

# Κοπίς Υακινθίων

## Φασόλιοι και ερέβινθοι

Τα πράσινα φασόλια και ρεβίθια σεργίζονται με αλάτι, κύμινο, λάδι και λίγο κρασί.

## Κουκιά

Βρασμένα κουκιά σεργίζονται με μουστάρδα, μέλι, κουκουναρόσπορους, πήγανο, κύμινο και ξίδι.

## Κατσίκι με δάφνη και γάλα

Μετά τη σχετική προετοιμασία του κατσιακιού, αφαιρείς τα κόκαλα και τα εντόσθια μαζί με το στομάχι, και το πλένεις. Στο γουδί ρίχνεις πιπέρι, λυγιστικό, σιλφιόριζα, δυο καρπούς δάφνης, λίγο πύρεθρο και δύο τρία μυαλά. Αφού τα τρίψεις όλα μαζί, περιχύνεις με liquamen και παίρνοντας γεύση προσθέτεις αλάτι. Στο μίγμα προσθέτεις επίσης ένα λίτρο γάλα και δυο κουταλιές σούπας μέλι. Με τη σάλτσα αυτή παραγεμίζεις τα έντερα του ζώου και τα τοποθετείς κυκλικά πάνω από το κατσίκι. Έτσι αφού περιτυλίξεις κατσίκι και έντερα με υμένα ή χαρτί, τα περιδένεις και τα τοποθετείς σε μία μεγάλη κατσαρόλα ή ταψί προσθέτοντας liquamen, λάδι και κρασί. Όταν μισοβράσουν, τρίβεις στο γουδί πιπέρι και λυγιστικό. Περιχύνεις με ζωμό του κατσιακιού, προσθέτεις λίγο defritum, ξανατρίβεις και αδειάζεις το μίγμα στην κατσαρόλα. Όταν το κατσίκι είναι έτοιμο, αφαιρείς το κάλυμμα, δένεις τη σάλτσα με άμυλο και σεργίζεις.

## Γαστήρ (στομάχι, Botellum)

Αναμιγνύεις έξι βρασμένους κρόκους αυγών, τεμαχισμένους κουκουναρόσπορους, κρεμμύδι, τεμαχισμένο πράσο, άβραστη σάλτσα, τριμμένο πιπέρι, και με το μίγμα παραγεμίζεις το μικρό στομάχι. Προσθέτεις liquamen και κρασί, και έτσι το μαγειρεύεις [το βράζεις μέσα σε νερό].

## Φύσκαϊ (Λουκάνικα, Farcimina)

Καθαρίζεις πληγούρι και το βράζεις μαζί με liquamen, το έντερο και ψιλοκομμένο κορμό πράσου. Όταν είναι έτοιμο το κατεβάζεις από την φωτιά. Μετά κόβεις τεμάχια λίπους και κρέατος και τα ανακατεύεις όλα μαζί. Τρίβεις στο γουδί πιπέρι, λυγιστικό, τρία αυγά και προσθέτεις εδώ όλα τα προηγούμενα παρασκευάσματα μαζί με κουκουναρόσπορους και άκοπο πιπέρι. Από πάνω χύνεις liquamen και με το μίγμα παραγεμίζεις τα έντερα. Τα βράζεις και τα ψήνεις ή τα προσφέρεις απλώς βραστά.

## Ψωμί

Φυσίκιλλον άρτον από ζέα με μέλι και λάδι

## Γλυκό

Ξερά σύκα με πετιμέζι

