



Номинация: «Лучшее событие в области гастрономического туризма (этно-, гастрономические и кулинарные фестивали и праздники)».

*Гастрономический фестиваль
«Шницель по-биробиджански»*



*Автор: Отдел внешнеэкономических и межрегиональных связей
департамента экономики правительства Еврейской автономной
области*

Гастрономический туризм — одно из популярных и активно развивающихся направлений, один из мировых трендов в туризме и Еврейской автономной области есть что предложить, достойное вниманию настоящих гурманов — фирменное блюдо «Шницель по-биробиджански», являющееся визитной карточкой нашего региона.



Немного истории

Создателем фирменного блюда «Шницель по-биробиджански» был выдающийся мастер-кулинар Яков Блехман, родившийся в 1913 году в г. Одессе и приехавший в г. Биробиджан в 1936 году по приглашению, когда в городе открылся первый ресторан.

Яков Блехман составил собственный список рецептов еврейских блюд и создал свое коронное блюдо — «Шницель по-биробиджански» (это сочное мясо, запеченное в яйце), отведать которое специально заезжали люди, бывавшие в командировках на Дальнем Востоке. Его кулинарное мастерство по достоинству оценили побывавшие в ЕАО знаменитый иллюзионист Вольф Мессинг, народный комиссар путей сообщения СССР Лазарь Каганович, маршал Василий Блюхер, многочисленные артисты кино и советской эстрады.

О достоинстве этого блюда говорят так: «Кто хоть однажды отведал «Шницель по-биробиджански», уже никогда от него не отказывался».



В 2018 году в Еврейской автономной области прошла первая конференция отельеров и рестораторов с участием ряда руководителей

известных кафе и ресторанов Дальнего Востока, а также тридцати шести представителей общепита еврейской автономии.

Главным результатом данного мероприятия стало создание Ассоциации отельеров и рестораторов Еврейской автономной области, члены которой при поддержке Инвестиционного агентства ЕАО и медиахолдинга «ЕАОМедиа» приняли решение о проведении в 2019 году Гастрономического фестиваля «Шницель по-биробиджански», который стал ярким туристическим событием, привлекательным для любителей вкусно покушать как из числа местных жителей и старожилов, так и гурманов из соседних регионов. С учетом общего мнения, проведение фестиваля стало ежегодным.



В 2021 году состоялся уже третий Фестиваль «Шницель по-биробиджански», достойно представляющий Еврейскую автономную область на гастрономической карте России.

Традиционно фестиваль проходит осенью в конце сентября.

Кафе и рестораны областного центра доброжелательно распахивают свои двери для жителей и гостей нашей автономии, гостеприимно приглашая всех к столу.

Особой привлекательностью фестиваля является то, что данное блюдо, приготовленное разными поварами (независимо по классическому рецепту или с авторской изюминкой) в любом кафе и ресторане подается по единой и весьма привлекательной цене – всего за 250 рублей. При этом у всех желающих

появляется возможность без особого ущерба для кошелька отведать и оценить старания поваров еврейской кухни.



Правильный рецепт фирменного блюда нашего города «Шницель по-биробиджански»:

Мясо (спинную часть говядины) нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку 2 раза. Затем добавляют воду, соль, перец и тщательно взбивают. Подготовленную массу разделяют в виде тонкой лепешки и панируют в муке. Отдельно в посуде взбивают яйцо. Во взбитую яичную массу кладут подготовленный полуфабрикат. Затем опять панируют в муке и во взбитом яйце с обеих сторон. После выливают на предварительно нагретую сковороду (с жиром) и жарят. Подают с гарниром, в качестве которого можно использовать картофель-фри, свежие и консервированные овощи, зелень.

Приятного аппетита – *«мит а гутн апэтит!»*

Организатор Гастрономического фестиваля «Шницель по-биробиджански» – Ассоциация рестораторов, отельеров и туроператоров ЕАО при поддержке НКО-Фонд «Инвестиционное агентство Еврейской автономной области»
https://www.instagram.com/schnitzel_79/

— Раечка! Что у нас на обед?
— Фасолевый суп.
— А на второе?
— Активированный уголь.

— Фима, мы едем в отпуск!
— И тақи куда, если не секрет?
— Едем туда, где «всё включено»
— к маме!

