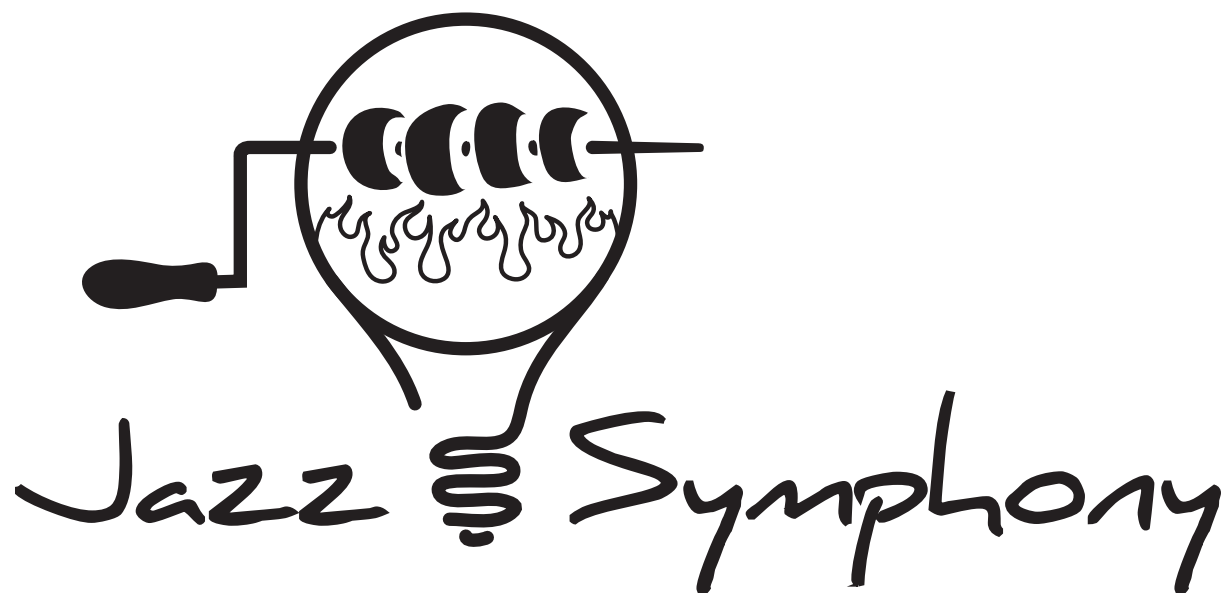




Paslepa 2014

11:15 – 11:55	Kogunemine
12:00 – 12:10	Tervitussõnad, sissejuhatus
12:10 – 12:55	Ene Ojaveski, kes räägib Eesti barbecue algusloost ja tänapäevast. Enn Tobreluts teeb ülevaate lihade kasutamise trendidest.
12:55 – 13:10	Paus
13:15 – 14:00	Peakokk Tõnis Siigur räägib grilli kohast restorani köögis.
14:00 – 14:15	Paus,
14:15 – 15:15	Tartu Ülikooli Biokeemia instituudi professor ja meditsiinidoktor Mihkel Zilmer.
15:15 – 15:30	Seminari kokkuvõtted
15:30 – 17:00	2014 aasta grilltoodete degusteerimine ja arvamuste avaldamine.
17:00 – 23:00	Omavaheline suhtlus ja meelelahutus, õhtusöök BBQ ahjust

Päeva aitab läbi viia Emil Rutiku.

Esitlejad

Oilio®

Santa Maria



Sõbrad



PUB
SCOTLAND YARD

PROQUEST

MEELEOLUKAD LAHENDUSED

HAPSAL
Dietrich



M
Vihula Manor
Country Club & Spa
by Unique Hotels

Olde Hansa



House
Gourmet

Lunden Catering



toiduakadeemia



Faelon



Kelvin



ÓLLENAUT
MAHULT MAITSELE!

PEPPERSACK

Viru 2, Tallinn
www.peppersack.ee

Laulasmaa
SPA- JA KONVERENTSIHOTELL

MEESKOND



SÕPRUSE BISTRO



Rain Studio
Catering

JACOB'S CREEK

BBQ
SERVICE

MAKS & MOORITSTM



smokedPIONEERS BBQ TEAM

PROFICLEAN

BBQ Catering

CARMEN
CATERING
1997





Lõpetasin TPI-s tootlustuse tehnoloogia ja organiseerimise eriala ning seega olen ametilt „supi-insener“. Toitlustamise ja kõige sinna juurde kuuluvaga olen moel või teisel olnud seotud kogu elu. Praegu juhin Eesti Sommeljeede Erakooli ning annan koos Ene Kaasikuga välja ajakirja KÕÖK. Oluline on ka see, et Eesti 50 parima restorani valimisega olen ma seotud olnud algusest peale. Barbeque juurde viis mind puhas juhus ja selle üle on ainult hea meel. Eks Suur Juhus pidavatki ju maailma juhtima.



Ene Ojaveski Eesti BBQ ürgaeg

Paslepa 2014

1.-3. september 1989

lirimaa, Lisdoonvarna

- *The 5th Annual World Cooking Contest*
- Silky Sullivan
- Ligi 40 võistkonda, Eestist 2 võistkonda
- Peasponsor Air Rianta
- Estonia I võistkond:
 - Jaan Tuvike ja Rein Hansen – hotell Viru ja Viru grill
 - Raimo Saaremets – hotell Olümpia
 - Valeri Fjodorov – varietee Tallinn
 - Carmen Koppelman – Inorek



• Estonia II võistkond:

- Ene Ojaveski – Tartu Toitlustuskoondis
- Andres Kaio – restoran Püssirohukelder
- Õie Ibrus – restoran Kaseke
- Helju Mainla – restoran Kaunas
- Jaan Habicht – Tartu Ülikool
- Oli esimene kord üldse, kui keegi Ida-Euroopast BBQ võistlusest osa võttis.
- Keegi ei teadnud, mis asi on BBQ



- Estonia II (Tartu) võitis
1. koha kala, ribi ja
varia kategoorias
- Estonia I (Tallinn) võitis
2. koha veise
kategoorias (Tallinna
šnitsel – kiluga)
- Üldarvestuses võitis
Estonia II kolmanda
koha, sest kõigist
kategooriatest ei
võetud osa



Soviet Seacret BBQ Sauce
ehk
SSBS





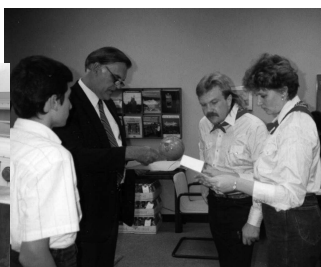
**Võitis USA,
Kansas City
Team**

Okt.-nov. 1989

- USA võiskonna kutsel sõitsid Ene ja Jaan *American Royal BBQ Association*'i kutsel aukülalistena võistlustele *10th American Royal BBQ Competition*, Kansas City's
- Metsik pressi tähelepanu



- *Channel 4* uudisnupp võitis USA riiklikel võistlustel II koha (käimas oli *glaznost*)
- Kansas City, Missouri aukodanikud
- Kansas City BBQ *Society* liikmed
- Meer Richard L. Berkly kuulutas 5.oktoobri 1989 BBQ ja vendluse päevaks Kansas Citys







Mai 1990

- Memphys in May BBQ festival USA-s
- Eestist 2 võistkonda, kes omavahel ühinesid
- Võistkond Taru Tartust: Ene Ojaveski, Jaan Habicht, Andres Kaio, Helku Mainla, Udo Serg ja Valdeko Väina
- Võistkond *Old Tallinn*: Valeri Fjodorov, Raimo Saaremet, Paavo Pals, Tarmo Laks, Rein ja Carmen Koppelmann
- Auhindu ei võidetud



September 1990

- Tallinna võistkond osales Iirimaa *The 6th Annual World BBQ Cooking Contest*'il
- Võistkond koosnes ka ülemustest. Riho Ansar, Marina Mäll, Udo Serg, aga ka Raimo Saaremet, Paavo Pals ja ...
- Ei võidetud midagi



6.-8. september 1990

- Tallinna Lauluväljakul toimus esmakordselt Ida-Euroopas BBQ demoüritus „East European Barbecue Contest“, mille korraldas reklaamifirma Inorek
- Päeva juhtis Jüri Aarma



Uusaeg

- 23.- 24.juuni 1999 – Grillfest Haapsalus, Paslepa rannas
- Osales 10 võistkonda
- Žürii esimees oli Jazz
 - Grand Prix oli hiiglasliku lihanoa kujuline auhind, mille võitis Berliini Trahteri võiskond Rakverest
 - Teiseks tuli võiskond Burritos Soomest
 - Kolmandaks tuli Filee Team Läänemaalt
- 2000 a. Üle Linna Lihameister

- 10. veebruaril 2001 asutati Raplamaal, Luigendi talus Eesti Barbecue Assotsiatsioon (EBA)
- Initsiatiivgrupi poolt valmistatud 100 kg BBQ ahjus valmistatud liha söödi kohe ära
- Grillfesti patroon, põllumajandusminister Ivari Padar kirjutas oma lükituses, et „...lihatoitude eestlaste sellist suurepärase initsiatiivi on kindlasti vaja riiklikul tasandil toetada“
- Valiti kaheliikmeline juhatus, kuhu kuulusid Jaan Habicht ja Tiit Treve, kes pidid omavahel kokku leppima, kumb on president ja kumb *vice*. Tiidust sai esimene president



Tänu!

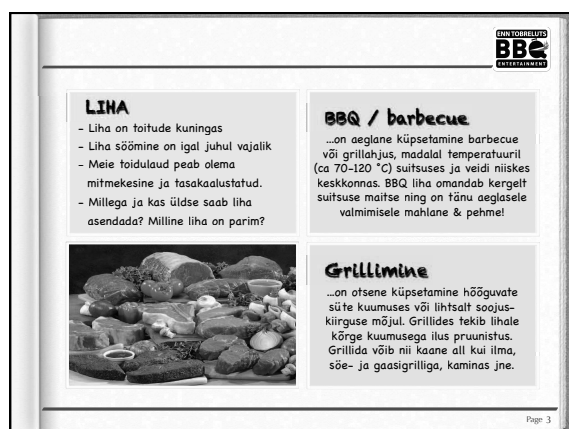
**Ene Ojaveski
Eesti BBQ vanaema**



"BBQ is a great lifestyle, not just for fun!" Olen töötanud lihameistrina Stockmannis, tootejuhina Rakveres ja juhtinud viie ameerika stiilis Bodean's BBQ-restorani köögi poolt toitlustusjuhina Londonis. Hetkel korraldan koos oma tiimiga BBQ koolitusi ja eksklusiivseid cateringe Eestis ja Inglismaal. Olles International BBQ Show asutaja reisin kogemuste saamiseks palju ringi, korraldan BBQ Show'sid nii Euroopas kui ka kaugemal. Olen KCBS liige, Eesti Grilliliidu asutaja & juhatuse liige, Grillfesti võistluste peakohtunik ja 2004 Euroopa Meister BBQ-s. Igapäevaselt tegelen ka grillide ja enda bränditoodete müügiga, sh olen restoranidele mõeldud Ole Hickory BBQ ahjude ainuühtsindaja Euroopas. Minu üheks oluliseks tegevuseks on tootearenduse alane konsultatsiooniteenus Atria Eesti AS-ile.







TRENDID LIHANDUSE MAAILMAS 

Põhilised tarbimistrendid

- Tervislikkus, orgaanilisus (õko)
 - vähem soola, suhkrut, rasva, gluteeni, nisutooteid jne
 - "free range" ja mahetooted (kas ja kui vajalik öko ikka on?)
- Mugavus, kiirus, lihtsus
 - lihtsad maitset
- Kvaliteet ja kodumaisus
 - liha marmorsus, laagerdamine
 - liha päritoluma ja pakend
- Etnilisuse riigide maitset (India, Tai, Mehhika, Ameerika, Brasiilia jne)

LIHA turusituatsioon

- Hea toode on LIHTNE (vähestest komponentidest), ILUSA välimusega, SILMAPAISTEV ja MÕTTEGA
- Inimeste elukvaliteet kasvab, loetakse raha, kuid siiski eelistatakse kõrge kvaliteediga veidi kallimat toitu = LIHA
- Eestimaise sealiha kvaliteet on väga kõrge (vastupidiselt veiselihale)
- Kogu maailmas on suures kasvutrendis kanaliha tarbimine, kuid sealiha oli on ja jääb eesti köögi alustalaks! (punane liha on ka üldiselt raskem allikas)

Page: 4

LIHATÕUGU VEISED
VERSUS PHIMATÕUGU VEISED 

- Lihaveis on aretatud spetsiaalselt pehmema ja maitsevana liha saamiseks
- Liha on üldiselt maitsev ja tänu vähesele rasvasisaldusele ka tervislik
- Lihaveised on kasvanud puhtas ja looduslikus keskkonnas
- Lihaveiseliha lastakse ennevalt laagerdada, tulemuseks on veelgi pehmem ja kiiremini küpsev liha
- Lihatoogu veise liha on kõrge toiteväärtusega



Page: 5

ERINEVAD LIHAVEISE TÕUD
JA NENDE LIHA OMADUSED 



Aberdiin-Angus Limusiin

Hereford Hele Akviteen

Page: 6

LIHAVEISE LIHA EELISED, ERIPÄRAD JA KASUTAMINE

ONN TOORELUGU
BBC
ENTERTAINMENT

- Lihatoogu veise rasv on heledam (kreemikas-valge)
 - samuti on see kõrgema toiteväärtusega ja maitsvam, seega sobib hõrgutavaks liharoaks ideaalselt ka rasvasem lihase liha
- Lihatoogu veise liha küpseb kiiremini
- Lisaks on see mahlasem, maitsvam ja pehmem
- Eriti maitsval lihase lihal on läbi tai näha väikesed rasvatäpid, mis annab tunnistust nn marmorlihast ehk hea toitumusega veiste lihast (see liha on mahlasem)



Page: 7

LIHA LAAGERDAMINE PAKENDIS (MATURED)

ONN TOORELUGU
BBC
ENTERTAINMENT

- Veiselihha on siftem kui sealihha, seetõttu tuleks seda eelnevalt laagerdada
 - Liha seisab pakendatuna ühtlasel temperatuuril (0...+2°C) ca 2-4 nädalat
 - NB! Koduses külmkapis võib laagerdamine osutada veidi ohtlikuks tegevuseks, kuna liha võib rikneda - me ei suuda üldjuhul tagada ideaalseid hoiutingimusi
- Laagerdamisel lagunevad sidekoed ning liha muutub pehmemaks
- Laagerdatud liha küpseb oluliselt kiiremini
- Laagerdatud lihase liha talosa on tumepunane ja rasv kreemikasvalge
- Selgelt errepunane värvus annab sageli märku sellest, et liha on liiga värske või pole piisavalt kaua laagerdunud

Page: 8

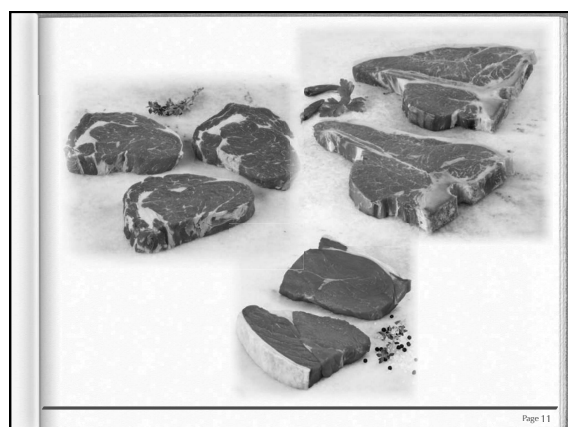
LIHA KUIV-LAAGERDAMINE (DRY AGED)

ONN TOORELUGU
BBC
ENTERTAINMENT



Page: 9





GRILLIMINE & BBQ
15 AASTAT TAGASI JA TÄNA

- Suure võidukäigu on teinud keraamilised grillahjud (Kamado Joe, BGE, Primo jt), samuti on positsiooni veelgi tugevdanud kuppelgrillid ja tünn-smokerid (Weber, Pro-Q)
- Oluliselt on turuosa kaotanud korstendega BBQ- ja grillahjud
- Gaasigrillide osatähtsus on oluliselt kasvanud, samas tõelised grilligurmaanid eelistavad ikka söeegrille ja BBQ ahjusid
- Maailma juhtivaks grillibrändiks on jätkuvalt Weber, järgnevad GrandHall, Napoleon, Campingaz, Landmann jne
- Turule on toodud hulgaliselt põnevaid grillitarvikuid, sh ürdikraanulid, puidust grillpaberid (wraps) ja -plangud
- Vahepeal kogus hoogu grill-brigeti kasutamine, kuid tänaseks on tõelised proffid kvaliteetse grillsöe peale uuesti tagasi läinud

Page 12

GRILLIMINE & BBQ
15 AASTAT TAGASI JA TÄNA

ENN TOORRELUUS
BBQ
ENTERTAINMENT

- Keeruliste mop-kastmete kasutamine on vähenenud, eelistatakse naturaalseid maitseid ja küpsetamise lõppjärgus peale kantavaid glasuurkastmeid
- Õige niiskusetase ahjus ja madal kuumus (slow & low)
- Suure edu üle maailma on saavutanud toorvorstid, Pulled Pork, Beef Brisket (viilud ja Burnt Ends), St Louis stiilis & Baby Back ribid, Brasiilia ja Argentina stiilis grillimine, Ida Euroopas loomulikult sasiõkid, grill-ribid ja marinaadis lihad
- Järjest enam kasutatakse söeegrillile ja BBQ ahjusid ka restoranide köökides (Ole Hickory Pits, Jospet, keraamilised grillid jne)
- Grillimise populaarsus kasvab jätkuvalt, kuid tänu BBQ ahjude arengule on järjest rohkem ka BBQ harrastajaid ja -väistkondi
- On tekkinud väike segadus seoses meediakajastustega grillimise & BBQ kahjulikkusest. Kuid ärme lase ennast sellest häirida, sest targalt küpsetades on kõik lubatud normide piires



Page 13

PUIDUST GRILLPABER JA -PLANK

ENN TOORRELUUS
BBQ
ENTERTAINMENT



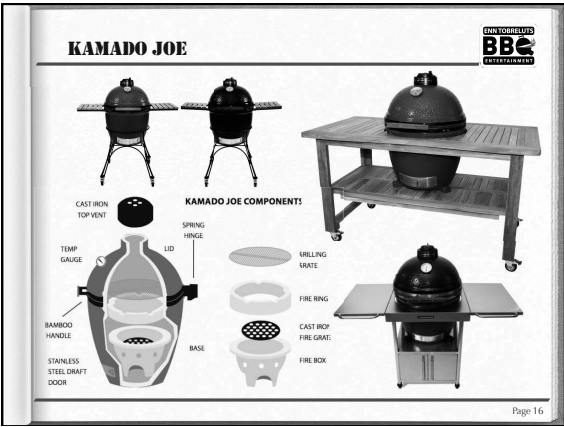
Page 14

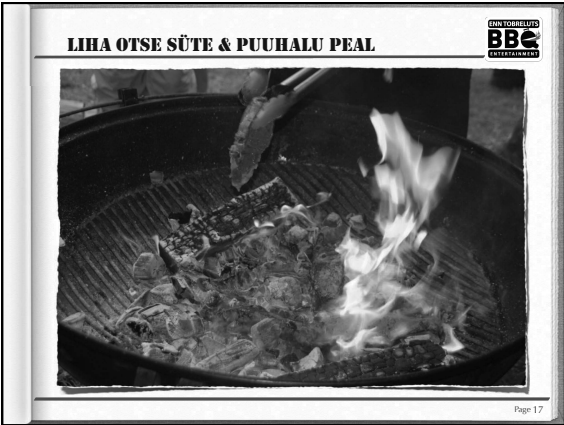
GRILLID JA BBQ AHJUD

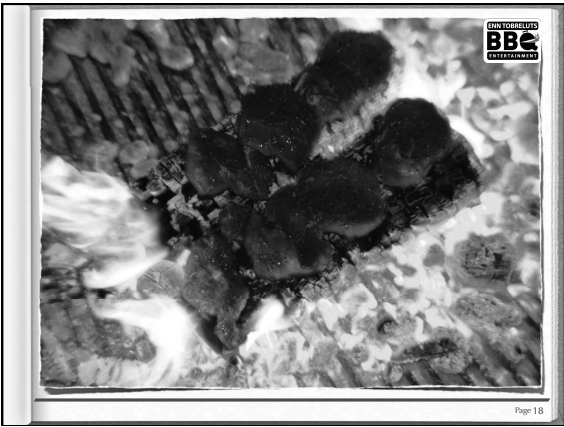
ENN TOORRELUUS
BBQ
ENTERTAINMENT



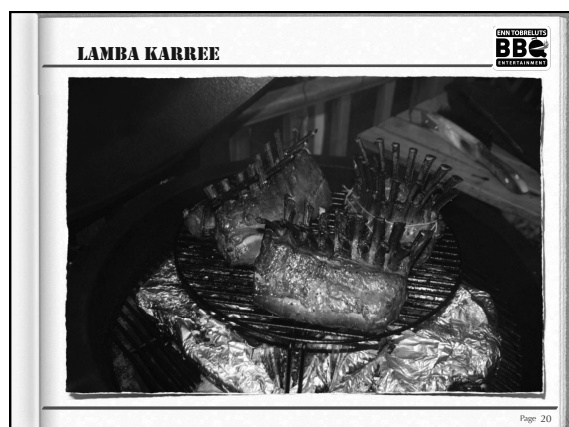
Page 15

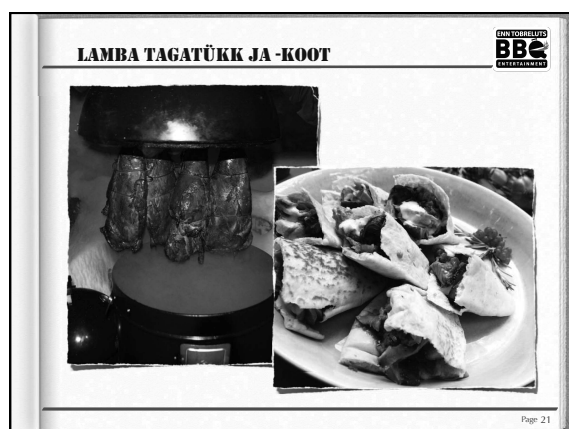








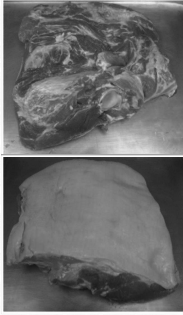




BOSTON BUTT

BBQ BOSTON BUTT

- BBQ Boston Butt on väga populaarne toit USA lõuna-osariikides ja igal pool üle maailma Ameerika stiilis BBQ restoranides
- Boston Butt' st saadakse parimat toodet: "PULLED PORK"
- Boston Butt on läige sea esiosast (kaelakarbonaad ja abatükk, ilma esikoodita), ilma kamarata, kuid õhukese pekimütsi ja abaluuga
- Abaluu annab lihale head maitset ja juhib kuumust
- Liha saab ülimalt pehme tänu pikale ajale ja madalale temperatuurile (ca 85-100 °C)
- Spetsiaalne pinnamaitseaine (BBQ Rub) imbub 12 tunni jooksul lihasse, kuid säilitab liha naturaalse maitse ja mahlasuse!



Page 22

BOSTON BUTT

BBQ BOSTON BUTT



Page 23

PULLED PORK

BBQ BOSTON BUTT

SOBIB KASUTAMISEKS:

- Külmad ja kuumad väileivad & burgerid (nt Ameerika stiilis "Pulled Pork Sandwich")
- Kärstus bbq kastmes, ja ka American style Sloppy Joe Sandwich
- Pajaroold, lõunatoidud, kastmelihad, supid
- Premium pirukad, Caesar salatid, lihasalatid



Page 24

ST LOUIS STILIS SEARIBID

ENN TOBRELUITS
BBQ
ENTERTAINMENT

- Pork Meaty Spare Ribs ("St. Louis Cut")
- Eesti keeles: nn kulinaarsed searibid
- Sea küljetükist lõigatud ribiplaat koos 1 cm lihaga kontide peal (ca 10-13 konti), ilma kõhreosata



Page 25

BABY BACK RIBID

ENN TOBRELUITS
BBQ
ENTERTAINMENT

- Eesti keeles: "Seakarbonaadi ribid"
- Sea seljatüki pealt nn kitsas-ribi (10-13 ribikonti)
- Ühe ribiplaadi kaal küpsetatuna ca 400g



Page 26

LISAINFO:

ENN TOBRELUITS
BBQ Entertainment OÜ
Eesti Grilliliidu juhatuse liige
Liha, grilli ja BBQ koolitaja & konsultant
Eksklusivsete cateringide läbiviia Eestis ja UK's

+372 51 65 581, +44 75 323 68 015
enn@bbqentertainment.com

ENN TOBRELUITS
BBQ
ENTERTAINMENT



Olen elu aeg olnud kokk ja peakokk restoranides Amende Villa, Stenhus, Nevskij, Bordoo, Noa, OKO. Ennast täiendanud ja töötanud olen Saksamaal, Prantsusmaal, Soomes. Mind on hinnatud Höbelusika ja Cordon Bleu vääriliseks. Restoranis Schlössle alustasin elaval tulel grillimisega juba 13 aastat tagasi.



Tõnis Siigur
Grillimine restoraniköögis
Passelepa 2014

Ajalugu

Enne grillimist

Kuumtöötlemisviisid üheksakümnendate alguses Eestis piirdusid praadimise, keetmise ja küpsetamisega.

Restoraniköögis grillimise alguseks Eestis võib pidada elektripliidi raua kõrvetatud kala (pliidirauale soola ja siis kalal nahk krõbedaks).

Hiljem kasutati sama meetodit ka rostbiifi ja mitmete juurviljade valmistamiseks.

Ajalugu

Esimesed grillid köögis

Üheksakümnendate lõpus jõudsid köökidesse esimesed *flat*-grillid, need tulid arvatavasti suursöökidest hiigelpannide eeskujul.

Esialgu praeti asju ikka pliitidel väikeste pannidega edasi, grille kasutati heal juhul kastmete soojas hoidmiseks või siis ei pandud grilli kordagi käima ja ta täitis pliidi kõrval abilaua funktsiooni, seal hoiti praadimiseks vajalikke asju (soolad, maitseained ja õli).

Grillimine restoranis

Grillid vallutavad restoranid

Põhjus: tarbijate nõudmine grillitud roogade järele.

Paar aastat varem oli toimunud „šašlökirevolutsioon“, mil kõik lihatööstused hakkasid üksteise järel võistleva erinevate grill-lihade ja šašlökide tootmises: neid tuli välja kümnete kaupa eri marinaadide ja maitsetega.

Restoranid ja söögikohad lihtsalt pidid trendiga kaasa minema.

Hiljem hakati kasutama ka *teppanyak*'i grille jt.

Grillimine restoranis

Schlössle hotelli restoranis hakati korraldama grillõhtuid umbes 13 aastat tagasi. See tähendas menüü järgi grillimist. Grilliti õues elaval tulel ja serveeriti restorani.

Edasi hakkas köökidesse tekkima restidega grille, laavakivigrille ja muud, kus sai roale „triibu“ peale küpsetada.

Esimene grill grillimise jaoks soetati Kikka Kõrtsi Norde Centrumis.

BBQ restoranis

Esimene *barbeque*-ahi soetati restorani Kolm Õde

See oli „sarviktaadi“ tüüpi ahi, mis asus väljas.

Suurim miinus sellel ahju ja meetodi juures oli see, et üks kokk tegeleski õues ainult *barbeque*'ga ja köögi efektiivsus kannatas.

Esimene sise-*barbeque*-ahi Tondi Grillis

Soetati tubane *barbeque*-ahi Ole Hickory.

Selle ahju peamine eelis on, et see asub köögis ja kokkadel on seda lihtne töö kõrvalt jälgida.

Ka meie seadused ja veterinaaramet on asjaga rahul.

Josper

JOSPER

Sel aastal tööme Noa restorani Josperi grilli.

See võimaldab grillida elaval tulel (sütel) köögis sees.

Ei vaja eraldi ruumi ja on meie seadustega vastavuses.

Tipprestoranide köökides grillimine maailmas

Venemaa on meist kaugel ees, seal ei ole ühtegi tegijat restorani, kus ei oleks kahte-kolme Josperit.

Venemaa ongi kõige suurem Josperi klient!

Samuti on palju Jospereid Hispaanias.

Kogu Euroopa kasutab Josperit, meie oleme pigem sabassõrkijad.

Milleks restorani grill?

Tipprestoran Eestis ja grillimise ning *barbeque* vajalikkus

Grillroad on restorani menüüle väga vajalikud, grill on lihtsalt hea ja endiselt nõutud.

Maitset ei anna võrrelda muul kuumtöötusmeetodil valmistatuga.

Suvel välja minnes ei taha süüa hautatud sealiha, ikka tahaks mõnusat grilli!

Josperiga saab mõnusalt grillida 12 kuud aastas!



Olen Tartu Ülikooli arstiteaduskonna meditsiinilise biokeemia professor, meditsiinidoktor. Olen avaldanud üle 130 täismahus teadusartikli kliinilise meditsiini rahvusvahelistes tunnustatud teadusajakirjades, kirjutanud 18 raamatut ja õpikut meditsiinilise biokeemia ja teadus-põhise söömise valdkonnas (sh "Vitaminid", "Mineraalained", "Normaalne söömine", "Normaalse söömise kursuse käsiraamat"). Olen 9 patendi (Eesti, Euroopa, Vene Föderatsioon, USA) autor. Minu teadustöö põhisuunad on: südam- ja veresoonekonna haigused, põletik, oksüdatiivne stress, metaboolomika, pro- ja prebiootikumid ja funktsionaalne toit. Lisaks olen kirjutanud palju laule sh "Eestimaa (Tuhanded külad)", "Armas Tartus Vana Ülikool" jt.



Mihkel Zilmer
Paslepa 2014

Mihkel Zilmer

Mihkel Zilmer on meditsiinibiokeemik, arstiteadlane

Alates 1992. aastast töötab ta Tartu Ülikooli arstiteaduskonnas professorina

1994. aastast on ta Tartu Ülikooli biokeemia instituudi juhataja

Alates 2003. aastast on ta Tartu ülikooli arstiteaduskonna biokeemia instituudi korraline meditsiinilise biokeemia õppetooli professor

Mihkel Zilmer

On juhendanud 25 doktoritööd

Kaheksa patendi (Eesti, Euroopa, Vene Föderatsioon, USA) autor

Üle 14 meditsiinilise biokeemia-alase ja tervisliku söömise alase raamatu autor

Protsessi Rajacas alguse koosseisus 1966

Kirjutanud hulgaliselt laule nagu „Eestimaa (Tuhanded külad)“, „Armsas Tartus Vana Ülikool“ jt

Raamatud

Inimene ja ühiskond (1. osa)
Avita 2012

Normaalse söömise kursuste käsiraamat
Avita 2012

Inimorganismi biomolekulid ja nende
meditsiiniliselt olulisemad ülesanded
Avita 2010

Vitamiinid
Ajakirjade Kirjastus 2007

Mineraalained
Ajakirjade Kirjastus 2007

Raamatud

Normaalne söömine
Avita 2004

Meditsiiniline biokeemia (1. osa)
Tartu Ülikool 2001

Meditsiiniline biokeemia (2. osa)
Tartu Ülikool 1999

Tunnustused

2013, Eesti Vabariigi teaduspreemia meditsiini valdkonnas

2012, Eesti Kardioloogide seltsi teaduspreemia

2011, Eesti Kardioloogide seltsi teaduspreemia

2010, Eesti Kardioloogide seltsi teaduspreemia

2010, Soome riigi kvaliteediinnovatsiooni kõrgeim auhind (üks autor)

Tunnustused

2009, Kuldmedal (Korea International Women's Invention Exposition)

2008, Eesti Kardioloogide seltsi teaduspreemia

2007, Eesti Kardioloogide seltsi teaduspreemia

2006, Eesti Kardioloogide seltsi teaduspreemia

2005, Tartu Ülikoolide innovatsiooni peapreemia (parim leiutis, ME-3)

2004, Eesti Kardioloogiaseltsi teaduspreemia

Tunnustused

2003, TÜ arstiteaduskonna innovatsioonipreemia

2002, Eesti Punase Risti III klassi teenetemärk

2001, TÜ Kliinikumi teaduspreemia

1999, Eesti Vabariigi innovatsiooni peapreemia

1998, Eesti Vabariigi teaduspreemia arstiteaduse alal

1997, TÜ Arstiteaduskonna medal (väga silmapaistva õppe- ja teadustöö eest)

MIS ÜRITUS SEE ON?

Heategevusseminar Jazz Symphony on krapsaka koolituse ning vahetu suhtlemise sümbioos mis avab grillihooaja. Kutsutud külalised saavad asjalikke näpunäiteid oma ala proffidelt, tutvuda uute trendidega ning hinnata kohalike lihatööstuste uusi grilltooteid.

KUST SEE MÕTE TULI?

Mõte tekkis soovist mälestada lahkunud sõpra ja aidata tema peret. Heaks stardipakuks sai 2013 a. kevadel Paslepas korraldatud töötuba. Kohale kutsutud KCBS (Kansas City BBQ Society) meeskond koolitas meie oma BBQ meeskondi ja asjahuvilisi ameerika moodi liha küpsetama ning kohtunikke võistlustöid hindama. Ürituse raames said 72 küpsetajat palju kasulikke näpunäiteid ning 35 osalejat said rahvusvaheliselt tunnustatud BBQ kohtuniku sertifikaadi. Seega läks üritus vägagi korda ja andis julgust astuda järgmine samm – korraldada Jazz Symphony.

MIKS SELLINE NIMI?

Eesnime sai üritus grillmiester Jazz'i järgi kes kuulus võistkonda nimega BBQ Symphony. Perekonnanimi Symphony tähendab meie jaoks koos tegemist, olemist ja kõlamist ehk sümfooniat. Just selline saab olema ka Jazz Symphony seminar.

KES SEDA KORRALDAB?

Korraldajad on Rain Käärst, Allan Kuning, Vambola Moores, Tarvo Kullama ja Rene Kiis. Juriidiline keha on MTÜ Food & Service Club.

sinu hää! parimale
vorstile



sinu hää! parimale
šaslōkkile



sinu hää! parimale
lihale

