

най-сигурно срѣдство е съ сондата да се извади сиренина и опита по вкусъ.

Презъ време на соленето, пититѣ трѣбва редовно да се почистватъ, особено пояснитѣ имъ страни, съ чистъ платъ.

Миене и сушене на кашкавала. Миенето и сушенето на осоления вече кашкавалъ се прави съ цель — да се почистятъ пититѣ, да се отдѣли излишната влага и добие по-приятенъ външенъ цвѣтъ, по-дебела кора и се направи по-траенъ.

За миене и сушене на кашкавала се избира хладно и умѣрено сухо време.

Сухото време причинява напукване на пититѣ, а влажното забавя изсушването. Миенето става въ хладка вода или цвикъ, като пититѣ се търкатъ съ не много твърда четка. Измитата пита се потапя въ студена чиста вода и пренася въ сушилниятъ за сушене. Въ сушилниятъ пититѣ се нареждатъ изправени въ шахматна форма, за да се улесни изсушаването.

Сушенето въ зависимостъ отъ времето трае отъ три до петъ дни.

Зрѣне на кашкавала. Зрѣнето на кашкавала започва още при втасването на тѣстото (когато е най-буйно), продължава презъ време на соленето и завършва следъ изсушаването. Изсушения кашкавалъ се поставя наново на деки (денкира) при балканскиятъ кашкавалъ по 4—5 пити една върху друга, а при полскиятъ до 8 една върху друга и остава да доузрѣе. Декитѣ трѣбва редовно да се обръщатъ (отначало презъ день, а после поне два пѣти седмично) и редовно почистватъ. Нареждането на пититѣ една върху друга или денкирането трѣбва да става така, че да се подобрятъ еднакво голѣми, еднакво твърди пити. Изкривенитѣ пити трѣбва така да се комбиниратъ въ денката, че дефектитѣ на едната да се отстраняватъ съ дефектитѣ на другата.

Зрѣнето трѣбва да става въ чисти помѣщения и съ умѣрена влажностъ, съ температура 12—14С и умѣрено свѣтли и лесно провѣтриви.

Зрѣнето на кашкавала следъ формирането трае отъ четиридесетъ до петдесетъ дни. Зрѣлиятъ кашкавалъ има приятенъ жълтъ цвѣтъ и мазенъ приятенъ вкусъ.

Добивъ

Както при всички видове сирена, така и при кашкавала добива (узрѣлъ кашкавалъ) е въ зависимостъ отъ % сухи вещества на млѣкото, прилаганата техника, условията и времетраенето на зрѣнето.

Общо взето, презъ сезона, отъ 100 кгр. пълномаслено