

Na antenie TVP 1 „Klasztorne smaki” u Cystersów w Szczyrzycu

W niedzielę 6 listopada 2022, o godzinie 10:10 na antenie TVP 1 wyemitowany zostanie program z cyklu „Klasztorne smaki według Remigiusza Rączki” realizowany w malowniczym zakątku Beskidu Wyspowego na terenie opactwa Ojców Cystersów w Szczyrzycu. Prowadzącym program jest szef kuchni, który wraz z o. Karolem i przeorem o. Antonim przygotowują wołowinę w warzywach z klasztorного ogrodu, podpłomyki na miejscowym piwie oraz sałatkę z serami z mleka szczyrzyckich krów.

„Klasztorne smaki według Remigiusza Rączki” to cykl programów kulinarno – podróżniczych, realizowanych przez TVP 3 Katowice na zlecenie Redakcji Programów Katolickich TVP S.A. Znany kucharz Remigiusz Rączka, pod czujnym okiem zakonników, przybliży wyjątkowe receptury potraw serwowanych za klasztornymi murami. Do gotowania wykorzystuje produkty pochodzące z klasztornych warzywniaków i gospodarstw. Celem programu jest zaprezentowanie bogatego dziedzictwa kulinarnego klasztorów. Dodatkowo jest to propozycja turystyczna odwiedzenia niezwykłych miejsc, ukazująca piękno krajobrazu i możliwości skosztowania miejscowych specjałów.

Ojcowie Cystersi przybyli do Szczyrzycu w I połowie XIII wieku. Wybudowali klasztor, potem kościół i przekształcili okoliczne ziemie w żyzne pola i sady. Obecnie prowadzą ogromne 200-hektarowe gospodarstwo a w przyklasztornym ogrodzie uprawiają warzywa. Dzięki Cystersom w Szczyrzycu hodowane są krowy rasy Czerwonej Polskiej oraz warzone piwo według tradycyjnej receptury.

Fot. Aneta Chwałba TVP 3 Katowice

