

Причината на това се крие въ обстоятелството, че вследствие паренето и омѣсването сиренявото тѣсто придобива особена консистенция и проникването на солта става много бавно.

При кашкавала се практикува главно сухо солене, но въ нѣкои случаи като изключение се практикува и солене въ водна солена баня, солене въ тѣстото и комбинираното солене.

*Сухо солене.* Този начинъ на солене е най-подходящъ за кашкавала, защото се получава най-вкусно сирене. Сухото осоляване, обаче, е не само най-продължително и трудно, но се изисква дълга практика и съобразителностъ отъ страна на майстора-кашкавалджия.

Соленето започва обикновено 12—15 часа следъ формирането съ чиста кри-



Фиг. 7.



Фиг. 8.

стална морска солъ. Солта трѣбва да бѣде наситнена на еднакво голѣми зърна голѣми колкото житено зърно.

Първото солене става като на полицата се поръси малко солъ, питата се обърне и постави върху поръсеното мѣсто съ солъ и отгоре пакъ поръси съ солъ. Първото солене винаги трѣбва да бѣде по-слабо отъ следващитѣ, за да се избегне образуването на кора, която пречи на осоляването и правилното зрѣене. Второто солене става на следващата сутринъ или следъ

12 часа, питата се обръща и посолява както първия пътъ.