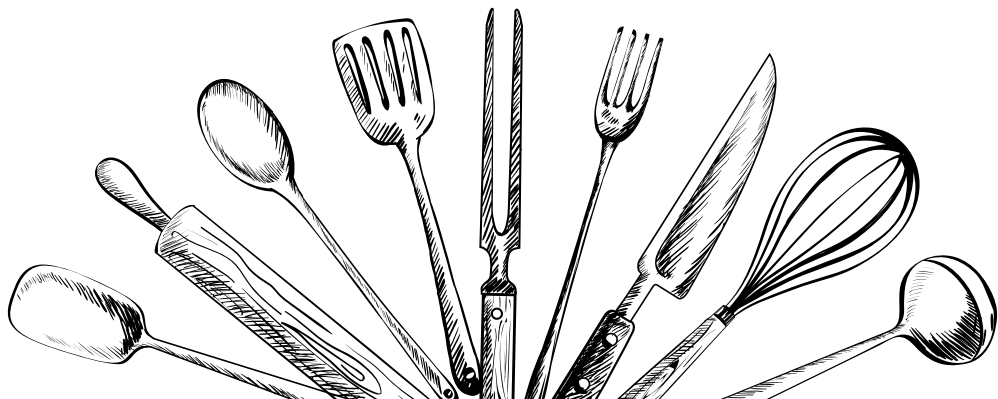




jazzsymphony.com
2019



- 11.30–12.00** Kogunemine, hommikukohv ja Santa Maria *foodtruck*
- 12.00–12.10** Tervitussõnad
- 12.10–12.55** Uue põlvkonna peakokk Silver Saa jutustab restoran ORE sünniloo
- 12.55–13.10** Paus
- 13.10–14.00** Seiklejad Lemo ja Väints pajatavad toiduseiklustest ja elamustest laias maailmas.
- 14.00–14.30** Pikema pausi telgis sisustab Foodexpert
- 14.30–15.30** „Maagi elust munadega ja munadeta” ehk Advokaadibüroo Sorainen partner Carri Ginter ja juristi abi Krista Ševerev toovad kuulajateni toitlustusmaailma värvikamate näidete abil õppetunni sellest, kuidas õigusmaastikul ellu jääda.
- 15.30–16.00** Paus
- 16.00–16.15** Seminari kokkuvõte
- 16.15–18.00** Suhtlus ja ohtusöök

Päeva juhib **Emil Rutiku**



SILVER SAA on restoran ORE peakokk. Enne kokaks saamist tahtis Silver saada disanieriks, kooliajal joonistas ta palju. Kunstnikukätt on näha siiani kõigis Silveri toitudes.

Noorkokk Saa alustas oma kokakarjääri Swissôtelis ja jätkas Londonis hotellis Savoy. Peakoka rollis on ta köögivägesid juhatanud restoranides Salt ja Fabrik.

Toorainetest kuuluvad tema lemmikute hulka kalad, mereannid, seened ja marjad. Silverile meeldib kombineerida Euroopa kööki Aasia köögiga ja viia kohalikku toorainet kokku välismaisega. Olulisim on aga see, et igal toidul oleks oma lugu ja idee.

MÄRK MED

[illegible]



Oma elu jooksul olen tegelenud erinevate asjadega; teinud bändi, tele- ja raadiosaateid, juhtinud raadiojaama, teinud reklaame, korraldanud üritusi. Kokkuvõtlikult võiks seda nimetada meelelahutuseks. Enda ja teiste meele lahutamine. Juba pörssapõlves võtsid vanemad mind kaasa automatkadele Krimmi, Karpaa-tidesse ja Poola. Sealt on külge jäänud kihk aeg-ajalt ära käia. Ligi 20 aastat olen vähemalt korra aastas kuskil käinud ja viimase 15 aasta jooksul olen nendest käikudest ka kokkuvõtliku video-reportaaži teinud. Alguses endale ja hiljem juba teleri vahendusel ka teistele.

Üks oluline osa sõitude juures on kohalike maitseplahvatuste kogemine. Toidukunstist olen sama kaugel kui siga balletist ja seda süüdimatult ma igasugu asju ka suhu pistan :).



Olen seikleja, automatkaja ning matkasarju tootev reisioperaator, kes oma igapäevaleiba teenib erinevatele väljaannetele saateid, videoid ja artikleid tootes ning autoajakirjaniku-laadset tööd tehes. Ja et käed jõuetult rippu ei vajuks, juhin üritusi ja mängu ning seiklen reisijuhiga ametis. See on minu töö/elu, mis mind mu enda lahkel soovil mööda maailma ringi loobib: kord matku filmilindile jäädvustades ja maailma erinevates paikades kolades, kord uusi autosid testides ja üritusi ning seiklusi kajastades.

Ma olen seignud terve elu ... Nüüd seiklen lihtsalt suuremates mastaapides ja lasen eluvoolul ennast suure saatusesse uskujana läbi elu kanda. Kogun vaikselt ette jäävaid riike ja naudin mõnusat, huvitavat ja rahulikku elu.

MÄRK MED

[illegible]

MÄRKMED

[illegible]



Advokaadibüroo Sorainen rahvusvahelise kohtuvaidluse tiimi vastutav partner;

Tartu Ülikooli õigusteaduskonna Euroopa õiguse dotsent;

Prantsusmaa saatkonna õigusnõunik Eestis üle 10 aasta;

aastail 2015–2016 Tallinna Sadama juhatuse liige.

Paljude teiste hulgas edukalt kohtus esindanud Euroopa Komisjoni, Tallinna linna, suurimat poliitilist parteid, ministreid ning parlamendiliikmeid.

Üks väheseid rahvusvahelise väljaande Legal 500 soovitatud isikuid kui „võimukas advokaat kohtuvaidluste alal”.

Autor tuntud rahvusvahelistele õiguslikele väljaannetele.



Advokaadibüroo Sorainen juristi abi
Tartu Ülikooli õigusteaduskonna täiendõppija;
Nottinghami Ülikooli õigusteaduse bakalaureusekraadi omandanu;
Nottinghami Ülikooli endine komitee liige Õigusteaduse ning Koh-
tuvaidlusvõistluste ühingutes;
Nottinghami Ülikooli esindaja Inglismaa siseriiklikul kohtuvaidluste
võistlusel LandmarkPropertyMoot;
Nottinghami Ülikooli esimese aasta kohtuvaidluste võistluse võitja.

MÄRKMED

[illegible]





Salativalik

Kollane redisesalat seesamiga
Värske peedi-õunasalat fetajuustu ja kõrvitsaseemnetega
Tatranuudlid rohelise sibula ja soja-tsitrusse vinegretiga
Tuline käharkapsa-kõrvitsa salat
Tabbouleh Naa Naa (Mündine bulgurisalat)

Soe buffee

Madalal kuumusel küpsetatud lambakints ja
tomatine läätse-kikerherne *curry*
Karjala pada ja meekaalikad
Chimichurri lõhefilee el Caminost

Magusavalik

Šokolaadikook „Chill out”
Juustukook „Lemon Marble”
Kook „Red Velvet”

Lisa

Kukli-leivalik
Karjala pirukad

Õhtusöögilaua aitasid katta Lunden Catering, Foodexpert,
M. V. Wool, Eesti Lambakasvatajate Ühistu ja
Rain Stuudio Catering



Tänu! tulemast!
Kohtumiseni viimasel
Jazz Symphony! 2020!

Allan, Tarvo, Rain, Rene ja Vambola

jazzsymphony.com