

бегне само въ изключителни случаи. Така, ако имаме сравнително по-меки пити и настъпи изключително рѣзко затопляне на времето, то за да се избѣгне прекомѣрното размѣкване на пититѣ и шупването имъ, се налага да се соли въ водна солна баня.

*Солене въ тѣстото.* Солене на сиренето преди неговото формиране се нарича солене на тѣстото.

Голѣма частъ отъ нашитѣ майстори кашкавалджий въ полубалканскитѣ райони работятъ дебели пити кашкавалъ, както въ балканскитѣ райони, като не могатъ да успѣятъ да го осолятъ само съ сухото солоне, прибѣгватъ къмъ солене на сиренината още при паренето ѝ въ казанчето. Напоследъкъ този начинъ на солене се практикува и въ много балкански мандри тъй като се прибѣгва къмъ производството на много дебели пити, чието осоляване иначе е трудно и доста рискувано.

Соленето въ тѣстото става, като въ казанчето, кждето се пари сиренината се постави предварително известно количество соль. Сольта най-добре е да се постави не направо, а вързана въ гжстъ платъ за да се отстранятъ нечистотиитѣ отъ сольта. Въ зависимостъ отъ концентрацията на сольта въ водата сиренината ще се осоли повече или по-малко.

Този начинъ на солене се отразява най-вредно върху качеството на кашкавала.

Манията да се произвежда колкото се може по-дебелъ кашкавалъ не само въ полубалканскитѣ, но и балканскитѣ райони, стана причина да се понижи значително качеството на нашиятъ кашкавалъ. Защото производството на прекомѣрно дебели пити налага по-чувствително или дори пълно осоляване на сиренето още при паренето и отъ тамъ разваляне на качеството му. Би било разумно да се наложи съ специаленъ законъ да не се произвеждатъ по-дебели пити отъ 8 см.

Соленето въ казанчето трѣбва да става колкото се може по-слабо.

*Комбинирано солене.* Когато при соленето на кашкавала се прилагатъ последователно два или три начина на солене, имаме комбинирано солене. Когато соленето въ казанчето е слабо, налага се сиренето да се доосоли по сухъ начинъ въ последствие, т. е. да се комбиниратъ двата начина на солене. Можемъ да имаме комбинация също отъ солене въ тѣстото, сухо солене и водно солене.

Достатъчно осоления кашкавалъ опитния майсторъ може да познае на пипане, като натиска съ прѣсти питата, но