

Постройте уличный очаг своими руками и превратите зону отдыха на приусадебном участке в любимое место семьи и друзей! Собственная коптильня поможет управиться с домашними заготовками, уличная печь облегчит хозяйственные работы, мангал порадует свежими шашлыками, а тандыр – лепешками. Сооружение простейших очагов занимает совсем немного времени и не требует многолетнего опыта и практики.

- Стационарный мангал
- Мобильный гриль
- Гриль-мангал из бочки
- Дровяная печь для летней кухни
- Походная коптильня
- Универсальный садовый очаг
- Банные печи-каменки
- Уличная русская печь
- Модернизированная русская печь
- Тандыр для выпечки лепешек

Самое важное – из многообразия очагов и печей выбрать то, что максимально подойдет для ваших нужд и кулинарных предпочтений. Все самые лучшие идеи уличных печей – в этой книге!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3752-5



9 785991 037525

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-1671-6



9 786171 216716



ДЕЛАЕМ САМИ КОПТИЛЬНИ ГРИЛИ • МАНГАЛЫ УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ

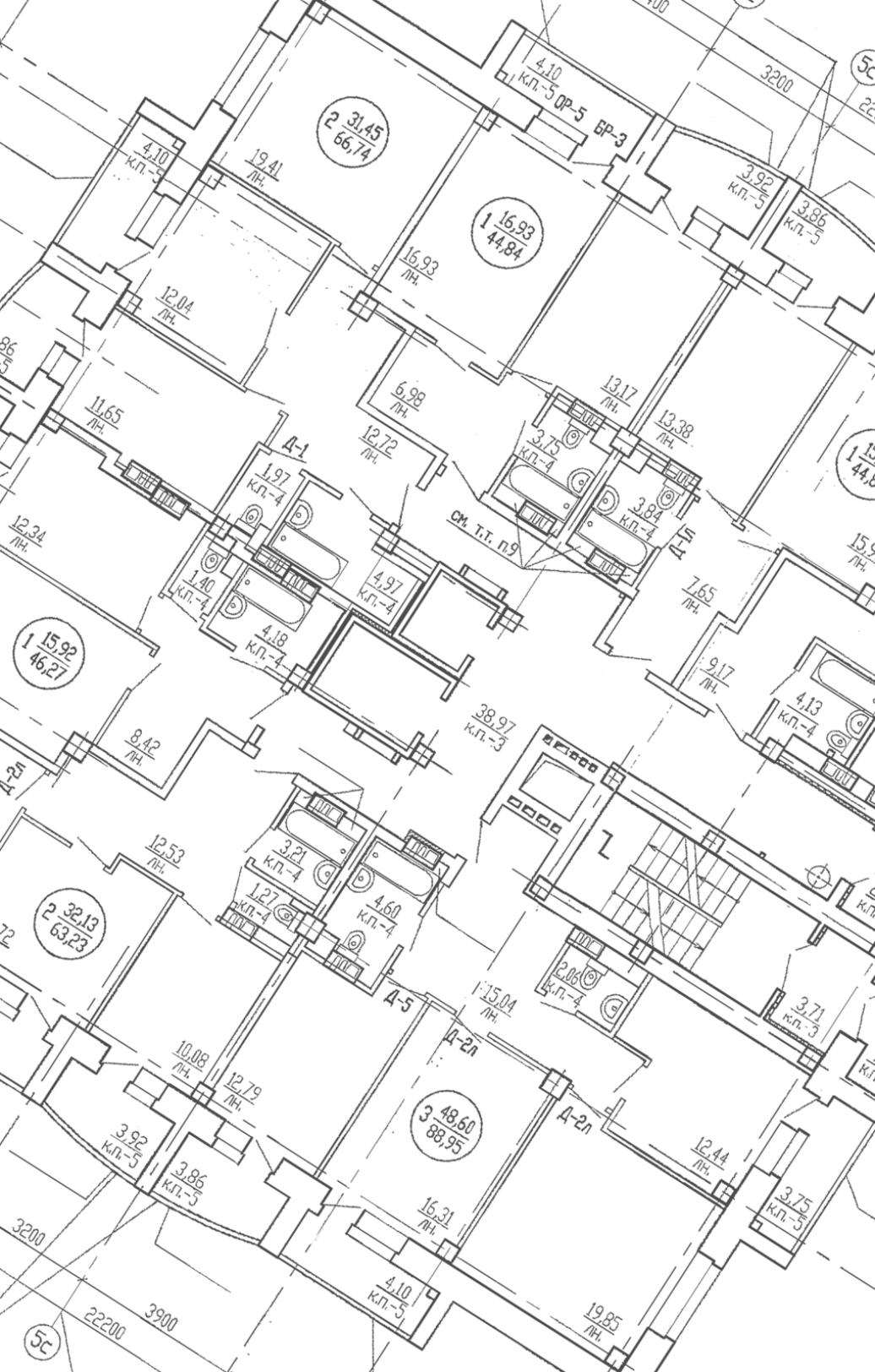


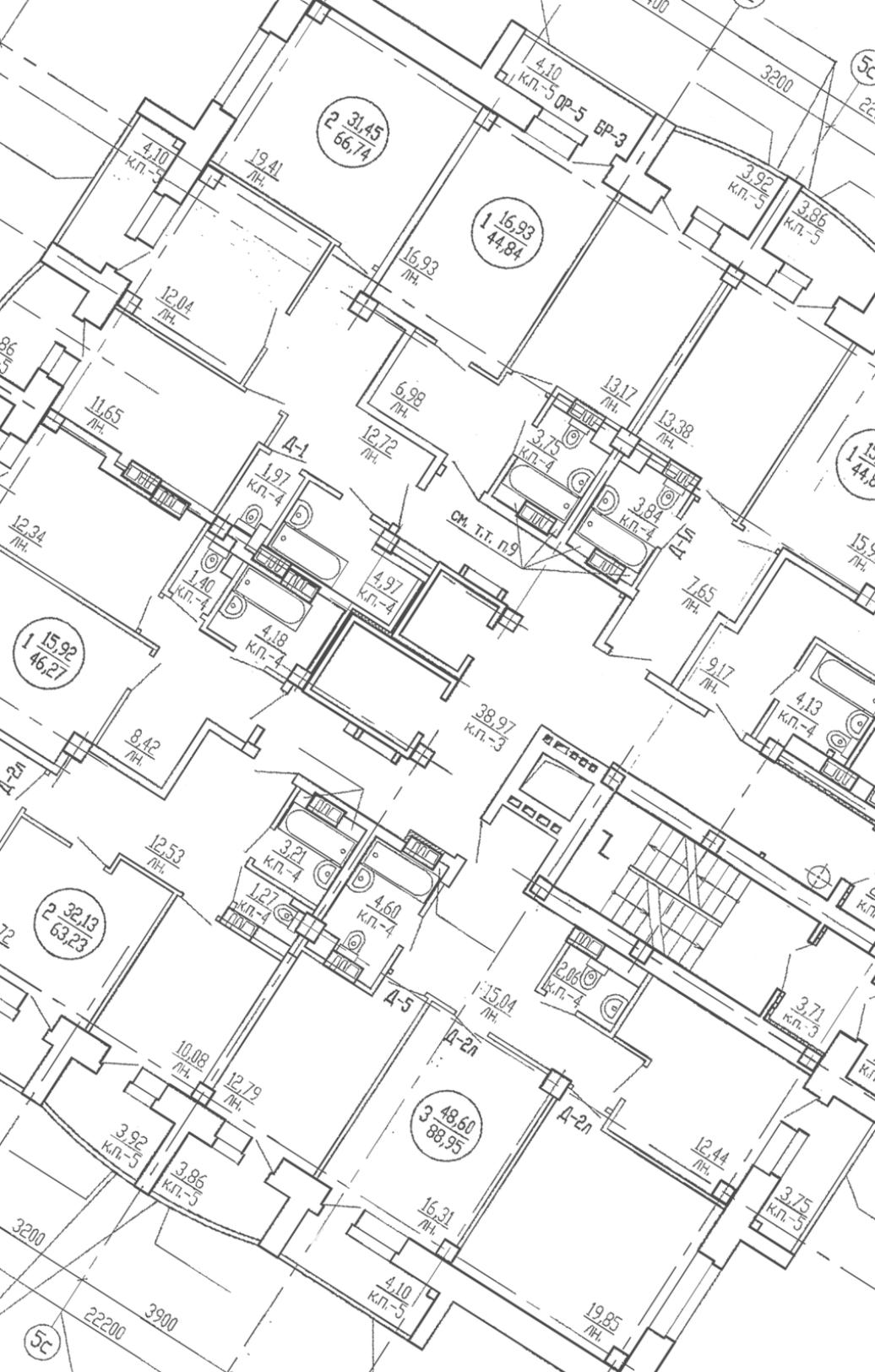
**СТАЦИОНАРНЫЕ
И ПЕРЕНОСНЫЕ
КОНСТРУКЦИИ**

**ДОСТУПНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ
И ИНСТРУМЕНТЫ**

**ЧЕРТЕЖИ
И ПОРЯДОВЫЕ
СХЕМЫ**

СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА





2 31.45
66.74

1 16.93
44.84

1 15.92
46.27

2 32.13
63.23

3 48.60
88.95

5с

ДЕЛАЕМ САМИ
КОПТИЛЬНИ
ГРИЛИ • МАНГАЛЫ
УЛИЧНЫЕ ПЕЧИ

УДК 693
ББК 38.6
Д29



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Петр Вихорь*

ISBN 978-617-12-1671-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3752-5 (Россия)

© DepositPhotos.com / belchonock, Kisa_Markiza, wideonet, обложка, 2017
© Shutterstock / psv, обложка, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2017

ВВЕДЕНИЕ

Первый уличный очаг появился в древнейшие времена, и был им обычный костер. Сначала служил для обогрева, а спустя какое-то время стал использоваться и для приготовления пищи. Костер собирал вокруг себя людей, объединял их.

В те далекие времена разжигание костра было сопряжено с большим трудом, и для этого требовался навык, поэтому огню не давали угаснуть и горел он постоянно. Но дым, неизбежно образующийся при горении древесины, не всегда приятен, режет глаза. Для борьбы с этим неудобством человек придумал бездымное топливо: хворост долго вымачивали в воде, а затем тщательно просушивали. Но такое топливо стоило недешево и являлось предметом выгодной торговли, а рецепты его приготовления хранились в тайне. Дальнейшим шагом в направлении бездымного топлива стало применение древесного угля. Для обогрева использовали также торф и бурый уголь, но на таком топливе пищу готовить нельзя — при его сгорании выделяются вредные газы.

Постепенно очаг стали ограждать — сначала камнями, а затем и стенками. Появилась первая труба над очагом, благодаря которой дым уже не доставлял неудобств. Процесс приготовления пищи стал гораздо удобней. Затем над очагом соорудили дымосборник в виде перевернутой воронки. Так появился первый камин, который практически в неизменном виде сохранился до наших дней.

Популярность этих очагов не снижается уже много веков. Ни в старину, ни сейчас перед очарованием живого огня не может устоять практически никто; огонь всегда оказывается в некоем смысловом и визуальном центре. Особую роль пламя играет там, где обычно собираются для проведения досуга — посиделок

в большой компании или уединения с близкими. Но разве можно сравнить отдых на свежем воздухе с застольем в душевной квартире? В теплое время года открытая терраса, да и весь прилегающий к дому участок становятся самыми популярными местами отдыха. И без очага здесь уже никак не обойтись.

Каких только типов и конструкций очагов и печей нынче не встретишь — что в продаже, что на приусадебных участках. Выезжая на природу, мы чаще всего видим (или привозим с собой) мангал. На приусадебных участках встречаются как древние буржуйки, так и небольшие уличные русские печи, в которых можно приготовить практически любое блюдо. Любители восточной кухни сооружают у себя на участке тандыр. А при слове «камин» можно представить себе не только изразцовый очаг в гостиной или портал, отделанный мрамором, но и ставшие такими популярными гриль или барбекю, сложенные из кирпича и камня. Возведя его, например, у глухой стены гаража, дома или хозблока, вы создадите во дворе такую гостиную, где прохладным вечером можно погреться у огонька. Для тех же, кто не может себе позволить тратить время на тщательную кладку, но любит посидеть у огня, выпускаются сборные садовые камины из бетона.

Одно из важнейших применений всех этих печей — приготовление мясных, рыбных и овощных блюд на огне или углях. Наши предки жарить мясо или рыбу на открытом огне доверяли далеко не всякому. Это был особый ритуал, своего рода священнодействие. Заклинатели углей и чародеи шампуров встречаются и сейчас, и в любой компании их примут, что называется, с дорогой душой.

Так какой же конструкции отдать предпочтение? Очевидно, выбор типа и конструкции уличного очага зависит от вкуса и возможностей хозяина и от того, какого рода блюда предполагается готовить чаще всего. Посмотрите предложенные в этой книге проекты, скорее всего, среди них найдется и такой, который придется вам по душе. И тогда вы сможете побаловать родных и друзей вкусными и полезными блюдами, приготовленными на собственноручно изготовленном садовом очаге.

ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

С борьбы за огонь некогда началось становление человеческой цивилизации. И с тех отдаленных от нас тысячелетиями времен до нынешних дней люди неустанно совершенствуют искусство безопасного поддержания живительного пламени. Поэтому и конструкций различных открытых и закрытых очагов, всевозможных печей и прочих устройств, призванных хранить огонь и использовать его энергию, существует очень много. Для того чтобы только перечислить хотя бы их широко известные виды, потребуется немало времени. Здесь же мы рассмотрим лишь те, которые предназначены преимущественно для приготовления пищи на открытом огне или углях, причем расположенные не в помещении, а на открытом воздухе. Это несложные в изготовлении и эксплуатации очаги — мангал, барбекю, гриль, а также чуть более сложные устройства — уличные камины, печи, тандыры и коптильни. Что примечательно, разница между вышеназванными конструкциями (кроме, возможно, двух последних) порой настолько невелика, что иногда с первого взгляда даже сложно понять, к какому виду относится та или иная печь. Например, мангал — это жаровня с горячими углями, на которую укладывают прутья-шампуры с нанизанными на них кусочками мяса. Если шампуры заменить решеткой, на которой раскладывают продукты, получится барбекю. Ну а когда жаровня оборудована вытяжным зонтом и вращающимся вертелом или ее конструкция позволяет прикрыть готовящиеся деликатесы крышкой, получается гриль. При этом и мангал, и барбекю, и гриль могут быть встроены в уличную печь или садовый камин, которые, в свою очередь, могут быть оборудованы дымоходом для копчения.

Впрочем, ничего странного в таком близком родстве нет, ведь их общим предком является обычное кострище, на котором первобытные люди жарили добычу. В один прекрасный день кто-то заметил, что оставленная над только что потухшим костром дичь приобрела необычайно приятный вкус и запах. А в другой не менее замечательный день на костре вообще ничего не готовили. В нем горели душистые дрова, и племя просто грелось у огня, а неподалеку сушилась добыча — рыба или мясо. И оказалось, что не только огонь или хотя бы горячие угли, но и дым от костра способен превратить сырые продукты в восхитительную еду. И поныне многие умельцы способны вкусно готовить, используя простейшие очаги. С таких элементарных конструкций мы и начнем наше путешествие по миру уличных печей.

ГОРИ, КОСТЕР, ИЛИ ДЕЛАЕМ ПРОСТЫЕ ОЧАГИ

Завораживающая магия открытого пламени роднит и объединяет собравшихся у огня людей. И в этом смысле никакая благоустроенная кухня не сможет сравниться с простым костром, возле которого с удовольствием посидят и молодежь, и родители, да и соседи заглянут на огонек. Горят костры и на участках, только осваиваемых будущими дачниками, где нет электричества и не возведены еще домики и первые хозяйственные постройки. Утомленные дневным трудом люди готовят нехитрый ужин, приспособив для этого две рогатинки с перекладиной и туристским котелком.

Многие, приступая к строительству дачи, согласны мириться со всеми сопутствующими неудобствами и лишениями, ограничивая себя в том числе и в еде. Термос с чайком, бутерброды да вечерний костер, чтобы испечь пару картофелин, — вот и все нехитрое меню начинающего дачника. В то же время несколько валунов и десяток кирпичей позволяют соорудить простой очаг,

сделав фактически первый шаг к облагораживанию территории и своих отношений с природой, попросту говоря, к цивилизации. Да и приготовление пищи станет более быстрым по сравнению с обычным костром. Несколько скамеек со столиком сразу сделают «целину» обжитой и уютной.

Когда же дача готова, былые неудобства быстро забываются, а процесс приготовления еды вновь происходит в привычных условиях кухни. Но до чего приятно приготовить ужин на свежем воздухе в компании близких и друзей! А делать это на гриле, сложенном своими руками, приятно вдвойне. И тогда даже у обустроенной и обжитой дачи может неожиданно открыться особая прелесть. Человеку со вкусом иногда очень простыми средствами удается придать особый шарм самому заурядному садовому дворику. Условимся, впрочем, что до законченного вида усадьбе еще далеко, и вернемся к простейшим средствам обеспечения комфорта.

Типичный размер простейшего уличного очага — 30 см в ширину и 60 см в длину, высота решетки или котелка над грунтом — тоже около 30 см. Но такая высота подходит лишь для приготовления еды над открытым огнем. Если же пищу готовят в расчете на жар углей, то оптимальная высота обычно составляет 15—18 см.

Стандартная ошибка при устройстве таких очагов состоит в том, что многие разводят огонь на железной решетке, установленной слишком высоко. Не следует забывать о том, что угли от прогоревших дров будут проваливаться сквозь ячейки решетки, унося значительное количество тепла.

Для небольшого очага, если вы планируете им пользоваться регулярно, стоит сделать бетонное основание толщиной примерно 15 см — плиту, армированную стальными прутьями, уложенными крест-накрест с интервалом 25—30 см. В узлах прутья нужно связать мягкой тонкой проволокой. Арматура предохранит основание от проседания. Если же арматуры под руками не нашлось, заложите хотя бы в бетон любой подходящий

металлолом — обрезки старых труб, полос и т. п. На таком фундаменте можно собрать довольно внушительную печь. Внутреннюю поверхность любого очага лучше облицевать огнеупорными кирпичами, выкладывая их на глиняном растворе. Делая бетонное основание очага, не забудьте о том, что вода, попавшая в очаг, стоящий на открытом воздухе, должна уходить самотеком. Поэтому один край основания должен быть выше другого на 2—3 см. Можно поступить и по-другому, сделав дно двускатным.

В верхней части очага укладывают решетку или сплошной лист металла, который предпочитают те, кому не нравятся закопченные доньшки кастрюль. Вместо решетки можно использовать набор прутков. И решетку, и лист лучше делать съемными.

Рассмотрим еще несколько примеров оборудования благоустроенного костра.

ОТКРЫТЫЙ ОЧАГ

Проще всего сделать открытый очаг в виде параллельных опор из булыжников или кирпичей под решетку или металлический лист (рис. 1). Этот способ часто используют таежные охотники, только вместо булыжников они используют два бревна, между которыми разводят костер. Бревна или камни располагают так, чтобы господствующий ветер обеспечивал постоянный приток воздуха к огню.

Следует лишь учесть, что кирпичи ни в коем случае не должны быть белыми. Белые кирпичи — силикатные, от жара они будут выделять вредные вещества, что может плохо отразиться на вашем здоровье и испортит вкус мяса. Прекрасно подходит для такого очага обычный красный кирпич. Конечно, срок его службы будет не очень большим — вскоре он растрескается от жара, но заменить его несложно. А при желании и возможности лучше, конечно, использовать кирпич огнеупорный.

На открытой местности, когда направление ветра непрерывно меняется, предпочтительней будет конструкция на

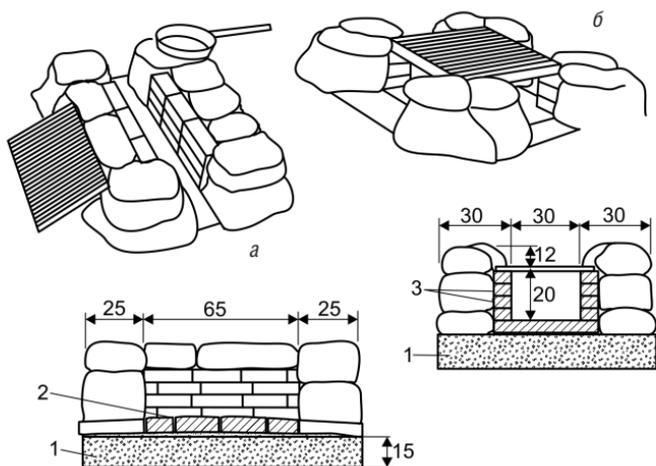


Рис. 1. Открытые очаги (размеры указаны в см):

a — с учетом господствующего ветра; *б* — без учета господствующего ветра;

1 — железобетонная плита; 2 — наклонное дно для стока дождевой воды;

3 — огнеупорный кирпич

четырех валунах или кирпичах (рис. 1, б). Здесь также гарантирован постоянный сквозняк. Сверху очага укладывают несколько металлических прутков или решетку. Те, кому не нравятся закопченные доньшки кастрюль, предпочитают сплошной лист металла.

Несмотря на то, что потери тепла у таких элементарных очагов очень велики, простота и легкость их устройства очевидны, а удобство использования во время приготовления пищи — гораздо выше, нежели у обычного костра.

ПОЛУОТКРЫТЫЙ ОЧАГ

Внешне очаг этой конструкции выглядит более солидно и надежно (рис. 2, а), но особых преимуществ перед предыдущей схемой у него нет. Здесь можно устанавливать только решетки, поскольку при использовании сплошного листа тяги вообще не будет. Если же все-таки используется лист, то необходимо выложить хотя бы простейшую дымовую трубу (рис. 2, б). Проем

в задней стенке обеспечивает тягу под уложенным сверху металлическим листом. Так получится уже нечто среднее между небольшой печкой и простым очагом. При достаточной длине сооружения можно одновременно использовать и лист, который укладывают ближе к трубе, и решетку. Такая конфигурация позволяет готовить сразу несколько блюд, кипятить воду, не прерывая процесс поджаривания мяса на решетке.

На рис. 2, в показан еще один вариант подобной конструкции. При этом не следует допускать распространенной ошибки, когда вместе с решеткой завывают и трубу. Делать ее надо как можно более низкой, а оптимальная высота решетки — 15—18 см. Для контроля тяги можно даже предусмотреть дверцу, что придаст очагу еще больше сходства с небольшой печкой. В походных условиях вместо дверцы можно использовать и обычный кирпич, но пользоваться им будет не так удобно.

Подобные простейшие очаги можно сооружать не только из кирпича, но и из любых подходящих валунов или булыжников. Булыжниками же можно и облицевать сложенную из кирпича конструкцию, сделав ее устойчивей и привлекательней внешне. А внутреннюю поверхность любого очага, использовать который планируется длительное время, лучше сделать из огнеупорных кирпичей, укладывая их на глиняном растворе.

Если посиделки у живого огня стали для вас доброй традицией, то для постоянного очага можно и даже нужно сделать бетонное основание, описанное выше.

У КОСТРА ЗА СТОЛОМ

При желании можно соорудить вокруг кострища удобный и безопасный стол. Для этого на выделенном пятачке снимите дерн. Желательно сразу предусмотреть дренаж, чтобы после дождя вода быстро уходила, а не застаивалась в этом месте. В центре уложите небольшую бетонную плиту (либо сделайте фундамент самостоятельно), и на ней соорудите из кирпича на цементном растворе стол-кострище (рис. 3). От одной из опор стола к колосниковой решетке кострища предусмотрен канал-

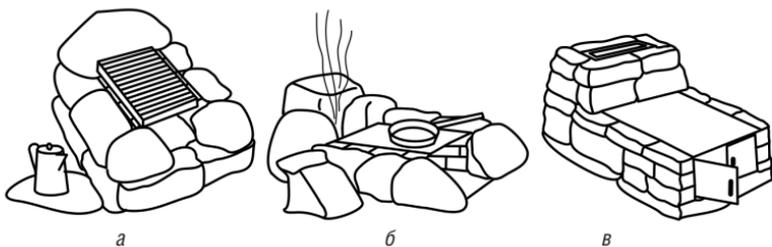


Рис. 2. Полуоткрытый очаг:

a — с решеткой; *б* — с листом железа и простейшей трубой; *в* — с листом железа, простейшей трубой и дверцей

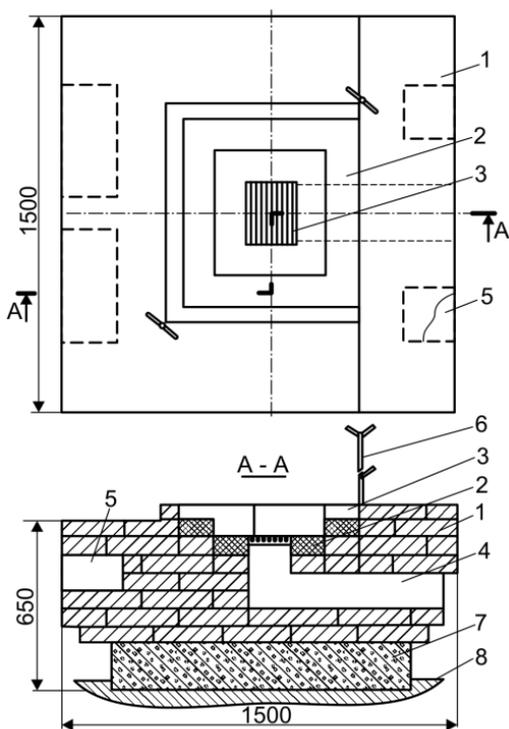


Рис. 3. Стол-коstriца:

1 — корпус стола; *2* — под кострища; *3* — решетка колосниковая;
4 — поддувало; *5* — ниши; *6* — стойка;
7 — плита-основание; *8* — грунт

поддувало. Стенки и под¹ футеруются² огнеупорным кирпичом на глиняном растворе. В углах по диагонали вмонтируйте две металлические стойки-елочки, на которые можно положить металлический прут для подвешивания чайника или котелка. По окончании кладки поверхность кирпичного стола желатель-но оштукатурить и выровнять цементным раствором.

Размеры стола 1,5 × 1,5 м, на нем легко поместится все, что необходимо для чаепития. В опорах стола предусмотрены ни-ши, где можно хранить необходимые для разжигания огня и ухода за столом и кострищем мелочи — щепки, бересту, ве-тошь, совок и т. п.

Поскольку высота стола невелика, то посадочными местами вокруг него станут уложенные вокруг бревна или небольшие чурбаки. Пятачок с кострищем стоит обваловать землей и вы-садить по периметру густые кусты — смородину, крыжовник и т. п. Это будет неплохой защитой от ветра.

¹ Под печи — нижняя часть варочной камеры.

² Футеровка (от нем. *Futter* — подкладка, подбой) — специальная отделка для обеспечения защиты поверхностей от возможных механических, термических, физических и химических повреждений. Применительно к печному делу футеровка заключается в обкладывании топливника дополнительным слоем специального огнеупорного кирпича.

ПРОСТЫЕ ДВОРОВЫЕ КАМИНЫ

Уличный очаг может быть оформлен практически в любом стиле, в соответствии со вкусами хозяев и общим решением приусадебного участка, террасы или зоны патио. С технической же точки зрения уличный камин не является чем-то принципиально новым. Каминам, созданным для эксплуатации на улице, естественно, не нужен дымоход: как правило, их комплектуют лишь коническим дымосборником и небольшой трубой, чтобы дым и запахи готовящейся пищи не распространялись вокруг очага, создавая неудобства людям. Если камин в доме должен отапливать весь объем помещения, в котором он установлен, то в условиях приусадебного участка к нему предъявляются иные требования. Тепло концентрируется и направляется на определенные элементы конструкции. Именно по этой причине камера сгорания здесь располагается, как правило, выше, чем у аналогичных отопительных приборов, которые находятся в интерьере.

Необходимое условие для надежной и безопасной эксплуатации уличных моделей — прочный, устойчивый и тяжелый корпус, который не опрокинется при резком толчке или порыве ветра. Поэтому их изготавливают из кирпича, натурального камня, бетона или пенобетона — материалов, обладающих повышенной стойкостью к высоким температурам и механическим нагрузкам. Проще всего возвести стенки камина вокруг квадратного или круглого в плане очага, выложенного из камня или огнеупорного кирпича. Такой камин может находиться в тихой зоне сада или возле каменной ограды. Расставив вокруг скамьи и шезлонги, можно превратить этот уголок в уютную зону отдыха.

Особенно выигрышно воспринимается площадка с каминном, оборудованная на территории участка с естественным перепадом рельефа, что позволяет решить ее в двух уровнях, разместив сиденья скамеек на невысокой подпорной стенке вокруг вымощенной бетонными плитами пониженной части, на которой оборудован камин и размещен стол. Все это придает площадке вид небольшого уютного пространства, чему дополнительно поспособствуют и густая зелень сада, и вьющиеся растения на высокой стене ограды.

Примеры простых каминов, являющихся по сути все тем же облагороженным костром, как и вышеописанные очаги, мы здесь и рассмотрим. А те читатели, которым нужен дворовый камин посolidней, найдут подходящие примеры в разделе «Конструкции капитальных уличных печей».

Простейший камин представляет собой нишу в кирпичном (каменном) ограждении высотой 100—140 см полукруглой, квадратной или треугольной формы и под, сложенный из камней. Огонь в таком камине горит устойчиво и ровно даже в самую ветреную погоду, а жестяной свод с трубой улучшают тягу и теплоотдачу (рис. 4, а).

Улучшенная конструкция дворового камина цилиндрической формы представлена на рис. 4, б. От простого кострища его отличает конусный свод с трубой на треноге. Сооружение такого камина начинают с выкапывания котлована круглой формы глубиной 40 см и диаметром 230 см. Дно, стенки и края выкладывают постелистым природным камнем или кирпичом на ребро. В районах с частыми и обильными осадками котлован целесообразно оборудовать водоотводом.

В середине делают под очага диаметром 80 см. Над ним на металлической треноге, например из труб, устанавливают конусный свод с трубой из листового железа. Камин окружают забором-частоколом из подтоварника диаметром 12—14 см и высотой 60 см. Колья забивают или вкапывают в грунт, а сверху по торцам крепят между собой скобами из проволоки $\varnothing 5$ —6 мм.

Для приготовления блюд с дымком лучше всего подходит камин особого рода — гриль. По устройству он несколько

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
ГОТОВИМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ	7
Гори, костер, или делаем простые очаги.....	8
ПРОСТЫЕ ДВОРОВЫЕ КАМИНЫ	15
Барбекю	19
Мангалы и грили.....	35
КУХНЯ НА ПОДВОРЬЕ	72
Строим летнюю кухню	77
МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ КОПТИЛЬНИ	81
Холодное копчение	98
ПЕЧИ ДЛЯ СЖИГАНИЯ МУСОРА	107
ПАР КОСТЕЙ НЕ ЛОМИТ	116
КАПИТАЛЬНЫЕ ПЕЧИ	126
Современные тенденции возведения капитальных кирпичных печей	127
Конструкция и работа печей.....	131
Основы печной кладки	161
КОНСТРУКЦИИ КАПИТАЛЬНЫХ УЛИЧНЫХ ПЕЧЕЙ	188
Барбекю, грили, мангалы	190
ЛЕТНИЕ КУХНИ И ПЕЧНЫЕ КОМПЛЕКСЫ	221

Содержание

ТАНДЫРЫ	270
КАПИТАЛЬНЫЕ КОПТИЛЬНИ	293
ПРИЛОЖЕНИЯ	304
Как топить печь	304
Советы печнику-кулинару.....	307
Вместо заключения:	
Правила безопасной эксплуатации садовых печей.....	314
Литература и источники	317

Виробничо-практичне видання для аматорів

Робимо самі коптильні, грилі, мангали, вуличні печі

(російською мовою)

Укладач ПОДОЛЬСЬКИЙ Юрій Федорович

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *А. М. Семененко*
Художній редактор *П. С. Вихор*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. О. Григор'єва*

Підписано до друку 17.11.2016.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 16,8.
Наклад 10000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано у державному видавництві «Преса України»
03047, м. Київ, просп. Перемоги, 50
Свідчення про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру ДК №310 від 11.01.2001 р.

Производственно-практическое издание для любителей

Делаем сами коптильни, грили, мангалы, уличные печи

Составитель ПОДОЛЬСКИЙ Юрий Федорович

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *А. М. Семененко*
Художественный редактор *П. С. Вихорь*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. О. Григорьева*

Подписано в печать 17.11.2016.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 16,8.
Тираж 10000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Отпечатано в государственном издательстве «Пресса Украины»
03047, г. Киев, пр. Победы, 50
Свидетельство о внесении субъекта издательского дела
в Государственный реестр ДК №310 от 11.01.2001 г.