

достатъчно стегната сиренина се получаватъ много ситни сиреняви зърна наречени сиренявъ прахъ, който въ по-голѣмата си частъ отива въ суроватката и следователно се отразява върху добива чувствително. Отъ значение е сжщо раздробяването да почва внимателно и бавно, за да се избѣгне образуването на много сиренявъ прахъ.

*Изпичаие на сиренината.* Изкарване на излишната суроватка отъ раздробената сиренина до степенъ зърната да добиятъ желаната консистенция въ сиренарството се нарича *изпичане*.

Изпичането зависи отъ редъ условия. Общо взето колкото сиренявитъ зърна сж по-дребни, млѣкото по-кисело, температурата по-висока, по-слаба масленността на млѣкото и по продължително време се бърка сиренината, по-пълно и бързо става изпичането.

Времетраенето за изпичането на сиренината зависи отъ типа сирене, отъ киселиността, маслеността на млѣкото, отъ температурата, при която се изпича, отъ голѣмината на сиренявитъ зърна и др.

При кашкавала изпичането на раздробената сиренина трѣбва да става при температура 30—32° С. като се разбърква сиренината съ специална телена бъркачка (фиг. 1 б). Въ повечето случаи се налага да се затопли сиренината, което при нашитъ условия (липса на двойни сиренарски казани) може да стане чрезъ затопляне на известно количество суроватка на 50—55. С. и наново повърне въ казана. Отмѣрване на необходимото количество суроватка, която да се затопли на 50—55 С. може най-точно да стане съ формулата на стр. 9.

Практиката да се затопля суроватката на температура надъ 65—70 С. е погрѣшна, защото се пресичатъ изварнитъ бѣлтъци, които оставатъ въ сиренината и развалятъ консистенцията ѝ. Наливането на затоплената суроватка трѣбва да става на малки порции и по стенитъ на казана, като сиренината непрекъснато се разбърква. Изобщо затоплянето трѣбва да става така, че подигането на температурата на единъ целзуесъ градусъ да не е по-кратко отъ 2 минути. Когато се работи въ двоенъ сиренарски казанъ затоплянето съ топла вода или пара трѣбва да става сжщо бавно.

Както презъ време на затоплянето, така и следъ това, докато сиренината се изпече се бърка непрекъснато съ сиренарската телена бъркачка. Разбъркването трѣбва да става така, че да се приведатъ въ движение всички сиреняви зърна и избѣгне тѣхното слепване.

Изпичането продължава чрезъ разбъркване докато сиренината добие желаната твърдостъ. Естествено при полски кашкавалъ, както и когато млѣкото е по-прѣсно и по-