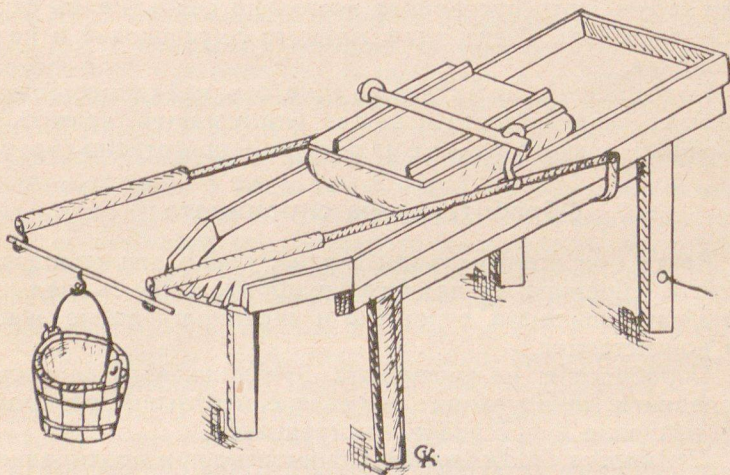


съ размери около 7—8 см. Така нарѣзаната сиренина се обръща съ две сиренарски лопати, или, ако е голѣмо количество (сиренина) съ специална за целта дѣска. Обърнатата сиренина се нарѣзва повторно съ сабята на кръстъ на около 2 сантиметра.

Ако следъ второто нарѣзване сиренината не се е достатъчно стегнала се дава въ зависимостъ отъ случая отъ 5 до 10 м. почивка.

*Раздробяване на сиренината.* Раздробяването се прави съ цель да се улесни отдѣлянето на излишната суроватка.



Фиг. 2. Сиренарска преса.

Общъ сиренарски принципъ е колкото на по-дребни зърна се раздоби сиренината (при напълно еднакви други условия), толкова по-лесно и бърже става отдѣлянето на суроватката и по-твърда сиренина се получава.

Раздробяването най-правилно става съ специална телена рѣзачка наречена сиренарска арфа или сиренарска лира (фиг. 1 в). Съ сиренарската арфа се манипулира като се държи почти вертикално и дроби сиренината първо на кръстъ, а следъ това дроби на различни направления, като съ лопатата сиренината се придвижва къмъ срѣдата на казана и дори съ инструмента.

Раздробяването продължава, докато се получатъ зърна голѣми колкото царевично зърно при балканския кашкавалъ и колкото грахово зърно при полския кашкавалъ. Къмъ раздробяване на сиренината се пристѣпва следъ като се е достатъчно стегнала. Всѣкога когато се раздробява още не