



ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

ΥΛΙΚΑ

Μισό κατσικάκι, περίπου
5-6 κιλά (μπούτι, σπάλα,
παϊδάκια)
5-6 κουταλιές βούτυρο
5 σκελίδες σκόρδο
(προαιρετικά)
1 φλ. νερό
αλάτι
πιπέρι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η γεύση του μια γιορτή για κάθε Τρικαλινό και για κάθε επισκέπτη. Η καθημερινότητα απαιτούσε γρήγορες λύσεις. Οι γιορτές και οι σπουδαίες μέρες ήταν ξεχωριστές όχι μόνο γι' αυτό που σηματοδοτούσαν αλλά και για τα φαγητά που πλαισιώναν το τραπέζι. Το φαγητό έπρεπε να ακολουθήσει την εορταστική ιεροτελεστία. Πέρα από τα καλοαναθρεμένα κατσικάκια που κορφολογούσαν ότι πιο νόστιμο από τα βότανα στις απότομες χαράδρες και στις κορυφές των βουνών μας, το σκεύος της μαγειρικής ήταν κι αυτό μέρος της νοστιμιάς.

Μαγειρεύοντας στη γάστρα, το ψήσιμο γινόταν με έναν αργό και υπομονετικό ρυθμό. Είτε στη χόβολη είτε σε φούρνους χτιστούς που ευλογούσαν θαρρείς τα φαγητά στους τρούλους τους, η γεύση μέστωνε για να γίνει στο τέλος ανάλαφρη σαν αιθέρας!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε μία μεγάλη γάστρα τοποθετούμε το κατσικάκι, το οποίο έχουμε πλύνει και σκουπίσει (με χαρτί ή πετσέτα) καλά. Το αλείφουμε με το βούτυρο, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το νερό. Μπορούμε, αν θέλουμε, να ανοίξουμε με ένα μικρό μαχαίρι τρύπες στα πιο χοντρά σημεία (μπούτι ή σπάλα) και να βάλουμε αλατοπίπερο. Ρίχνουμε και τα σκόρδα και ψήνουμε με κλειστή τη γάστρα στους 150°C για 2 ώρες και 20 λεπτά. Μετά βγάζουμε το καπάκι και ψήνουμε ακόμη μισή ώρα στους 170°C για να πάρει χρώμα.