

Γίδα βραστή Σχιζιιώτικη

Το φημισμένο, με το ιδιαίτερα νόστιμο κρέας αγριοκάτσικο από το ακατοίκητο νησάκι Σχίζα Μεσσηνίας (κοντά στην Πύλο) όπου εκτρέφονται ζώα , μαγειρεμένο με τον παραδοσιακό τρόπο από την κα Κατίνα από το Βασιλίτσι Κορώνης ! Ας δούμε πως φτιάχνεται αυτή η ωραία παραδοσιακή Μεσσηνιακή συνταγή...

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό κρέας από Σκιζιιώτικη γίδα
- 3 κρεμμύδια ολόκληρα
- 4 καρότα
- 2-3 μικρές ντομάτες ξεφλουδισμένες
- 1/2 ματσάκι σέλινο
- 1 κουταλιά σούπας κοφτή αλάτι
- πιπέρι
- ρίγανη
- λεμόνι
- λάδι για να περιχύσουμε το κρέας.



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τα Σκιζιιώτικα γίδια βόσκουν ελεύθερα στο νησί Σχίζα και έχουν πολύ νόστιμο κρέας, διαφορετικό από τα υπόλοιπα κρέατα της περιοχής, ίσως επειδή «εκείνα τα γίδια πίνουνε και θάλασσα.

Ανήκουν σε κάποιους συγκεκριμένους κτηνοτρόφους, οι οποίοι πηγαίνουν το καλοκαίρι μόνο, πιάνουν όσα μπορούν, τα φέρνουν στο χωριό και τα σφάζουν. Τον υπόλοιπο τα γίδια βόσκουν και γεννάνε ελεύθερα...

Παίρνουμε το κομμάτι της γίδας που θέλουμε, το κόβουμε μικρότερα κομμάτια και το βάζουμε στην κατσαρόλα με νερό να βράσει.

Πριν αρχίσει να βράζει, το ξαφρίζουμε και ύστερα, αφού πάρει μερικές βράσεις το βγάζουμε από την κατσαρόλα και το πλένουμε κάτω από τη βρύση.

Πλένουμε και την κατσαρόλα και ύστερα ξαναβάζουμε το πλυμένο κρέας στην κατσαρόλα με νερό κρύο, να σκεπάζεται το κρέας και ρίχνουμε μέσα τα κρεμμύδια ολόκληρα, τα καρότα, τις ντομάτες, το σέλινο και το αλάτι.

Σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει πολλές ώρες για να γίνει το κρέας μαλακό.

Το βάζουμε σε πιατέλα με ρίγανη λεμόνι, λάδι, αλάτι και πιπέρι αν χρειάζεται».