

Подсирването на млъкото добре е да правимъ въ двойни сиренарски казани, за да можемъ да подържаме презъ време на подсирването една и съща постоянна температура. При нашитѣ условия обаче, въвеждането на двойнитѣ казани е още много трудно, затова ние препоръчваме бакърениѣ казани, въ които се подсирва млъкото да се поставятъ въ джбова каца, като междинното пространство между двата сжда се напълни съ топла вода, за да не изстива сиренината презъ време на подсирването.

Опредѣленото количество сирична мая се разръжда въ вода при съотношение 1:20 и се налива въ млъкото на тънки струи, като последното постоянно се бърка съ сиренарска бъркачка. Следъ това, млъкото се успокоява и казанъ покрива.

Подсирването на млъкото е една отъ най-сжществениѣ работи въ сиренарството и затова италианцитѣ казватъ че „добре подсиреното млъко е на половинъ приготвено сирене“

Обработване на сиренината

Както при всички твърди сирена, така и при кашкавала суровата сиренина се подлага на обработване съ цель да се отдѣли излишната суроватка и сиренината добие желаната консистенция.

Обработване на сиренината при кашкавала се състои въ следнитѣ манипулации: подмѣтане, нарѣзване, раздробяване, изпичане и пресуване на сиренината.

Подмѣтка (подмѣтане). Обикновено при подсирването на млъкото (особено при овчето млъко) най-горния пластъ остава по-слабо стегнатъ, тъй като е по-масленъ и застива презъ време на подсирването. За да се доподсири се прибѣгва до подмѣтането му. Подмѣтането се прави съ правата сиренарска лопата фиг. 1, като се отгрибва съ лопатата 2—3 см. отъ горния пластъ и поставя на едната страна на казанъ и застила съ пластове сиренина. Както първия пластъ, така и втория се взема внимателно, хоризонтално и се поставатъ така, че да се избѣгне разтрошването.

Следъ подмѣтката се дава малка почивка и пристѣпва къмъ нарѣзването на сиренината. Въ мандри, кждето млъкото се носи отъ голѣми разстояния и частично избучква, обикновено следъ подсирването на повърхностния пластъ на сиренината се отдѣля полу разтопено масло, въ такъвъ случай необходимото е тази мазнина да се обере преди подмѣтането.

Нарѣзване на сиренината. Нарѣзването на сиренината се прави съ цель да се отдѣли известно количество суроватка и улеснятъ следващитѣ манипулаций. То става съ сиренарската сабля (фиг. 1) на правилни квадратни призми