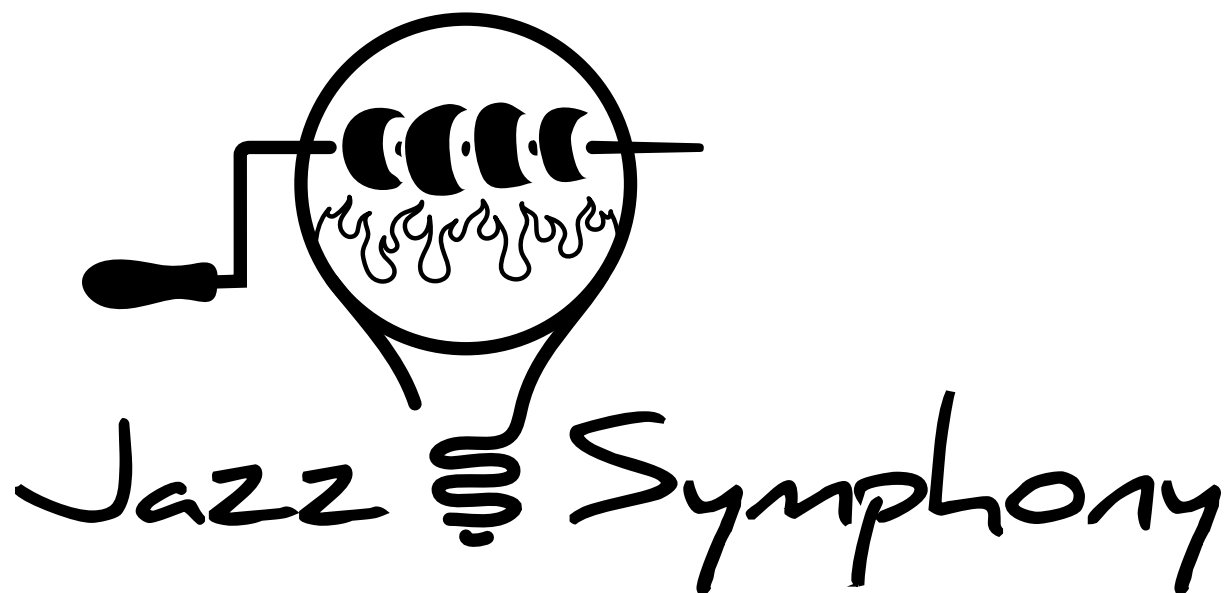




Paslepa 2016

www.jazzsymphony.com

11:30–12:00	Kogunemine ja hommikukohv
12:00–12:10	Tervitussõnad
12:10–12:55	Allar Levandi ettekanne tippsportlase elust ja toitumisest
12:55–13:10	Kohvipaus
13:10–14:00	Tuntud ajaloolane David Vseviov jätkab väga kirglikul teemal „Kõht ja ajalugu”.
14:00–14:30	Pikema pausi telgis sisustab Horeca Service suupistete ja vestlustega.
14:30–15:15	Tippkokk Peeter Pihel annab ülevaate oma tegemistest ettekandega „Fäviken Magasinet – restoran maailma serval”.
15:15–15:45	Paus telgis, mille sisustab Santa Maria piprajutuga.
15:45–16:15	Seminari kokkuvõte
16:15–19:00	Suhtlus ja õhtusöök

Päeva juhib Emil Rutiku

Esitlejad



RESERV

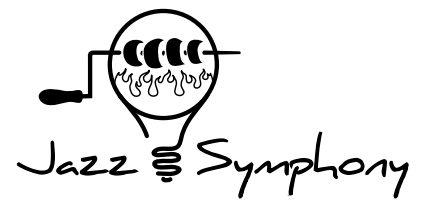
Peoinventari rent

www.reserv.ee

Oilio®

Sõbrad





PUB
SCOTLAND YARD



Allar Levandi



Värvikas sportlane, kelle pronksine võistlus 1988. aasta Calgary taliolümpiamängudel jättis unustamatu elamuse kõigi eestlaste südameisse.

Allar on:

abielus treeneri ja endise tippiluuisutaja Anna Levandiga,
kolme lapse isa,
Nõukogude Liidu noortemeister kahevõistluses 1981–1983,
pronksmedali võitja 1984. aastal,
juunioride maailmameister Nõukogude Liidu meeskonnas 1985. aastal,
maailmameistrivõistluste pronksmedali võitja meeskondlikus
kahevõistluses Nõukogude Liidu meeskonnas 1987. aastal,
1988. aasta Calgary olümpiamängude individuaalse pronksmedali võitja
kahevõistluses,
Eesti parim meessportlane 1988,
Maailmakarika sarja II koht 1989/90 hooajal
Eesti Punase Risti III klassi teenetemärgi laureaat 2001.

Jazz Symphony 16

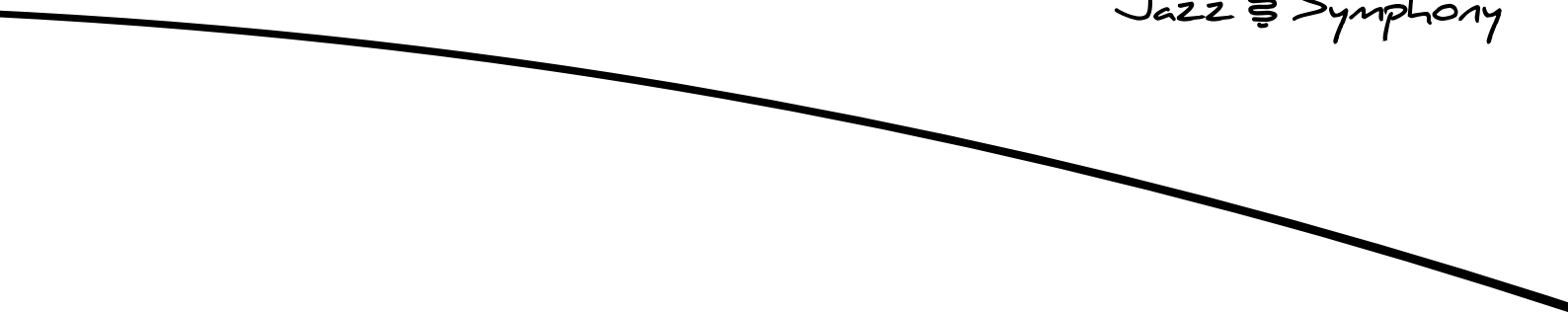
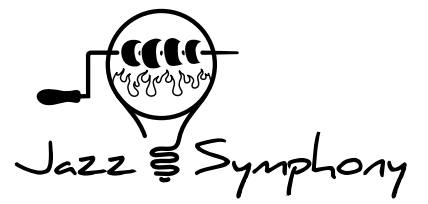
- Jazz ja mina
- Lapsepõlv, tippsport
- Tippsport ja toit
- Toit ja nauding
- Liigu rohkem ja söö vähem !

Allar Levandi - Hingelt kokk



Allar Levandi

- 50 aastat vana
- Sportlane alates 1965
- Treener Norras 1994-1998
- Treener Eestis 1998- 2002
- Spordipoodnik 1996
- Hasartmängukorraldaja PAF tegevjuht Eestis
- Toiduaustaja alates 1965



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 evenly spaced lines.

David Vseviov



Mees, kelle arvamus läheb kõigile korda. Eriti siis, kui see puudutab ajalugu. Nii mõnigi nimetab teda Eesti üheks mõjukaimaks inimeseks.

David on:

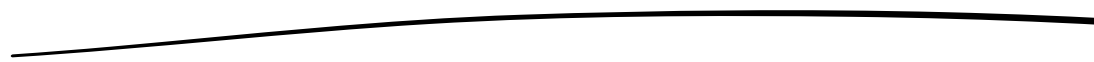
Eesti ajaloolane ja pedagoog,
ajalookandidaat (1977) ja kaitsnud kultuuriajaloo doktorikraadi Tallinna
Pedagoogikaülikoolis (2003),
õppinud Tartu Ülikoolis ja töötanud Teaduste Akadeemia Ajaloo
Instituudis, kus uuris sotsialismiperioodi ajalugu,
kogunud tuntust pikkade ajalooteemaliste referaadisarjadega Eesti Raadio
programmides ja arvukate kirjutistega ajakirjanduses.
juhib Vikerraadios saadet Müstiline Venemaa.

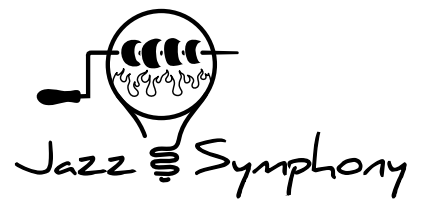
Tunnustused

2001 – Valgetähe V klassi teenetemärk
2002 – Koosmeele auhind
2004 – riiklik kultuuripreemia
2008 – Aadu Luukase missioonipreemia
2010 – aasta arvamusliider, Jannseni auhind ajalehelt Postimees

Publikatsioonid

„Nõukogudeaegne Narva. Elanikkonna kujunemine 1944–1970”
Tartu: Okupatsioonide Repressiivpoliitika Uurimise Riiklik Komisjon, 2001.
„Venemaa – Lähedane ja kaugel. Aegade algusest kuni Vassili III-ni”
(Koos Vladimir Sergejeviga) 2002.
„Bütsantsi keisrid: valitsejad purpuris”
Tallinn: Kunst, 2004
„Venemaa – Lähedane ja kaugel. Suurvürstiriigist tsaaririigiks. Ivan IV”
(Koos Vladimir Sergejeviga) 2007.
„Aja vaimud. Kirjutisi 1996–2009”
Tallinn: Valgus, 2009.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings visible.



A series of 20 horizontal lines for writing, spanning the width of the page below the main header line.

Peeter Pihel

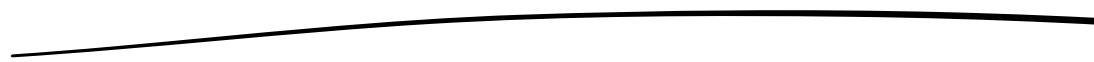


Eesti üks tunnustatumaid tippkokki keda paelub lisaks toiduvalmistamisele ka jalgpall. Ta on tohutult töökas ja sihikindel.

Peeter on:

lõpetanud Kuressaare Ametikooli koka erialal,
juhtinud TV3 saadet „Peetri köök”,
osalenud Sörve JK ja Saaremaa JK liikmena 2011. aastal Eesti
meistrivõistlustel jalgpallis,
Aasta kokk 2008.

Ise kirjutab ta enda kohta järgmist
Ilmselt on mind ja minu vaadet maailmale ja tööle vorminud kõige
rohkem minu juured. On õnn ja privileeg olla sündinud ja kasvanud saarel.
See on iseäralik elurütm, mis peegeldub ka selles, kuidas ma suhtun
toiduvalmistamisse. Kui toorainet napib, tuleb olla loominguline: see on
see, mis motiveerib ja sunnib looma midagi uut ja ehk veel parematki.
Olen suure osa oma tööelust vedanud Pädaste Mõisa kööki, mis on neljal
järjestikusel korral tunnustatud Eesti parima restoraniks. Praeguseks olen
edasi liikunud Rootsi parimasse restorani Fävikeni, kuid põnevat vaheldust
pakuvad ka mitmesugused töötoad, mida olen läbi viinud nii Milanos,
Singapuris, Pariisis kui ka Moskvas. Pärast aastatepikkust töötamist eri
köökides erinevate meeskondadega olen sellest jätkuvalt vaimustunud:
see on võlumaailm, kus üllatused ja avastamine ei lõpe iial.

[illegible]

Õhtusöögilauda aitasid katta:

Lunden Food, Rain Studio Catering, MV Wool, Eesti Pagar – Cristella,
Saku Õlletehas, Pernod Ricard Estonia – GPR, Õllenaut

Seekord alustuseks külalised Jaapanist
NIGIRID lõhe, kreveti, angerja ja makrelliga
MAKID lõhe ja toorjuustu ning redise ja suvikõrvitsaga
ja loomulikult California rull surimiga
Sõpru Jaapanist aitavad serveerida sojakaste, wasabi ja ingver
Üleminekuks pearoogadele ja nende kõrvale pakume
(lahjendatud) wakame salat
Korea nuudlisalat
kartulisalat kapparitega

Pearoad tulevad ka seekord barbecue-ahjust
madalküpsetatud sea abatükk klassikaks saanud Jazzi mopiga ja
Jazzi lemmik peretoit restorani Eeslitall aegadest – koha Poola kastmes

Kohvi ja tee kõrvale
valik minikooke ja Martell VSOP

Suukuivuse vastu on pakkuda
Jacobs Creek WAH 2013
Jacobs Creek Double Barrel Shiraz
Saku Kuld 0,33
Õllenaudi käsitööõlled
Vesi

2016

Täname seminarist osavõtu eest ja tea, et oled oodatud ka tuleval, 2017. aastal!

2015

Jazz Symphony 2015 toimus 18. aprillil Teeristi Villas Paslepas.

Informatiivse päeva kestel pakkusime taaskord ligi 100 huvilisele võimalust täiendada oma teadmisi toidukultuuri puudutavate loengute ja tegevustega.

Päeva juhatas sisse Priit Kuusk ehk Wend teemaga „Toidujutte meilt ja mujalt“.

Professor Raivo Vokk jätkas loenguga „Mis toimub lihaga? / Mis lihas toimub?“

Ettekannete osa lõpetasid tippkokad Dimitri Haljukov restoranist Cru ja Emmanuel Wille restoranist Olde Hansa, kes jutustasid kokandusvõistluse Bocuse d'Or'i telgitagustest. Ülevaatliku video 2015. aasta võistlustest juhatas sisse Dimitri Demjanov.

Seminari lõpetasime toetajate toodetega tutvumise, suhtluse ja maitsva õhtusöögiga.

2014

Esimene heategevuseminar Jazz Symphony toimus 19. aprillil 2014 Paslepas, Teeristi Villas. Kutseid jagus 100 huvilisele. Päeva juhtis Emil Rutiku.

Informatiivse päeva kestel pakkusime huvilistele võimalust täiendada oma teadmisi grillimisega haakuvate loengute ja tegevustega.

Päeva juhatas sisse Ene Ojaveski, kes tutvustas Eesti barbecue alguslugu. Enn Tobreluts andis ülevaate lihade kasutamise trendidest.

Tõnis Siigur rääkis grilli kohast restorani köögis.

Ettekannete osa lõpetas Tartu Ülikooli biokeemia instituudi professor Mihkel Zilmer.

Pärast loenguid toimus Eesti lihatööstuste suvetoodete hindamine, mille tulemusena valiti Parimad Grilltooted 2014.

Päeva lõpetasime meeldivas seltskonnas suheldes ja kogemusi vahetades ning maitsvaid grillroogasid nautides.

2013

Kevadel korraldasime Estonian BBQ Teami liikmetena Paslepas töötoa. Kohale kutsutud KCBS-i (Kansas City BBQ Society) meeskond koolitas meie oma barbecue-meeskondi ja huvilisi Ameerika moodi liha küpsetama jakohtunikke võistlustöid hindama.

Ürituse raames said 72 küpsetajat palju kasulikke näpunäiteid ning 35 osalejat rahvusvaheliselt tunnustatud barbecue-kohtuniku sertifikaadi. Sündmusläks kenastikorda ja andis julgust astuda järgmine samm – korraldada esimene heategevusseminar Jazz Symphony.