**Kluchy kujawskie**

2 duże ziemniaki

1 łyżka mąki ziemniaczanej

2 łyżki mąki żytniej

1 celula

Kawałek polskiego boczku

Pokroić cebulę i boczek w kostkę. Podsmażyć lekko boczek, dodać cebulkę, usmażyć. Odstwić na później.

Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce na najmniejszych oczkach (na papkę). Odcisnąć z soku. Umieścić w misce. Wymieszać z mąką ziemniaczaną i żytnią. Ubić ciasto w misce i formując łyżką porcje klusek o kształcie półksiężyca, wrzucać na dobrze osoloną wrzącą wodę. Gotować do momentu aż kluski zaczną wypływać. Wybierać je łyżką z dziurkami prosto do miski. Wymieszać z usmażoną cebulką z boczkiem. Kluchy dobrze też smakują z samą cebulką.

Podawać ze sparzoną wrzątkiem kapustą kiszoną LUB z pokruszonym twarogiem.

**Gnocchi from Kuyavia**

2 large potatoes

1 tablespoon potato flour

2 tablespoons rye flour

1 onion

Piece of Polish bacon

Dice the onion and bacon. Lightly fry the bacon, add the onion and fry till ready. Set aside for later.

Grate raw potatoes on the smallest holes (to a pulp). Squeeze out the juice. Place in a bowl. Mix it with potato and rye flour. Flatten the dough in a bowl and form crescent-shaped dumplings with a spoon. Throw them into well-salted boiling water and cook until the gnocchi start to float.

Scoop them out with a slotted spoon into a bowl. Mix them with the fried onion and bacon. It also tastes well just with onions.

Serve with scalded sauerkraut OR crumbled curd cheese .

**Pyzy twarogowe ze śliwkami**

1 kostka twarogu (250 g)

1 jajko

1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka mąki krupczatki

śliwki świeże (węgierki) lub suszone

Kostkę twarogu dobrze udukać widelcem. Dodać jajko i mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Dodawać stopniowo mąkę krupczatkę do uzyskania właściwej gęstej konsystencji (ok. 1 łyżka).

Ulepić kule, w środku umieszczając połówki śliwek węgierek lub po jednej suszonej śliwce. Wrzucać delikatnie do gotującej się osolonej wody. Pyzy będą gotowe gdy wypłyną, ale można je przetrzymać jeszcze parę sekund dłużej. Wybierać łyżką z dziurkami prosto na talerze. Polać roztopionym masłem i posypać cynamonem.

Pyzy dobrze smakują również bez owoców.

**Curd cheese dumplings with plums**

1 cube of curd cheese (Polish „twaróg”, 250 g)

1 egg

1 heaped tablespoon of potato flour

1 tablespoon of Polish „krupczatka” flour (alternatively all-purpose flour)

Fresh Damson Plums (węgierki) or prunes

Smash the curd cheese well with a fork. Add the egg and potato flour and mix all together. Gradually add „krupczatka” flour until the right thick consistency is obtained (approx. 1 tablespoon).

Form balls, placing one plum half or one prune inside. Throw gently into boiling salted water. The dumplings will be ready when they float to the surface, but you can keep them for a few seconds longer. Scoop them out with a slotted spoon straight onto plates. Pour melted butter over them and sprinkle with cinnamon.

The dumplings also taste good without fruit.

**Piernik z jabłkami**

2 szklanki mąki tortowej

1½ szklanki cukru

1 łyżeczka sody

szczypta soli

1 paczka (2 łyżeczki) przyprawy do pierników (na przyprawę składają się cynamon, goździ, imbir i gałka muszkatałowa)

2 łyżki kakao

rodzynki lub pokrojone daktyle

orzechy włoskie

1-2 jabłka

1½ szklanki\*oliwy (wersja light: 1 szklanka oliwy, ½ szklanki jogurtu)

4 jajka

1 łyżka miodu

Wymieszać ze sobą składniki suche (cukier, mąkę, sodę, sól, przyprawę do pierników i kakao) na końcu dodać do nich orzechy, rodzynki lub daktyle oraz jabłka pokrojone w kawałki. Ponownie wymieszać.

Zblendować łącząc ze sobą składniki mokre (oliwę, jajka, miód). Wersja dietetyczna ciasta (oliwa z jogurtem) będzie bardziej sucha niż ta na samej oliwie.

Wlać składniki mokre do suchych i mieszać wertykalnie szpatułką tak, żeby wprowadzać w masę powietrze.

Posmarować formę do pieczenia (ok. 27x27 cm) masłem i obsypać bułką tartą lub otrębami. Wylać masę do foremki.

Piec w temperaturze 160/180 stopni przez przynajmniej godzinę. Sprawdzić wykałaczką czy ciasto gotowe (sucha wykałaczka).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*1 szklanka = 200 ml

**Apple Gingerbread**

2 cups\* all-purpose flour

1½ cups sugar

1 teaspoon baking soda

a pinch of salt

1 packet (2 teaspoons) gingerbread spice (it consists cinnamon, cloves, ginger, and nutmeg)

2 tablespoons cocoa powder

raisins or chopped dates

walnuts

1-2 apples

1½ cups olive oil\* (light version: 1 cup olive oil, ½ cup yogurt)

4 eggs

1 tablespoon honey

Mix the dry ingredients together (sugar, flour, baking soda, salt, gingerbread spice, cocoa powder), then add the walnuts, raisins, and apples cut into pieces. Mix again.

Blend the wet ingredients (olive oil, eggs, honey) together. The lighter version of the cake (olive oil and yogurt) will be drier than the version made only with olive oil.

Pour the wet ingredients into the dry ingredients and mix vertically with a spatula, incorporating air into the mixture.

Grease the baking tin (approx. 27X27 cm) with butter and sprinkle it with breadcrumbs or bran. Pour the batter into the tin.

Bake at 160/180°C for at least an hour. Check with a toothpick to see if the cake is fully cooked (the toothpick should come out dry).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*1 cup = 200 ml