

**ХУМБОЛТОВ
КЛУБ
СРБИЈЕ**

15

ГЛАСНИК



MITTEILUNGEN

15

**HUMBOLDT-
CLUB
SERBIEN**

Садржај

Humboldt-Kolleg 2013

Luka Č. Popović

Ресурси подунавског региона: могућности сарадње и коришћења / Ressourcen der Donau-Region: Möglichkeiten zur Nutzung und Zusammenarbeit / Resources of Danubian Region: the Possibility of Cooperation and Utilization

3

Vesti iz Kluba

Лука Ч. Поповић

Извештај о раду Хумболтовог клуба Србије од марта 2012. до фебруара 2013. године

15

Преглед предавања одржаних у организацији Хумболтовог клуба Србије од марта 2012. до фебруара 2013. године

17

Мелита Видаковић

Изборна скупштина Хумболтовог клуба Србије 2013.

17

Александра Кочовић

Конференција „Дани Немачке“ (Правни факултет Универзитета у Београду)

19

Članci

Ljiljana Gojković Bukarica

Rezveratrol: Sveti Gral?

21

Djordje S. Kostić

U traganju za gastronomskim nasleđem

29

In memoriam

Миљивој Вучковић - Драган Нонић - Бранко Стајић

Проф. др Војислав А. Стаменковић

43

Miodrag Vukčević

Prof. dr Zoran Žiletić

45

**HUMBOLDT-KOLLEG
Belgrade 2013
June 12 - 15, 2013**



**РЕСУРСИ ПОДУНАВСКОГ РЕГИОНА:
МОГУЋНОСТИ САРАДЊЕ И КОРИШЋЕЊА**

**RESSOURCEN DER DONAU-REGION:
MOGLICHKEITEN ZUR NUTZUNG UND ZUSAMMENARBEIT**

**RESOURCES OF DANUBIAN REGION:
THE POSSIBILITY OF COOPERATION AND UTILIZATION**

Venue: The Fest Hall of Serbian Academy Science and Art (SASA) and Main Building of the University of Belgrade (hereafter Rectorate).

More than 100 scientists from 12 countries (mostly countries of the Danube region) attended the Kolleg held in Belgrade (June 12 – 15th, 2013). The aim of the Kolleg was to develop collaborations between scientists from the Danube region, and present-discuss some open questions which may be interesting as subjects of the future collaborations.

Summary of the Kolleg Belgrad 2013

The Kolleg started on June 12th, 2013 at 18h with the Exhibition “Die Dunau – Made in Germany” that was set up in the garden of the Rectorate of the Belgrade University. The reception started at 19:30 in the entrance Hall of the Rectorate. At the beginning of the reception, Prof. Dr. Luka Č. Popović (President of the HCS and Chair of the SOC of the Kolleg) gave a short speech, introducing the German Ambassador in Serbia, his Excellence Heinz Wilhelm and vice-Rector of the Belgrade University Prof. Dr. Ivanka Popović. After that Sir Heinz Wilhelm gave a short speech, and Prof. Ivanka Popović welcomed the participants. During this part a Strings Quartet was playing the classical music (about the Danube). Note here that the exhibition was setting up in the garden of Rectorate and due to bad weather the participants could only partly see photos. Therefore, the exhibition also was presented on June 13th, where the majority of participants were able to see the exhibition during the lunch break.

On June 13th, 2013, at 10h a.m. we started with the opening ceremony in the

Fest Hall of the Serbian Academy of Science and Art (SASA). At opening ceremony following VIPs were presented: Prof. Ljubiša Rakić, Vice-president of the SASA, Dr. Radoslav Žikić, the Deputy of Minister for Education, Science and Technological Development, Prof. Ivanka Popović, Vice-Rector of the Belgrade University, Prof. Miroslav Vesković, Rector of the University of Novi Sad, Dr. Matthias Müller-Wieferig, Director of the Goethe Institute in Serbia. As a mediator, the Secretary of the Humboldt-Club Serbia (HCS), Dr Melita Vidaković invited Prof. Dr. Luka Č. Popović to welcome the participants. He welcomed the participants and special guests of the Kolleg. After that Acad. Prof. Lj. Rakić welcomed the participants on behalf of the SASA, and Dr Gizela Janetzke welcomed the participants on behalf of the Alexander von Humboldt Foundation.

The scientific program started after the opening ceremony. The first lecturer, Prof. Erhard Busek was talking about the regional collaboration. Further in the report we will not quote each lecture and lecturer, we will only point out those parts that differed from the program. In the morning session, Prof. Vidojko Jović canceled his presentation (due to the health problem), but the other lectures lasting longer than planned in the program and covered this time.

After light lunch, organized in the Club of the University of Belgrade, the afternoon sessions (parallel sessions in two halls) were organized as it was planned in the program.

The scientific program ended at 16:30h, after that the participants were transported by buses to the harbor and the cruise on Danube started at 17h. During the cruise, writer Prof. Zoran Živković, with two narrators (interpreter on German and English), read (in Serbian) selected chapters from the book "Five Wonders of the Danube". At the same time, the artistic photos made by Mr Zamurović were shown on the screen. The program was finished at 21h and buses transported the participants to hotels.

On June 14th, 2013 the scientific lectures were given as it was planned in the program. The lectures were held in two separated Halls and scientific part lasted until 19:30, with a break for Lunch (served in the Club of the University of Belgrade) and coffee breaks.

The conference dinner started at 20:30 p.m. in the restaurant "Tri Šešira" ("Three hats"), the oldest restaurant in Skadarlija bohemian quarter. During the dinner, a music orchestra was playing; and an artist performed the show, about the bohemian quarter (in English and German).

On June 15th we started with presentation of the Alexander von Humboldt foundation (AvH) by Dr. Gisela Janetzke and Ms Guelay Sagirli. We informed a wide academic society in Serbia about this event and it was open to public, consequently this session was attended by over 150 participants (mostly young re-

searchers). After the session, during the coffee break, the young researchers had an opportunity to personally talk to Dr. Gisela Janetzke and Ms Guelay Sagirli. The presentation of the AvH foundation lasting longer (due to questions and discussions) than it was planned in the program, as well as the talk of Dr. Frens Stoeckel (after coffee break). Additionally Dr. Žikić (from Ministry) and Prof. Vera Dondur (from the National Council for Science) canceled (in the morning) participation (due to health and family problems), therefore the Round table discussion was shortened, i.e. Prof. Dr. Ivanka Popović (Vice-Rector) and Dr. Frens Stoeckel (director of DAAD for Serbia) gave just a few words. The afternoon section was as planned in the program, only the lecture of Prof. Vladimir Kanjuh was canceled (in last minute, also due to the health problem).

Officially, Kolleg was finished on June 15th, 2013 at 17.30h. During the closing ceremony, Dr. Gisela Janetzke and Ms Guelay Sagirli gave a short speech and handed presents to persons involved in the organization. Prof. L. Č. Popović gave a short speech and presented a brief. With this the Kolleg was officially closed and after that a city-tour was organized for all participants interested in.

Statistics

The Kolleg was attended by 115 registered participants; of them 43 Humboldtians, 39 young researchers, 33 other researchers. The participants were from 12 countries: Germany, Austria, Switzerland, UK, US, Croatia, Hungary, Romania, Bulgaria, Ukraine, Poland and Serbia. There were 62 lectures and 14 posters organized in 12 sessions. The subjects of discussions were: ecology, water management, renewable energy, environment, agriculture, health and humanity issues, cultural heritage, history, archeology, education and science. Additionally, the Kolleg encompassed an exhibition and a culture event on the boat and presentation of the Alexander von Humboldt Foundation.

The information can be found at <http://www.humboldt-serbia.ac.rs/kolleg2013/index.html>, and we published the Book of abstracts (<http://www.humboldt-serbia.ac.rs/kolleg2013/pics/abstract.pdf>), and we published as well as the the Proceedings of the Conference (<http://www.humboldt-serbia.ac.rs/intro.html>).

Strengthening the Humboldt network and the inclusion of junior researchers

From the point of strengthening the Humboldt network, the Kolleg was a complete success. Especially, a significant number of Humboldtians participated, 43 of them, mostly from the region (Croatia, Bulgaria, Hungary, Romania and Serbia). The activities during Kolleg were connected with discussion of the Humboldtians about possible collaborations in the region, in various fields.

From the point of the inclusion of junior researchers, the Kolleg also had a success, since the Kolleg was attended by 39 young researchers, and they participated actively in the program. Beside this, very important (especially for Serbian young researchers, since during the last several years there is a lack of applications on the Humboldt fellow position from Serbia) was the presentation of the possibilities that Alexander von Humboldt Foundation offers (given by Dr. Gisela Janetzke and Ms Guelay Sagirli). We hope that it will result in more successful applications from Serbia in the near future.

The Kolleg has given opportunity to scientists from the Danube region to initiate and strengthen collaboration in different fields (from agriculture, water management to the culture, education and science) and we hope that, as the result of the Kolleg, we will see more cooperation in the region, in the nearest future.

Luka Č. Popović
President of the Humboldt-Club Serbien
and
Chair of the SOC of Kolleg Belgrade 2013

KOLLEG 2013 - PHOTOS

Reception:
Prof. Dr. Ivanka Popović,
Prof. Dr. Luka Popović
and
German ambasadr Heinz Wilhelm



Reception:
L. Č. Popović and H. Wilhelm



Reception:
Group photo

Reception:
String quartet



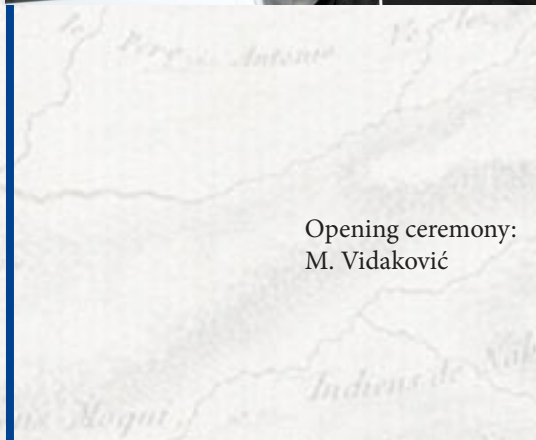
Exhibition:
Dunau – Made in Germany
(the garden of Rectorat)

Exhibition:
Dunau – Made in Germany
(the garden of Rectorat)





Opening ceremony:
L. Č. Popović



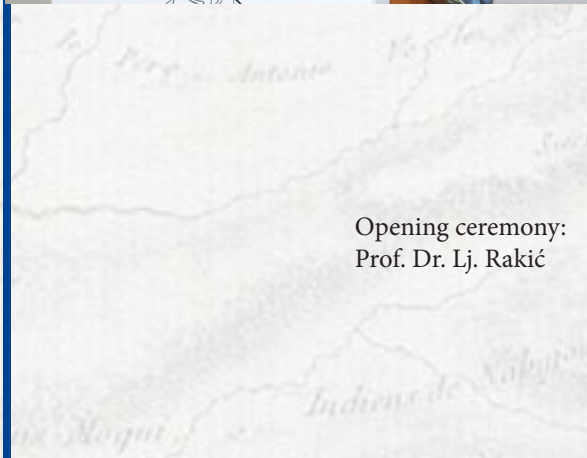
Opening ceremony:
M. Vidaković



Opening ceremony: G. Sagirli, L. Č. Popović, M. Vidaković



Opening ceremony:
Dr. G. Janetzke



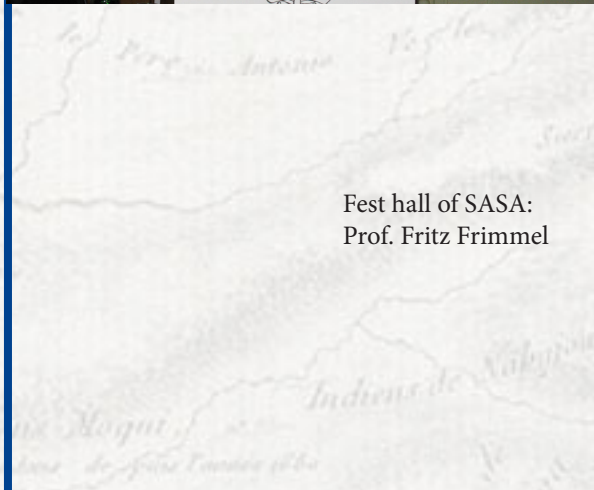
Opening ceremony:
Prof. Dr. Lj. Rakić



Conference photo (in front of the fest hall of SASA)



Fest hall of SASA:
Prof. Erhard Busek



Fest hall of SASA:
Prof. Fritz Frimmel



Fest hall of SASA: Opening ceremon



Cruise on the Danube





Conference dinner in "Tri šešira" (Three hats)





Fest hall of UB: During the presentation of the Alexander von Humboldt foundation





VESTI IZ KLUBA

Извештај о раду Хумболтовог клуба Србије од марта 2012. до фебруара 2013. године

У 2012. години, Управа Хумболтовог клуба Србије је наставила са активно стима које су се одвијале у четири правца: Организовање предавања, припремање Колега 2013. године, припремање Гласника Клуба и административне активности.

Предавања у организацији Клуба. У 2012. Години одржано је укупно пет предавања, од чега три предавања после Скупштине одржане у марту 2013. У организацији Клуба предавања су одржали: новинар и публициста Станко Стоиљковић, наш члан проф. Љиљана Букарица-Гојковић, проф. Мартин Гаскел. Наслове предавања са кратким апстрактима дајемо у додатку овог извештаја. Два предавања су одржана у Римској дворани Библиотеке града Београда, а предавање проф. Љиљане Букарице-Гојковић је одржано у Свечаној сали факултета техничких наука, у сарадњи са Удружењем хумболтоваца и ДААД стипендиса при Универзитету у Новом Саду. Предавања у Римској дворани су била доста посећена, међутим на предавањима је био мали број чланова Клуба.

Поред ових предавања, у суорганизацији Клуба, одржана је и радионица "Активне галаксије и гравитациона сочива" (Workshop on Active Galactic Nuclei and Gravitational Lenses), од 24. до 28. априла 2012. Године у Андруљу (Фрушка Гора), на којој је било 32 учесника из укупно седам земаља. Скуп је био делимично финансиран од стране Хумболтове фондације, а у оквиру пројекта којим са Немачке страни руководи проф. Волфрам Колачни (Wolfram Kolatschny), а са Српске потписник овог извештаја. Уз овај скуп, одржан је и састанак Управног и Надзорног одбора, на коме се расправљало о раду Клуба у наредном периоду и где је донесена одлука да се крене у организацију Колега 2013.

Колег 2013. Једна од основних активности Клуба била је рад на конкурсима

за Колег (почетком 2012) под насловом *Ресурси Подунавског региона: Могућност сарадње и коришћења*, који треба да се одржи од 12. до 16. јуна 2013. године у Београду. Хумболтова фондација је одобрила Клубу средства за организацију овог скупа у јулу 2012. године и после тога се кренуло у реализацију овог пројекта. Одређени су чланови Програмског и Организационог одбора, урађена је интернет презентација Скупа (видети презентацију на интернет страници <http://www.humboldt-serbia.ac.rs/kolleg2013/index.html>), и направљен је прелиминарни програм Скупа. Поред тога, Управа је радила на добијању покровитељства од стране Српске академије наука и уметности (САНУ) и Универзитета у Београду (наравно уз свестрану подршку наших чланова), што је успешно завршено, а САНУ и Универзитет у Београду су одобрили и бесплатно коришћење свечаних сала у периоду одржавања Скупа.

Гласник Клуба. У 2012. се радило на издавању бр. 15 Гласника Хумболтовог клуба Србије. Гласник бр. 14 је публикован у електронском издању, а поред овог броја сви до сада издати бројеви Гласника се могу наћи на сајту <http://www.humboldt-serbia.ac.rs/glasnik.php>. Користим прилику да се захвалим нашем колеги Ђорђу С. Костићу који је уложио доста рада у припреми бр. 14 и обезбедио електронске верзије осталих бројева Гласника.

Административне активности. Управа Клуба је обављала све потребне административне послове. Почетком 2012. године поднет је финансијски извештај (по новом закону, без обзира што тада нисмо имали рачун). Отворен је жиро-рачун Клуба (290-29256-97) код Универзал банке. Отварање рачуна је било неопходно због потреба организовања Колега 2013. и будућих донација од Хумболтове фондације. Председник клуба је био на пријему поводом дана Немачке, а у новембру 2012. године, председник је посетио Хумболтову фондацију у Бону, где је имао састанак са секретаром одељења за Европу, др Катарином Боде-Фукс, референтом задуженим за нас, и госпођом Гелаж Сагирили. На овом састанку разговарало се о : Колегу 2013, малом броју апликаната за Хумболтову стипендију из Србије, малом броју оних који су добили стипендију у протеклом периоду и о могућност финансијске подршке раду Хумболтовог клуба Србије.

Поред ових активности, Управа свакодневно одговара на питања младих који су заинтересовани за сарадњу са немачким колегама или за конкурисање за стипендију код Хумболтове фондације, као и редовно информише чланство о новостима везаним за Клуб и могућностима сарадње са Немачком.

Извештај поднео:

Лука Ч. Поповић

Председник Хумболтовог клуба Србије

Преглед предавања одржаних у организацији Хумболтовог клуба Србије од марта 2012. до фебруара 2013. године

1. Нови Сад, 21. мај 2012. године, Свечана сала Технолошког факултета,
Универзитета у Новом Саду

Предавач: проф. др Љиљана Гојковић-Букарица, професор Медицинског
факултета

Предавање: Како бити успешан у терапији кардоваскуларних обољења?

2. Београд, 06. јун 2012. године, Римска дворана Библиотеке града Београда

Предавач: Станко Стоилковић, новинар и публициста

Предавање: Хоће ли машине искоренити људе?

3. Београд, 30. октобар 2012. године, Римска дворана Библиотеке града
Београда

Предавач: проф. др Мартин Гаскел, Универзитет Валапарасо, Чиле

Предавање: Како научници гледају на велика питања о Вациони?



Излет чланова Химболтовог клуба на Оплепац

Изборна скупштина Хумболтовог клуба Србије 2013.

28. 02. 2013. Goethe Institute, Београд

Дана 28. фебруара 2013. године у Гетеовом институту одржана је изборна Скупштина Хумболтовог клуба Србије. На Скупштини је изабрано радно председништво Скупштине у саставу академик проф. др. Љубомир Максимовић (председавајући), проф. др Бранимир Јованчићевић и др Мелита Видаковић. На Скупштини је прво председник Клуба у предходном мандату, Лука Ч. Поповић поднео извештај о раду Клуба у предходном периоду (извештај је дат у овом броју *Гласника*), који је једногласно усвојен.

После извештаја, приступило се избору нових чланова Управног и Надзорног одбора Клуба за наредни период од две године. У Управни одбор изабани су: Лука Ч. Поповић (председни), Мирко Коматина (потпредседник), Слободан Марковић (потпредседник), Мелита Видаковић (секретар), Љиљана Гојковић-Букарица (члан), Марија Гавровић-Јанкуловић (члан) и Ана Костов (члан). У Надзорни одбор изабрани су: Бранимир Јованчићевић (председник), Јасмина Марковић-Липковски (члан) и Мирослав Марчета (члан).

Током Скупштине се расправљало о оснивању Одбора научних области при Хумболтовом клубу Србије, који би имао за циљ: 1) Размену информација о стању у истраживањима и образовању у појединим областима, и 2) Размену искуства и информација о заинтересованости младих истраживача за коришћење Хумболтове стипендије, тј. налажење начина за повећања броја младих истраживача који аплицирају и добијају Хумболтову стипендију. Оснивање Одбора је једногласно прихваћено.

Мелита Видаковић

Конференција „Дани Немачке“ (Правни факултет Универзитета у Београду)

Европско удружење студената права и младих правника - ЕЛСА Београд, организовала је 6. и 7. марта 2013. године на Правном факултету Универзитета у Београду конференцију „Дани Немачке“.

Конференција представља део традиционалног ЕЛСА пројекта "Дипломатски дани" која има за циљ да студентима права и младим правницима представи право и културу страних земаља, као и могућности које им се пружају стручним усавршавањем у иностранству.

Конференцију је отворио почасни гост, немачки амбасадор у Србији Њ.Е. Heinz George Wilhelm, који је у свом излагању говорио о немачкој правној и културној баштини, одговарао на питања студената и пружио подршку студентима у одлуци за даље усавршавање свог академског знања у Немачкој.

Поздравнуреч одржао је и декан Правног факултета Универзитета у Београду проф. др Сима Аврамовић, док су професори Правног факултета проф. др Милан Шкулић и проф. др Зоран Стојановић (стипендиста Фондације Александер фон Хумболт) говорили о сличностима и разликама немачког и српског права, као и утицају немачког законодавства на домаће.



(С лева на десно): др Лука Ч. Поповић, председник ХКС, др Frens Shtokel, директор ДААД-а, Александар Марић, председник ИСОБ-а, др Дарко Трифуновић, представник ИЦТ-а (International Institute for Counter-Terrorism), Горан Милојевић, председник ЕЛСА Београд, проф. др Милан Шкулић, редовни професор Правног факултета БУ, Њ. Е. амбасадор Немачке у Србији Heinz George Wilhelm, Сандра Радан, потпредседница ЕЛСА Београд, Александра Кочовић, потпредседница ЕЛСА Београд

Др Дарко Трифуновић са Међународног института за борбу против тероризма информисао је студенте о савременим изазовима и безбедној ситуацији Србије и Немачке.

Учесници конференције били су и представници релевантних немачких фондација – ДААД (др Френс Штокел, Александра Лакић), као и Конрад Аденауер Штифтунг (господин Хенри Боне), који су студентима приближили програме академске размене које стипендирају и услове за стицање стипендија.

Др Лука Ч. Поповић представио је рад Хумболтовог клуба Србије и могућности које пружа Фондација Александер фон Хумболт.

У име Међународне организације - ГИЗ, госпођица Брита Ламберц и господин Јан Флаше презентовали су пројекте које тренутно реализују у Србији ("Јачање структура за оснаживање и партиципацију младих" и "Правну реформу").

Конференција је окончана доделом захвалница учесницима. Велики одзив студената јасан је показатељ заинтересованости за немачку правну и културну баштину, као и усмерености ка усавршавању у сарадњи са немачким институцијама.

Александра Кочовић



Представљање активности Фондације Александер фон Хумболт и Хумболтовог клуба Србије на Скупу.



ČLANCI

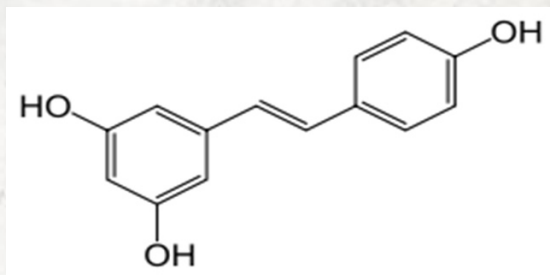
Ljiljana Gojković Bukarica Rezveratrol: Sveti Gral?

Abstract. Resveratrol, *trans*-3,5,4'-trihydroxy stilbene is a naturally occurring phytoalexin present in many different types of nutrients which we consume on daily basis. There are two isoforms of resveratrol: *cis*- and *trans*-resveratrol. *Trans*-resveratrol is biologically active isoform. The main source of resveratrol is grape skin. Also, resveratrol is present in fruits such as pomegranate, cranberry, lingberry, bilberry, mulberry, deer berry, blueberry, sparkleberry, partridgeberry, jackfruit, and in a peanut orchid tree, pine, corn lily, white hellebore, eucalyptus and spruce. Resveratrol has anti-cancer and anti-inflammatory effects and beneficial cardiovascular effects. This polyphenol plays the most important role in the epidemiological phenomenon called "French paradox" (existence of cardiovascular risk factors with low incidence/mortality rates which may attribute to moderate consumption of red wine). There were around 5000 published articles about biological properties of resveratrol and its health benefits, from 1940 until now. The studies were performed on the different cells, isolated animal organs, animals and humans. The following will describe the most important biological effects of resveratrol.

Najpoznatiji lekovi koji se decenijama primenjuju u savremenoj medicini su izolovani iz biljaka ili životinja: aspirin iz kore vrbe, morfin i kodein iz nezrelih kapsula maka, digitalis iz jagorčevine, kaptopril iz zmijskog otrova, statini iz morskih algi, citostatici iz mirte i tisovine i dr. U poslednje 2 decenije, nikada ni jedna supstanca nije probudila toliko interesovanje naučne javnosti kao rezveratrol. U prilog ovome govori podataka, da je do 2000. god. broj naučnih radova koji se mogu pronaći na elektronskoj biblioteci Pubmed, bio do 500, a danas ih ima preko 5000 hiljada. Koji su razlozi za ovo interesovanje? Možda je to eksplozija u naučnoj javnosti koju je izazvao rad Davida Sinclera sa Harvard univerziteta. U svojim radovima on je pokazao da primena rezveratrola produžava život kod 7 vrsta životinja (mušice, crvi i dr.) za 70%. San o beskonačnosti muči čoveka hiljadama godina! A možda je razlog mnogo jednostavniji. Svi ljubitelji dobrog crvenog vina, želeli bi da veruju da je ono i korisno za zdravlje. Kakav raj za vinopije! Nema ništa bolje kada i nauka, daje dokaze da je ono što se voli i dobro za zdravlje. Obično to nije slučaj, pa kažu da sve je sve što nam prija opasno po život (slatkiši, crveno meso, cigarete, nekretanje i dr.). Farmakolozi postavljaju 3 pitanja pre široke primene rezveratrola: šta se može postići (farmakološko dejstvo), koliko (dnevna doza) i kako (oblik unosa)?

Šta je rezveratrol?

Prvi put ga je opisao Michio Takaoka u japanskom naučnom časopisu 1939. godine. Izolovan je iz biljke čemerike (*Veratrum album*), otrovne i poznate farmakognoziji. Rezveratrol je ime dobio kao rezorcinolski derivat biljaka iz roda *Veratrum* (Sl. 1).



Slika 1. Hemijska struktura rezveratrola (*trans*-3,4,5-trihidroksistilben).

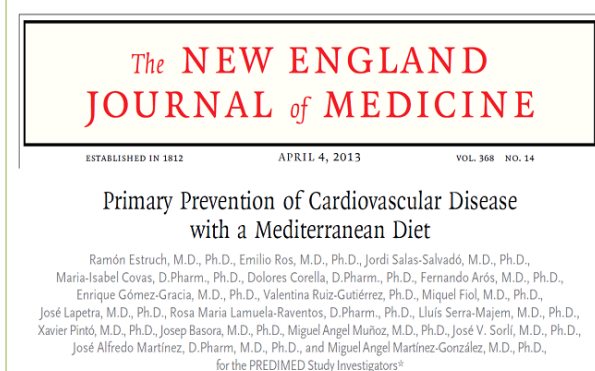
Rezveratrol je polifenol, stilben, prisutan u više od 70 biljnih vrsta: grožđe, trnjina, borovnica, brusnica, drenjina, nar, crni dud, kikiriki, eukaliptus, kakao, bor, kukuruz, ljiljan, eukaliptus, smreka i dr. Najbogatiji prirodni izvor rezveratrola je lekovita biljka, *Polygonum cuspidatum*, u našem narodu nazvana troskot ili srčika, a u Japanu „Kojokon“. Biljni ekstrakt koji je sadržao rezveratrol koristio se u japanskoj i kineskoj tradicionalnoj medicini za liječenje gljivičnih infekcija, raznih kožnih oboljenja, bolesti jetre i kardiovaskularnih bolesti. Jovan Tucakov navodi da se u našem narodu troskot koristi za lečenje srčanih tegoba. Količina rezveratrola u 100 g korena troskota je 100 puta veća (300 mg) od njegove količine u 1 l crvenog vina (3 mg-15 mg). U Kini se se rezveratrol izoluje iz *Polygonum cuspidatum*, pa se potom izvozi kao čista supstanca, spremna za pripremu dijetetskih proizvoda i lekova. U groždju sorte *Vitis vinifera* (koristi se za pravljenje vina) najveća količina rezveratrola se nalazi u zelenim grančicama i pokožici zrna i semena.

Rezveratrol pripada grupi supstanci koje nazivamo biljni polifenoli (Slika 1). To su jedinjenja koja se nalaze u hrani biljnog porekla, prevashodno u voću i povrću. Daju ukus i boju hrani u kojoj se nalaze. Takođe, imaju ulogu u zaštiti biljaka od UV zračenja, patogena i fizioloških oštećenja, pa ih nazivaju i prirodnim biljnim antibioticima. Glavna karakteristika hemijske strukture ove grupe jedinjenja jeste prisustvo hidroksilnih grupa na aromatičnim prstenovima. Polifenoli se, na osnovu broja fenolnih prstenova i načina na koji se oni međusobno povezuju, mogu podeliti u dve velike grupe: flavonoidi i neflavonoidni polifenoli-u koje spada i rezveratrol.

Epidemiološke studije

Veliki broj epidemioloških studija sugeriše postojanje negativne korelacije između potrošnje hrane koja sadrži visoku koncentraciju polifenola (voće, povrće, kakao sadržan u čokoladi, itd.) ili pića (vino, posebno crveno vino, sok od grožđa, kafa, čaj, itd.) i učestalosti kardiovaskularnih bolesti. Popularan izraz „Francuski

paradoks“, koji je prvi opisao St. Leger sa saradnicima (1979), ističe relativno nisku incidencu kardiovaskularnih bolesti među francuskim stanovništvom, nasuprot unosu velike količine zasićenih masnih kiselina koji je glavni faktor za nastanak koronarne bolesti. Smrtnost od alkoholizma u Francuskoj je najveća u Bretanji gde se piju jaka alkoholna pića (kalvados), a najmanja na jugu Francuske (Medok) gde se pije crveno vino. Opsežne epidemiološke studije (MONICA, Framingham i Studija sedam zemalja) tokom koje su korišćeni identični kriterijumi za određivanje stope koronarne bolesti u različitim populacijama, potvrdila je smanjenje stope koronarnih događaja od severa do juga Europe. Upadljivo, niska stopa koronarnih događaja koja je zabeležena tokom opisanih istraživanja u Francuskoj, Kritu i u ostalim mediteranskim zemljama bila je u negativnoj korelaciji sa prisustvom faktora rizika u tim populacijama (npr. povišen krvni pritisak, visok LDL, nizak HDL holesterol, gojaznost, sedatarni način života, pušenje i dijabet). Iako su faktori rizika bili slični u populacijama drugih razvijenih zemalja zapadne Evrope, kod njih je stopa koronarnih događaja bila znatno veća. U ovim istraživanjima, Srbija je svrstana u zemlje izrazito povećanog rizika za nastanak kardiovaskularnih oboljenja, zajedno sa Turskom, Rusijom i Rumunijom. Jaka negativna korelacija između umerenog konzumiranja alkoholnih pića (čša vina dnevno) i smrtnosti od koronarne bolesti ili ishemijskog moždanog udara priznata je pre mnogo godina. Tako su tokom 1990-ih, Fitzpatrick i sar. (1993) primetili da sok od grožđa, kao i ekstrakti pokožice zrna grožđa dovode do endotel-zavisne vazorelaksacije. Ovo je prva studija koja je zabeležila endotel-zavisnu vazorelaksaciju izazvanu različitim vinima i ukazala da polifenoli vina povećavaju proizvodnju azot-onoksida (NO) u endotelu krvnih sudova. Međutim, sigurno je da koncentracija rezveratrola u vinu zavisi od načina proizvodnje vina. Studija Flesch-a i saradnika je pokazala da su samo Francuska i Italijanska crna vina, koja su čuvana u bačvama od hrastovine (Bordeaux, Barolo, Chateauneuf du Pape) širila koronarna krvne sudove. Procenat fenolnih jedinjenja u ovim vinima je bio značajno veći nego kod drugih ispitivanih crnih vina (Valpolicella, Ahr Spatburgunder) ili belih vina (Chardonnay, Mosel-Riesling) koja nisu delovala na krvne sudove.



Slika 2. Original rad o uticaju mediteranskog načina ishrane na prevenciju kardiovaskularnih oboljenja

Danas, na osnovu velikog broja sprovedenih studija sa sigurnošću možemo reći da rezveratrol imaju značajnu ulogu u zaštiti našeg organizma od razvoja maligniteta, kardiovaskularnih i neuroloških oboljenja. Tako su aprilu 2013. god. publikovani radovi PREDIMED studije u kojoj je 7500 bolesnika svakodnevno snadbevano mediteranskim obrocima bogatim ribom, maslinovim uljem, leguminozama, povrćem, voćem, bademima, orasima i crvenim vinom (250 ml), tokom prosečno 5 godina. Ova opsežna istraživanja su potvrdila da mediteranska ishrana prevenira pojavu nepovoljnih kardiovaskularnih događaja (Sl. 2).

Dejstva rezveratrola na organizam

Čuveni naučnik sa Harvarda, dr David Sincler je ispitivajući rezveratrol izjavio: nikada ni jedna do sada ispitivana supstanca nije tako snažno uticala na ekspresiju proteina kao rezveratrol. Brojna istraživanja su potvrdila njegova antioksidansna, aintiinflamatorna, antiagregaciona, vazodilatatorna, neuroprotektivna, antikancerska i estrogena dejstva, kao i povoljan uticaj na metabolizam glukoze i lipida.

Antioksidansno dejstvo. Rezveratrol inhibira peroksidaciju LDL holesterola koji je glavni faktor za nastanak ateroskleroze. To ostvaruje inhibirajući stvaranje reaktivnih kiseoničnih radikala, a na prvom mestu vodonik peroksida za koji je poznato da smanjuje koncentraciju NO, glavnog relaksantnog faktora koji širi arterijske krvne sudove. Rezveratrol inhibira peroksidaciju membranskih lipida i tako smanjuje štetne efekte oksidativnog stresa na membranama svih vrsta ćelija u organizmu. Kombinacija rezveratrol+vitamin C+ vitamin E je efikasniji antioksidans nego ove pojedinačne supstance, pa je i dizajniran novi oblik rezveratrola, lipozom sa ove tri komponente.

Dejstvo na agregaciju trombocita. Kao i aspirin i alkohol, rezveratrol deluje antiagregaciono. Inhibira membranski enzim ciklooksigenazu (COX 1 i 2) i na taj način smanjuje stvaranje tromboksana koji izaziva vazokonstrikciju i agregaciju trombocita. Takodje, smanjuje produkciju leukotriena LTB4 koji je proagregantni agens. Crveno vino koje sadržalo samo 1.2 mg/L rezveratrola je značajno inhibiralo agregaciju trombocita.

Estrogeno dejstvo. Postoje sličnosti u strukturi rezveratrola i ženskog polnog hormona, dietilstilbestrola. Rezveratrol se vezuje za estrogene receptore i tako sprečava vezivanje estradiola, ali i sam ima slabu estrogenu aktivnost. Zasto postoji mogućnost za njegovu primenu u menopauzi i kod estrogen zavisnih tumora. Moguće je da je njegova fitoestrogena aktivnost delom odgovorna i za njegova kardioprotektivna dejstva. Rezveratrol relaksira matericu žena i povećava protok kroz umbilikalnu venu.

Glikoregulacija. Pokazano je da povećava ekspresiju GLUT-4 proteina, bez obzira da li postoji unos glukoze ili ne i tako reguliše glikemiju.

Kardiovaskularna dejstva. Vazodilatacija arterija može biti endotel-zavisna i endotel- nezavisna. Ako je endotel intaktan onda se vazodilatacija odvija preko oslobađanja NO iz endotelnih ćelija. Kod aterosklerozom izmenjenih krvnih

sudova, endotel je disfunkcionalan i krvni sudovi su skloni spazmu, što dalje prouzrokuje hipertenziju i napade angine pektoris. Rezveratrol povećava ekspresiju enzima eNOS koja sintetše NO i tako imitira delovanje nitroglicerola. Takodje, širi krvne sudove otvarajući kalijumove kanale na membrani vaskularnih glatkih mišićnih ćelija, kao što to rade i lekovi iz grupe direktnih vazodilatatora. On sprečava proliferaciju i migraciju vaskularnih glatkih mišićnih ćelija i tako suprimira razvoj aterosklerotičnog plaka i remodelovanje krvnih sudova. Rezveratrol štiti srčane ćelije od ishemijsko-reperfuzionog oštećenja koje se javja u infarktu miokarda i posle ugradnje stenta ili posle uspešne bapjas operacije. Sva ova dejstva, sinergistički usporavaju proces ateroskleroze. Takođe pokazano je da rezveratrol ima kardioprotektivne efekte povećavanjem aktivnosti katalaze u miokardu. Rezveratrol poboljšava postishemijsku ventrikularnu funkciju, smanjuje veličinu polja infarkta miokarda i apoptozu kardiomiocita.

Antitumorska aktivnost. Rezveratrol inhibira ekspresiju enzima COX2 koji je važan za tumorogenezu. Ovaj efekt postiže tako što inhibira enzim PKC, ali i direktnom inhibicijom COX2. Inhibira sve faze razvoja tumora: inicijaciju, promociju, progresiju, ubrzava diferenciranje ćelija i indukuje apoptozu malignih ćelija. Njegova aktivnost u inhibiciji rasta tumora dojke, prostate i želudca je dokazana u *in vitro* uslovima. Pokazano je da visoka koncentracija rezveratrola (50 mM) izazvati smrt ćelija u modelu ljudskog neuroblastoma. Izloženost rezveratrolu u koncentraciji od 100 mM tokom 48 h dovodi do apoptoze malignih ćelija debelog creva (DLD1 i HT29 ćelije). Ova preliminarna istraživanja traže čvrstu potporu u kontrolisanim randomiziranim kliničkim studijama.

Neuroprotekcija. Zbog visoke stope potrošnje kiseonika i niskog nivoa antioksidantnih enzima, mozak i srce su posebno osetljivi na hipoksiju i oksidativni stres. U toku moždanog udara raste nivo intracelularnog hema. Rezveratrol stimuliše hem oksigenazu i tako smanjuje nivo hema u zoni oštećenja u mozgu. Indukuje stvaranje SIRT-1 i SIRT-2 histon deacetilaza koji štite ćelije od oštećenja i starenja. Neuroprotektivna uloga mu je dokazana na eksperimentalnim modelima Huntingtonove, Parkinsonove i i Alzheimerove bolesti.

Produženje života. Značajan broj naučno-istraživačkih radova ukazuje na to da rezveratrol može da aktivira gene preko kojih se kontroliše dužina života, sirtuine (SIRT, histon deacetilaze). Rezveratrol je produžio životni vek kod vinskih mušica *Drosophila* i crva *Caenorhabditis elegans*, kao i kod kičmenjaka kao što su ribe *Northobranchius*. Bauer i sar. (2006) su prvi ukazali da rezveratrol može da produži život i kod sisara. U ovoj studiji, visoka kalorijska dijeta (60% kalorija iz masti) dovela je do gojaznosti miševa i inflamatorne reakcije, što je dovelo do komorbiditeta, kao što su dijabetes i ateroskleroza. Na taj način, životni vek miševa je skraćen. Međutim, primena rez-veratrola (22,4 mg/kg/dan) zajedno sa visoko kalorijskom dijetom pro-dužila je životni vek. Smatra se da je mehanizam dejstva rezveratrola, u opisanoj stu-diji, povećana ekspresija SIRT1, što je imitiralo kalorijsku restrikciju-gladovanje (Slika 3).



Slika 3. Spiegel 02. November 2006: WUNDERMITTEL AUS ROTWEIN.
Antioxidant aus Rotwein : Essen ohne Reue?

Oblik primene i doza

Primenu rezveratrola kod ljudi u velikoj meri ograničava njegova neizvesna i još uvek loše definisana farmakokinetika, tj. sudbina u organizmu.

Šta se dešava posle primene kapsula rezveratrola?

Farmakokinetika rezveratrola ispitivana je u nekoliko studija na eksperimentalnim životinjama, kao i na zdravim dobrovoljcima. Jedna od prvih studija ovog tipa bila je na pacovima koji se gladovali tokom noći. Nakon perioda gladovanja, rezveratrol je primenjen oralno u dozi 2 mg/kg. Nakon peroralne primene zaključeno je da se rezveratrol brzo resorbuje iz tankog creva (resorpcija počinje već nakon 10 min), a određen nivo rezveratrola beleži se u krvi i nakon 60 min.

Rezultati pokazuju da je maksimalna koncentracija *trans*-rezveratrola u plazmi (C_{max}) bila oko 550 ng/ml. Vreme potrebno da se postigne C_{max} (T_{max}) jeste oko 10 min. Poluvreme eliminacije *trans*-rezveratrola (t_{1/2}) iznosi oko 15 min.

Nakon intenzivnog metabolizma *trans*-rezveratrola u jetri zabeleženo je da je koncentracija nepromenjenog *trans*-rezveratrola u venskoj krvi 3,4%, metabolita rezveratrol-glukuronida 16,8%, a koncentracija metabolita rezveratrol-sulfata oko 0,3%. Mehanizam dejstva njegovih metabolita je potpuno nepoznat, ali se smatra da se radi o aktivnim metabolitima. Za razliku od moćnih i brojnih farmakodinamkih efekata rezveratrola, zbog intenzivnog metabolizma u jetri i u zidu creva, biološka raspoloživost ovog polifenola je mala.

Studija sprovedena tokom 2011. godine na miševima pokazala je da piperin, alkaloid iz crnog bibera, dovodi do inhibicije glukuronidacije rezveratrola u jetri. Na taj način dolazi do porasta biološke raspoloživosti rezveratrola. Opisana studija, kao i istraživanja koja ukazuju da različite formulacije mogu da povećaju liposolubilnost rezveratrola (rezveratrol+žučne kiseline i lipozomalna forma rezveratrola), a posledično i biološku raspoloživost daju nadu u rešavanju prirodno niske biološke raspoloživosti rezveratrola.

Glavno pitanje je koliko treba uneti crvenog vina da bi mogli računati da će rezveratrol imati farmakološka dejstva. Priče koje možemo pročitati u dnevnim novinama, da je potrebno popiti više desetina litara vina dnevno nisu tačne.

Svoja dejstva na ćelijskom nivou rezveratrol može da ostvari u vrlo malim koncentracijama; indukuje aktivnost eNOS (50 nM), inhibira aktivaciju trombocita (0.15/0.25 μ M), popravlja srčanu funkciju posle ishemijsko/reperfuzijskog oštećenja (10 μ M), inhibira ćelijsku proliferaciju (50-100 μ M) i izaziva vazodilataciju (1-30 μ M). Za antitumorska dejstva su potrebne značajno veće doze koje se ne mogu postići unosom crvenog vina.

Medjutim, rezveratrol u vinu ne deluje sam, on deluje sinergistički sa velikim brojem drugih biljnih polifenola, pa se tako može shvatiti protektivna uloga 1-2 čaše crvenog vina.

Šta očekivati u budućnosti?

U budućnosti od rezveratrola se očekuje mnogo. Potrebno je da se dizajnira pravi farmaceutski oblik leka i da se on ispita u kliničkim ispitivanjima. Do tada, možemo da uživamo u 1-2 čaše crvenog vina, sorte kaberne, merlo i crni burgundac, u kojima je koncentracija rezveratrola veća od 4 mg/l.

Literatura

- Keys A, Aravanis C, Blackburn HW, et al. Epidemiologic studies related to coronary heart disease: characteristics of men aged 40-59 in seven countries. *Acta Med Scand* 1967; 460: 1-392.
- St Leger AS, Cochrane AL, Moore F. Factors associated with cardiac mortality in developed countries with particular reference to the consumption of wine. *Lancet* 1979;1:1017-20.
- Kuulasmaa, K., Tunstall-Pedoe, H., Dobson, A., Fortmann, S., Sans, S., Tolonen, H., Evans, A., Ferrario, M., Tuomilehto, J., 2000. Estimation of contribution of changes in classic risk factors to trends in coronary event rates across the WHO MONICA Project populations. *Lancet* 355, 675– 687.
- Friedman, L.A., Kimball, A.W., 1986. Coronary heart disease mortality and alcohol consumption in Framingham. *Am. J. Epidemiol.* 124, 481– 489.
- Renaud S, de Lorgeril M. Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *Lancet* 1992;339:1523-6.
- Marmot, M.G., Rose, G., Shipley, M.J., Thomas, B.J., 1981. Alcohol and mortality: a U-shaped curve. *Lancet* 1, 580– 583.
- Pataki T, Bak I, Kovacs P, Bagchi D, Das DK, Tosaki A. Grape seed proanthocyanidins improved cardiac recovery during reperfusion after ischemia in isolated rat hearts. *Am J Clin Nutr* 2002;75: 894-9.
- Renaud, S.C., Gueguen, R., Schenker, J., d'Houtaud, A., 1998. Alcohol and mortality in middle-aged men from eastern France. *Epidemiology* 9, 184– 188.
- Sacco, R.L., Elkind, M., Boden-Albala, B., Lin, I.F., Kargman, D.E., Hauser, W.A., Shea, S., Paik, M.C., 1999. The protective effect of moderate alcohol consumption on ischemic stroke. *JAMA* 281, 53– 60.
- Fitzpatrick, D.F., Hirschfield, S.L., Coffey, R.G., 1993. Endotheliumdependent vasorelaxing activity of wine and other grape products. *Am. J. Physiol.* 265, H774–H778.

- Novakovic, A., Gojkovic Bukarica, L., Kanjuh, V., Heinle, H., 2006. Potassium Channels-Mediated Vasorelaxation of Rat Aorta Induced by Resveratrol. *Basic and Clinical Pharmacology and Toxicology* 99, 360-364.
- Novakovic, A., Gojkovic-Bukarica, L., Peric, M., Nezic, D., Djukanovic, B., Markovic-Lipkovski, J., Heinle, H., 2006. The mechanism of endothelium-independent relaxation induced by the wine polyphenol resveratrol in human internal mammary artery. *Journal of Pharmacological Sciences* 101, 85-90.
- Gojkovic-Bukarica, L., Novakovic, A., Kanjuh, V., Bumbasirevic, M., Lesic, A., Heinle, H., 2008. A role of ion channels in the endothelium-independent relaxation of rat mesenteric artery induced by resveratrol. *Journal of Pharmacological Sciences* 108, 124-130.
- Machha A & Mustafa MR (2005) Chronic treatment with flavonoids prevents endothelial dysfunction in spontaneously hypertensive rat aorta. *J Cardiovasc Pharmacol* 46, 36-40.
- Piganteli P et al. Polyphenols synergistically inhibited oxidative stress in subject given red and white wine. *Atherosclerosis* 2006;188: 77-83.
- Jang M et al. Cancer chemopreventive activity of resveratrol, a natural product derived from grapes. *SCIENCE* 1997;275:218.
- Corre Le et al. Resveratrol and breast cancer chemoprevention: molecular mechanisms. *Mol Nutr Food Res* 2005;49(5):462-71.
- Huige Li, Ning Xia, Ulrich Förstermann. Cardiovascular effects and molecular targets of resveratrol. *Nitric Oxide*. 2012;26:102-110.
- Liang, L., et al., Pharmacokinetics, tissue distribution and excretion study of resveratrol and its prodrug 3,5,4 -tri-O-acetylresveratrol in rats. *Phytomedicine* 2013 (in press).
- Johnson JJ, Nihal M, Siddiqui IA, et al. 2011. Enhancing the bioavailability of resveratrol by combining it with piperine. *Mol Nutr Food Res* 55: 1169-1176.
- Atanackovic M, Posa M, Heinle H, Gojkovic-Bukarica L, Cvejic J. 2009. Solubilization of resveratrol in micellar solutions of different bile acids. *Colloids Surf B Biointerfaces* 72: 148-154.
- Cvejic JM, Djekic SV, Petrovic AV, Atanackovic MT, Jovic SM, Brceski ID, Gojkovic-Bukarica LC. Determination of trans- and cis-resveratrol in Serbian commercial wines. *J Chromatogr Sci*. 2010;48(3):229-34.
- Milica Atanacković, Aleksandar Petrović, Slobodan Jović, Ljiljana Gojković-Bukarica, Mira Bursać, Jelena Cvejić. Influence of winemaking techniques on the resveratrol content, total phenolic content and antioxidant potential of red wines. *Food Chemistry* 2012;131(2):513-518.
- Vanaja K, Wahl MA, Bukarica L, Heinle H. **Liposomes as carriers of the lipid soluble antioxidant resveratrol: Evaluation of amelioration of oxidative stress by additional antioxidant vitamin.** *Life Sci*. 2013;93(24):917-23.

Djordje S. Kostić

U traganju za gastronomskim nasleđem

Abstract. The 19th century travellers, coming from various parts of Europe, had diverse reasons for visiting the Balkans. Some of them came to this part of the continent out of pure curiosity, as tourists, on the boats sailing down the Danube. In the second half of the century they also came by train, after a direct railway line had been built between Istanbul and London, Paris, Vienna. However, the majority of them had other motives – to study a certain country from political, economic or military aspects. They did that very methodically and professionally, meticulously recording their observations. Thanks to those travellers and their notes, published in hundreds of books and in many languages, we are able to get an insight into the Ottoman heritage in the Balkans. The travellers certainly wrote a lot about the food and gastronomy. Today, many of the Balkan peoples and ethnic communities boast of their own national cuisine forgetting that these cuisines are a mixture of different culinary habits and influences. The influence Ottomans had on daily life in this part of Europe is of special importance. Among the more significant authors of travelogues that served as sources for the study of this kind of Ottoman heritage in the Balkans are: Ami Boué, Felix Kanic, Herbert Vivian, Alfred Wright, Franz Scherer.

Keywords. Gastronomy; food, drink, Ottoman legacy in the Balkans.

Danas se mnogi narodi i etničke zajednice Balkana hvale svojim „nacionalnim kuhinjama“, svojim načinima pripremanja hrane; pišu se studije, objavljuju knjige koje već u svojim naslovu imaju nacionalne odrednice. Tako u svakoj knjižari, u dodacima dnevnih novina ili nedeljnika, u malim bakalnicama ili na kioscima, mogu da se kupe izdanja sa puno slika u boji na čijim naslovnim stranicama obično piše: „Stara srpska kuhinja“, „Sva bugarska jela“, „Originalna grčka hrana“, „Rumunski nacionalni specijaliteti“, „Naša bosanska kujna“ itd.

Slični primeri mogu se naći i u oglasima, objavljivanim po novinama i raznim publikacija tokom devetnaestog veka. Tu će se, takođe, u većini slučajeva, pročitati sintagme koje se javljaju iz jednog oglasa u drugi, barem kada je reč o novinama štampanim na teritoriji Kneževine i Kraljevine Srbije: „srpska kujna“ ili „srpska kuhinja“, „domaća jela“ i „nacionalna kuhinja.“

Pomenuti naslovi i slični oglasi puni su, na žalost, često patriotskih zanosa o tome kako je „njihov“ način pripremanja namirnica najpoznatiji, najzdraviji za ishranu stanovništva, i posebno najstariji itd. I to samo „njihov“!

Zaboravlja se, pri tom, da su najčešće te „naše“ i „njihove“ kuhinje mešavina raznih kulinarskih iskustava, da se u njima prepliću nasleđa iz davnih vremena i uticaji suseda, naroda ili etničkih zajednica, sa kojima se u proteklim vekovima ili decenijama bilo u kontaktu.

Među ovim uticajima važno mesto zauzimaju oni koje su Turci, u vreme osmanske vlasti, imali na ovom delu Evrope u svakodnevnom životu. U traganju za osmanskim nasleđem na Balkanu – kada je reč o hrani i njenom pripremanju – poslužice nam ovde kao izvor obimna putopisna literatura 19. veka.

Ciljevi putnika koji su tokom devetnaestog veka iz mnogih krajeva Evrope posećivali i obilazili Balkan bili su različiti. Neki od njih su dolazili na ovaj deo kontinenta iz čiste radoznalosti, kao turisti, brodovima Dunavom ili u drugoj polovini veka, kada je uspostavljena direktna veza od Londona, Pariza ili Beča sa Istambulom, železnicom. Ali, većina je to činila iz drugih razloga. Njihova namera bila je da prouče zemlje i njeno stanovništvo sa političkog, ekonomskog ili vojnog aspekta. Oni su to činili izuzetno metodično i profesionalno, precizno beležeći svoja opažanja. Zahvaljujući ovakvim putnicima i njihovim beleškama, danas možemo iz te građe, iz tih stotina knjiga štampanih na različitim jezicima, oblikovati sliku o osmanskom nasleđu na Balkanu. Dolazeći u Jugoistočnu Evropu i obilazeći njene krajeve, sa mnoštvom predrasuda i stereotipa, evropski putnici su ostavili dragocene beleške o ishrani i pripremanju hrane. Ovde će biti reči o tom nasleđu na teritoriji Srbije u 19. i početkom 20. veka sve do Prvog svetskog rata.

Skriveni rečnik gastronomije

Mnogi namernici koji su krstarili putevima Jugoistočne Evrope ostavili su dragocene zapise o hrani i piću naroda koji su ovde živeli i koji su ih ugošćavali, ali, jedan autor se u prvoj polovini devetnaestog veka ipak izdvaja od ostalih. Njegovi tekstovi su po objavljivanju postali nezaobilazno štivo za prvo i detaljnije poznavanje Evropske Turske. Reč je o Ami Bueu (Ami Boué) – u svoje vreme sigurno jednom od najboljih poznavalaca Jugoistočne Evrope. Kruna njegovih saznanja sa putovanja, na kojima je bio od 1836. do 1838. godine, svakako je obimno delo *Evropska Turska* (*La Turquie d'Europe*, Vol. 2. Paris: Libraire de la Société de Géographie de Paris, 1840, 234-258), objavljeno u četiri toma 1840. godine u Parizu na francuskom, pa prevedeno i štampano i na nemačkom jeziku 1889. godine.

Baš kao za pravog enciklopedistu, za Ami Buea nije bilo oblasti o kojoj nije pisao, raspravljao ili ispravljao tuđe zablude. Stranice njegovih knjiga prepune su, na primer, podataka o biljnom i životinjskom svetu, o velikim rečnim tokovima i njihovim pritokama i potocima, o planinskim lancima i bezbrojnim pašnjacima, o mineralima i rudnom bogatstvu; tu čitalac može da nađe čitave rasprave o saobraćaju, načinima putovanja i prevoznim sredstvima, putevima i teškoćama njihovog savlađivanja. Bue je popisao i objavio i prve značajne itinerare Balkana, beležeći u njima razdaljine između naselja; obišao je mnogobrojna duhovna središta i napravio jedan od prvih ozbiljnih i detaljnijih popisa kulturne baštine ovog dela Evrope itd.

Među pobrojanim oblastima Ami Bue je u drugom tomu svoje knjige *Evropska Turska* posvetio pažnju i mnogim detaljima iz svakodnevnog života stanovnika Balkana i tu se u zasebnom poglavlju izdvaja njegov tekst o hrani i piću.

Rasprava o hrani i piću na Balkanu, objavljena pod naslovom *Ishrana*,

predstavlja prvi obimniji i iscrpniji pokušaj jednog putopisca da se pozabavi oblašću svakodnevnog života, o kojoj se u Evropi tako malo znalo. Čitalačka publika širom kontinenta prvi put je mogla da stekne saznanja o tome koje se namirnica u svakodnevnoj ishrani koristi na Balkanu kao i o načinima njihovog pripremanja.

Ali, ono što u većini slučajeva nedostaje u tekstu Ami Buea o ishrani na Balkanu, svakako je poreklo pojedinih namirnica i njihovo širenje i usvajanje od strane stanovnika oblasti koje su bile pod Osmanskom vlašću. On je više raspravljao o tome kako se, na primer, meso priprema kod muslimana a kako kod hrišćana i koje vrste mesa ko jede; kako se pravi sir ili šta sve može da se spremi od jaja itd. Samo u retkim prilikama, tamo gde je bio sasvim siguran, autor će zabeležiti da su pojedine namirnice deo osmanskog nasleđa na Balkanu, odnosno u Srbiji. Kao primer, može da nam posluži od povrća plavi patlidžan, od poslastica baklava, alva i sutlijaš, od napitaka kafa, boza i šerbet, a od gotovih jela tu su čorba, pilav i sarma od vinovog lišća.

Tekst Ami Buea o ishrani na Balkanu je za nas danas izuzetno aktuelan i savremen. Problemi koji su mučili njega, o poreklu pojedinih namirnica, muče i savremene istraživače. Teško je bilo tada, a to je ostalo i do danas, tačno utvrditi koja namirnica je na koji način prihvaćena u kuhinjama balkanskih naroda, a da je ona deo osmanskog nasleđa. Najbolji su primer kukuruz i paprika.

Zna se, naime, da obe biljke potiču iz Severne i Južne Amerike, ali kako su se one našle na Balkanu u vreme Osmanske vlasti, prekriveno je velom tajni? Da li su ih Turci prihvatili negde na Mediteranu, ili su na Balkan stigle preko luka na obalama Jadranskog mora i dalje je velika nepoznanica. Pomenutu žitaricu, koja je bila na „jelovniku mnogih domaćinstava“, Ami Bue će nazvati „turski kukuruz“. On se često jede „pečen pod pepelom“ pa zato putnici običavaju da „duž dugih puteva, krađu klipove kukuruza.“ Zrno kukuruza može da se izdrobi, za šta „se koristi mala ručna sprava“ koju Sloveni zovu „žrvanj“. Paprika, bez koje se ne može zamisliti pripremanje hrane u Osmanskom carstvu, i od čije količine „bridi nepce“, najčešće je i jedini začim korišćen tokom spravljanja obroka. Ona se prvo osuši na suncu, a potom što sitnije izdrobi. O kukuruzu i paprici u ishrani Ami Bue je ostavi pregršt podataka, ali kako su oni stigli na Balkan, na to pitanje nije imao odgovor.

U tekstu Ami Buea o ishrani u Evropskoj Turskoj ima jedan detalj koji danas privlači posebnu pažnju. Autor je, naime, često u zagradama navodio i originalna imena namirnica, gotovih jela, poslastica i napitaka na raznim jezicima: turskom, slovenskom, kako ga on naziva, albanskom, vlaškom, grčkom, a po negde i na bugarskom jeziku. Na osnovu ovih beležaka moguće je oblikovati jedan višejezični rečnik u kojem su, radi boljeg razumevanja kod čitalačke publike, pojmovi štampani latiničnim slovima. Bio je to prvi pokušaj u putopisnoj literaturi da se i na ovaj način čitaocu predstavi šarolikost kako jezika tako i naroda Evropske Turske. U nekim slučajevima, naravno, teško je rekonstruisati kako su korisnici izgovarali pojedine reči, ali u svakom slučaju ovaj pokušaj Ami Buea vredan je pažnje. Navodimo ovde nekoliko primera, onako kako su štampani u drugom tomu njegove knjige:

turski	slovenski	albanski	vlaški	grčki
Domouz	Svinia; Krme	Derra	Porcou	Choiros
Koyoun	Ovtza	Delle	Oe	Arni
Ketji	Koza	Ketz; Kitz	Capra	Aigida
Koyoun-et	Jaguetina	Terschon-Misch	Karne de Oue	
Kiebab	Petschenie	Npiek	Friptoura	Psèton
Dare	Proso	Mel	Malaiou	Kegehri
Meser-Boughaye	Koukourous	Koloumboike	Koukourous	Kalamboki
Pirinadj	Pirinatsch	Oris	Ouredoul	Rizi
Erik-aghadje	Schliva	Koumpule	Prouna; Doulce Prounele	Damaskenon
Kirs-aghadje	Treschnia	Kiourschi;Kierschi	Cerese	Kerasia
Vichne	Vischiia	Vischiia	Vischinile	Visinon
Elma-aghadje	Jabouka	Mole	Merou	Mèlea
Patlidjan	Patlidjan		Zi	Palidziana
Bakla	Bob	Bachla	Boboul	Koukki kyamos
Fasoulia	Pasoul	Bach	Phassolea	Koukia
Lahana	Koupous	Bathe		Phasoulia
Made-nos	Perschoun	a.g. Kampoura- Lachana		Lachanon
Magdonos	Persché	a.g. Persoul	Petraenschel	Krambé
Soghanjak	Vlaschatz	a.t. Makedonisi		Oreiselinon
Biberine	Rousmarin	Skalounia		Skordoprason
Kereviz	Tzeler	Rousmarin		Dendrolibanon
Merdjmek	Sotschivo	Seliv	Zeleroul	Selinon
Karpouz	Loubenitza	Thier; Phiereze	Linte	Phakè
Kavoun	Dinia; Doumlek	Karpous	Pepin de Apá	Keimonikon
Bal	Med	Pieper	Pepenele	Karpousia
Tschorba	Tschorba	a. g. Bai	Mierea	Peponia
Balyk	Riba	a.t. Mgalte	Tzourbas	Mèli
			Ssoup	Soupe
		Pischk	Peşce	Ichthys

Ovaj po obimu ne tako mali rečnik namirnica, gotovih jela i napitaka, predstavlja dragocen izvor za proučavanje međusobnih uticaja u svakodnevnom životu balkanskih naroda 19. i s početka 20. veka. Već je tada, zahvaljujući ovakvom skrivenom rečniku, vidljivo koliko su turcizmi bili rasprostranjeni u celoj Jugoistočnoj Evropi i koliko su oni bili i ostali deo svakodnevnog života stanovnika.

U knjizi Ami Buea o ishrani na Balkanu zanimljivi su i delovi u kojima piše o kulinarskim sposobnostima naroda i etničkih zajednica sa kojima je bio u kontaktu na svojim putovanjima.

Poredeći kulinarske sposobnosti i veštine pojedinih naroda Balkana, Ami Bue zaključuje, na osnovu gastronomskih detalja koje je opisao, „koliko je pogrešno verovanje, čak i na tursko-austrijskoj granici, da se u Turskoj ne može dobro

obedovati.“ Širenju ove zablude, ističe autor, doprinose Srbi „nudeći strancima kuhinju koja manje odgovara evropskom nepcu nego bugarska, albanska i turska“, a oni sami „gaje smešnu i pogrešnu predstavu da kuvaju bolje od svojih sunarodnika u Turskoj.“

Već pomenuti opšti utisak da se u Evropskoj Turskoj ipak dobro jede, Ami Bue će izneti i u zaključku odeljka o ishrani na Balkanu sledećim rečima:

„Mi, naprotiv, možemo reći da se, putujući po običaju, što će reći prelazeći dnevno 8, 10, 15 do 20 milja, i vodeći računa o konaku, svuda nailazi na podnošljivu hranu, a u gradovima uvek ima prilike da se jede još bolje, katkad čak i izvrsno“ (Boué 1840: 258)

O nekoliko gotovih jela,

Među namernicima koji su u tokom devetnaestog i početkom dvadesetog veka krstarili drumovima Kneževine a potom i Kraljevine Srbije izdvaja se, opisima zemlje i njenih stanovnika, nekolicina putnika koji su potom svoje impresije pretočili u štampana dela. Pomenućemo ovde samo neke od njih u čijim knjigama čitalac može da nađe i opise nekih gotovih jela, kojima su se oni okrepljivali na svojim putovanjima.

Prvi među njima svakako je novinar Herbert Vivijen (Herbert Vivijen). Kao specijalni dopisnik listova „Morning presa“ i „Dejli ekspresa“ ovaj žurnalista je putovao u Rusiju, Španiju, Somaliju, Etiopiju, a bio je u Mađarskoj i na Balkanu. O Srbiji na prelomu devetnaestog i dvadesetog veka objavio je dve dragocene knjige. Godine 1897, posle dužeg boravka u Srbiji, u Londonu je štampana njegov putopis pod naslovom *Srbija, raj siromašnog čoveka*. Autor je u knjizi opisao svoje viđenje ove zemlje Jugoistočne Evrope tokom dužeg boravka i obilaska mnogih krajeva tokom 1896. godine. Njegova naredna knjiga, pod naslovom *Srpska tragedija*, objavljena u Londonu 1904. godine, bila je opis tragičnih zbivanja, kada su srpski oficiri ubili poslednjeg člana dinastije Obrenović, kralja Aleksandra i njegovu suprugu kraljicu Dragu, i posledice koji je ovaj događaj ima na srpsku unutrašnju i spoljnu politiku.

Knjiga Herberta Vivijena *Srbija, raj siromašnog čoveka* predstavlja danas dragoceni izvor, na planu putopisne literature o Srbiji s kraja devetnaestog veka, o njenim naporima da uhvati korak sa savremenim evropskim tokovima. Ali, ona je istovremeno i zanimljiv opis nasleđa zemlje, njenih običaja, i raznih uticaja, novih i starih, koji su se u njoj preplitali i sukobljavali. Obilazeći Srbiju, hraneći se po privatnim kućama, u restoranima urbanih sredina, u mehanama na drumovima tokom putovanja, Herbert Vivijan je ostavio, kao, u ostalom, Ami Bue, jednu opštu sliku o ishrani, ali ipak sa mnogo više datalja o poreklu pojedinih jela. Već u uvodu odeljka o srpskoj ishrani zabeležio je autor jednu karakterističnu rečenicu:

„*Kajmak*, kao i mnoga druga srpska jela, turskog je porekla, i ja sam ga jeo kao nešto izvrsno u Istanbulu“ (Vivijan 2010: 163).

Danas je, dok se čita Vivijenov putopis, moguće sastaviti jednu kraću listu gotovih jela koje on svrstava u osmansko nasleđe na Balkanu. Ovde treba, na prvom

mestu, pomenuti nezaobilaznu čorbu, „skoro stalan uvod u srpske obroke“, gustu tečnost „koja zasiti i napoji gladnoga čoveka.“ Jelo se priprema, prema Vivijenu, „od velikih komada ribe ili pileta, a dodaje se još i pirinač, paradajz, paprika, kajmak, sirće ili limun, i drugi ukusni začini.“ Ona je, kako ističe autor, „po imenu i sastavu turska zaostavština.“ Vivijen će se upustiti i u objašnjavanje etimologije reči i njenog značenja:

„a turska reč *čorbadži*, koja je prvobitno označavala dečaka koji nosi tanjire sa supom, docnije je na srpskom označavala svakog onog koji snabdeva *čorbom*, a naročito gostioničara“ (Vivijan 2010: 164-165; Škaljić 1973: 180).

Drugo jelo koje je Vivijenu privuklo pažnju takođe se ubraja osmansko nasleđe. Reč je *đuveču*, smeši, kako to objašnjava autor, „koja se sastoji od mesa, pirinča, paradajza, i raznih mirođija.“ Primetio je autor da stanovnici Srbije *đuveč* mnogo vole i rado pripremaju, ali on njemu spada u ona jela koje „u početku zaustavlja dah.“ (Vivijan 2010: 165). Razni začini i dodaci u *đuveču* očigledno nisu baš prijali autoru putopisa.

Među gotovim jelima, koje je imao prilike da proba tokom svojih putovanja po Srbiji, Herbertu Vivijenu se najmanje dopala *ćulbastija* – svrstava je u laka jela, ali se o njoj ne izražava sa pohvalama. *Ćulbastija* je za njega „samo tanko i, avaj, često žilavo parče mesa, jako masno i sa mnogo presnog luka“ (Vivijan 2010: 166).

Među domaćim jelima, kako ih naziva Vivijen, jedno je posebno privuklo njegovu pažnju. Očigledno da mu je pita od spanaća izuzetno prijala pa joj upućuje najveće pohvale:

„Najbolje domaće jelo po mom mišljenju je ono koje, zbog toga što ne znam kako se na srpskom zove, moram da nazovem pitom od spanaća. Povrće se stavlja među tanke slojeve ljuspastih i nabranih kora, onako kako kuvar hoće“ (Vivijan 2010: 166).

Još dva gotova jela, koje spominju i opisuju putopisci u svojim radovima, zaslužuju da se ovde spomenu. *Đuzepe Barbanti-Brodano* (Giusepe Barbanti-Brodano) je u burnim godinama pred Berlinski kongres boravio u Srbiji među italijanskim dobrovoljcima. U Šapcu je 1876. godine probao burek, jelo koje je na Balkanu ostalo popularno i do naših dana. To su, kako ovaj Italijan objašnjava: „tanki listovi testa, jako masnog, sa svežim sirom ili iseckanim mesom, sa crnim lukom i biberom!“ Ali, jelo je „jako teško za stomak“, dodaje Barbanti-Brodano, no i pored toga „u nekim trenucima izvanredno je prijatan“ (Barbanti-Brodano 1958: 178-179).

Dvojica namernika, jedan Nemač i jedan Rus, David fon Keln (David von Cölln) i Pavel Rovinski, ostavili su, svako u svom putopisu, i beleške o sarmi, jednoj od onih poslastica koje su na Balkanu, kao i burek, rado pripremane i u decenijama narednog, a i ovog veka.

David fon Keln će pomenuti ipak samo jednu vrstu sarme, onu od vinovog lišća: „Sarma, tj. sa pirinčem pomešano mleveno meso uvijeno u vinovo lišće“ (Cölln 1865: 187). Koliko je sarma bila rado na trpezama u Srbiji najbolje svedoči Pavle Rovinski. On je, kao i Ami Bue, Feliks Kanic ili Herbert Vivijen, bio u prilici da obiđe veći deo Srbije i detaljno se upozna sa načinom ishrane stanovnika, pa je zato mogao

da sazna koliko je ovo jelo bilo popularno, kako na selu tako i gradskim sredinama. Njegov zaključak svodi se na to da su ideali muškog dela stanovnik Srbije u dobroj hrani a ne u lepoti žene, na primer. Srbin je

„sve prirodne lepote spreman da dâ za masnu sarmu u lozovom ili kupusnom listu (mleveno meso), ili za dobro parče mlade jagnjetine ispečene na *ražanj*, filovane belim lukom i posute paprikom, kao i da se njegovi ideali ne nalaze u lepoti žena“ (Rovinski 1868: 109).

Među autorima koji su nam ostavili zapise o ishrani u Srbiji u 19. veku ubraja se i Franc Šerer (Franz Scherer), austrijski novinar, urednik nekoliko dnevnih novina i književnik. Boraveći u Srbiji u drugoj polovini devetnaestog veka Franc Šerer je zapisao šta je posetilac mogao u jednoj mehani u Arandjelovcu, u banji, da dobije za ručak.

„U mehani se za ručak dobija svašta. Većina seljaka koji se u podne još nađu u varoši stoga najradije obeduje kod mehandžije. Kakav se samo obilat izbor omiljenih jela tu može naći! Neizostavna kisela čorba, potom pilav, janija i paprikaš, kupus i kapama, jednako omiljeni pasulj, pa možda i još omiljeniji „ćebap“ i jednako omiljena jagnjetina“ (Scherer 1882: 120).

Ne ulazeći u objašnjenje pojedinih jela, koje je i sam mogao da proba, Franc Šerer je ipak ostavio nekoliko dragocenih podataka o tome šta se jelo u srpskim mehanama za ručak, a danas nije teško utvrditi da su neka od ovih jela mogu, takođe, ubrojati u osmansko nasleđe. Reč je o:

janiji (tur. yahni) – debelom bravljem mesu izrezanom na komadiće,

koje se prži sa crvenim lukom i potom kuva u vodi;

kapami (tur. kapama) – mesom sa povrćem kvanom u zatvorenom sudu;

pilavu (tur. pilâv) – jelu od gusto svarenog pirindža.

Među turskim jelima pomenuti engleski novinar Herbert Vivijen pišaće, u ostalom, kao i Ami Bue, Feliks Kanic, Franc Šerer, o ćevapu. Ali, u ovom slučaju reč je, kod pomenutih autora, na prvom mestu, o upotrebi turske reči *kebab* koja u putopisima ima nekoliko značenja. Njome su, naime, obuhvaćena dva jela pripremana na otvorenoj vatri: *ražnjićima* i *ćevapčićima*. Ražnjići su komadi mesa, između kojih mogu da se nalaze i delovi povrća, nabodeni na drvene ražnjeve i pečeni na vatri.

S druge strane *ćevapčići* su se u devetnaestom veku pravili od sitno seckanog mesa koje se u obliku kobasica peklo na roštilju; ovako pripremljeno meso u obliku malih kobasica pominju Ami Bue i Feliks Kanic. Ali, ovu razliku između *ćevapčića* i *ćevapa*, odnosno ražnjića, nisu uočili svi putopisci pa je stoga nekada teško odgonetnuti, čak i iz konteksta, šta su namernici u stvari jeli.

Jedan od ovih putopisaca ostavio je u svom delu i vizuelnu predstavu pripremanja ćevapa, kako je to nazvao, ili ražnjića, da upotrebimo savremeni termin. Tokom putovanja po Srbiji, Alfred Rajt (Alfred Wright) se sa društvom našao u jednoj šumi. Očigledno da su putnici bili dobro snabdeveni svim što je bilo potrebno za uživanje u prirodi. Tu je nekoliko burića sa vodom, sudova sa vinom, i upaljena vatra. Na debeloj grani iznad vatre okačen je veliki kotlić u kojem se krčkao paprikaš, a jedan



Alfred Rajt, Priprema hrane u prirodi

od prisutnih je istovremeno nanizao komadiće mesa na tanak ražanj i pekao ih na vatri.

Ovakvi opisi pripremanja ćevapa česti su u putopisnoj literaturi po Balkanu, ali ovo je jedan od retkih vizuelnih prikaza kako se to stvarno i radilo.

... nekoliko napitka,

U svom putopisu Herbert Vivijen pominje i jedan napitak, koji svakako spada među najvažnija osmanska nasleđa na Balkanu. Reč je, naravno, o kafi, jer „svi se obroci završavaju turskom kafom“ (Vivijan 2010: 166). Upotreba prideva „turski“ uz kafu toliko je česta u putopisima po Srbiji u devetnaestom veku da se ono može nazvati i jednim opštim mestom u radovima autora koji su pisali na raznim jezicima.

Ta „turska kafa“ toliko je prihvaćena u Srbiji da je možete dobiti u svakom ugostiteljskom objektu, u urbanim sredinama, na usputnim mehanama, ili po selima. Postala je nerazdvojni napitak, obavezno se služila na kraju svakog obeda, ali ona je pored toga bila, a kao takva je dugo i ostala, pokazatelj gostoprimstva u svakoj privatnoj kući. Kao izrazom dobrodošlice, svi namernici i gosti dočekivani su u privatnim kućama, slatkim, čašicom rakije i šoljicom kafe.



Feliks Kanic, Buljane, Doček gostiju

Lassalle) se, na primer, na svom putovanju Dunavom zadržao u Beogradu i tu zaključio da se u Nemačkoj vrlo malo zna o ovom načinu pripremanja kafe: „O orijentalnoj kafi kod nas se nema nikakva predstava.“ U Beogradu je primetio da se kafa zaslađuje šećerom, ali da se ona ne sipa naknadno već kuva zajedno sa njom. Stoga je verovatno i zabeležio „da mu je ova kafa izvanredno ukusna“ (Lassalle 1856: 162-163).

Istoričar Konstantin Jireček je, takođe, rado pio kafu, a u svom putopisu po Srbiji daje i preporuku strancima kako se ona pije:

„Za doručak se pije crna kafa. O ovdašnjoj crnoj kafi treba strance podsetiti na to da se šoljica (fildžan) nikad ne sme ispiti do dna. Kafa se tuca u avanu, kuva se u loncu i ne cedi se. Delići kafe stalože se na dnu“ (Jireček 1959: 51).

O načinu pripremanju kafe u mehanama na putevima Srbije dragocene opise ostavio je i autor jednog putopisa po Srbiji iz sredine šeste decenije devetnaestog veka. Ukoliko namernik u mehani poruči kafu biće vrlo brzo uslužen. Mehandžija uvek ima, naime, tople vode na ognjištu:

„On će u manju posudu dodati kašiku kafe, malo šećera i preko svega toga preliti vrelu vodu, sa drvenom kašikom će promešati nekoliko puta kafu koja se kuva, preliti je u malu šolju i poslužiti gosta“ (E. K. 1866: 172).

Među ličnostima koje su uživale u kafi spada i austrijski novinar Franc Šerer. On je u svojoj knjizi opisao kako se sprema „prava srpska, negde nazivana i turska

kafa“:

„Kafa i šećer moraju biti najsitnije mleveni“ – piše Šerer – „Onda se u omanjoj plehanjoj posudi, džezvi, po mogućstvu onoj u kojoj voda brzo provri, kuva vode koliko je potrebno za jednu šoljicu kafe. U proključalu vodu se onda sipaju dve kafene kašičice sitno mlevene kafe i jedna kafena kašičica sitno mlevenog šećera. Tako pripremljena kafa prelije se preko cediljke za čaj u već pripremljenu šoljicu – i tako je gotova prava „turska“ kafa, onako kako se ona ispija u Srbiji. Kod Turaka šećer uglavnom izostaje“ (Scherer 1882: 157).

Ali, bilo je, naravno, i putnika koji nisu baš bili oduševljeni načinom na koji se kafa sprema, a pogotovo ne njenom jačinom. Tako se nepoznati autor putopisa po Srbiji žalio na telesne probleme pošto je popio kafu. On se, naime, tokom dugih putovanja po Evropi odvikao od konzumiranja kafe, a kada je konačno u Beogradu:

„prvi put popio jaku, na ondašnji način pripremljenu šoljicu kafe, imao sam utisak da podrhtava ceo nervni sistem, iz celog tela počeo je da mi izbija znoj, dobio sam vrtoglavicu i obuzelo me je neraspoloženje“ (Belgrad 1862: 67).

Ali, i pored ovakvih retkih slučajeva putnika kojima kafa nije prijala, ona je postala, kako to svedoče mnogobrojni putopisci, tokom devetnaestog veka deo opšte kulture u Srbiji. A kao takva ostala je deo osmanskog nasleđa na Balkanu do današnjih dana.

U putopisima na stranim jezicima po Balkanu, nastalih u devetnaestom i početkom



Ferdinand Laufberger, Prodavac kafe

dvadesetog veka, ima, na žalost, malo ilustrativnog materijala na kojima je prikazan svakodnevni život stanovnika, ako se izuzmu knjige Feliksa Kanica, Alfreda Rajta i još nekolicine autora.

Stoga je zanimljiv putopis austrijskog slikara Ferdinanda Laufbergera (Ferdinand Laufberger), koji je krajem pedesetih godina devetnaestog veka, boravio u Beogradu na jedan dan i o tome, nekoliko godina kasnije,

objavio svoje impresije. Šetajući se gradom na obalama Dunava i Save, Ferdinand Laufberger je opisao i nacrtao zanimljivu sliku – prodavca kafe na ulicama grada. Na posudi, sa usijanim komadima uglja zagreva se voda, dok se na maloj tacni nalaze šolje, kutija sa kafom i šećerom. Tu na licu mesta prodavac zakuva kafu i prodaje je

prolazniku. Kafa se, svedoči Laufberger, ne mora tako piti samo po ugostiteljskim objektima već u njenom ukusu može da se uživa i na ulicama.

Među osvežavajuća pića, koji mnogi putopisci spominju prilikom posete Srbiji u devetnaestom i početkom dvadesetog veka, spada i tada nezaobilazna boza. Bilo je to poznato kiselkasto osvežavajuće piće koje se pravilo od kukuruznog brašna. Ona je bila jedan od napitaka kojim su se u toplim letnjim danima stanovnici mnogobrojnih varošica u Srbiji rado osvežavali. Nju su prodavali, najčešće, bozadžije noseći je po ulicama u posudama i prodavajući prolaznicima. Krajem prve decenije dvadesetog veka Bler Džekil (Blair Jaekel) je jednog nedelnog jutra ovako čitaocima engleskog govornog područja opisao šta je boza i kako se ona prodaje po naseljima Srbije.

„Turčin je prodavao bozu, a svuda oko njega su se gurali srpski seljaci. Ta boza je vrsta slatkog napitka od žitarica koju konzumiraju koliko vlasnici malih prodavnica toliko i umetnici i seljaci“ (Jaekel 1910: 36-37).

Piće su prodavali bozadžije na čaše, šolje ali i na litre. Oni su bili toliko popularni da u štampanim putopisima, naročito prvih decenija dvadesetog veka, nalazimo pregršt njihovih fotografije iz raznih mesta Balkana. Ali od tog vizuelnog materijala ipak najveću pažnju privlači dragoceni crtež bozadžije Jovana autora Feliksa Kanica. Boza, u Beogradu jedno od najčešće konzumiranih osvežavajućih napitaka, vrlo brzo je počela da se širi i na mesta prekoputa reka Save i Dunava. Feliks Kanic je ostavio u slici i reči dragoceno svedočanstvo o ovom kiselkastom napitku na teritoriji druge monarhije, u Zemunu.

"osvežavajuća, kiselkasta boza već se odomaćila i u Zemunu. Ovaj Jovan na slici, po celom gradu poznat i omiljen, toči leti pola litra za 5 para“ (Kanic 1, 1987: 89).

Boza je, ipak, u godinama i decenijama dvadesetog veka sve više potiskivana iz upotrebe. Nju će između dva svetska rata još pominjati po neki putopisac, da bi potom bili sve ređi poslastičari koji su je pravili. Jedno od osmanskih nasleđa na Balkanu gubilo je bitku u borbi sa novim osvežavajućim napicima.

Piće koje je zadesila sudbina boze je i šerbet. I šerbet je prodavan, kao i boza, po ulicama i sokacima zajedno sa mlekom, trešnjama ili vodom, kako je to lepo polovinom devetnaestog veka u Beogradu primetio Zigfrid Kaper (Siegfrid Kapper):

„Naišao je i mlekadžija koji je nudio svoje mleko



Feliks Kanic, Prodavac boze

– Kiselo mleko, kiselo mleko – kao osvežavajući napitak. Jedan momčić nudio je izvrсни šerbet, a drugi je prodavao trešnje uzvikujući „Trešnje, lepe trešnje!“ Pred jednom radnjom jedno momče šegrtima majstora nalivalo je hladnu vodu i istovremeno je nudio i malobrojnim prolaznicima: „Ladna, dobra voda!“ (Kaper 2005: 87).

Za prodavce šerbeta Pavle Rovinski imao i jedan izraz – oni su bili „raznosači“. Krajem šezdesetih godina devetnaestog veka šerbet je, prema tvrdnjama ovoga putopisca bio različite boje – „od svetlo-zelene do jarko-crvene.“ (Rovinski 1994: 120).

Konzumiranje piva, podizanje kvaliteta vina, samo su doprineli potiskivanju drugih pića. Uličnih prodavaca bilo je sve manje pa je tako polako jedan napitak zamenjivao drugi, noviji i popularniji.

... i nekoliko slatkiša

U zavisnosti od toga gde su obedovali, u mehanama, na dvoru, duhovnim središtima ili na dvoru, putnici su najčeće na kraju jela nuđeni voćem. Retki su namernici koji pominju slatkiše, one koje možemo svrstati u osmansko nasleđe na balkanu.

Ami Bue će u svojoj knjizi o Evropskoj Turskoj pisati o rasprostranjenosti pravljenja baklave, koja je za njega

„vrsta palačinke ili torte od mnogo kora, vrlo debela i s medom između kora“,

ali o detaljima kako se ona pravi, u kojim delovima Jugoistočne Evrope je najukusnija, o tome kod Buea nema ni reči. Zanimljiv je detalj da se baklava ne nalazi ni na raznim jelovnicima beogradskih restorana, ali su zato njome bili posluženi gosti na svečanom ručku petog aprila 1867. godine, koji je priredio knez Mihailo Obrenović u Beogradu povodom predaju gradova.

Drugi specijalitet je alva, ali nju pominju samo Roman Zmorski i Oto Dubislav fon Pirh (Otto Dubislav von Pirch). Dok je lutao uličicama i sokačićima Beograd, polovinom devetnaestog veka, Zmorski se okrepljivao izvršnim grožđem iz turskih vrtova, crnom kafom u neuglednim kafanicama i alvom. Drugi pomenuti namernik, Oto fon Pirh, je bio mnogo detaljniji u opisu ovog slatkiša, kojem ni sam nije mogao da odoli:

„... alva (tursko jelo od pšenična brašna, meda i masti, vrlo dobro, i kod Turaka toliko omiljeno da od onog koji obuče novo odelo u šali traže alvaluk, bakiš za alvu. Iavadžija nosi to jelo ulicama, u turskim varošima, i prodaje)“ (Pirh 1983: 79).

Kuhinja između nasleđa i uticaja

Na osnovu građe koju nam pruža obimna putopisna literatura može se izvesti

zaključak da pripremanje ali i konzerviranje hrane na teritoriji Srbije tokom devetnaestog i početkom dvadesetog veka, do Prvog svetskog rata, ima tri važne karakteristike.

Prvo. Pripremanje hrane u privatnom prostoru, u kući u kojoj se živelo, ili javnom prostoru, kao što su gostionice, mehane ili kasnije hoteli, zadržalo je neke svoje osobine iz prethodnih vekova, koje je, na određeni način, povezuje sa starom kuhinjom srednjega veka.

Drugo. U severnim delovima Srbije, na teritoriji današnje Vojvodine, gde je, naročito od 18. veka, primetan jači uticaj srednjeevropskih kuhinja, kako u usvajanju raznih načina pripremanja hrane tako i prihvatanja raznih namirnica, koje su, na primer, proizvodili ili gajili Podunavski Nemci. Ovaj uticaj se tokom pomenutog perioda proširio prvo na naselja i njihove stanovnike na desnoj obali Dunava, da bi se tokom decenija spustio i do najudaljenijih južnih krajeva Kneževine i Kraljevine.

Treće. Suživot u Osmanskom carstvu umnogome se odrazio i na prihvatanje raznih namirnica i načina njihovog pripremanja, pa se tako i danas može govoriti o uticaju turske kuhinje na sve ostale na Balkanu. Uticaj osmanske kuhinje uočljiv je, na prvom, mestu u većim urbanim sredinama kao što su Beograd, Niš, Kragujevac, Valjevo, Kraljevo, Negotin, Smederevo itd.

Za neke od namirnica, kao što je već rečeno, teško je danas utvrditi odakle potiču i kako su se stvorile u kuhinjama i na stolovima Srba, za druge opet se zna da su sa Osmanlijama stigle na Balkan.

Danas se može, kao što je to u prvoj polovini devetnaestog veka učinio Ami Bue, izraditi jedan obiman rečnik turcizama, kada je reč o ishrani, kao svedočanstvo vekovnim međusobnim kontaktima i uticajima u svakodnevnom životu. Pomenimo ovde od pribora za jelo samo kašiku, od namirnica jogurt, na primer, a od gotovih jela i poslastica ćufte, ćevap, alvu, baklavu itd.

Retki su putopisi, objavljeni na raznim evropskim jezicima, u kojima se mogu u kontinuitetu, kod istog autora, pratiti političke i društvene promene koje su se tokom devetnaestog i početkom dvadesetog veka dešavale na teritoriji Srbije. Stoga je, na osnovu građe koju pružaju putopisi, teško analizirati pomenute promene, međusobne uticaje, prihvatanja drugačijeg izbora namirnica i njihovog pripremanja za ishranu. Tek iz tekstova po nekog namernika, koji je u razmaku od nekoliko decenija ponovo posećivao Jugoistočnu Evropu, kao što je to bio Feliks Kanic, moguće je samo donekle oblikovati jednu ipak nepotpunu sliku promena koje su nastajale u društvu. Dolazeći iz raznih krajeva Evrope, putnici skoro da nisu imali nikakvu predstavu o tome kakva je bila ishrana stanovnika Balkana u srednjem veku. Stoga oni nisu uvek mogli da zaključe šta je u devetnaestom i početkom dvadesetog veka prihvaćeno i zadržano kao nasleđe osmanske kulture. Namernici su mogli da se oslone samo na informacije iz literature, sa kojom su se upoznali pre polaska na put, ili na iskaze stanovnika oblasti koje su posećivali. Ali, u komunikacijama sa njima najveći problem je bio nepoznavanje jezika, pa se greške u nazivima namirnica ili gotovih jela zapažaju u skoro svim putopisima. Većina autora je zato često koristila pridev „turski“ uz hranu i napitke, naravno samo onda kada je bila sigurna da su oni deo tog osmanskog nasleđa na Balkanu.

Извори / Izvori

Барбанти-Бродано 1958

Бузепе Барбанти-Бродано: *Гарибалдинци на Дрини 1876*. Превео Миодраг Т. Ристић. Београд: Српска књижевна задруга, 1958.

Вивијен 2010

Херберт Вивијан: *Србија. Рај сиромашних*. Превела Весна Петровић. Београд: Службени гласник, 2010.

Јиречек 1959

Константин Јиречек: *Србија. Земља и народ*. У: *Зборник Константина Јиречека*, I. Превела Олга Шафарик, редиговао Миодраг Грбић. Београд: САНУ, 1959.

Каниц 1, 1987

Феликс Каниц: *Србија. Земља и становништво од римског доба до краја XIX века*. 1. Превео Глигорије Ерњаковић. Београд: Српска књижевна задруга, 1987.

Каниц 2, 1987

Феликс Каниц: *Србија. Земља и становништво од римског доба до краја XIX века*. 2. Превео Глигорије Ерњаковић. Београд: Српска књижевна задруга, 1987.

Капер 2005

Сигфрид Капер: *Крстарења по јужнословенским крајевима*. Превео, приредио и поговор написао Томислав Бекић. Нови Сад: Платонеум, 2005.

Пирх 1983

Ото Дубислав фон Пирх: *Путовање по Србији у години 1829*. Београд: Просвета, 1983.

Ровински 1994

Павел Аполонович Ровински: *Записи о Србији 1868 – 1869 (Из путникових бележака)*. С руског превео Драго Ђупић. Нови Сад: Матица српска, 1994.

Belgrad 1866

Belgrad. Von einem lausitsischen Serben. *Slavisches Centralblatt. Wochenschrift für Literatur, Kunst, Wissenschaft und nationale Interessen des Gesamt slaventhums*. Bautzen, 1866.

Boué 1840

Ami Boué: *La Turquie d'Europe*, Vol. 2. Paris: Librairie de la Société de Géographie de Paris, 1840, 234-258.

Cölln

Daniel von Cölln: *Serbien und die Serben von Rev. W. Denton, M. A. Nach anderen Quellen und eigenen Erfahrungen frei bearbeitet D. v. Cölln, Pfarrer der deutsch-evangelischen Gemeinde zu Belgrad in Serbien. Mit einem Titelbilde und einer Karte*. Berlin: Verlag von Wiegandt & Grrieben, 1865.

E. K. 1866

E. K.: Einiges von Serbien. *Slavisches Centralblatt. Wochenschrift für Literatur, Kunst, Wissenschaft und nationale Interessen des Gesamt slaventhums*, Bautzen, 1866.

Jaekel 1910

Blair Jaekel: *The Lands of the Tamed Turk or the Balkan States of to Day*. Boston: L. C. Page and and Company, MDCCCCX.

Lassalle 1925

Ferdinand Lassalle: *Die Schriften des Nachlasses und der Briefwechsel mit Karl Rodbertus*. Herausgegeben von Gustav Mayer. Stuttgart–Berlin: Verlagsbuchhandlung Julius Springer, 1925.

Laufberger 1865

Ferdinand Laufberger: Ein Tag in Belgrad. *Slavische Blätter*, 1. Wien 1865, 373-376.

Scherer 1882

Franz Scherer: *Bilder aus dem serbischen Volks- und Familienleben*. Neusatz: Luka Jocić & Comp., 1882.

Wright 1884

Alfred Wright: *Adventures in Servia or The experiences of a medical free lance among the Bashi-Bazouks, etc*. London: W.S. Sonnenschein & Co., 1884.



IN MEMORIAM

Проф. др Војислав А. Стаменковић (1930 – 2013)



Почетком фебруара 2013. године редове научних стваралаца и професора Универзитета у Београду и Шумарског факултета напустио је др Војислав Стаменковић, редовни професор у пензији.

Професор Стаменковић је рођен 7. 11. 1930. године у Навалину, општина Лесковац, Србија. Основну школу, завршио је 1942. године, а гимназију 1950. год. у Лесковцу. После завршене гимназије одслужио је војни рок, а затим се уписао на Земједелско шумарски факултет у Скопју, на коме је дипломирао почетком 1957. године као најбољи студент у генерацији.

После завршетка студија запослио се у предузећу "Југодрво-Рудник" у Београду, где је остао до 1. 12. 1958. године, када је изабран за асистента на Шумарском факултету за предмет Геодезија. За асистента на предмету Дендрометрија са науком о прирасту изабран је 1962. године. Степен доктора шумарских наука стекао је јула 1964. године, одбранивши дисертацију под насловом *"Упрошћавање изравнавања неких зависности елемената растења и примена на зависност пречника и висина стабала"*. За доцента на предмету Наука о прирасту изабран је децембра 1965. године. За ванредног професора, за исти предмет, изабран је марта 1971, а за редовног професора 1976. године.

У циљу научног усавршавања провео је годину дана (1967. године), као стипендиста Хумболтове фондације, у Институтима за раст и принос шума у Минхену и Фрајбургу.

У току 37 година рада на Шумарском факултету професор Стаменковић је имао типичну универзитетску каријеру, тј. прошао је кроз сва звања почевши од асистента до редовног професора. Поред тога, професор Војислав Стаменковић је био продекан за наставу и научни рад у периоду 1971-73. године и у два изборна периода директор Института за шумарство у оквиру Факултета, као и вишегодишњи шеф Катедре планирања газдовања шумама. Редовно је биран у разне факултетске органе управљања и

комисије, а 1973. године био је члан Универзитске скупштине и њеног Научно-наставног већа.

У Друштву инжењера и техничара шумарства и дрвне индустрије био је члан Управног одбора, а у Удружењу универзитетских наставника члан Председништва и председник Секције на Факултету. Свугде је био цењен као вредан и савестан учесник. Посебно треба истаћи његову активну улогу у раду Управног и Надзорног одбора ЈП "Србијашуме".

Био је активни учесник бројних међународних научних и стручних скупова и на тај начин доприносио афирмацији Факултета и несебично отварао пут за афирмацију млађих колега и њихово усавршавање у иностранству. Учествовао је на Светском шумарском конгресу у Мексику, 1985. године.

Објавио је преко 100 научних радова, од чега значајан број на међународним научним скуповима и часописима у иностранству. Активно је радио у бројним истраживачким и развојним пројектима, а као плод те сарадње су проистекли и бројни међународни радови са колегама из значајних европских и регионалних научних институција.

Посебно је велики успех постигао у развоју научно-наставне дисциплине "Наука о прирасту шума", као нове самосталне дисциплине, за коју је написао скрипта, затим њихову допуну и потом два универзитетска уџбеника.

Свакако треба истаћи успешан рад професора Стаменковића на организовању бројних савремених истраживачких огледа, пре свега, оснивање станице за истраживање прираста у оквиру факултетске наставне базе на Гочу, уз подршку Хумболтове фондације. Ова станица је, у време када је формирана, према устројству и опремљености савременим инструментима била на нивоу најбољих истраживачких станица тог типа у Европи.

Професор Стаменковић је и као Алумни, активно сарађивао са Хумболдт фондацијом. Више пута је, уз подршку Хумболдт фондације, боравио на различитим скуповима у Немачкој а организовао је и две веома значајне међународне конференције у Београду 2002. и Охриду 2003. године, као резултат сарадње Шумарских факултета у Београду и Скопљу са Универзитетом у Фрајбургу.

Посматрајући укупно дело професора Стаменковића, с поносом и захвалношћу истичемо да смо у нашој средини имали професора који је својим делом оставио неизбрисив траг и дао велики допринос развоју Факултета и шумарске струке у целини, професора уз кога су стасале бројне генереције шумарских стручњака, научних радника и наставника. Нама, његовим ученицима и сарадницима, бројним шумарским стручњацима из Србије и свима који су га познавали и поштовали, остаје утеха да можемо да га се сећамо као доброг и племенитог човека и инзванредног професора.

Слава му и хвала за све учињено,

Др Миливој Вучковић, редовни професор

Др Драган Нонић, ванредни професор

Др Бранко Стајић, доцент

Универзитет у Београду - Шумарски факултет

Prof. dr Zoran Žiletić (1933 – 2013)



U Beogradu je, sredinom decembra minule godine, preminuo poznati germanista Zoran Žiletić, profesor Filološkog fakulteta u penziji. Napustio nas je sjajan nastavnik i istraživač, u potpunosti posvećen poslu i svojoj profesiji.

Profesor Žiletić je rođen 1933. u Beogradu, gde je stekao osnovno i srednje obrazovanje i završio studije germanistike. Radni vek je proveo na Katedri za nemački jezik i književnost Filološkog fakulteta Univerziteta u Beogradu. Biran u više navrata za šefa katedre, izuzetan organizator kako u nastavi tako i u stručnom usmeravanju rada katedre, važi za jednog od onih koji su znatno doprineli njenom međunarodnom ugledu.

Bibliografija radova Zorana Žiletića svedoči o bogatom i razgranatom radu u oblastima koje je predavao, ali i promovisao: u srednjovekovnoj nemačkoj književnosti, istoriji nemačkog jezika sa uporednom gramatikom germanskih jezika, tvorbi reči, fonologiji savremenog nemačkog jezika i germanističkoj lingvistici 20. veka; u razlikama između gramatičkog sistema u savremenom nemačkom i srpskohrvatskom jeziku, principima računarske prezentacije jezičkog korpusa, periodizaciji jezičke istorije i kontrastivnoj analizi nemačkog jezika. Posebno ga je zanimala istorija naseljavanja Vojvodine za vreme habsburške vladavine, kao i istorija srpsko-nemačkih odnosa u 20. veku.

Mnogo je prikaza u novinama i časopisima, koji govore o njegovom radu. U želji da premosti jaz stvoren istorijom, težio je stvaranju perspektive za budućnost srpsko-nemačkih kulturnih odnosa. Na Institutu za Istočnu Evropu Slobodnog univerziteta u Berlinu boravio je 1994. i 1995. godine pošto mu je dodeljena jednogodišnja nagradna stipendija Humboltove fondacije za rad na projektu. Godine 1998, prevremeno je penzionisan na sopstveni zahtev. Bio je član više međunarodnih institucija: Naučnog saveta Instituta za nemački jezik u Manhajmu, Društva za Jugoistok Evrope u Minhenu, Upravnog odbora Instituta za nemačku kulturu i istoriju na jugoistoku Evrope u Minhenu, Naučnog saveta Centra protiv izгона u Vizbadenu. Bio je i redovni član Evropske akademije nauke i umetnosti u Salcburgu (Academia Scientiarum et Artium Europaea), jedan od osnivača Društva za srpsko-nemačku saradnju u Beogradu i njegov prvi predsednik. Nosilac je Krsta za zasluge Savezne Republike Nemačke, odlikovanja koje mu je za naročite zasluge na polju nemačko-srpskih odnosa 2001. godine dodelio Predsednik SR Nemačke, Johannes Rau.

Prof. Žiletić ostaće nam u pamćenju najviše po rezultatima koje je ostvarilo Društvo za srpsko-nemačku saradnju. Ono već od svog osnivanja podstiče rad na uspostavljanju dobrih odnosa između Srbije i Nemačke, koje su obeležile sedamdesete i osamdesete godine dvadesetog veka. Međunarodni kontakti prof.

Žiletića pomogli su i u najtežim vremenima sankcija i rata da se humanitarnim akcijama pruži podrška najugroženijem delu stanovništva. Na njegovu inicijativu, Društvo je organizovalo sastanke sa crkvenim velikodostojnicima svih veroispovesti.

Jedna od najvećih zasluga prof. Žiletića je širenje kulture sećanja i nega memorijalnih kompleksa. Na njegovu inicijativu podignuta su spomen obeležja žrtvama ideologije isključivosti i samovoljne odmazde. Obeležio je početak uspostavljanja poverenja između strana koje, opterećene istorijskim nasleđem, svoja sećanja artikuišu jednostrano i selektivno.

Sudelovao je u organizaciji pomena kojima je odata pošta na nemačkom vojnom groblju na Topčideru, u Šumaricama i Knićaninu. Inicirao je i rekonstrukciju vojnog groblja na Topčideru. Na ovom jedinstvenom mestu nemački ratni neprijatelj podigao je spomenik ne samo vlastitim vojnicima koji su pali u ratu, nego i srpskom protivniku. Radi održavanja istorijskog kontinuiteta zbližavanja i međusobnog razumevanja putem prevazilaženja istorijske nepravde, podignute su 1998, na stratištima u Knićaninu i na Telečki, memorijalni kompleksi koji, dvojezičkim natpisima na srpskom i nemačkom, podsećaju na masovno stradanje pripadnika nemačke manjine posle Drugog svetskog rata u Jugoslaviji. Obezbedio je sredstva za mermernu ploču, postavljenu na vrelu Dunava, koja takođe na oba jezika nosi stihove Vaska Pope iz "Gospodina Dunava".

Poznat po izuzetnoj tolerantnosti, pokrenuo je mnoge diskusije na temu ratnih zločina počinjenih za vreme i u periodu neposredno posle Drugog svetskog rata. Pored širenja rada Društva preko ogranaka u Indiji, Kragujevcu, Odžacima, Sremskoj Mitrovici, Kladovu i Irigu, podsticao je spajanje kulturnih organizacija sa sličnim aktivnostima, kakva je i "Radna zajednica Dijalog" iz Austrije. Njegovom zaslugom je postavljeno spomen obeležje na katoličkom groblju u Sremskoj Mitrovici, u znak sećanja na žrtve nemačkog porekla, koje su, u periodu od avgusta 1945. do 1947, izgubile život u logoru Svilara.

Učestvovao je u pripremama za izložbu slika Roberta Hamerštila, austrijskog slikara, grafičara i vajara rodnom iz Vršca, kao što se aktivno uključio i u organizaciju važnih simpozijuma. Najpre o germanističkoj lingvistici (2003), pod pokroviteljstvom kompanije Tisen, a zatim o književnosti na jezicima manjina u Podunavlju, koji je iste godine održan u saradnji sa Institutom za književnost i umetnost iz Beograda.

Rezultat društvenih aktivnosti prof. Žiletića je i poziv Udruženju za srpsko-nemačku saradnju za organizovanje izložbe u Pedagoškom muzeju u Beogradu na temu Nemačke škole u Beogradu. Često je ukazivao na slabljenje pozicije nemačkog jezika tokom devedesetih godina u Srbiji. Preko Društva za srpsko-nemačku saradnju, zalagao se za očuvanje istorijskog identiteta. Jedan od uspeha je i uvođenje nemačkog jezika u osnovnu školu "Drinka Pavlović" u Beogradu od prvog razreda.

Obeležen teškim iskustvima, život prof. Žiletića ostaće zapamćen po neiscrpnj snazi u pronalaženju načina da se prevaziđu sećanja na bolnu istoriju. Opraštamo se od prof. Žiletića sećanjem na duh pravednosti i tolerancije koji je tako dosledno promovisao.

Neka mu je večna slava i hvala!

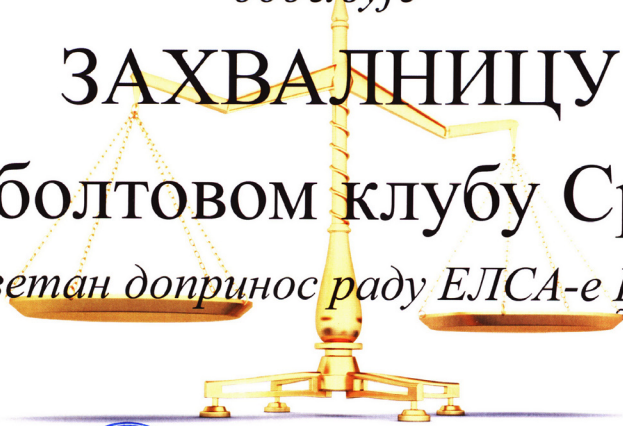
Miodrag Vukčević

elsa

The European Law Students' Association
BELGRADE

додељује

ЗАХВАЛНИЦУ
Хумболтовом клубу Србије
за изузетан допринос раду ЕЛСА-е Београд



Горан Милојевић
председник



Александра Кочовић
потпредседница

Санда Радан
потпредседница

Хумболтов клуб Србије - Humboldt-Club Serbien

Гласник 15 - Mitteilungen 15

Редакција

Лука Ч. Поповић (главни и одговорни уредник), Мирко Коматина, Слободан Марковић, Љиљана Гојковић-Букарица, Ана Костов, Марија Гавровић-Јанкуловић, Мелита Видаковић, Ђорђе С. Костић (заменик уредника).



Donau

Dunaj

Duna

**RESOURCES OF DANUBIAN REGION:
THE POSSIBILITY OF COOPERATION AND UTILIZATION**



Дунав

Дунай

Editors

Donau

**Luka Č. Popović
Melita Vidaković
Djordje S. Kostić**

Dunarea



Belgrade

Humboldt-Club Serbien

2013

ISBN 978-86-916771-1-4

<http://www.humboldt-serbia.ac.rs/intro.html>

**RESOURCES OF DANUBIAN REGION:
THE POSSIBILITY
OF COOPERATION AND UTILIZATION**

**ISBN
978-86-916771-1-4**

Editors

**Luka Č. Popović
Melita Vidaković
Djordje S. Kostić**

**Belgrade
Humboldt-Club Serbien
2013**

ISSN 0354-62-76

