

U znanstvenoj knjizi pod naslovom „Slatki pelin (*Artemisia annua* L.) i ostali pelini: važnost, uzgoj i uporaba“ prikazana je važnost pelina u prošlim i sadašnjim vremenima. Posebno poglavlje govori o značajkama slatkog pelina, narodnim imenima, karakteristikama, taksonomskom statusu, botaničkom opisu vrste, rasprostranjenosti u Republici Hrvatskoj i svijetu, staništu i etimologiji te kako razlikovati slatki pelin od gorskog. Knjiga obuhvaća dosada slabo istražena područja sjemena slatkog pelina, od morfoloških značajki, građe, biologije i fiziologije do njegove kvalitete kao što je čistoća sjemena, masa 1000 zračno suhih sjemenki, energija klijavosti, laboratorijska klijavost i ostali elementi kvalitete. Obrađuje se i građa klijanaca s opisom pravilnih i nepravilnih. Provedena su istraživanja o utjecaju dubine sjetve sjemena slatkog pelina na dinamiku klijanja i ukupnu laboratorijsku klijavost, ispitivanje laboratorijske klijavosti u destiliranoj vodi i utjecaju ekstremnih temperatura zraka na klijavost sjemena. Posebno se obrađuje uzgoj slatkog pelina od sjetve, presadnje do sadnje pri čemu se istražuje rasadnička klijavost i proizvodnja klijanaca te pikiranje klijanaca za uzgoj sadnica za sadnju u vrtove ili plantaže. Obrađuje se problematika morfologije korijenskog sustava sadnica i morfoloških značajki istih prije sadnje na teren. Važno poglavlje odnosi se na žetvu i sušenje slatkog pelina. Piše se o autovegetativnom razmnožavanju slatkog pelina te zakorjenjivanju zeljastim reznicama u krutom mediju i destiliranoj vodi te se istražuju morfološke značajke korijenskog sustava zakorjenjenih reznica u krutom mediju. Knjiga obrađuje različite načine uzgoja slatkog pelina u kamenjarama, vertikalnim zidovima, krovnim vrtovima i posudama. Vrlo je važno poglavlje o uporabi poznatijeg gorskog i manje poznatog slatkog pelina. Autor knjige prikazuje svoje originalne recepte za izradu domaćeg likera od gorskog pelina i apsinta. Autor piše o uporabi slatkog pelina u povijesti i danas te mjerama opreza pri uporabi slatkog pelina. U knjizi su predstavljeni autorovi recepti od slatkog pelina pri čemu se posebno ističe pozitivno djelovanje artemizina na ljudsko zdravlje. Prikazani su recepti za izradu kapsula, čaja, cvjetova, tinktura, eteričnog ulja, melema, likera od slatkog pelina i koprive za jačanje imuniteta, domaćeg orahovca sa slatkim pelinom i tinkture od slatkog pelina i ostalih biljaka za dobar imunitet, zdravlje te preventivu i liječenje mnogih bolesti uključujući i pandemijsku bolest koronavirusa COVID-19. Zanimljivo je poglavlje o protuupalnim, antikancerogenim, antivirusnim i ostalim svojstvima slatkog pelina pri čemu autor citira mnoge radove iz svjetski poznatih časopisa. Knjiga završava s poglavljem o pravicima razvoja i zakonodavnim okvirima EU i Republike Hrvatske vezani uz vrstu *Artemisia annua* L. i artemizinin.