

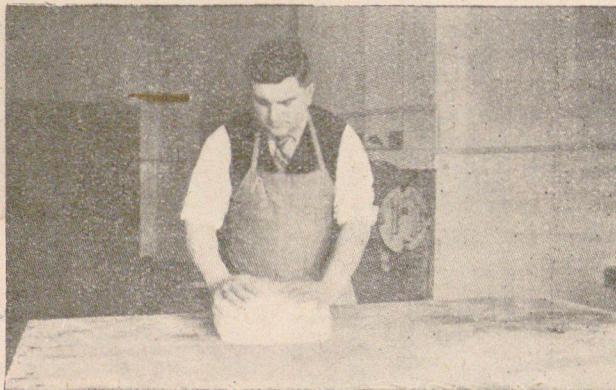
за да се стопли еднакво навсъкъде. Паренето трае 3—4 мин., следъ което коша се изважда надъ казана и се пристъпва къмъ омъсване на сиренината.

Първоначално съ отворени пръсти парача престиска сиренината да се добре размъси и отцеди водата и пристъпва къмъ омъсването. Омъсването продължава докато се получи еднообразна сиренина.

Формиране. Омъсеното добре тъсто се поставя на маса съ гладка повърхност, примъсва се още два три пъти и свива (фиг. 6).

Свирането е една отъ най-трудните манипулации въ сиренарството.

Първоначално тестото се овива въ едно направление, следъ това започва да се престиска съ дветъ ръце и се ми-



Фиг. 6. Омъсване тъстото.

нава къмъ последната хватка „отсичане на „гюбека“,—пъпа. (Фиг. 7, 8, 9).

Сватата пита се поставя въ формата така, че тая част, при която е отсеченъ „гюбека“ да остане отдолу.

Формите при балканскиятъ кашкавалъ съ съ размъри 30 см. широки и 10—12 см. високи, а при полскиятъ 30 см. широки и 6—7 см. високи. Формите тръбва да съ направени отъ бакъръ, но калайдисани.

Солене. Съ соленето се цели да се придае приятенъ вкусъ, да се направи по-трайно самото сирене и да се регулира хода на самото зръене. Отъ степенъта и начина на соленето зависи не само самото зръене, но и качеството и трайността на зръния кашкавалъ. Кашкавала спада къмъ категорията на ония сирена, които най-трудно поематъ солта — трудно се солятъ,