

MIMO GASTRONÔMICO (INTERASSISTENCIOLOGIA)

I. Conformática

Definologia. O *mimo gastronômico* é a técnica interassistencial retributiva de a conscin, homem ou mulher, presentear convivas com iguarias especialmente preparadas, a partir de escolha personalizada de cardápio, a fim de expressar gratidão, cultivar e estreitar amizades, proporcionar reconciliações grupocármicas e desassédios, ampliando a convivialidade fraterna entre o *gourmet* doador e os receptores.

Tematologia. Tema central homeostático.

Etimologia. O termo *mimo* é criação expressiva, talvez por influência do idioma Latim, *minus*, “farsante; histrião; farsa teatral”. Surgiu no Século XV. O primeiro elemento de composição *gastro* deriva do idioma Grego, *gaster*, “ventre; por estômago”. O segundo elemento de composição *nomia* provém do mesmo idioma Grego, *nómos*, “o que cabe por partição, opinião geral; o que é de lei e de direito”. As palavras *gastronomia* e *gastrônômico* apareceram no Século XIX.

Sinonimologia: 1. Dádiva gastronômica. 2. Aporte gastronômico. 3. Prenda gastronômica benfazeja. 4. Doação gastronômica sadia. 5. Brinde gastronômico salutar. 6. Lembrança gastronômica. 7. Regalo alimentar de bom gosto. 8. Mimo culinário.

Neologia. As 3 expressões compostas *mimo gastronômico mínimo*, *mimo gastronômico mediano* e *mimo gastronômico máximo* são neologismos técnicos da Interassistenciologia.

Antonimologia: 01. Presente de grego alimentar. 02. Engodo gastronômico. 03. Mimo decorativo. 04. Mimo alimentar inoportuno. 05. Mimo antinutricional. 06. Mimo alimentar dispensável. 07. Gororoba. 08. Presente dispensável; regalo de mau gosto. 09. Pobreza gastronômica. 10. Bagulho energético degustativo.

Estrangeirismologia: o *gift* culinário interassistencial; o *background* da renovação alimentar; o *modus faciendi* da sofisticação; a *happy hour* mentalsomática; o *crème de la crème* interassistencial; a *nouvelle cuisine* multicultural; o *know-how* criativo; o *insight* retilíneo da conscin *large*.

Atributologia: predomínio das faculdades mentais, notadamente do autodiscernimento quanto à assistência alimentar.

Megapensenologia. Eis 2 megapensenes trivocabulares sintetizando o tema: – *Mimo gastronômico: interassistencialidade. Personalização gastronômica: megamimo.*

Coloquiologia. Eis 3 expressões populares sobre o tema: – *Colocar a mão na massa, literalmente, ao mimosear. Diz-me com quem comes e direi quem és. Comestível papa-fina.*

Citaciologia: – “Caso queira conhecer uma pessoa observe como se comporta ao doar ou receber presentes” (Ludwig Borne, 1786–1837).

II. Fatuística

Pensenologia: o holopensene pessoal da interassistencialidade gastronômica; os conviopensenes dos amimados; a conviopensenidade dos convivas; os neopensenes da gastronomia interativa; a neopensenidade da conscin obsequiada; o holopensene da benignidade cosmoética entre o mimoseador e o mimoseado; os autopensenes afeitos à Interassistenciologia da gastronomia prudente.

Fatologia: o *mimo gastronômico*; o fato de a conscin doar *mimo gastronômico*; a superação afetiva pelo *mimo*; o *mimo gastronômico* carregado de ECs reconciliadoras; a alquimia pessoal na arte de preparar os alimentos; o senso pesquisístico aplicado à gastronomia molecular; o fenômeno da transição da nutrição nos países consumistas; a fome; a opulência; a escravidão alimentar; a obesidade; a bulimia; a ortorexia; a reaprendizagem evolutiva pela preparação da refeição equilibrada; o senso da saúde alimentar; a evitação do excesso do sal e do açúcar; o agir

“em cima do lance” no preparo de alimentos delicados; a atitude detalhista de cozinhar com esmero; o autodiscernimento na escolha do cardápio; o fato de o mimoseador ser o primeiro a ser assistido; o hábito de preparar os pratos com refinamento consciencial; a evitação do hábito de comer em frente à TV.

Parafatologia: a autovivência do estado vibracional (EV) profilático diuturno; a lucidez do entendimento do autoparapsiquismo ao preparar refeição; os encontros extrafísicos na entrega de mimo; o discernimento de produzir morfopense gastronômico ao receber e ao doar; a abordagem da euforin do doador e do receptor ao mimo; a amparalidade inspirando mimo gastronômico na interassistência extrafísica; a vivência da ectoplasmia na preparação do mimo gastronômico; o mimo envolvido por ECs; a *Central Extrafísica de Energia* (CEE) inspiradora de mimos; a *Central Extrafísica da Fraternidade* (CEF) sustentadora das trocas energéticas.

III. Detalhismo

Sinergismologia: o *sinergismo predisposição retributiva-senso da paradever*; o *sinergismo perfil assistencial-atividade qualificada*.

Principiologia: o *princípio da responsabilidade interassistencial na feitura do regalo*; o *princípio social integrado aos princípios pessoais ao mimosear*; o *princípio da descrença ao produzir alimento*; o *princípio cosmoético de objetivar o melhor para todos os convivas*; o *princípio do exemplarismo pessoal (PEP) à mesa*.

Codigologia: o *código pessoal de Cosmoética (CPC)* ao doar o mimo; a retribuição interassistencial qualificando o *código grupal de Cosmoética (CGC)* ao doar e receber presentes.

Tecnologia: a *Paratecnologia Interassistencial Energética no mimo gastronômico*; a *técnica do continuísmo consciencial em atitudes interassistenciais, além do mimo*; a *empatia técnica circunstancial à gastronomia*; a *técnica de sair da mesa dessatisfeito*.

Laboratoriologia: o *laboratório conscienciológico da Interassistenciologia*; o *laboratório conscienciológico da Tenepes*; o *laboratório conscienciológico da Cosmoeticologia*; o *laboratório conscienciológico Tertuliarium*; o *laboratório conscienciológico Holociclo*; o *laboratório conscienciológico do cosmograma*.

Colegiologia: o *Colégio Invisível da Mentalsomatologia*; o *Colégio invisível da Consciencioterapia*; o *Colégio Invisível dos Intermissivistas*.

Efeitologia: o *efeito da solidariedade interassistencial*; o *efeito de ampliar a rede social através do mimo gastronômico*; o *efeito de oferecer sem a conotação de receber*; o *efeito de “acertar a mão” na feitura de mimos gastronômicos*; os *efeitos psicossomáticos da “panelaterapia”*.

Neossinapsologia: as *neossinapses geradas pelos aportes dos holopenses de oferecer mimo alimentar*; as *neossinapses resultantes da interassistência multidimensional ao orientar a feitura de livro com receitas saudáveis*.

Ciclologia: o *ciclo do processo saber receber e saber retribuir*; o *ciclo avançado da responsabilidade interassistencial de saber alimentar-se e servir de exemplo*.

Enumerologia: o *almoço de domingo*; o *jantar familiar*; o *chá entre amigas*; a *festa surpresa de aniversário*; a *confraternização anual*; o *coquetel de lançamento do livro*; a *festa do aniversário evolutivo*.

Binomiologia: o *binômio mimo-resgate*; o *binômio receber-retribuir*; o *binômio mente lúcida-soma ativo na dosagem do alimento*; o *binômio escolha sensata-bem estar consciencial na gastronomia saudável*.

Interaciologia: a *interação conscins atendidas-grupalidade atendida pelo alimento*; a *interação produtividade do assistente mimoseador-produtividade do assistido mimoseado*; a *interação pessoa-grupo-paragrupos*.

Crescendologia: o *crescendo aprender-fazer-reaprender-divulgar tecnologias interassistenciais*; o *crescendo priorização assistencial-mudança de comportamento*; o *crescendo mimo gastronômico-mimo pensênico*; o *crescendo gastronomia usual-gastronomia molecular*.

Trinomiologia: o *trinômio evolutivo vegetal–animal–ser humano*; o *trinômio salutar comida nutritiva–sono repousante–exercícios físicos regulares*; o *trinômio patológico preguiça–acídia–acrasia* na realização de alimentação sadia; o *trinômio ad valorem* de saber preparar alimentos 70% pesquisa–20% talento–10% eventualidade.

Polinomiologia: o *polinômio reflexão–decisão–mudança de hábito gastronômico–neossinapse gastronômica*; o *polinômio atilamento irrenunciável–benefício incomparável–valor inestimável–resultado perdurável* na alimentação saudável; o *polinômio acolhimento–orientação–encaminhamento–follow-up* na técnica gastronômica de ponta.

Antagonismologia: o *antagonismo saúde alimentar / doença pelo alimento*; o *antagonismo impulsividade / proatividade gastronômica*; o *antagonismo alimento meio / alimento fim*; o *antagonismo alimento animal / alimento frutariano*.

Paradoxologia: o *paradoxo da ampla divulgação de receitas culinárias frente a poucos programas educativos na multimídia*.

Politicologia: a política da interassistencialidade.

Legislogia: a vivência da *lei da interassistencialidade* pela gastronomia saudável aplicada em reuniões familiares.

Filiologia: a *sociofilia*; a *assistenciofilia*; a *conviviofilia*; a *evoluciofilia*; a *raciocinofilia*; a *autocríticofilia*; a *lucidofilia*.

Holotecologia: a *socioteca*; a *energossomatoteca*; a *comunicoteca*; a *assistencioteca*; a *convivioteca*; a *evolucioteca*; a *fatoteca*.

Interdisciplinologia: a *Interassistenciologia*; a *Nutrologia*; a *Conviviologia*; a *Energossomatologia*; a *Gastronomia*; a *Sociologia*; a *Interaciologia*; a *Civilizaciologia*; a *Parapercepçiology*; a *Paratecnologia*; a *Megaetologia*.

IV. Perfilologia

Elencologia: a *conscin lúcida*; a *isca humana lúcida*; o *ser desperto*; o *ser interassistencial*; a *conscin enciclopedista*; a *conscin gluttona*; a *conscin faminta*; a *consréu*; a *conscin baratroférica*; a *conscin eletrônica*.

Masculinologia: o *cozinheiro*; o *maitre*; o *nutrólogo*; o *nutricionista*; o *endocrinologista*; o *gastroendocrinologista*; o *compassageiro evolutivo*; o *consciencioterapeuta*; o *reeducador*; o *pesquisador*; o *pré-serenão vulgar*; o *projeto consciente*; o *voluntário*; o *gastrônomo espanhol Ferran Adrià* (1962–) e o francês *Pierre Gagnaire* (1950–), criadores da gastronomia molecular.

Femininologia: a *cozinheira*; a *femme maitre*; a *nutróloga*; a *nutricionista*; a *endocrinologista*; a *gastroendocrinologista*; a *compassageira evolutiva*; a *consciencioterapeuta*; a *reeducadora*; a *pesquisadora*; a *pré-serenona vulgar*; a *projeto consciente*; a *voluntária*; a *chef brasileira Tatiana Mendes* (1984–), representante da gastronomia molecular no Brasil.

Hominologia: o *Homo sapiens fraternus*; o *Homo sapiens interassistens*; o *Homo sapiens experimentor*; o *Homo sapiens cosmoethicus*; o *Homo sapiens autolucidus*; o *Homo sapiens perquisitor*; o *Homo sapiens parapsychicus*; o *Homo sapiens evolutiologus*.

V. Argumentologia

Exemplologia: *mimo gastronômico mínimo* = o ato de brindar com o alimento preferido a pessoa amiga; *mimo gastronômico mediano* = o ato de presentear a pessoa carente de afeto através de culinária específica; *mimo gastronômico máximo* = o ato de surpreender os amigos mais próximos com gastronomia multicultural e diálogo mentalsomático em tertúlia domiciliar.

Culturologia: a cultura da sociabilidade evoluída; a falta de cultura na alimentação; a cultura da Conscienciometrologia Interassistencial; o posicionamento pessoal frente à convivência inevitável com os alimentos interculturais.

Caracterologia. Sob a ótica da *Cosmoeticologia*, eis listadas na ordem alfabética, 12 posturas básicas direcionadas à sociabilidade integral do mimoseador e do mimoseado, concernentes às conscins interassistentes exemplaristas:

01. **Abertismo consciencial:** a cosmovisão para superar obstáculos psíquico-mentaisomáticos do ato de receber-retribuir.
02. **Acalmia holossomática:** a harmonia quadriveicular da consciência humana.
03. **Autoconfiança:** a convicção íntima de atuar com a multidimensionalidade.
04. **Autoconsciência traforista:** o diagnóstico não definitivo do trafor pessoal. *Tudo pode ser melhorado.*
05. **Bom humor:** a satisfação e o otimismo contagiantes *ad infinitum*.
06. **Determinação:** a voliciolina sendo bússola consciencial na decisão gastronômica.
07. **Exemplarismo:** a teaticidade quanto às mudanças nutricionais.
08. **Flexibilidade:** a neofilia das pesquisas nutricionais preventivas.
09. **Mentalsomaticidade:** a reflexão e o aprimoramento da competência racional e pessoal em qualquer situação.
10. **Paciência:** a serenidade quanto ao fato de o ser humano carecer de maturidade quanto às autossuperações.
11. **Profilaxia:** as cautelas holossomáticas evitando imprevistos.
12. **Somatologia:** a prática de comer para viver e não viver para comer.

Sutileza. Sob a ótica da *Autexperimentologia*, há especiarias pertinentes à culinária universal, destacadoras do sabor, do aroma, do matiz, maneira de amenizar o uso exagerado do cloreto de sódio (sal de cozinha), dos açúcares e outras especialidades alimentares, contribuindo para ressaltar o paladar e o aroma de *per se*, a exemplo de: a folha de louro; o orégano; o alho; a baunilha; a erva doce.

Parafenomenologia. Com base na *Parapercepciologia*, eis na ordem alfabética 14 parafenômenos passíveis à observação ou à experimentação da conscin interessada ou ao gastrônomo parapsíquico, no desempenho das atividades diárias:

01. **Assimilação energética antipática:** a *experiência* da desassimilação energética (desassim) da toxidade existente no ambiente culinário.
02. **Assimilação energética simpática:** a *experiência* da assim empática (assim), ordenada lucidamente na execução do regalo.
03. **Banhos energéticos:** a *experiência* da autenticidade do fato e / ou parafato da cortesia.
04. **Clarividência viajora:** a *experiência* da parainvestigação do ambientex de maneira a ampliar dados interassistenciais antes, durante ou depois do evento.
05. **Déjà-vu:** a *experiência* da rememoração do paraevento, então vivenciado na dimensão respiratória do almoço.
06. **Descoincidência vígil:** a *experiência* da soltura energética necessária para instalar o campo interassistencial antes do preparo dos alimentos.
07. **Estado vibracional:** a *experiência* de EVs autodefensivos, profiláticos e interassistenciais da festa.
08. **Inspiração cosmoética:** a *experiência* da criatividade na elaboração da refeição.
09. **Instalação de campo energético hígido:** a *experiência* da instalação do campo energético propiciando ambiente harmônico na refeição.
10. **Iscagem humana lúcida:** a *experiência* da condição de isca lúcida de conscins ou consciexes patológicas em desassédio na ceia.
11. **Psicometria:** a *experiência* da leitura salutar dos ambientes e alimentos.

12. **Retrocognição:** a *experiência* de retrocognição espontânea e / ou forçada necessária à compreensão da nova fase de reencontros familiares, como almoços ou jantares.

13. **Sinalética energética:** a *experiência* da sinalética energética e parapsíquica pessoal no momento da decisão de realizar o evento gastronômico.

14. **Telepatia:** a *experiência* da telepatia com o amparador de função, no intuito da higidez holopensênica e da tares na comunicação entre os presentes.

VI. Acabativa

Remissiológia. Pelos critérios da *Mentalsomatologia*, eis, por exemplo, na ordem alfabética, 12 verbetes da *Enciclopédia da Conscienciologia*, e respectivas especialidades e temas centrais, evidenciando relação estreita com o mimo gastronômico, indicados para a expansão das abordagens detalhistas, mais exaustivas, dos pesquisadores, mulheres e homens interessados:

01. **Autodiscernimento alimentar:** Mentalsomatologia; Homeostático.
02. **Carga da convivialidade:** Conviviologia; Neutro.
03. **Conduta cosmoética:** Conviviologia; Homeostático.
05. **Consciência atratora:** Conscienciometrologia; Homeostático.
04. **Conscin frutariana:** Intrafiscologia; Homeostático.
06. **Crescendo evolutivo:** Crescendologia; Homeostático.
07. **Interassistencialidade:** Assistenciologia; Homeostático.
08. **Interassistenciologia:** Conviviologia; Homeostático.
09. **Mimo energético:** Energossomatologia; Homeostático.
10. **Nutrição informacional:** Mentalsomatologia; Neutro.
11. **Perfil assistencial:** Interassistenciologia; Homeostático.
12. **Princípio do exemplarismo pessoal:** Cosmoeticologia; Homeostático.

O MIMO GASTRONÔMICO, INDICADOR DE PARATECNOLOGIA INTERASSISTENCIAL, UNIVERSALISTA, REVERBERA NO CONVÍVO AFÁVEL, AO REDOR DE MESAS MIMOSAS EM COMPASSAGEIROS EVOLUTIVOS EXTRAFÍSICOS.

Questionologia. Você, leitor ou leitora, já utilizou o *binômio recebimento-retribuição* na *técnica do mimo gastronômico*? Quais efeitos foram alcançados?

Filmografia Específica:

1. *A Festa de Babette*. **Título Original:** *Babettes Gaestebud*. **País:** Dinamarca. **Data:** 1987. **Duração:** 103 min. **Gênero:** Drama. **Idade** (censura): Livre. **Idioma:** Dinamarquês & Francês. **Cor:** Colorido. **Direção:** Gabriel Axel. **Elenco:** Stéphane Audran; Brigitte Federspiel; Bodil Kjer; Bibi; Andersson; Jarl Kulle; Jean-Philippe Lafont; Asta Esper Hagen Andersen; Thomas Antoni; Vibeke Hastrup; Therese Hojgaard Christensen; Cay Kristiansen; Finn Nielsen; & John M. Watson Sr. **Produção:** Just Betzer e Bo Christensen. **Roteiro:** Gabriel Axel e Karen Blixen (Livro-conto). **Música:** Per Norgaard. **Diretor de Arte:** Sven Wichmann. **Diretor de Fotografia:** Henning Krietiansen. **Figurino:** Pia Myrdal; & Annelise Hauberg. **Edição:** Finn Henriksenn. **Outros dados:** Vencedor do Oscar de Melhor Filme Estrangeiro de 1988. **Sinopse:** O filme é simples, inteligente, delicado e original, apresenta a história baseada no conto, onde Babette, francesa e empregada doméstica na casa do pastor-Vila da Jutlândia (1854) é premiada pela loteria. Generosamente, oferece aos moradores do local, requintado banquete incrementado com os próprios conhecimentos gastronômicos. O filme faz paralelo entre a vida vazia e austera dos moradores, reprimidos pela religião, sufocados aos prazeres, inclusive o da comida. Após o experimento gastronômico os convidados passam a ter nova visão de mundo. O filme é referência aos amantes da “boa mesa”.

2. *Alimento da Alma*. **Título Original:** *Soul Food*. **Gênero:** Drama. **Data:** 1997. **País:** USA. **Idioma:** Inglês. **Duração:** 115 min. **Direção & Roteiro:** George Tillman Jr. **Elenco:** Vanessa Williams; Vivica Fox; Nia Long; Michael Beach; Mekhi Phifer; Gina Ravera; Irma P. Hall; Carl Wright; Mel Jackson; Morgan Méchelle Smith; & John M. Watson. **Produção:** Tracey E. Edmonds; Kenneth “Babyface” Edmonds; & Robert Teitel. **Fotografia:** Paul Elliott. **Estúdio:** Edmonds Entertainment Group (EEG); & Fox 2000 Pictures. **Distribuição:** Fox Film. **Sinopse:** O jantar de domingo na casa de Mother Joe (Irma P. Hall) é de dar água na boca. Tradição há 40 anos. Aos olhos do neto Ahmad (Brandon Hammond),

amor e sorrisos sempre fazem parte do cardápio, apesar da costumeira rivalidade entre a mãe Maxine e as irmãs, Teri e Bird. Quando brigas mais sérias começam a desagregar a família, os bons tempos repentinamente ficam esquecidos. Ahmad reúne a todos e ensina o verdadeiro significado de alimento da alma.

Bibliografia Específica:

1. **Vieira, Waldo; *Homo sapiens reurbanisatus***; revisores Equipe de Revisores do Holociclo; 1.584 p.; 24 seções; 479 caps.; 139 abrevs.; 12 *E-mails*; 597 enus.; 413 estrangeirismos; 1 foto; 40 ilus.; 1 microbiografia; 25 tabs.; 4 *websites*; glos. 241 termos; 3 infográficos; 102 filmes; 7.665 refs.; alf.; geo.; ono.; 29 x 21 x 7 cm; enc.; 3ª Ed. Gratuita; *Associação Internacional do Centro de Altos Estudos da Conscienciologia* (CEAEC); Foz do Iguaçu, PR; 2004; página 289.

2. **Idem; *700 Experimentos da Conscienciologia***; 1.058 p.; 40 seções; 100 subseções; 700 caps.; 147 abrevs.; 1 cronologia; 100 datas; 600 enus.; 272 estrangeirismos; 2 tabs.; 300 testes; glos. 280 termos; 5.116 refs.; alf.; geo.; ono.; 28,5 x 21,5 x 7 cm; enc.; *Instituto Internacional de Projeciologia*; Rio de Janeiro, RJ; 1994; páginas 119, 348, 541 e 580.

L. G. L.