



### **Pyzok – placek ziemniaczany z Dobrego**

Kuchnia na Kujawach Zachodnich opierała się m.in. na ziemniakach zwanych pyrami lub kartoflami, były one podstawowym składnikiem codziennych posiłków.

Jednym z nich był pyzok – ziemniaczany placek, zwany też w zależności od miejsca występowania, kartoflakiem lub kartoflarzem. Jest to upieczony w blaszce placek, którego głównym składnikiem są tarte ziemniaki z kawałkami zapieczonego boczku lub słoniny .  
„Popularną potrawą (...) był placek ziemniaczany, pieczony z surowych ziemniaków (...) na Kujawach znany pod nazwą kartoflak lub pyzok” (G. Szelałowska, „Kuchnia z rodowodem”, „W zestawie dań obiadowych kujawskiej kuchni ludowej należy wymienić także różnorodne potrawy z ziemniaków: (...) pyzok nazywany też babką lub plackiem (...)” – D. Kalinowska „Gzik, żur i prażucha”).

Ziemniaki, jako główna baza pyzoka, należy obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej drobnej, odcisnąć sok. Do utartej masy dodać jajka, mąkę, cebulę. Wymieszać wszystkie składniki, dodać przyprawę, a na wierzch plastry boczku i wszystko razem zapiec. Pyzok piekło się bez okazji, najczęściej na obiad lub kolację. Spożywano go z mocną herbatą lub kawą zbożową. Smak podobny do placków ziemniaczanych, zdominowany przez pieczone tarte ziemniaki. Obecnie jest potrawą rzadziej przygotowywaną, ale dobrze znaną przez Kujawiaków. Świadczą o tym zgłoszenia tego produktu do kolejnych edycji powiatowego konkursu produktów tradycyjnych z okolic Dobrego „Od zakwasu do żurku kujawskiego”.

opracowanie: Departament Rolnictwa i Geodezji Urzędu Marszałkowskiego, lipiec 2017