

### Копченый окорок или лопатка

На 5 кг мяса сделать рассол. 2,5 л воды довести до кипения, добавить 125 г соли и 25 г сахара, перемешать и остудить. Мясо нарезать кусками либо оставить одним куском, залить рассолом и выдержать сутки. После этого рассол слить и вымачивать в воде 3 часа. Затем мясо обсушить. Потом можно коптить. Чтобы получить варено-копченый окорок или лопатку, нужно коптить горячим способом при температуре +50–60 °С 12 часов. По окончании копчения окорок варят или запекают.



### Рулет из грудинки

Для рулета используют грудную часть свиной туши. Мясо освобождают от ребер. Делают рассол: на 5 л воды 1,25 кг соли. Рассол доводят до кипения. Охлаждают и закладывают туда мясо на 2 недели. Затем просоленное мясо промывают холодной водой, сушат полотенцем и расстилают на столе. Грудинку натирают толченым чесноком, посыпают черным и красным перцем и скручивают в рулет, который перевязывают шпагатом через 2–3 см. Коптят рулет до тех пор, пока он не приобретет бурый цвет. Хранят в прохладном месте до 2 месяцев.

