

за да се стопли еднакво навсѣкжде. Паренето трае 3—4 мин., следъ което коша се изважда надъ казана и се пристѣпва къмъ омѣсване на сиренината.

Първоначално съ отворени прѣсти парача престиска сиренината да се добре размѣси и отцеди водата и пристѣпва къмъ омѣсването. Омѣсването продължава докато се получи еднообразна сиренина.

*Формиране.* Омѣсеното добре тѣсто се поставя на маса съ гладка повърхност, примѣсва се още два три пѣти и свива (фиг. 6).

Свиването е една отъ най-труднитѣ манипулации въ сиренарството.

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



Фиг. 6. Омѣсване тѣстото.

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

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

Формитѣ при балканскитѣ кашкавалѣ сѣ съ размѣри 30 см. широки и 10—12 см. високи, а при полскитѣ 30 см. широки и 6—7 см. високи. Формитѣ трѣбва да сѣ направени отъ бакъръ, но калайдисани.

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