

*Ženevjev R. Ch. Mejer Iličković*



**MATICA**  
crnogorska  
Ogranak  
Bar

*Crmnická kuhinja  
na francuski način*

*Bar, 10. novembar 2011. u 19 sati*

*Pitanje koje mi, vezano za pisanje ove knjige, često postavljaju poznanici jeste otkud parižanki interes za crnogorsku i crmničku kuhinju. Kako uopšte mogu da pišem o kuhinji koju i ne poznajem dovoljno? Moj interes je vezan za crnogorsku i crmničku tradiciju i kulturu, a kuhinja je prozor u kulturu jednog naroda. Možda mi kriteriji i ukus, formirani u sredini u kojoj je kuhinja na visokom nivou, daju sposobnost da bez predrasuda uočim i uporedim kvalitete crmničke kuhinje i lokalnih proizvoda. Što se tiče interesa, on potiče iz vremena moje prve posete crnoj gori.*

*Kao i većina turista, i ja sam željela da isprobam lokalne specijalitete. Iznenadio me je odgovor koji sam najčešće čula - da crnogorska kuhinja „ne postoji”, već samo neki proizvodi tipični za ovo područje. Zvučalo mi je neshvatljivo da narod koji drži do tradicije ne njeguje svoju kuhinju. To me je isprovociralo da se, boraveći duže u crnoj gori i crmnici, počnem više interesovati za lokalne specijalitete i proizvode. Njihovim upoređivanjem nije bilo teško uočiti sličnost koja postoji s kuvanjem u nekim regionima francuske.*

*...*

*Ženevjev R. Ch. Mejer iličković*





**MATICA**  
crnogorska  
Ogranak  
Bar

*Čini nam zadovoljstvo da vas pozovemo na  
promociju knjige*

*Ženevjev Mejer Iličković*  
*Crmnička kuhinja na francuski način*

*O knjizi govore:*

**Ivan Jovović**

**Svetozar Savić**

**Ženevjev Mejer Iličković, autorka**

*Sala hotela „Sidro”,  
četvrtak, 10. novembar 2011.  
u 19 sati*



*Autorka ove knjige je studirala filologiju u Francuskoj i Njemačkoj. Poznaje glavne svjetske jezike, južnoslovenske, kao i neke istočne – farsi, na primjer. Živeći i putujući po svijetu, razvila je interesovanje za život i običaje raznih naroda. Udajom za jugoslovenskog diplomatu vezala se za Crnu Goru i posebno za Crmnicu. Rezultat tog interesovanja je knjiga o crmničkoj kuhinji.*

*Genevieve R. Ch. Meyer Iličković sa radošću konstatuje da je crnogorska, a posebno crmnička kuhinja, kao mediteranska, slična francuskoj i da njeni agrarni izvorni proizvodi zadovoljavaju najviše standarde modernog svjetskog kulinarstva i nutriocionizma. Takođe ima samo riječi pohvale za crmničko vino. Sa ošećanjem nezadovoljstva opisuje nemarnost naše sredine prema tradicionalnim vrijednostima u uzgoju i komercijalizaciji proizvoda. Uz primjere kako se može valorizovati tradicionalna crmnička kuhinja i standardizovati crmničko vino, autorka iz ličnog iskustva i prakse diplomate daje recepte za spremanje jela i preporuke za serviranje vina.*

