

*Гастрономический фестиваль  
«Шницель по-биробиджански»*





— Раечка! Что у нас на обед?

— Фасолевый суп.

— А на второе?

— Активированный уголь

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-бирибиджански», являющееся визитной карточкой нашего региона

— Фима, мы едем в отпуск!

— И таки куда, если не секрет?

— Едем туда, где «всё включено» — к маме!



# 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 ЕАО 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 ЕАО, 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

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



[https://www.instagram.com/schnitzel\\_79/](https://www.instagram.com/schnitzel_79/)



# *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»

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