

Raznolikost samoniklih korisnih biljaka travnjaka Ćićarije (Hrvatska) - hrana za ljude i životinje

Vitasović-Kosić, Ivana; Britvec, Mihaela

Source / Izvornik: **Krmiva : Časopis o hranidbi životinja, proizvodnji i tehnologiji krme, 2021, 63, 53 - 65**

Journal article, Published version

Rad u časopisu, Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)

<https://doi.org/10.33128/k.63.2.2>

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:204:934094>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial 4.0 International/Imenovanje-Nekomercijalno 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-14**



Repository / Repozitorij:

[Repository Faculty of Agriculture University of Zagreb](#)



Ivana Vitasović-Kosić, Mihaela Britvec

Izvorni znanstveni članak – Original scientific paper
Primljeno - Received: 09. ožujak – Mart 2022

SAŽETAK

Samonikla flora i fauna nisu u potpunosti iskorištene u ljudskoj prehrani. U ovom radu prikazani su rezultati terenskih botaničkih istraživanja uglavnom zeljastih vrsta i podvrsta suhih mediteranskih travnjaka i šumskih rubova na području Ćićarije. Tijekom više vegetacijskih sezona od proljeća do jeseni floristički je istraživano područje Natura 2000 zaštićenih staništa (habitat 62A0). U cilju povećanja mogućnosti proizvodnje hrane i raznolikosti poljoprivrednih proizvoda, ovdje je izdvojeno i opisano 106 svojti. Od 32 vrste koje se koriste kao hrana (npr. *Artium lappa*, *Scorzonera hispanica*, *Capsella bursa-pastoris*, *Diploaxis tenuifolia*, *Rumex acetosa* i dr.), najviše je samoniklog povrća (19 svojti), 9 vrsta se koristi kao samoniklo voće i 4 vrste kao baza za izradu pića. Od 46 vrsta koje se koriste kao hrana za životinje, većina ih spada u porodicu trava (Poaceae), među njima nalazimo 3 vrste koje se koriste kao samoniklo povrće (*Portulaca oleracea*, *Trifolium incarnatum* i *T. aureum*) i 3 kao arome (*Elymus repens*, *Melilotus officinalis* i *Trifolium pratense*). Također među njima nalazimo 8 medonosnih biljaka (npr. *Marrubium vulgare*, *Melilotus officinalis*). U kategoriji materijala odnosno tvari nalazimo biljke poput *Hyssopus officinalis*, *Juniperus communis*, *Salvia officinalis* i dr. Povećanje proizvodnje hrane od samoniklih biljaka koje nas okružuju, kao i povećanje prerade u određene proizvode (npr. začina i dodataka hrani) je moguće, pri tome imajući u vidu potrebu zaštite okoliša i aktualne klimatske promjene.

Ključne riječi: jestive biljke, dodaci hrani, medonosne, samonikli prehrambeni resursi, funkcionalna hrana, Ćićarija

UVOD

Korištenje samoniklih biljaka u ljudskoj prehrani prisutno je od početaka ljudskog postojanja (Moffett, 1991.; Kubiak-Martens, 1999.). Takva se praksa nastavila i do današnjih dana, posebno u zemljama koje su pogođene kroničnom gladom ili

periodičnim ciklusima gladi zbog prirodnih katastrofa ili ratova (Sena i sur., 1998.; Hanazaki i sur., 2000.; Ladio, 2000.; Lockett i Grivetti, 2000.; Britta i sur., 2003.; Kristensen i Balslev, 2003.; Tabuti i sur., 2004.; Glew i sur., 2005.; Łuczaj, 2008.).

doc. dr. sc. Ivana Vitasović-Kosić, e-mail: ivitasovic@agr.hr, orcid/org 0000-0001-9372-5892, prof. dr. sc. Mihaela Britvec, e-mail: mbritvec@agr.hr, orcid/org 0000-0002-1017-6777, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Odsjek za hortikulturu i krajobraznu arhitekturu, Zavod za poljoprivrednu botaniku, Svetošimunska 25, 10000 Zagreb

Samonikla flora i fauna nisu u potpunosti iskorištene u ljudskoj prehrani. Problem prehrane i opskrbe dovoljnim količinama hrane tijekom prošlih stoljeća prisutan je na cijelom Balkanskom poluotoku, posebno u zapadnim dijelovima (Fukarek, 1954.; Kušan, 1956.; Josifović, 1989.; Redžić i sur., 1989., 2003.), danas se ova tema ponovno aktualizira zbog COVID-19 krize kojoj smo svjedoci od početka 2020. godine.

Unatoč činjenici da ih je okruživala vrlo bogata samonikla flora, ljudi su tijekom povijesti na području jugoistočne Europe prilikom velikih suša, ratova i sl. često gladovali, što je bilo prouzrokovano raširenim vjerovanjima i predrasudama da neke biljke nisu za jelo (Redžić, 2006.). Zadnje desetljeće je i u najrazvijenijim regijama svijeta sve više prisutno ponovno otkrivanje samoniklih biljnih vrsta koje se koriste u prehrani ljudi i životinja, kao dodaci prehrani ili kao medonosne vrste. One se sve više uključuju u svakodnevnu „zdravu prehranu“, sve se više spominje funkcionalna hrana i njene vrijednosti (Pieroni, 2005.).

Trend proizvodnje funkcionalne hrane ili hrane koja posjeduje povoljan učinak na zdravlje uz adekvatno nutritivno djelovanje, temelj je razvoja moderne prehrambene industrije širom svijeta. Samoniklo bilje je bogato vitaminima, fenolima (Grlić, 1952., 1954., 1980.) te čini osnovu funkcionalne hrane i koristi se kao prehrambena zamjena kod stanovništva koje svakodnevno konzumira nezdravu hranu odnosno koje se neprikladno hrani (Becker, 1983.; Agrahar-Murugkar i Subbulakshmi, 2005.; Addis i sur., 2005.).

Prema Turner-u i sur. (2011.) i Pieroni-ju (2005.) samonikla biljna hrana uključuje: korijenje i druge podzemne dijelove; izbojke i lisnato dijelove; bobice i ostale mesnate plodove; žitarice, orašaste plodove i sjemenke; također gljive, lišajevе, alge i druge vrste. Upotreba bilo koje od tih vrsta zahtijeva posebno znanje o sabiranju, pripremi, kuhanju ili drugim oblicima obrade. Mnoge se vrste pripremaju i poslužuju u mješavinama bilja ili kombinacijama. Često se te vrste uzgaja ili čuva njihovo stanište kako bi se na neki način povećala njihova produktivnost i dostupnost. Mnoge od najčešće korištenih vrsta kategorizirane su kao korov - vrste koje lako rastu i razmnožavaju se u ekološki poremećenim staništima (disturbed habitats), a česti su oko ljudskih naselja i na poljoprivrednim površinama.

U ovom radu prikazani su rezultati botaničkih istraživanja te prikazane uglavnom zeljaste vrste i podvrste koje se nalaze neposredno u našoj blizini; na suhim mediteranskim travnjacima i šumskim rubovima na području Čićarije, a koje je u cilju povećanja mogućnosti proizvodnje hrane i raznolikosti poljoprivrednih proizvoda moguće koristiti. Spomenuta staništa bitno obogaćuju biljnu i krajobraznu raznolikost, a također su i osnovni izvor hrane ovaca i koza te hranidbeno vrlo vrijedni (Vitasović Kosić i Britvec, 2014.; Vitasović Kosić i sur., 2020.).

Resurse treba proučiti i učiniti dostupnim lokalnoj zajednici. Stoga, u cilju povećanja mogućnosti proizvodnje hrane i raznolikosti poljoprivrednih proizvoda u prehrani suvremenog čovjeka, ciljevi ovog rada su: a) inventarizacija i procjena upotrebe samoniklih jestivih biljaka; b) analiza korisnosti inventariziranih svojih travnjaka i šumskih rubova Čićarije, te c) dodatno izdvojiti i naglasiti neke potencijalne samonikle prehrambene resurse.

MATERIJAL I METODE RADA

Tijekom više vegetacijskih sezona od proljeća do jeseni (2008. – 2010. te 2015.) floristički je istraživano područje zaštićenih staništa Natura 2000 područja (habitat 62A0) poluprirodnih travnjaka reda *Scorzonero-Chrysopogonetalia* H-ic et Ht. (1956) 1958 te područja šumskih rubova. Biljne svojte su inventarizirane i fotografirane, po potrebi herbarizirane. Determinacija biljnih vrsta obavljena je pomoću standardnih florističkih ključeva (Tutin i sur., 1964.-1980.; Pignatti, 2002.), a nomenklatura je usklađena prema Flora Croatica Database (Nikolić, 2021.). Korisne biljke izdvojene su i analizirane na temelju djela World Economic Plants (Wiersema i León, 2013.) dalje u tekstu WEP.

U tekstu rezultata i diskusiji zvjezdicom (*) su označene vrste koje su u dosadašnjim istraživanjima (Vitasović Kosić i sur., 2017.) zabilježene da ih stanovništvo Čićarije koristi.

Područje istraživanja

Čićarija je brdovita visoravan u sjevernom i sjeveroistočnom kopnenom dijelu Istre, SPA području (Special Protected Area) mreže Natura 2000 (habitat 62A0). Pruža se u dinarskom smjeru od sjeverozapada na jugoistok, dužine je oko 45 km, a široka 10-15 km, ukupne površine oko 500 km² i prosječno visoka 700-800 m (Bertoša i Matijašić, 2005.). Tip tla je duboko, smeđe tlo; matični sup-

strat je vapnenac. Područje pripada Cfb klimatskom tipu, označeno umjereno toplo područje s toplim i suhim ljetima te kišnim i hladnim zimama (Filipčić, 1992.). Područje je humidno (oko 1400 mm/godišnje oborina) s najviše oborina u jesen te na prijelazu iz proljeća u ljeto. Najmanje je oborina na kraju zime i početku proljeća, te ljeti. Snježni pokrivač zadržava se na području Čičarije do 20 dana, a izmjereno je više od 2000 vjetrovitih sati godišnje (Bertoša i Matijašić, 2005.).

REZULTATI I RASPRAVA

Na istraživanom području 27 istraženih lokaliteta poluprirodnih travnjaka reda *Scorzonero-Chrysopogonetalia* H-ic et Ht. (1956) 1958 te područja šumskih rubova, inventarizirane su 624 svojte vaskularnih biljaka razvrstane u 275 rodova i 62 porodice. Najviše ih pripada dvosupnicama (77,4 %) i jednosupnicama (21,8 %) te dva roda (0,8 %) golo-sjemjačama.

Najzastupljenije porodice s najvećim brojem svojti jesu: Asteraceae s 99 svojti (15,9 %), Fabaceae sa 64 svojte (10,3 %) i Poaceae sa 61 svojtom (9,8 %).

Analizom prema WEP (2013.) od ukupno 624 svojte vaskularnih biljaka inventariziranih na području Čičarije ustanovljeno je 319 (51,1 %) vrsta i podvrsta korisnih biljaka, koje imaju različite upotrebe odnosno mogu se koristiti na različite načine. Najčešće jedna biljka ima barem 2 i/ili više upotreba (tablica 1).

Ukupno 129 svojti može se upotrebljavati kao lijek, 32 svojte kao hrana ili 29 dodatak hrani, a utvrđeno je 46 svojti koje se mogu koristiti kao hrana za životinje. Medonosnih biljaka ima 24 vrste, a kao izvor gena mogu se koristiti 22 vrste. Zanimljivo je da se 186 svojti smatra korovima no i oni se mogu koristiti na više načina i nemaju nužno negativan predznak.

Daljnijim analizama izdvojili smo 106 svojti koje se koriste kao: hrana i dodaci hrani, hrana za životinje, medonosne biljke i materijali - tvari (esencijalna ulja, lipidi, tanini i dr.). Detaljan prikaz broja svojti i oblika upotrebe prikazan je na slici 1 i u Tablici 2.

Od 32 vrste koje se koriste kao hrana (npr. *Artium lappa*, *Scorzonera hispanica*, *Capsella bursa-pastoris*, *Diploaxis tenuifolia*, *Rumex acetosa* i dr.), najviše je samoniklog povrća (19 svojti), 9 vrsta se koristi kao samoniklo voće i 4 vrste kao baza za izradu pića.

Od 46 vrsta koje se koriste kao hrana za životinje (kao svježa paša i/ ili kao sijeno), većina ih pripada porodici trava (Poaceae; *Alopecurus pratensis*, *Briza media*, *Lolium multiflorum*, *Phleum pratense*, *Poa trivialis* i dr.). Među njima su i 3 vrste koje se koriste kao samoniklo povrće (*Portulaca oleracea*, *Trifolium incarnatum* i *T. aureum*) i 3 koje se koriste kao arome (*Elymus repens*, *Melilotus officinalis* i *Trifolium pratense*). Također, među hranom za životinje nalazimo i 8 medonosnih biljaka (npr. *Marrubium vulgare*, *Melilotus officinalis*) (tablica 2).

Među dodacima hrani najviše ih pripada porodicama Asteraceae i Lamiaceae, koje su u velikoj brojnosti zastupljene na travnjacima, a kojima pripadaju mnoge začinske i aromatične biljke primjere: *Salvia officinalis*, *Satureja montana*, *Taraxacum officinale*, *Thymus vulgaris* i dr. Spomenute vrste su ujedno i ljekovite biljke.

Tablica 1. Način korištenja inventariziranih svojti istraženih travnjaka Čičarije (izdvojeno prema World Economic Plants)

Table 1 Way of inventoried taxa use of surveyed Čičarija grasslands (according to World Economic Plants)

| Način korištenja svojti / Taxa way of use | Svojta / Taxon (No.) |
|---|----------------------|
| Hrana / Food | 32 |
| Dodaci hrani / Food additive | 29 |
| Hrana za životinje / Animal food | 46 |
| Medonosne biljke / Bee plants | 24 |
| Materijali – tvari / Materials – substances | 17 |
| Goriva / Fuels | 2 |
| Upotreba u društvu / Social uses | 1 |
| Otrovi za kralježnjake / Vertebrate poisons | 84 |
| Otrovi za beskrležnjake / Non-vertebrate poisons | 3 |
| Lijekovi / Medicines | 129 |
| Upotreba u okolišu / Environmental uses | 167 |
| Izvor gena / Gene resources | 22 |
| Štetni organizmi za biljku domaćina / Harmful organism host – Althost | 12 |
| Korovi / Weeds | 186 |

Materijali odnosno tvari (od kojih su najbrojnija esencijalna ulja, lipidi i tanini, a koja čine funkcionalnu hranu) zabilježeni su za 14 od 17 spomenutih, većinom ljekovitih biljaka. Radi esencijalnih ulja koriste se primjerice *Artemisia absinthium*, *Hyssopus officinalis*, *Juniperus communis*, *Salvia officinalis*, *Ruta graveolens* i dr. (tablica 2).

Zanimljivo je ovdje izdvojiti kategoriju samoniklo povrće (18 svojti i jedna pseudožitarica) koje bi se u budućnosti moglo više koristiti, u svježem, kuhanom ili prerađenom stanju (kiseljenje za zimnicu). Prema Vitasović-Kosić i sur. (2017.) na Čičariji je među lokalnim stanovništvom već zabilježena upotreba sljedećih vrsta samoniklog povrća: *Allium ameloprasum*, *Arctium lappa*, *Chenopodium album*, *Diplotaxis tenuifolia*, *Portulaca oleracea* i *Rumex acetosa*. Neke od njih se koriste i u blizini Čičarije na području općine Kršan (Vitasović-Kosić, 2018.). Te podatke potvrđuju Turner i sur. (2011.), gdje dodatno izdvajaju neke vrste koje se u Europi i mediteranskim zemljama također koriste, a zabilježene su na Čičariji te ovdje prikazane u dvije skupine:

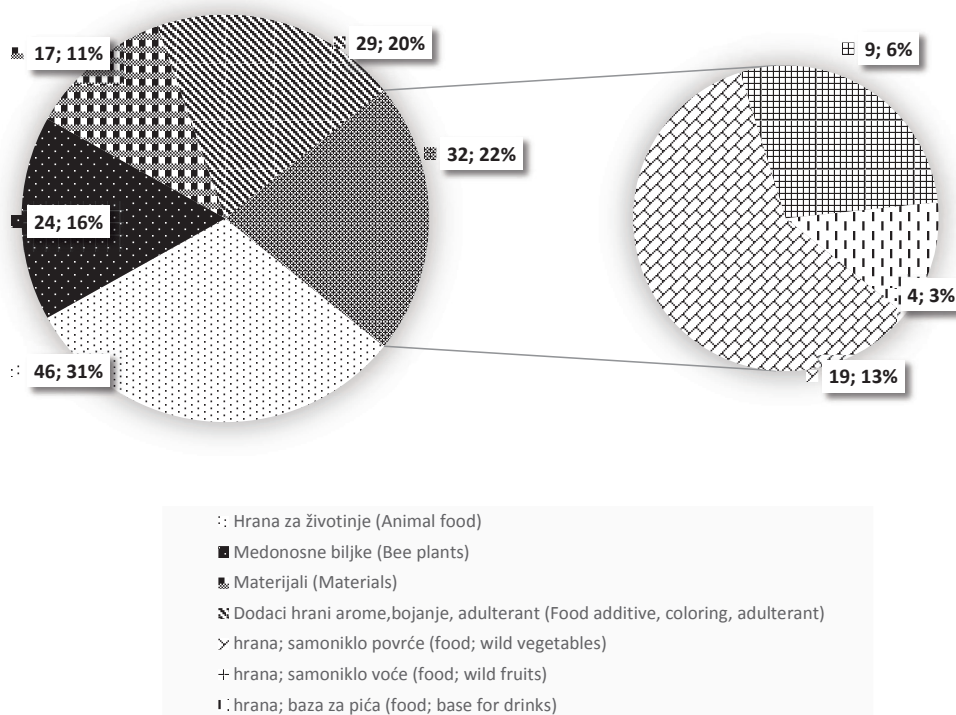
a) Korijenasto povrće (korijenje, lukovice, lupine, gomolji i rizomi)

**Allium* spp. (divlji luk, divlji češnjak), svojte rasprostranjene u prerijama umjerenog pojasa i šumama sjeverne hemisfere, u raznim dijelovima svijeta jedu se mnoge vrste, obično nakon kuhanja.

**Arctium lappa* i ostali spp. (čičak), najčešće u staništima šuma Euroazije te na ekološki uznemirenom tlu, prženi korijen starosti do 1 godine visoko je cijenjen u Japanu, u Engleskoj je sastojak domaćeg piva.

Campanula rapunculus (zvončić) zeljasta dvogodišnja biljka kamenjarskih pašnjaka, nalazimo je uz ceste i uz poteze živice, nekad široko uzgajana diljem Europe i Velike Britanije; zbog jestivog korijena ugodnog slatkog okusa koji podsjeća na orahe (lišće se također jede); tradicionalno se sakuplja u regiji Ligurija (Italija).

Lathyrus tuberosus zeljasta trajnica otvorenog tla, raste u Europi, gomolji se jedu sirovi i cijenjeni su kao međuobrok („snack“).



Slika 1. Broj svojti i oblik upotrebe travnjačkih svojti Čičarije
 Figure 1 Number of taxa and way of use of grassland taxa of Čičarija

Tablica 2. Popis vrsta i podvrsta travnjaka Čičarije korištenih u prehrani ljudi i životinja, kao dodaci prehrani, medonosne vrste i materijali (tvari)

Table 2 List of Čičarija grassland species and subspecies used like food and feed, as food supplements, honey species and materials (substances)

| | Svojta / Taxa | Hrana / Food | Dodaci hrani / Food additive | Hrana za životinje / Animal food | Medonosne biljke / Bee plants | Materijali / Materials |
|----|---|--|------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| 1 | <i>Achillea millefolium</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | |
| 2 | <i>Agrimonia eupatoria</i> L. | baza za pića beverage base | | | | esencijalna ulja essential oils tanini/bojilo tanins/dye |
| 3 | <i>Allium ameloprasum</i> L. | povrće vegetable | aromatiziranje flavoring | | | |
| 4 | <i>Alopecurus pratensis</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 5 | <i>Anthyllis vulneraria</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 6 | <i>Arctium lappa</i> L. | povrće vegetable | | | | |
| 7 | <i>Arrhenatherum elatius</i> L. J. Presl et C. Presl | | | silaža / silage | | |
| 8 | <i>Artemisia absinthium</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |
| 9 | <i>Artemisia vulgaris</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | |
| 10 | <i>Asphodelus albus</i> Mill. | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 11 | <i>Astragalus cicer</i> L. | | | silaža / silage | proizvodnja meda honey production | |
| 12 | <i>Astragalus glycyphyllos</i> L. | | | stočna hrana feed forage | | |
| 13 | <i>Borago officinalis</i> L. | potencijalno ulje/masnoća potential oil/fat povrće vegetable | aromatiziranje flavoring | | proizvodnja meda honey production | |
| 14 | <i>Briza media</i> L. | | | silaža / silage | | |
| 15 | <i>Bromus inermis</i> Leyss. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 16 | <i>Calamintha nepeta</i> L. Savi | baza za pića beverage base | aromatiziranje flavoring | | | |
| 17 | <i>Calluna vulgaris</i> L. Hull | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 18 | <i>Campanula rapunculus</i> L. | povrće vegetable | | | | |
| 19 | <i>Capsella bursa-pastoris</i> L. Medik. | povrće vegetable | | | | |
| 20 | <i>Carum carvi</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils lipidi / lipids |

| | | | | | | |
|----|---|---|--|--|--------------------------------------|--|
| 21 | <i>Gentaurea cyanus</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 22 | <i>Chamomilla recutita</i> L. Rauschert | baza za pića beverage base | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |
| 23 | <i>Chenopodium album</i> L. | pseudožitarica pseudocereal | | | | |
| 24 | <i>Cichorium intybus</i> L. | baza za pića beverage base | dijetna vlakna dietary fiber aromatiziranje flavoring | | | |
| 25 | <i>Clinopodium vulgare</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 26 | <i>Cornus mas</i> L. | baza za pića beverage base, voće / fruit | | | | |
| 27 | <i>Coronilla varia</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 28 | <i>Corylus avellana</i> L. | orah, ulje/masnoća walnut, oil/fat | | | | esencijalna ulja essential oils, lipidi / lipids, drvo / wood |
| 29 | <i>Crataegus monogyna</i> Jacq. | voće fruit, medicinska infuzija medical infusion | | | proizvodnja meda honey production | |
| 30 | <i>Cynodon dactylon</i> L. Pers. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 31 | <i>Dactylis glomerata</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 32 | <i>Diplotaxis tenuifolia</i> L. DC. | povrće vegetable | | | | |
| 33 | <i>Dipsacus fullonum</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 34 | <i>Echium vulgare</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 35 | <i>Elymus repens</i> L. Gould | | aromatiziranje flavoring | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 36 | <i>Festuca arundinacea</i> Schreb. | | | silaža / silage | | |
| 37 | <i>Festuca pratensis</i> Huds. | | | silaža / silage | | |
| 38 | <i>Festuca valesiaca</i> Schleich. ex Gaudin | | | silaža / silage | | |
| 39 | <i>Filipendula ulmaria</i> L. Maxim. | | aromatiziranje flavoring | | | |
| 40 | <i>Fragaria vesca</i> L. | voće / fruit | | | | |
| 41 | <i>Geum urbanum</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | |
| 42 | <i>Hyssopus officinalis</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |

| | | | | | | |
|----|---|---------------------|-----------------------------|--|--------------------------------------|------------------------------------|
| 43 | <i>Juniperus communis</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |
| 44 | <i>Koeleria macrantha</i> Ledeb. Schult. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 45 | <i>Lathyrus tuberosus</i> L. | povrće vegetable | | | | |
| 46 | <i>Lolium multiflorum</i> Lam. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 47 | <i>Lolium perenne</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 48 | <i>Lotus corniculatus</i> L. | | | stočna hrana feed forage | proizvodnja meda honey production | |
| 49 | <i>Lotus tenuis</i> Waldst. & Kit. ex Willd. | | | silaža / silage | | |
| 50 | <i>Malva sylvestris</i> L. | povrće vegetable | | | | |
| 51 | <i>Marrubium vulgare</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | proizvodnja meda honey production | |
| 52 | <i>Medicago lupulina</i> L. | | | silaža / silage | proizvodnja meda honey production | |
| 53 | <i>Medicago minima</i> L. Bartal. | | | silaža / silage | | |
| 54 | <i>Medicago sativa</i> L. subsp. <i>falcata</i> L. Arcang. | | | silaža / silage | | |
| 55 | <i>Melilotus officinalis</i> L. Lam. | | aromatiziranje flavoring | stočna hrana feed forage silaža / silage | proizvodnja meda honey production | |
| 56 | <i>Mentha pulegium</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | esencijalna ulja essential oils |
| 57 | <i>Muscari comosum</i> L. Mill. | povrće vegetable | | | | |
| 58 | <i>Onobrychis viciifolia</i> Scop. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | proizvodnja meda honey production | |
| 59 | <i>Papaver rhoeas</i> L. | | bojanje coloring | | | |
| 60 | <i>Phalaris arundinacea</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 61 | <i>Phleum pratense</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 62 | <i>Plantago lanceolata</i> L. | | | stočna hrana feed / silage | | |
| 63 | <i>Poa bulbosa</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 64 | <i>Poa pratensis</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |

| | | | | | | |
|----|--|--|-----------------------------|--|--------------------------------------|---|
| 65 | <i>Poa trivialis</i> L. | | | stočna hrana feed forage silaža / silage | | |
| 66 | <i>Portulaca oleracea</i> L. | povrće vegetable | | stočna hrana feed forage | | |
| 67 | <i>Prunus mahaleb</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | |
| 68 | <i>Prunus spinosa</i> L. | baza za pića beverage base voće / fruit | | | | |
| 69 | <i>Pyrus communis</i> L. | baza za pića beverage base, voće / fruit | | | | drvo / wood |
| 70 | <i>Rubus caesius</i> L. | voće / fruit | | | | |
| 71 | <i>Rumex acetosa</i> L. | povrće vegetable | | | | |
| 72 | <i>Ruta graveolens</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |
| 73 | <i>Salix caprea</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | tanini/bojilo tanins/dye drvo / wood |
| 74 | <i>Salvia officinalis</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |
| 75 | <i>Salvia sclarea</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |
| 76 | <i>Sambucus nigra</i> L. | baza za pića beverage base voće / fruit | | | | |
| 77 | <i>Satureja montana</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | |
| 78 | <i>Scabiosa columbaria</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 79 | <i>Scolymus hispanicus</i> L. | povrće vegetable | primjesa adulterant | | | |
| 80 | <i>Scorzonera hispanica</i> L. | povrće vegetable | | | | |
| 81 | <i>Scorzonera laciniata</i> L. | | | silaža / silage | | |
| 82 | <i>Silene vulgaris</i> Moench Garcke | povrće vegetable | | | | |
| 83 | <i>Solanum nigrum</i> L. | voće / fruit | | | | |
| 84 | <i>Stellaria media</i> L. Vill. | povrće vegetable | | | | |
| 85 | <i>Succisa pratensis</i> Moench | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 86 | <i>Symphytum officinale</i> L. | | | silaža / silage | | guma/smola rubber/resin lipidi / lipids |
| 87 | <i>Taraxacum officinale</i> F. H. Wigg. | baza za pića beverage base voće / fruit | aromatiziranje flavoring | | proizvodnja meda honey production | |
| 88 | <i>Thymus vulgaris</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |

| | | | | | | |
|-----|---|---------------------|-----------------------------|--|--------------------------------------|------------------------------------|
| 89 | <i>Tragopogon porrifolius</i> L. | povrće vegetable | | | | |
| 90 | <i>Tragopogon pratensis</i> L. | | | | proizvodnja meda honey production | |
| 91 | <i>Trifolium aureum</i> Pollich | povrće vegetable | | silaza / silage | | |
| 92 | <i>Trifolium campestre</i> Schreb. | | | silaza / silage | | |
| 93 | <i>Trifolium dubium</i> Sibth. | | | silaza / silage | proizvodnja meda honey production | |
| 94 | <i>Trifolium fragiferum</i> L. | | | silaza / silage | | |
| 95 | <i>Trifolium incarnatum</i> L. | povrće vegetable | | stočna hrana feed forage silaza / silage | proizvodnja meda honey production | |
| 96 | <i>Trifolium pratense</i> L. | | aromatiziranje flavoring | stočna hrana feed forage silaza / silage | proizvodnja meda honey production | |
| 97 | <i>Trifolium repens</i> L. | | | silaza / silage | | |
| 98 | <i>Trifolium striatum</i> L. | | | silaza / silage | | |
| 99 | <i>Trisetum flavescens</i> L. P. Beauv. | | | stočna hrana feed forage | | |
| 100 | <i>Tussilago farfara</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | proizvodnja meda honey production | |
| 101 | <i>Valeriana officinalis</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |
| 102 | <i>Vicia cracca</i> L. | | | stočna hrana feed forage | | |
| 103 | <i>Vicia sativa</i> L. subsp. <i>nigra</i> L. Ehrh. | | | stočna hrana feed forage | | |
| 104 | <i>Vicia tenuifolia</i> Roth | | | stočna hrana feed forage | | |
| 105 | <i>Vicia villosa</i> Roth subsp. <i>varia</i> Host Corb. | | | stočna hrana feed forage silaza / silage | | |
| 106 | <i>Viola odorata</i> L. | | aromatiziranje flavoring | | | esencijalna ulja essential oils |

Muscari comosum zeljasta trajnica obradivih polja diljem Europe, lukovice su već stoljećima konzumirane (nakon maceracije u hladnoj vodi radi smanjenja gorčine), u području istočnog Mediterana, posebno u južnoj Italiji, Albaniji i Grčkoj. Danas se široko uzgaja u Maroku i Alžiru za opsluživanje navedenih tržišta (Turner i sur., 2011.).

Korijen *Scorzonera hispanica* uzgaja se u srednjoj i južnoj Europi kao povrće (Granica i sur., 2015.), a mladi nadzemni dijelovi se jedu svježi u Turskoj (Tuzlaci, 2011.; Şenkardeş i sur., 2019.).

b) Jestive zeleni (lišće, stabljike, izdanci, uključujući morske alge)

Bazalni listovi *Capsella bursa-pastoris* visoko su cijenjeni za pomfrit i knedle u istočnoj Aziji; mladi plodovi jedu se kao dječji međuobrok („snack“) u Europi. Biljka se koristi u jelu od povrća zvanom „pistic“ (u predalpskom području Furlanije-Juljske krajine, Val Colvera) (Turner i sur., 2011.), dok se u južnoj Hercegovini kuha s mješavinom „divljeg zelja“ (Luczaj i Dolina, 2015.).

**Diplotaxis tenuifolia* uspijeva u južnoj i središnjoj Europi; sirovo lišće koristi se u salati.

Malva sylvestris koristi se u varivu slično divljem zelju „minestrella“ (Turner i sur., 2011.), dok se na području Kršana koristi kao biljni čaj protiv prehlade (Vitasović-Kosić, 2018.). Srodna *M. neglecta* se koristi na Čičariji za jelo.

**Portulaca oleracea* je jednogodišnja korovna biljka, koja često raste na ruderalnom staništu. Ona je vrlo popularno i često korišteno samoniklo povrće na Siciliji i u mnogim mediteranskim zemljama (Geraci i sur., 2018.) kao i na cijelom jadranskom području (Łuczaj i sur., 2019.) kao kuhana ili sirova salata. U sjeveroistočnoj, mediteranskoj Italiji skupljaju se mladi listovi posebno u proljeće te koriste za jelo - varivo pod skupnim imenom „*pistic*“ ili „*litum, fritta*“ (Paoletti i sur., 1995.; Dreon i Paoletti, 2009.) ili naziva „*prebuggiun, preboggion*“ u Liguriji (Bisio i Minuto, 1997., 1999.).

Vrsta **Rumex acetosa* koristi se najviše za juhe ili kao sirova „snack“ grickalica. U Ukrajini naziv „zeleni borsh“ označava bilo koju juhu od zelenog povrća, npr. *Rumex acetosa, Chenopodium album* i / ili *Urtica dioica*, što ukazuje na to da su u prošlosti miješane juhe mnogih vrsta samoniklog povrća mogle biti posvuda i češće korištene. Gore spomenute samonikle biljke i dalje se povremeno prodaju na ukrajinskim tržištima (Turner i sur., 2011.).

Vrsta *Scolymus hispanicus* raste u Europi, na oranicama i na staništima uz cestu. U mnogim područjima Sredozemlja cvatovi su se kuhali i jeli kao artičoke.

Stellaria media je malena jednogodišnja vrsta obradivih polja; mlade biljke jele su se u juhama i kao varivo, uglavnom u poljoprivrednim zajednicama Euroazije. Također je sastojak „*pistic*“ mješavine zelenog lisnatog samoniklog povrća (Turner i sur., 2011.).

Vrsta *Tragopogon porrifolius* i njegove podvrste, uobičajeno se koriste kuhani listovi i mladi izdanci na Siciliji u Italiji i u drugim mediteranskim zemljama (Geraci i sur., 2018.).

Ljekovita svojstva cijele biljke *Trifolium pratense* i *T. repens* su opisane i poznate za liječenje kašlja, prehlade, vrućice te kao antireumatik i purgativ (Kolodziejczyk-Czepas, 2016.) no za vrste *Trifolium aureum* i *T. incarnatum* koje se spominju kao potencijalno samoniklo povrće u dostupnoj literaturi nema opisanih upotreba.

Kao potencijalno zanimljivu vrstu za prehranu bilježimo još *Tragopogon pratensis* koji se u ovom radu (prema WEP) navodi kao medonosna, no poznato je da se u Italiji koriste kuhani listovi u mješavini sličnoj „divljem zelju“ koja se zove „*pistic*“. Raste u gotovo čitavoj Europi, na Kavkazu, u Sibiru i Iranu, dolazi na livadama i uz ceste. Jedu se sirovi ili kuhani mladi listovi, korijen i stabljika (Turner i sur., 2011.).

Zanimljivost je i vrsta *Tussilago farfara* prema WEP označen kao aroma, a u Turskoj se kuhani listovi koriste kao nadjev za tijesto, jedu s mučkanim jajima ili se od listova čak radi sarma (Tuzlaci, 2011.; Şenkardeş i sur., 2019.).

Oduvijek su stanovnici kopna bili vrlo konzervativni i „strašljivi“ u pogledu korištenja „novih“ namirnica, dok su stanovnici bliže morskoj obali i s otoka, skloni koristiti floru i faunu koja ih okružuje u svojoj svakodnevnoj prehrani od ranog djetinjstva. To se može objasniti manjim prinosom uzgajanih biljaka na manje plodnom zemljištu duž Mediterana, te zbog česte suše tijekom vegetacijske sezone i progresivne erozije zemljišta (Redžić, 2006.; Redžić i sur., 1989.; 2003.). Primjerice stanovnici Jadranske obale i južne Hercegovine bili su prisiljeni jesti „sve što je bilo zeleno“ kako bi preživjeli i othranili sljedeće naraštaje (Bakić, 1967.; Bakota, 1967.; Łuczaj i Dolina, 2015.; Łuczaj i sur., 2012., 2013., 2019.), dok su na drugim više izoliranim područjima tijekom godina gladi, ljudi iz straha i neznanja radije jeli „don“ (komade kože) s cipela ili koru bukve (Redžić, 2006.; Vitasović Kosić i sur., 2017.) umjesto samoniklog bilja.

Tri glavna problema s kojima se čovječanstvo suočava danas kad je riječ o ljudskoj prehrani mogli bi definirati sljedećim: 1. kako otkriti potencijalne izvore hrane i smanjiti glad koja postaje svakodnevna, 2. kako osigurati izvore zdrave hrane koja bi bila prihvatljiva za ljude (Redžić, 2006.) i 3. globalna COVID-19 pandemija. Spomenuti bi se problemi mogli ublažiti preradom lokalnih sirovina koje nalazimo u svom neposrednom okruženju, u ovom slučaju u Istri. Prema Turner-u i sur. (2011.) revalorizacija ovog tradicionalnog znanja morat će proći i kroz obrazovni okvir u školama i na sveučilištima, ali možda i kroz značajne promjene u programu mnogih nacionalnih kreatora prehrambenih i lokalnih politika te kulturnih dionika duž Mediterana: održavanje agrobiološke raznolikosti hrane moglo bi imati smisla samo ako se u naporima uzme u obzir neraskidivo povezana kulturna baština, ono što danas nazivamo „bio-kulturna raznolikost“.

ZAKLJUČAK

Zaključno smatramo da je zbog prirodnih datosti okruženja u Istri moguće povećanje proizvodnje hrane od samoniklih biljaka koje nas okružuju, kao i povećanje prerade u određene proizvode (npr. začina i dodataka hrani), pri tome imajući u vidu potrebu zaštite okoliša i aktualne klimatske promjene.

LITERATURA

1. Addis, G., Urga, K., Dikasso, D. (2005.): Ethnobotanical study of edible wild plants in some selected districts of Ethiopia. *Human Ecology*, 33(1): 83–118.
2. Agrahar-Murugkar, A., Subbulakshmi, G. (2005.): Nutritive values of wild edible fruits, berries, nuts, roots and species consumed by the Khasi tribes of India. *Ecology Food and Nutrition*, 44(3): 207–223.
3. Bakić, J. (1967.): "Divlja" fauna i flora jadranskog područja kao prirodni rezervoar živežnih namirnica. Društvo za proučavanje i unapređenje pomorstva Jugoslavije.
4. Bakota, M. (1967.): Poboljšanje ishrane produktima divlje prirode jadranskog područja. *Hrana i ishrana*, 8(3–4): 194–200.
5. Becker, B. (1983.): The contribution of wild plants to human nutrition in the Ferio (Northern Senegal). *Agroforestry Systems*, 1(3): 257–267.
6. Bertoša, M., Matijašić, R., ur. (2005.): Istarska enciklopedija, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb.
7. Bisio, A., Minuto, L. (1997.): Il preboggiun: leggenda e tradizione di una miscela di erbe selvatiche. In: *Il Cibo e il Corpo/Food and Body. Dal Cibo alla Cultura, dalla Cultura al Cibo / From Food to Culture, from Culture to Food*. 197–229. Guerci, A. Ed., Erga Edizioni.
8. Bisio, A., Minuto, L. (1999.): The prebuggiun. In: *Erbi Boni, Erbi degli Stregghi. Good Weeds, Witches' Weeds*. 34–36. Pieroni, A., Ed., Cologne, Koln.
9. Britta, M. O., Ho, T., Duyet, T., Nghia, H., Dung, X., Nhut, N. (2003.): Food, feed or medicine: The multiple functions of edible wild plants in Vietnam. *Economic Botany*, 57(1): 103–117.
10. Dreon, A. L., Paoletti, M. G. (2009.): The wild food (plants and insects) in western Friuli local knowledge (Friuli-Venezia Giulia, North Eastern Italy). *Konrad Thaler Memorial book, Contrib. Nat. Hist.*, 12(1): 461–488.
11. Filipčić, A. (1992.): Klima Hrvatske. *Geografski horizont*, 38(2): 26–35.
12. Fukarek, P. (1954.): Istraživanja flore i vegetacije Bosne i Hercegovine. *God. Biol. Inst. Univ. u Sarajevu*, 7(1–2): 111–168.
13. Geraci, A., Amato, F., Di Noto, G., Bazan, G., Schicchi, R. (2018.): The wild taxa utilized as vegetables in Sicily (Italy): a traditional component of the Mediterranean diet. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 14(1): 1–27.
14. Glew, R. S., Vander Jagt, D. J., Bosse, R., Huang, Y.-S., Chuang, L.-T., Glew, R. H. (2005.): The nutrient content of three edible plants of the Republic of Niger. *Journal of Food Composition and Analysis*, 18(1): 15–27.
15. Granica, S., Lohwasser, U., Jöhrer, K., Zidorn, C. (2015.): Qualitative and quantitative analyses of secondary metabolites in aerial and subaerial of *Scorzonera hispanica* L. (black salsify). *Food chemistry*, 173: 321–331.
16. Grlić, Lj. (1952.): O vitaminskoj vrijednosti našeg samoniklog jestivog bilja, *Acta Pharm. Yug.*, 2: 112–123.
17. Grlić, Lj. (1954.): Sadržaj askorbinske kiseline i karotina u našem divljem povrću, *Acta Pharm. Yug.*, 4: 115–118.
18. Grlić, Lj. (1980.): Samoniklo jestivo bilje. *Prosvjeta, Zagreb*, 1–335.
19. Hanazaki, N., Tamashiro, J. Y., Leitao-Filho, H. F., Beggosi, A. (2000.): Diversity of plant uses in two Caicara communities from the Atlantic Forest coast, Brazil. *Biodiversity and Conservation*, 9(5): 597–615.
20. Josifović, M. (ed.) (1989.): *Lekovite biljke SR Srbije*. Srpska akademija nauka i umetnosti, Knj. DXCVIII. *Odjel prirodnih i matematičkih nauka*, knj. 65, Beograd, 3–640.
21. Kolodziejczyk-Czepas, J. (2016.): *Trifolium* species—the latest findings on chemical profile, ethnomedicinal use and pharmacological properties. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 68(7): 845–861.
22. Kubiak-Martens, L. (1999.): The plant food component of the diet at the late.
23. Mesolithic (Ertebolle) settlement at Tybrind Vig, Denmark. *Vegetation History and Archeobotany*, 8(1–2): 117–127.
24. Kristensen, M., Balslev, H. (2003.): Perceptions, use and availability of woody plants among the Gouro-nsi in Burkina Faso. *Biodiversity and Conservation*, 12(8): 1715–1739.
25. Kušan, F. (1956.): *Ljekovito i srodno bilje*. Vlastita naklada, Zagreb, 3–279.

26. Ladio, A. (2000.): Edible wild plant use in a Mapuche community of northwestern Patagonia. *Human Ecology*, 28(1): 53–71.
27. Lockett, C. T., and L. E. Grivetti (2000.): Food related behaviours during drought: a study of rural Fulani, northeastern Nigeria. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 51(2): 91–107.
28. Łuczaj, Ł. (2008.): Archival data on wild food plants eaten in Poland in 1948. *J. Ethnobiology and Ethnomedicine*, 4(1): 1-19.
29. Łuczaj, Ł., Pieroni, A., Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Söukand, R., Svanberg, I., Kalle, R. (2012.): Wild food plant use in 21 st century Europe, the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. *Acta societatis botanicae poloniae*, 81(4).
30. Łuczaj, Ł., Köhler, P., Pirożnikow, E., Graniszewska, M., Pieroni, A., Gervasi, T. (2013.): Wild edible plants of Belarus: from Rostafiński's questionnaire of 1883 to the present. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 9(1): 1-18.
31. Łuczaj, Ł., Dolina, K. (2015.): A hundred years of change in wild vegetable use in southern Herzegovina. *Journal of Ethnopharmacology*, 166: 297-304.
32. Łuczaj Ł., Jug-Dujaković M., Dolina, K., Jeričević M., Vitasović-Kosić I. (2019.): The Ethnobotany and Biogeography of Wild Vegetables in the Adriatic Islands. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 15:18.
33. Moffett, L. (1991.): Pignut tubers from a Bronze age cremation at Barrow hills, Oxfordshire, and the importance of vegetable tubers in the prehistoric period. *Journal of Archaeological Science*, 18(2): 187–191.
34. Nikolić, T. ur. (2021.): Flora Croatica Database. Prirodoslovno - matematički fakultet, Sveučilište u Zagrebu.
35. Paoletti, M. G., Dreon, A. L., Lorenzoni, G. G. (1995.): Edible weeds "Pistic" found in W. Friuli (N.E. Italy). *Econ. Bot.*, 49(1): 26–30.
36. Pieroni, A. (2005.): Gathering food from the wild. In: *The Cultural History of Plants*. pp. 29–43. G. Prance and Nesbitt, M., Eds., Taylor & Francis, New York.
37. Pignatti, S. (2002.): *Flora d'Italia I-III. Edagricole*, Bologna.
38. Redžić, S., Lakušić, R., Grujić-Vasić, J., Tokić, S., Kalinić D. (1989.): Medicinal plants in the ecosystems of the mountains Igman and Bjelašnica. *Lekovite Sirovine*, 8: 5–14.
39. Redžić, S., Dalmatin, M., Hamidović, M., Kadić, J., Radević, M., Sevo, Lj. (2003.): Biodiversity, geo-diversity and protection of natural and cultural heritages. National Environmental Action Plan of Bosnia and Herzegovina. Issue of Federation of BIH and RS, Sarajevo, 67–76.
40. Redžić, S. (2006.): Wild Edible Plants and Their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina, *Ecology of Food and Nutrition*, 45(3): 189-232.
41. Sena, L. P., VanerJagt, D. J., Rivera, C., Tsin, A. T. C., Muhamadu, I., Mahamadou, O., Millson, M., Pastuszyn, A., Glew R. H. (1998.): Analysis of nutritional components of eight famine foods of the Republic of Nigeria. *Plant Foods for Human Nutrition*, 52(1): 17–30.
42. Şenkardes, İ., Bulut, G., Doğan, A., & Tuzlacı, E. (2019.): An Ethnobotanical Analysis on Wild Edible Plants of the Turkish Asteraceae Taxa. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 84(1): 17-28.
43. Tabuti, J. R. S., Dhillon, S. S., Lye K. A. (2004.): The status of wild food plants in Bulamogi Country Uganda. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 55(6): 485–498.
44. Turner, N. J., Łuczaj, Ł., Migliorini, P., Pieroni, A., Dreon, A. L., Sacchetti, L. E., Paoletti, M. G. (2011.): Edible and tended wild plants, traditional ecological knowledge and agroecology. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30(1-2): 198-225.
45. Tutin, T. G., Heywood, V. H., Burges, N. A., Moore, D. M., Valentine, D. H., Walters, S. M., Weeb, D. A. (eds.) (1964.-1980.): *Flora Europea*. Vol. I–V. Cambridge, London, New York, New Rochelle, Melbourne, Sydney: Cambridge University Press.
46. Tuzlacı E. (2011.): *Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri (Wild Food Plants and Herbal Dishes of Turkey)*. Alfa Yayınları, İstanbul, Türkiye.
47. Vitasović-Kosić I. (2018.): Tradicionalna upotreba samoniklog jestivog bilja na području općine Kršan (Istra, Hrvatska) - Traditional wild food plants used in Kršan municipality (Istria, Croatia). *Glasilo Future*, 1(1-2): 01-14.
48. Vitasović-Kosić, I., Britvec, M. (2014.): Florističke i vegetacijske značajke šumskih rubova I travnjaka Čičarije (Hrvatska). *Šumarski list*, 138(3-4): 167-182.
49. Vitasović-Kosić I., Juračak J., Łuczaj Ł. (2017.): Using Ellenberg-Pignatti values to estimate habitat preferences of wild food and medicinal plants: an example from northeastern Istria (Croatia). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 13: 31.

50. Vitasović Kosić, I., Kljak, K., Britvec, M., Grbeša, D. (2020.): Chemical composition and nutritional value of some dominant plant species on dry Mediterranean grasslands (Croatia). *Journal of Central European Agriculture*, 21(2): 398-408.
51. Wiersema, J. H., León, B. (2013.): *World Economic Plants: A Standard Reference*. 2nd ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, London, New York.

SUMMARY

Wild growing flora and fauna are not fully utilized in human nutrition. This paper presents the results of field botanical research and mainly herbaceous species and subspecies of dry Mediterranean grasslands and forest edges of the Čičarija area. During several vegetation seasons from spring to autumn, the area of Natura 2000 protected habitats (habitat 62A0) was floristically explored. In order to increase the possibility of food production and diversity of agricultural products, 106 taxa have been singled out and described here. Of the 32 species used as food (eg *Artium lappa*, *Scorzonera hispanica*, *Capsella bursa-pastoris*, *Diplotaxis tenuifolia*, *Rumex acetosa*, etc.), most are wild vegetables (19 taxa), 9 taxa are used as wild fruits and 4 taxa as a base for making drinks. Of the 46 species used as animal feed, most belong to the grass family (Poaceae), there are also 3 species used as wild vegetables (*Portulaca oleracea*, *Trifolium incarnatum* and *T. aureum*) and 3 as aromas (*Elymus repens*, *Melilotus officinalis* and *Trifolium pratense*). Among them we also find 8 honey plants (eg *Marrubium vulgare*, *Melilotus officinalis*). In the category of materials or substances we find plants such as *Hyssopus officinalis*, *Juniperus communis*, *Salvia officinalis* and others. Increasing food production from wild plants that surround us, as well as increasing processing in certain products (eg spices and food additives) is possible, bearing in mind the need for environmental protection and current climate change.

Key words: edible plants, food additive, honey plants, wild-growing food resources, functional food, Čičarija

