

# **Gastronomска критика: Gastronomad – нова епизода у уторак, 18. јуна, у 15:15, на RTS 1**

Globalizacija, društvene мreže i lakši i brži načini комуникације допринели су популарности гастрономске критике. Данас је тешко да се замисли да неко кrene на пут, а да не потраžи који су добри ресторани или локални специјалитети. Гастрономска критика nastala је почетком 19. века, а сматра се да је отац "гастрономског писма"

Aleksandar Baltazar Grimo de la Rejnier. Остало је забележено да је физички недостатак обе руке претворио у предност када се ради о стварима духа, али и стомака, па му се признаје да је био прећа и инспиратор дендизма како у одеванju, тако и у гастрономији. Grimo је вероватно зnao да је суština гастрономије у постепености

открivanja и гармоније чула и духа. Волео је да се са својим гостима поиграва и да ih neprestano sluđuje како храном, тако и са поступcima. Naklonost koju je gajio prema pozorištu preneo je na гастрономску scenu, тако да су jelo, hrana, gošćenje, protokol i konverzacija за stolom njegovim posredovanjem postajali нови простори које тек треба открити. U svojim delima Grimo se бavi добрым jelima, гостionicama, a што је најважније гастрономском kritikom u savremenom značenju te reči. Grimove гастрономске ludorije имају доста zajedničkog sa scenskom организацијом. Учествовањем у радњи гастрономске scene Grimo је изједнаčио ljubav према pozorištu и гастрономији, увodeći nove елементе у режим ishrane i obedovanje – umetnost, ritual, режију, teatralnost i harmoniju.

У част свих gastronomada и gastronomskih kritičara koji uživaju u доброј hrani Katarina Petrović Kaja priprema piletinu прženu na engleski način, grašak na francuski način i pirinač "conde". Prijatno gledanje!