ilustrirati s nekoliko karakterističnih izvadaka iz knjige, a ukazuju i na ljubav autorica prema biljnom svijetu:

- Poznata se meksička tekila pravi od agavinih cvjetova i njezina soka.
- Lošinjski luk imenovao je i opisao botaničar Ambroz Haračić.
- Djeca se vole igrati cvjetovima, zjevalice jer kada pritisnu cvjetni vrat cvijetak se otvori, zijevne poput usta ili njuške. Iz zjevalice se može proizvesti jestivo ulje, tako nešto rade u Rusiji.
- Konzumiranje veće količine zrelih plodova planike izaziva probavne smetnje i omamljenost sličnu pijanstvu (zreli plodovi sadrže znatnu količinu alkohola).
- U vrijeme rata i neimaštine, osušeni ili skuhani podanak kozlaca mnogim je ljudima bio spas od gladi.
- Brden je poznat još iz grčkih legendi. Homer spominje brden kao biljku oko čijih bijelih cvjetova s ružičastom crtom duž sredine laticice lutaju duše umrlih. Događa li se to na Lošinju, nije poznato, ali kada čovjek šeće kroz polje brdena osjeća se nekako neobično “izvanvremenski”.
- U stara vremena neven je služio poput žabe kao pretkazatelj kiše. Ako su glavice nakon sedam sati ujutro još zatvorene, taj će dan padati kiša.
- U Francuskoj se škrobot – vrlo otrovna biljka – i dan danas naziva “biljkom prosjaka”, jer su nekoć njome prosjaci trljali kožu kako bi njen otrov izazvao rane, a time i sažaljenje prolaznika.
- Lošinjski su divlju mrkvu nerijetko konzumirali u teškim vremenima neimaštine, dok je danas jedu samo rijetki kulinarski znalci. Lošinjske je domaće životinje, međutim, i dalje obožavaju, posebice mgarac Dragan.



U okviriciu “Koristan savjet” čitatelj će također moći pronaći ponešto što će mu pri susretu s lošinjskim biljkama možda biti od neposredne koristi, primjerice:

- Med od drače se rijetko može kupiti, a iznimno je blagotvoran, posebno kao preventivno sredstvo. Med od drače, sok lošinjskog limuna i listove sljeza ostavimo zajedno da odstoje 24 sata. Procijedimo i imamo učinkovit sirup protiv prehlade.
- Plodovi mastike nisu otrovni, ali ako ih želite brati, svakako ih prokuhajte. Nakon prokuhavanja dobit ćete tamnozeleno masno ulje koje se koristi za jelo. Jeli su ga i naši stari za vrijeme Drugoga svjetskog rata.
- Mirtine se bobice mogu konzervirati u soli. U vrijeme nestašica i siromaštva plodovi mirte sušili su se i mljeli u brašno.
- Gomolj mladog brdena skuhaite, narežite na kockice, dobro začinite maslinovim uljem i krupnom soli, dodajte nekoliko prokuhanih šparoga i poslužite uz tvrdo kuhana jaja.

Osim nekoliko manjih nedostataka, kao što je već spomenuta nedosljednost kod pisanja nekih znanstve-

nih naziva, ili navođenja u tekstu autora (Bakić) koji nedostaju u popisu literature na kraju knjige, potkralo se i nekoliko donekle “ozbiljnijih” pogrešaka. Na stranicama 18–19, na kojima je opisan pjegavi kozlac (*Arum maculatum* L.), prikazane su fotografije talijanskog kozlaca (*Arum italicum* Mill.). Na stranicama 80–81 opisan je ariš (*Larix decidua* Mill.), ali su uz tekst stavljene fotografije himalajskog cedra (*Cedrus deodara* /Roxb./ G. Don). Uostalom, teško je pretpostaviti da bi u sredozemnom lošinjskom podneblju ariš uopće mogao uspijevati. Također, nije mi poznato da na otoku Lošinju raste smrika ili obična borovica (*Juniperus communis* L.), kojoj su autorice namijenile stranice 76 i 77.

Neke tvrdnje u tekstu knjige (na primjer da je oštrolisna šparoga *Asparagus acutifolius* L./ došla s istoka, “odakle je još prije Krista prenesena u Europu”) teško su održive. Kod botaničkih opisa potkrale su se također neke manje pogreške. Tako kod opisa glavice cvata artičoke (*Cynara scolymus* L.) autorice spominju “mesnate sočne cvjetne laticice koje su vrlo ukusne za jelo”, što botanički nije točno, jer su “mesnate cvjetne laticice” ustvari, mesnate ljuske ovoja glavice cvata. Pomnijim iščitavanjem knjige vjerojatno bi se takvih nedosljednosti pronašlo još.

Unatoč tomu knjigu sam pročitao “u jednom dahu”, a navedene kao i ostale eventualne nedostatke bit će lako ukloniti u sljedećem izdanju. Knjiga u svakom slučaju može unaprijediti kulturu odnosa prema biljnom svijetu na otoku Lošinju (ali i šire u Sredozemnom prostoru) te je mogu toplo preporučiti svakom posjetitelju Miomirisnog otoka. Potrebno je naglasiti da se odlično uklapa u napore koji se posljednjih godina ulažu na Miomirisnom otoku radi unaprjeđenja i produženja turističke sezone, gdje ljepote prirode, bogatstva biljnog i životinjskog svijeta... mogu u budućnosti odigrati važnu ulogu.

Mr. sc. Marko Randić

L' ITALIA FORESTALE E MONTANA

(časopis o ekonomskim i tehničkim odnosima – izdanje Akademije šumarskih znanosti-Firenze)

Iz broja 4. srpanj-kolovoz 2009. godine izdajamo:

Pasquale A. Marziliano, Giuliano Manguzato, Luca Pelle: **Analiza strukture čistih i mješovitih šuma bukve i jele u mediteranskom okružju**

Poticaj za istraživanja strukture šuma u južnim Apeninima proizlazi iz sve većeg primarnog interesa političkih i ekonomskih autoriteta, te običnih građana za problematiku prirodnog okruženja.

Šume imaju vitalno značenje za život na zemlji, očuvanje biološke raznolikosti te ublažavanje interakcije koja proizlazi iz odnosa čovjek – zajednica – okruženje.

Saznanje da gospodarenje šumama nije isključiva stvar vlasnika šume i šumara, dovodi u pitanje, da li tradicionalno gospodarenje može udovoljiti mnogobrojnim zahtjevima koji se ne sastoje samo od proizvodnje drvene mase i zaštite tla. U posljednja dva stoljeća gospodarenje šumama bilo je usmjereno u pojedno-