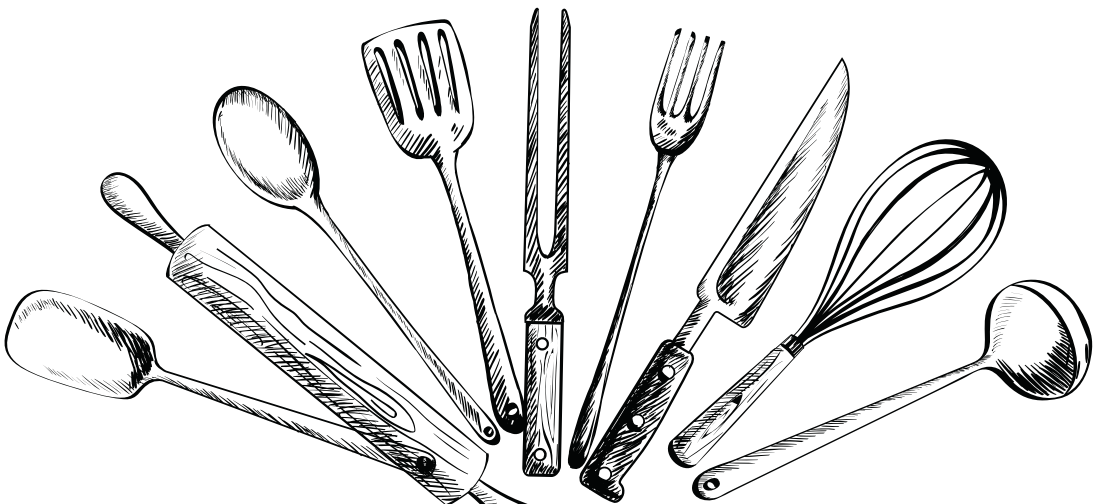




Jazz & Symphony

21. september 2024
jazzsymphony.com



KAVA

16.45-17.15	kogunemine ja väike suupiste
17.15 - 18.00	David Vseviov
18.00 - 18.15	Paus
18.15 - 19.00	Herbert Murd
19.00 - 19.15	Paus
19.15 - 19.30	Seminari kokkuvõte ja tänusõnad
19.30	Suhtlus ja õhtusöök
22.00	Tort ja Videodisko, VJ Indrek Siren
00:00	Viimased tantsud!

Päeva juhib nagu ikka, **Emil Rutiku!**

Korraldajate pöördumine

Jazz Symphony on olnud heategevusliku eesmärgiga grilli-, kokanduse- ja reisiteemaline seminar aastatel 2014–2022.

Seda korraldasid Jazzi sõbrad Allan Kuning, Tarvo Kullama, Rain Käärst, Rene Kiis ja Vambola Moores.

Tänane sündmus on pühendatud Jazzi viiekümnele sünniaastapäevale ja annab meile põhjuse jälle kokku tulla: meenutada, jutustada, kuulata ja nautida head toitu ning suurepärast seltskonda.

Aitäh, et said tulla!



David Vseviov

Mees, kelle arvamus läheb kõigile korda. Eriti siis, kui see puudutab ajalugu. Nii mõnigi nimetab teda Eesti üheks mõjukaimaks inimeseks. Ta on tunnustatud Eesti ajaloolane ja pedagoog, saanud ajalooteaduste doktorikraadi 1977. aastal ja kaitsnud kultuuriajaloo doktorikraadi 2003. aastal, 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“.

Herbert Murd

Eelkõige eesti muusikategelane ja produtsent. Õppinud aastatel 1972–1975 Tallinna Riikliku Konservatooriumi lavakunstikateedris. Mänginud löökpile mitmes ansambelis, sealhulgas koos Vello Toomemetsa ja Erkki-Sven Tüüriga. 1979. aastal korraldanud Ameerika Ühendriikide Oral Roberts'i Ülikooli gospel-rokkansambli Living Sound mitteametlikke kontserte üle kogu Nõukogude Liidu, sealhulgas ka Tallinnas ja Moskvas. Aastatel 1994–1997 töötas Eesti Filharmoonia Kammerkoori direktorina. Alates 1997. aastast on ta tegutsenud americana-kultuuri tutvustajana, juhtides Tallinnas toitlustusasutust „Cantina Texas“, korraldades reise Ameerika Ühendriikide lõunaosariikidesse ja produtseerides reisisaateid nagu „Trumpi müüri radadel“, „Mississippi hääled“ ja „Route 66. Ameerika kahel pool maanteed“.

Jazzist

Rainer „Jazz“ Härm (21. september 1974 – 4. veebruar 2013) oli suurepärase inimene: kahe poja isa, armastav elukaaslane, ustav sõber ning otse loomulikult suurepärase kokk! See positiivsus, mis temast kiirgas, kandus kõigile teistele edasi. Ta tegi alati, mis lubas, ja tegi seda positiivsel toonil. Hoolimata sellest, et tema lapsepõlveunistus oli saada klouniks, sai temast saatuse tahtel hoopis armastatud telekokk. Jazz astus telekokkana esmakordselt üles 1996. aastal ETV saates „Köögitoimkond“ (hiljem „Köögikunst“), võludes oma rõõmsa meele ja sarmiga. „Köögikunst“ oli Jazzi saade kuni 2002. aastani. 1998. aastal astus Jazz telekokkana üles ka ETV saates „Tere hommikust!“. Hiljem kogus Jazz tuntust Kanal 2 eetris, kus ta aastatel 2004–2005 juhtis telesaadet „Jazzi kokakool“. Tööd kõõgis alustas Jazz eesti esimeses eraomandusse kuuluvus restoranis „Eeslitall“. Sellele järgnesid restoranid „Tänav“ ja „Olde Hansa“. Seejärel oma catering-firma Foodsymphony OÜ ja viimaseks töökohaks jäi Tallinna vanalinnas asuv restoran „Le Chateau“, kus ta oli nii peakokk kui ka peremees. Jazz armastas muusikat. Ta kuulus lausa kahte bändi. Nagu ta ise ütles, siis alustas trummimänguga „Sundownersis“ ja lõpetas trummari mängimisega ansambelis „Who Cares“. Hobi korras aga mängis kuni lõpuni. Alates 2001. aastast kuulus Jazz barbeque teami nimega BBQ Symphony.

Jazz 50 menüü

Tervitus

Valik juuste Nopri talust
Puuviljavalik Horeca Service'ilt
Läätse- ja maisikrõpsud Santa Marialt

Jäätisepausid

Balbiinolt

Salatibuffee Chef Lundenilt

Sushi-salat shiitake-seentega
(marineeritud *sushi*-riis, *wakame*, *edamame*-oad, köögiviljad ja
marineeritud *shiitake*-seened)

Vahemere köögiviljasalat
(porgand, porru, suvikõrvits, oliivid ja
paprika päikesekuivatatud tomati marinaadis)

Sichuan'i kurgid
(värske kurk, koriander, seesam, tsilli, küüslauk, soja)

Läätse-oa salat
(läätsed, oad, sidruni vinegrett, ürdid)

Kartulisalat kapparitega
(kartul, kapparid, porru, kodune majoneesikaste)

Pearoad FoodExpertilt

Pardi *confit*

Lihaveise välisfilee ja hanemaksavõi
BBQ-lõhe ja tartarkaste
Koorene küüslaugukartul värske murulauguga

Dessert

Tort Gustavilt