

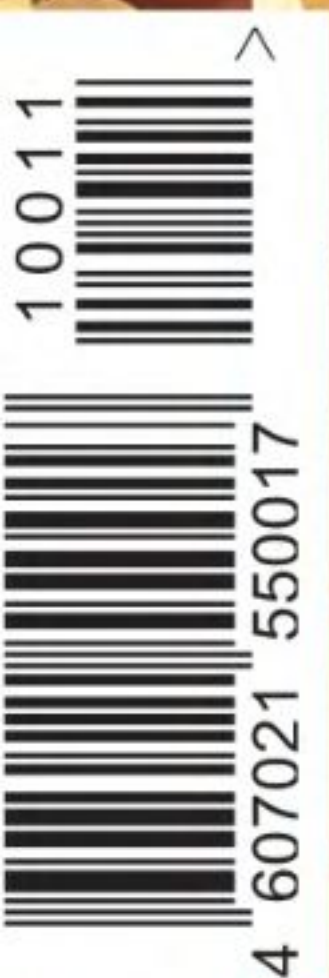
Советы

6/2010

ИЗДАЁТСЯ С 2000 ГОДА

ПРОФЕССИОНАЛОВ

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ
ВЫПУСК**

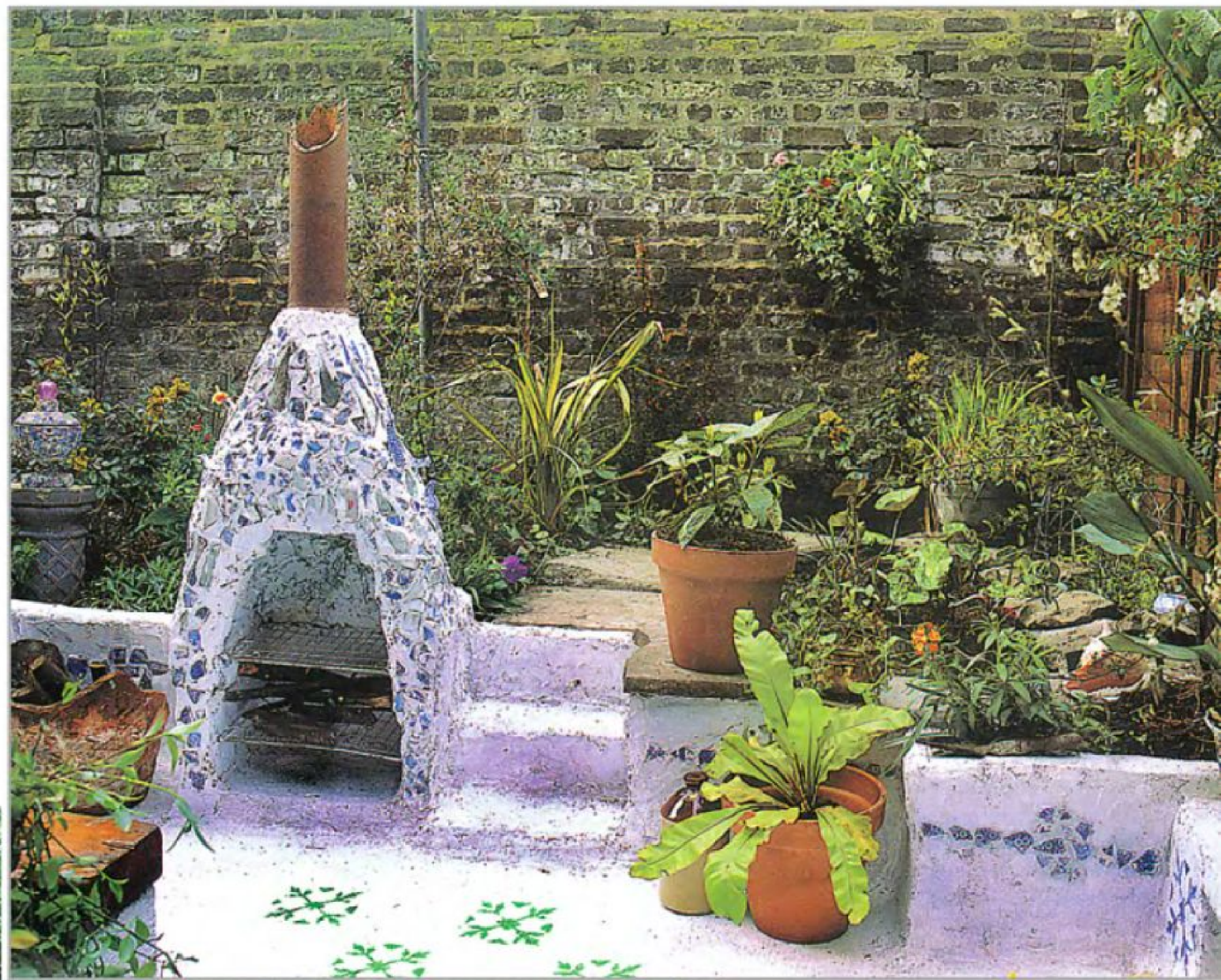


ПЕЧИ и КАМИНЫ

УГОЛКИ С БАРБЕКЮ

Конструкция этого удобного и практичного очага разработана в Италии, уголок с круглым грилем и беседка с печкой-барбекю построены в Подмосковье.

Завершив в общих чертах обустройство загородного дома и участка, мы начинаем мечтать о беседке в зарослях сирени, площадке для отдыха, садовой мебели. А ещё, несмотря на комаров, мошку и неустойчивую погоду, очень хочется неспеша поужинать с



друзьями на свежем воздухе, любоваться природой и заодно отведать чего-то особенного, приготовленного на открытом огне, чего нельзя позволить себе в городе. Для этого нужен очаг или печь-копильня.

Садовые печи и очаги на участках изготавливают из разного материала — чугуна, кирпича, камня; различной формы и конструкции — с духовками и коптильнями, пирамидальные и в виде русской печки. Самая про-



Примеры садовых уголков с печками-барбекю.



стая конструкция после открытого очага — это топка, оснащённая дымоходом, часто — зонтом или навесом. Мясо в подобных печах обычно готовят на открытой жарочной поверхности, шампурах, решётках, сетках. В некоторых конструкциях предусматриваются духовые шкафы, позволяющие томить, парить, коптить.

Примером простейшей конструкции является печь-барбекю, изображённая на **фото** слева. Для её сооружения потребуются кирпич или бутовый камень, старая решётка от духовки, железная арматура, дымовая труба, разбитые горшки и осколки стеклянной посуды, жаропрочный цемент, песок.

Заключительной операцией по постройке очага всегда является отделка печи. Например, можно в последний, ещё не



схватившийся слой штукатурки вдавить кусочки керамической плитки и стеклянной посуды.

В ДОМЕ:

<i>Уголки с барбекю.....</i>	<i>2</i>
<i>Очаги под открытым небом.....</i>	<i>4</i>
<i>Гриль на скорую руку</i>	<i>11</i>
<i>Кухонный печной комплекс ...</i>	<i>12</i>
<i>Колдовство над очагами</i>	<i>17</i>
<i>Дворовый мангал.....</i>	<i>20</i>



Стр.29



Стр. 12

<i>В рустикальном стиле</i>	<i>58</i>
<i>Изразцовая каминная печь ..</i>	<i>60</i>
<i>Лежанка у камина</i>	<i>62</i>
<i>Каминные аксессуары</i>	<i>67</i>



Стр.11

<i>Топите правильно.....</i>	<i>21</i>
<i>Комбинированная садовая печь</i>	<i>22</i>
<i>Тепло руками нейрохирурга .</i>	<i>25</i>
<i>Мангал с кухонной плитой....</i>	<i>29</i>
<i>Русская печь с подтопком</i>	<i>32</i>
<i>Чешский вариант.....</i>	<i>36</i>
<i>Печные будни</i>	<i>40</i>
<i>Шликерное литьё</i>	<i>44</i>
<i>Деньги — в трубу.....</i>	<i>48</i>
<i>Советы печника истопнику... </i>	<i>50</i>
<i>Разговор о русском изразце</i>	<i>52</i>
<i>Диана-охотница.....</i>	<i>55</i>



Стр.44



ОЧАГИ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ

С самого зарождения человеческого общества очаг был центром, вокруг которого собирались люди. Сейчас каких только типов и конструкций очагов не встретишь на садовых участках. Наша страна — многонациональна, у каждого народа — свои вековые традиции, отсюда и многообразие функциональных особенностей очагов.

Выбор конструкции и типа уличного очага зависит от вкуса хозяина, площади, выделенной для установки очага, от того, какого рода блюда будут готовиться и, конечно, от материальных возможностей владельцев участка.

Всё чаще на участках можно встретить небольшие уличные русские печи, в которых кроме пода утепляют также и боковые стенки, чтобы уменьшить потери тепла и для сокращения расхода дров. В традиционной русской печи «потолок» варочной камеры (горнило, топливник) так же, как и под, как правило, чуть приподняты к задней стенке, то есть расположены не горизонтально, а с небольшим наклоном к шестку. В уличной печи и под, и «потолок» расположены горизонтально.

В отличие от простых очагов в уличной русской печи можно приготовить почти любое блюдо. В ней томят, жарят, тушат, коптят, пекут пироги, хлеб, лаваш. Можно готовить



шашлыки, люля-кебаб, печь лепёшки, варить варенье, компоты и многое другое.

Любители азиатской кухни могут построить у себя на участке тандыр, несколько отличающийся от классическо-

Многим по душе придётся простой очаг, выложенный методом сухой кладки из природного камня без трубы, но с поддувалом.

го варианта наличием дымовой трубы и дымосборника.



Топливник тандыра имеет форму усечённого конуса. Над топливником находится вытяжная камера с металлической дверкой. Через эту дверку и горловину топливника в тандыр закладывают топливо, которое сгорает на колосниковой решётке. Под горловиной подвешивают продукты, предназначенные для жарки или горячего копчения. Чтобы получить продукты холодного копчения, на горловину топливника через проставку устанавливают металлическую ёмкость с опилками, которые при нагревании начинают тлеть и выделяют дым. Проставка нужна для отвода дымовых газов из топливника. На

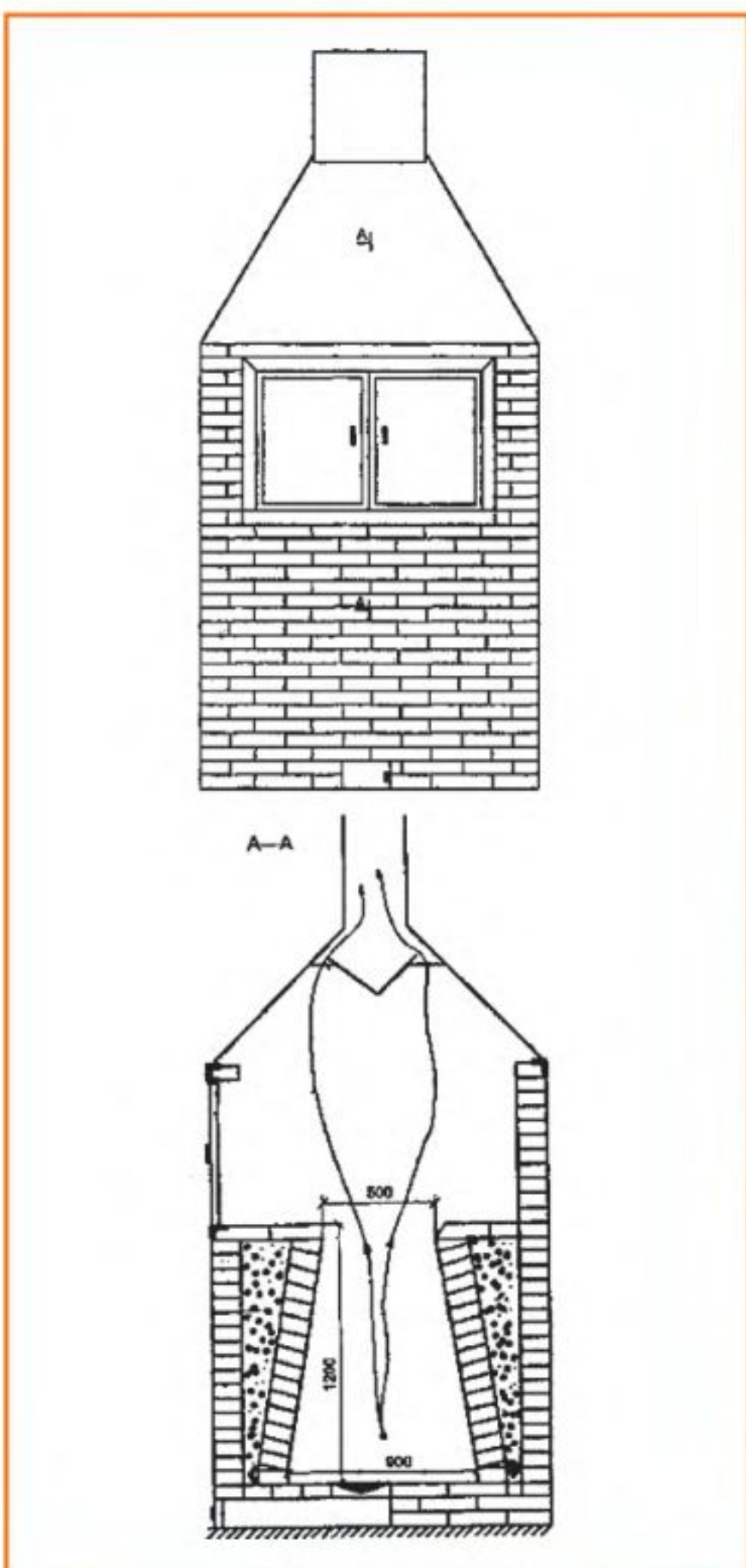
Уличный камин-барбекю, сложенный мастеровитым хозяином дачи, уже много лет работает исправно. Камин сделан из бетонных деталей. Для каждой отливки изготавливалась индивидуальная опалубка. После сборки камин был оштукатурен и покрашен. Поперечные пазы имитируют кладку под «кирпич».



На этом очаге можно приготовить не только шашлык, но и плов. Очаг расположен под металлической крышей в непосредственной близости от беседки.



А такой очаг находится внутри двора при ресторане, и посетители могут воочию наблюдать, как идёт процесс жарки различных горячих блюд.



Азиатский тандыр и его разрез.

«Наш паровоз, вперёд лети!»
Прогуливаясь по выставке кузнечного искусства, я сделал остановку.
Мимо уличного гриля-паровоза — не пройти!



Внутри каркаса основание печи залили бетоном с армированием. Поверх получившейся плиты на уровне мощения пола тротуарной плиткой уложили один слой гидроизоляционного покрытия (рубероид), и на этом «холсте» начали «рисовать» будущую печь-камин. Надо сказать, что заказчик желал иметь очаг, в котором можно было бы жарить мясо (рыбу) на углях и готовить плов в казане. По бокам от очага справа и слева предусматривались столешницы.



горловину тандыра устанавливают сковороды, кастрюли, а для приготовления плова — казаны. На горячих стенках тандыра готовят лепёшки.

Когда кто-то произносит слово «камин», мы обычно представляем себе очаг где-нибудь в гостиной, сложенный из кирпича или с порталом, отделанным мрамором. Но в последнее время камин стал не только привлекательным элементом дома, но и важной архитектурной составляющей при оформлении приусадебного участка. К подобным «уличным» каминам можно отнести, например, такие популярные очаги на открытом воздухе, как гриль или барбекю.

Основное назначение этих очагов — приготовление мясных и рыбных блюд на огне или углях. Такой способ приготовления пищи напоминает нам первобытные истоки развития человеческого общества, когда у костра собирались люди, чтобы согреться и насытиться своей добычей после охоты или рыбной ловли. Жарить мясо или рыбу на открытом огне доверялось не самому последнему члену общины, это было своего рода священнодействием. И сегодня также есть кудесники шампуров и мангала, умеющие приготовить еду необыкновенного вкуса.

Какую конструкцию очага выбрать? Где же расположить будущий гриль? На эту тему существует столько советов, что мне приходится несколько повторяться, говоря об увязке с планировкой участка.

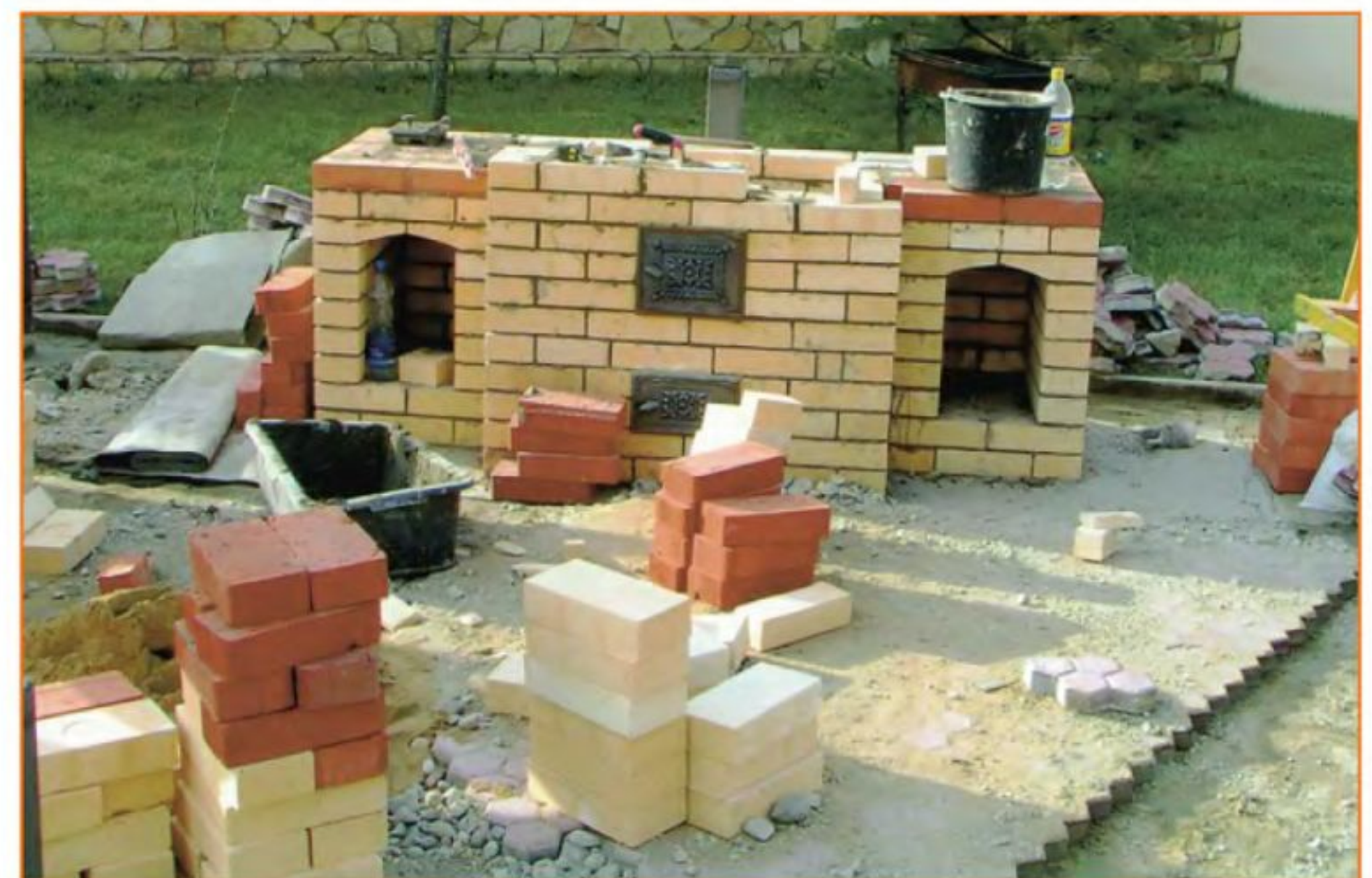
Естественно, лучшее место для бар-

По конструкции очаг — это варочная печь с чугунной плитой.

Топливник расположен посередине. Дымовые газы направляются влево и вправо в газоходы.



Мы выбрали для кладки очага шамотный кирпич. В неответственных местах, таких, как, например, забутовка или кладка дымосборника, использовали обычный рабочий красный строительный кирпич марки М-150.





Учитывая, что будущая печь будет облицована песчаником, в швы кладки через 10 см закладывали усики из стальной проволоки \varnothing 1 мм для крепления ими металлической сетки для штукатурных работ.



Работа спорится быстрее, когда есть под рукой помощник

бею — в углу участка, подальше от основной входной зоны. Правила устройства таких очагов такие же, как и для печей: основание — из бетона, кладка — из кирпича или натурального камня (булыжники, валуны), в топливнике — чугунная решётка или попросту мангал. Сооружение защищают от талых вод и атмосферных осадков либо с помощью навеса, либо располагая очаг в беседке под крышей. А меблировка вокруг очага во многом зависит от личной фантазии.

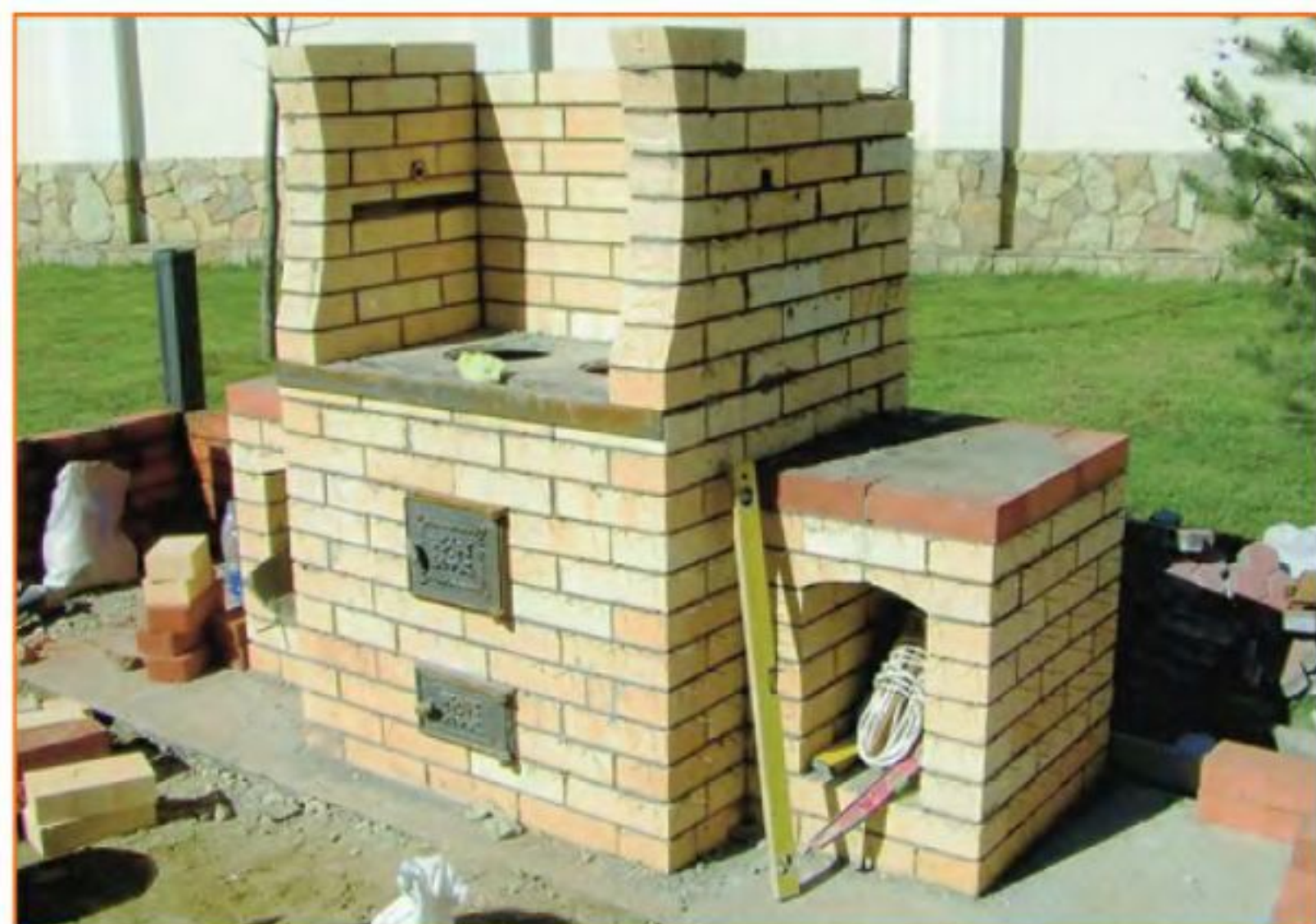
Приведу два примера из рабочих будней Товарищества мастеров печного дела (www.pechnik-e.ru) по сооружению, в общем-то, похожих, но совершенно разных конструкций уличных очагов.

«ТАНЦУЕМ ОТ ПЕЧКИ...»

В этом случае сначала был сварен каркас стен будущей беседки и основания уличного очага, а затем после постройки очага вокруг возвели беседку. Тут воистину справедливо выражение «танцуем от печки...». Как проходила стройка, последовательность работ, основные технологические приёмы показаны на фото.



На 12-м ряду кладки установили чугунную варочную плиту размерами 410x710 мм.



Рабочей зоной в нашей печи служит варочная камера с опорами под вертел и решётку.

После того, как сформировали дымосборник и начали выводить трубу, мы решили немного увеличить в размерах столешницы.





Печь в завершённом виде. И уже неоднократно в ней готовились угощения. Технология облицовки печей природным камнем была заимствована у мастеров из Финляндии.



Прототипом для описываемых в этой статье уличных очагов послужил камин, который был сложен в одном из подмосковных дачных посёлков. (см. рис. внизу). Перекрытие портала камина сделано в виде свода-арки. Топку можно прикрывать заслонкой, как в русской печи. Воздух для горения топлива поступает через два поддувальных канала и колосниковую решётку.



Камин уличный (посёлок "Урожай" Московской обл.)

Внешнее оформление беседки и самого очага принадлежит нашему уважаемому заказчику.



БЕСЕДКА БЫЛА ПЕРВИЧНА

Во втором случае «танцевали от беседки», которая служила местом отдыха в летнее время. К ней пристроили камин. Раньше шашлыки готовили под открытым небом на самом распространённом мангале — металлическом коробе на ножках. Вот только летом иногда случаются дожди, и моему старшему брату пришлось на ум жарить, печь и коптить в самой беседке. Но места в ней хватало лишь для стола — посередине и двух скамеек — по краям, и поэтому мы решили вынести камин за противоположную от входа стену.

Поскольку на предполагаемый очаг планировалось до 470 штук кирпича, то для основания вынули грунт на глубину 40 см и залили котлован бетоном. Процесс возведения очага показан на последующих фото.



От грунта основание подняли на 2 ряда кладки. Кладку выложили только по периметру, а внутри залили бетоном.



Противоположную от входа стену беседки (обшивку) демонтировали.



Гидроизоляцию проложили не на уровне грунта, а чуть выше, так как беседка стояла на столбчатом фундаменте.



Нишу для хранения дров и пакета с древесным углём не оставили открытой — во время кладки установили двухстворчатую стальную дверку.



В основном использовали красный кирпич с тремя отверстиями. Для кладки применяли цементно-песчаный раствор.



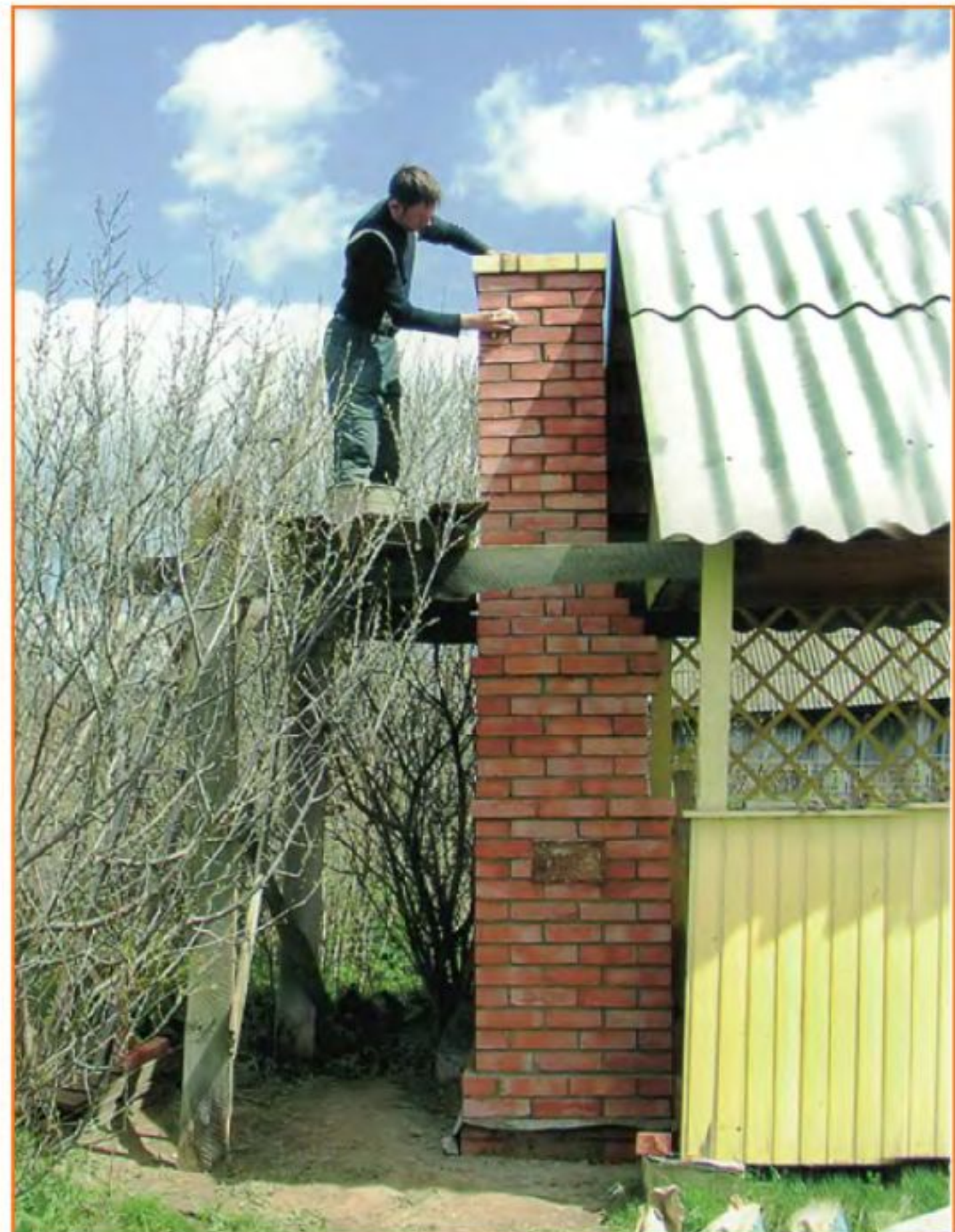
Для футеровки топливника брали шамотный кирпич и глиняно-песчаный раствор.



Так как этот очаг предполагалось использовать и как камин, то во избежание дымления из топливника трубу выкладывали в шесть кирпичей с внутренним сечением 260x260 мм.



Всё готово для опробывания камина. В нашем уличном камине нет металлического мангала. Уголь раскладывается на колосниках. А для регулирования горения и сбора золы в боковой стене укрепили поддувальную дверку.



Последние штрихи мастера. Оголовок трубы будет выше конька на 6 рядов.

Материалы подготовлены мастером-печником Евгением Гудковым.



ГРИЛЬ НА СКОРУЮ РУКУ

У многих на участках дорожки выложены тротуарными бетонными плитками. Из пары таких плиток очень просто сделать очаг для приготовления пищи на углях.

Для изготовления очага потребуются две бетонные тротуарные плиты, четыре стальных шпильки М10–12, шайбы и гайки. В каждой плите надо просверлить по четыре отверстия $\text{Ø}10\text{--}12$ мм, в которые вставляют шпильки и фиксируют их гайками. Шпильки попарно будут служить опорами для противня с углями и жарочной решётки. На выступающие концы шпилек можно прикрепить сервировочную полочку.

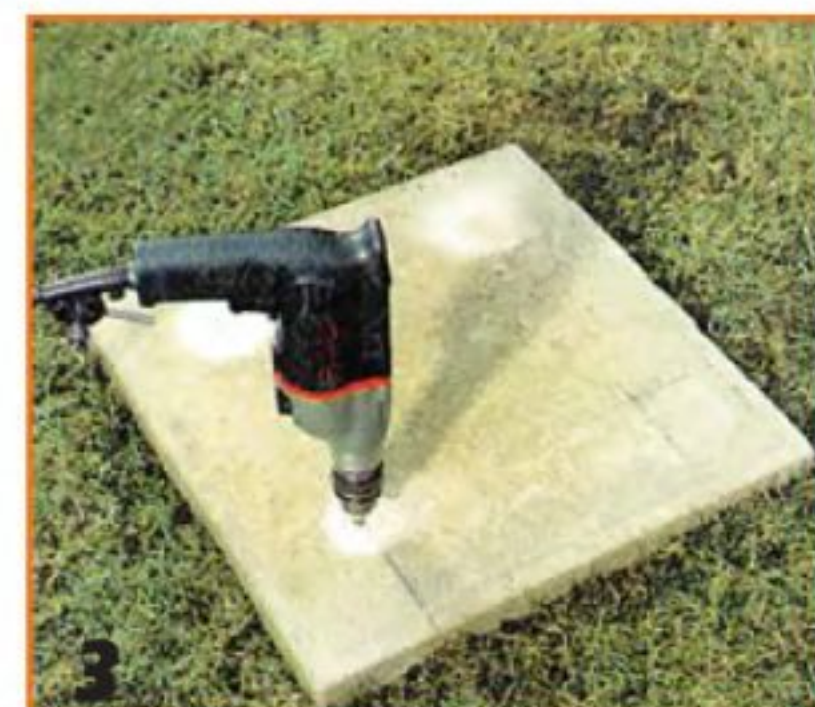
Для уличных очагов можно приспособить бетонные изделия самых различных форм и назначений.



1 *Всё подготовлено. Можно собирать гриль.*



2 *Отверстия должны быть размечены точно и совпадать в обеих плитах.*



3 *Сверлят отверстия в бетоне свёрлами с твёрдосплавными напайками.*



4 *Плиты с отверстиями перед сборкой красят.*

КУХОННЫЙ ПЕЧНОЙ КОМПЛЕКС

Задача перед бригадой печников стояла непростая: предстояло объединить в одной конструкции печь, в которой бы пекли хлеба, варили щи да кашу; кухонную плиту для быстрого разогрева приготовленных блюд; гриль для приготовления мясных и рыбных блюд на углях.

В распоряжении бригады имелось отдельно стоящее здание (фото 1), называемое летней кухней со столовой, где планировали собираться не только в семейном кругу.

При первоначальном осмотре здания я указал единственное место, где можно разместить одну печь и вывести от неё трубу, так как на 4-х скатах крыши уже были установлены 3 мансардных окна. Лишать владельцев кухни дневного света не хотелось, поэтому я предложил все три очага совместить в одном, то есть построить усовершенствованную русскую печь с подтопком и встроенной плитой на месте шестка, а жарить на углях порекомендовал на стационарном мангале.

Не думаю, что хозяйка, даже с помощницей, будут пользоваться всеми очагами сразу (фото 2). Да и экономия места на кухне — дело не самое последнее.

Но нет, всё должно быть отдельно!

С русской печью всё понятно. Её место уже определено. А как быть с остальными печами?

Объём кладки, выполненный в первый день работы. Под грилем установлена прочистная дверка кухонной плиты.



Летняя кухня, построенная из шлакоблоков, находится в тени деревьев. В тёплое время года температура внутри помещения всегда ниже температуры воздуха снаружи, что является неблагоприятным фактором для естественной тяги печей.



Так выглядит кухонный печной комплекс, состоящий из трёх очагов.





4
Подпечье русской печи задумано на всю длину печи. Ширина подпечья — 65 см. Такие размеры позволяют укладывать в подпечье не только ухваты, но и запасы дров.



5
Кладку комплекса вели на двух видах растворов: красный (печной) кирпич — на растворе из красной глины, а шамотный — на растворе из огнеупорной глины. Все кирпичи перед укладкой сортировали по геометрии и смачивали водой. Для этого нам подошёл тазик на 25 л.



6
Поскольку наши очаги не связаны между собой дымоходами, то и перевязку кирпичей между ними не делали.



7
Из инструментов использовали кельму, уровень и резиновую киянку во избежание механических повреждений кирпича.



8
Излишки раствора мой напарник Валерий собирал кельмой. Все швы должны быть тщательно заполненными глиняно-песчаным раствором.



9
Арка подпечья сложена. Теперь необходимо выровнять все кирпичи.



10
Перекрытие подпечья на стальных уголках.



11
Завершился третий день работы. Шесток русской печи уже собран. У варочной плиты будет установлена топочная дверка. На заднем плане видно одно окно, второе заложено, через него будем выводить дымоход гриля.



12
Подину русской печи Валерий укладывал насухо и с уклоном задней стенки на 3°.



После укладки пода печи приступили к кладке боковых и задней стен. Горизонтальность рядов проверяли с помощью правила. Для этого мы выбрали прямой деревянный брус 50x50x1800 мм.



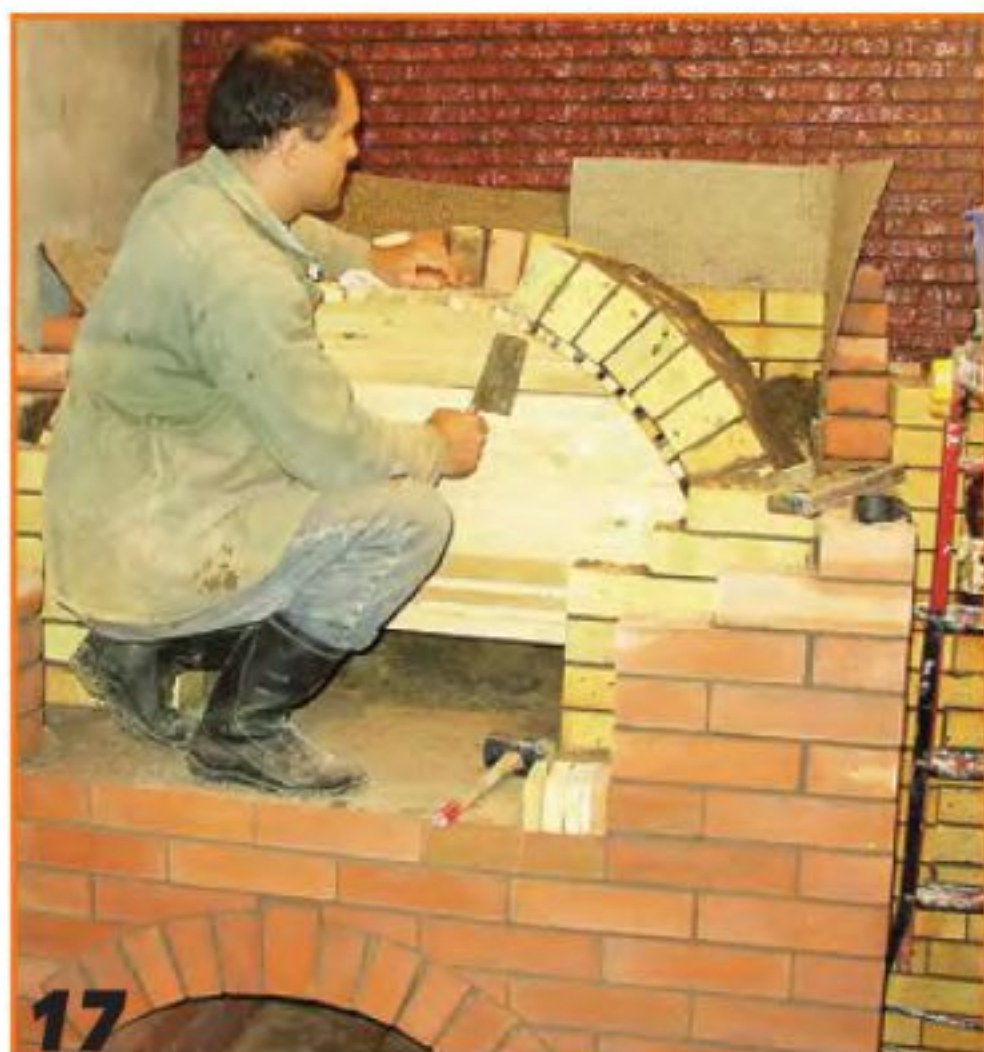
14
Топливную камеру русской печи, как и все топливники, необходимо выкладывать из шамотного кирпича, но без перевязки с кладкой наружных стен. Для их разделения использовали базальтовый картон.



15
Чтобы уложить свод над топочной камерой русской печи, требуется клиновой кирпич. Но так как в тот момент заказчик не приобрёл его по причине отсутствия в магазине, то наш подмастерье изготовил клиновой кирпич с помощью углошлифовальной машины. Один из мастеров — Андрей Михайлов в это время сбивал опалубку.



Ещё раз проверили высоту будущей печи.



Стоя на шестке, Валерий сначала «насухо» набрал арку. Когда все кирпичи были подобраны, приступили к укладке их на растворе.



То кружало, которое использовали для кладки арки подпечья, применили и при кладке хайла топливника русской печи.



Перекрытие гриля сделали при помощи металлических уголков. А дымосборник сформировали, как у камина.



Так выглядит дымосборник изнутри. На фото виден металлический отвод в уличную трубу.

Особый момент: заготовка нестандартных кирпичей, укладываемых над аркой. Одна сторона таких кирпичей должна повторять округление арки.



Приложив лист картона к вертикальной поверхности, обрисовали на нём очертания будущего кирпича.



Таким образом получили шаблон для изготовления нестандартного кирпича. Перенесли контуры на кирпич.



Отрезной машинкой с алмазным кругом сделали надрезы на кирпиче до нанесённых контуров.



Молотком-кирочкой откололи лишнее.



21

А это — печурка русской печи. Она же — ступенька для залезания на лежанку русской печи.



22

Последние ряды кладки. Вставки из шамотного кирпича дают понять, что русская печь является составной частью этого отопительно-варочного комплекса.



23

Кладку уличной части трубы вели уже на цементном растворе.



24

Установка зонтика на трубу русской печи.

Все поддержали идею отводить продукты сгорания в дымовую трубу, которую следовало выложить на улице (сразу же за стеной, толщина которой — около 40 см).

Зная, что гриль — это тот же самый камин с укороченным дымоходом, мы согласились с устройством трубы на улице. У нашего камина надо было сделать дымосборник, чтобы отвести продукты сгорания (дым) в трубу под углом 30° к вертикали, как того требуют законы физики. Нам же пришлось отводить под углом 45°, так как возникли ограничения по вы-

соте. На рисунке приводится схема расположения очагов.

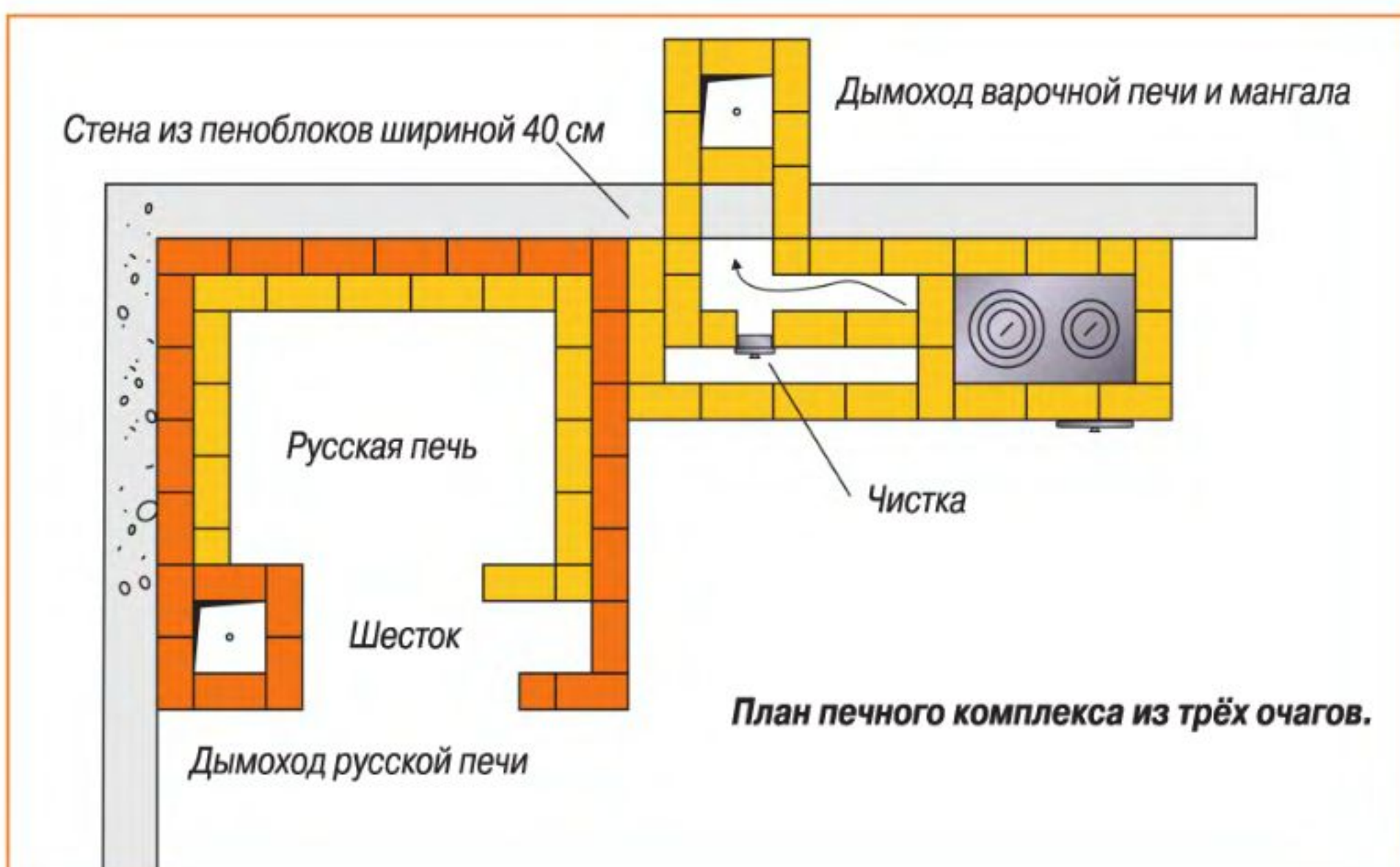
На плане видно, что уличная труба находится на незначительном удалении как от мангала, так и от плиты. Но сначала мы утвердили проектное решение, закупили материалы, согласовали сроки строительства.

Может показаться странным, но эту работу выполняла бригада из 4-х человек. Ситуация позволяла это делать: 2 мастера работали внутри помещения (один выкладывал русскую печь, другой — варочную печь, то есть плиту и гриль, третий снаружи занимался укладкой трубы), четвёртый был подмастерьем, а точнее говоря — подсобным рабочим.

Сразу оговорюсь о пожелании заказчика: русскую печь мы выделили из всего ансамбля не только конструктивно, но и цветом кирпича.

Плиту и гриль выкладывали из шамотного кирпича. На входе дымовых газов в трубу установили прочистную дверку.

Топливник гриля представляет собой прямоугольную камеру с уложенными снизу колосниками, которые способствуют лучшему горе-



План печного комплекса из трёх очагов.



25 Уличная труба — дымоход от плиты и гриля.



27 Режим горения в топливнике русской печи регулируется прикрытием металлической заслонки.



26 Последний штрих: Валерий выжигает опалубку в русской печи.



28 Сквозь стеклянную дверку варочной плиты можно наблюдать за живыми языками пламени.

нию дров или угля. Подача воздуха регулируется положением ящика, который устанавливается в зольной камере.

Перед возведением стен гриля сделали проём в замурованном окне.

Тяга в дымоходе русской печи при сечении 260x260 мм и относительно небольшой высоте нареканий не вызвала. А вот тяга от варочной плиты

получилась обратной. Отчего? Очевидно из-за недостаточной высоты трубы. Поднимать выше трубу мы не стали из двух соображений:

1) из-за близости хвойного дерева (пожаробезопасность),

2) чтобы сохранить архитектурный облик всего здания.

Выход был найден в установке вентилятора-дымососа с двумя режима-

ми работы. Вентилятор разместили на оголовке трубы, пульт управления — внутри помещения.

Когда я спросил коллегу нашего клиента о том, что думает заказчик по поводу выполненной работы, тот ответил: «Молчит, значит доволен!»

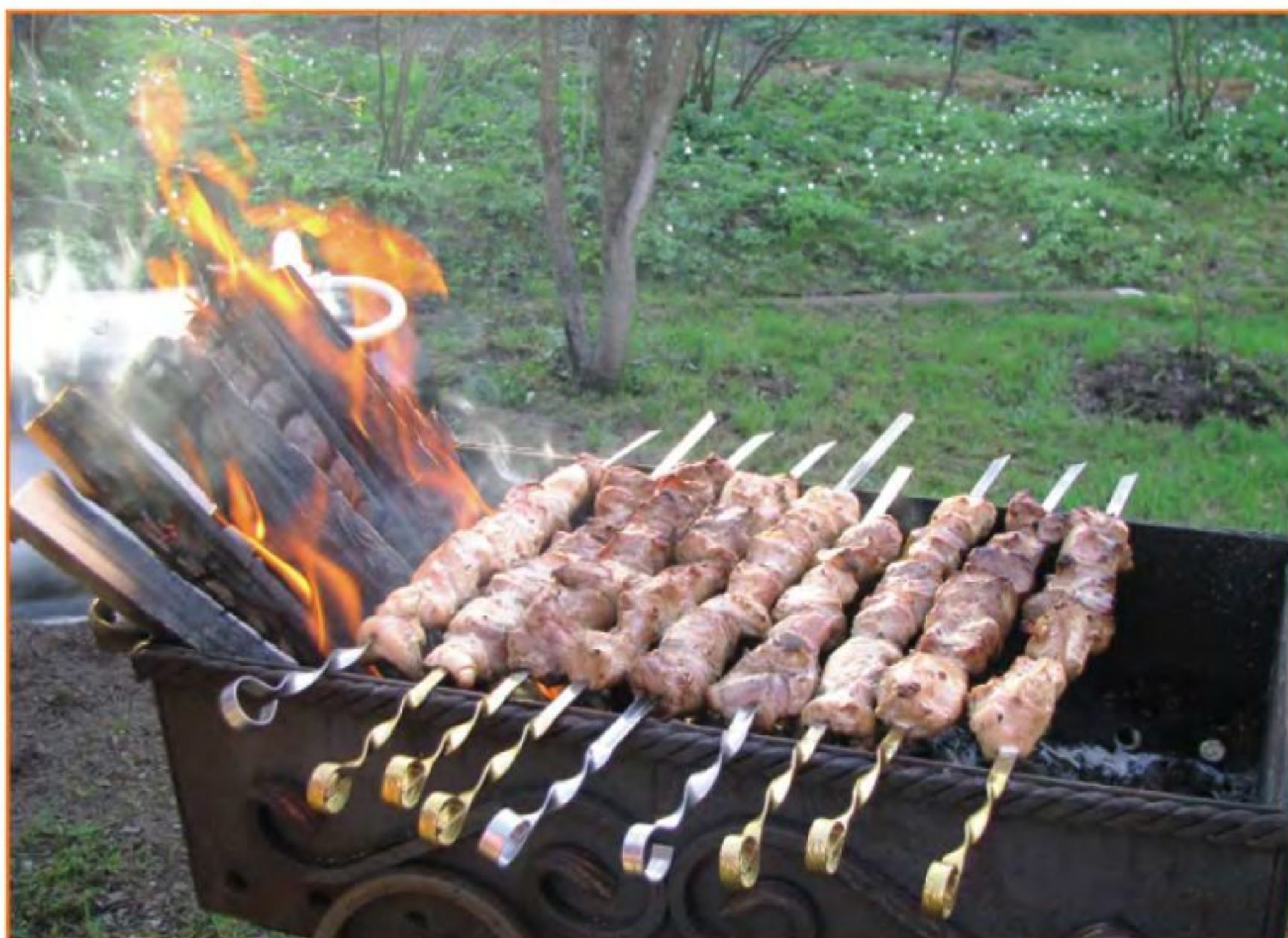
Евгений Гудков, Москва
+7 910 462 97 49
Фото Валерия Атамаса

КОЛДОВСТВО НАД ОЧАГАМИ

Оценить в полной мере все достоинства многофункционального очага можно, только хотя бы один раз приготовив на нём несколько блюд. Работая на такой «фабрике-кухне», вы получите огромное удовольствие и незабываемые впечатления. Для описания того, что вам придётся там делать, совершенно не подходят выражения типа «приготовление пищи», «запекание мяса», «копчение рыбы». Это будет скорее какое-то священнодействие, театральное представление, так как сам процесс располагает к творчеству, вызывает вдохновение.

Основными составляющими многофункционального очага для приготовления пищи являются вертел, мангал, казанок, коптильня и духовка.

Вертел, пожалуй, — самое древнее устройство для приготовления пищи. Поэтому наверное дичь — самый рас-



пространённый продукт для жарки на вертеле. Пернатую дичь обычно готовят целой тушкой. При этом её очень хорошо начинить, например, свежими или маринованными яблоками, сливами и другими фруктами, свежей или мочёной брусникой, клюквой, можно использовать квашеную капусту, маринованные грибы, лесные орехи и другие продукты. Внутри тушки положите кусочки свиного сала, затем тушку зашейте толстыми нитками или зашпильте тонкими лучинками. Но самое главное, из-за высокой плотности мяса и специфического запаха дичь нужно предварительно промарино-

вать. Время маринования мяса зависит от вида и возраста дичи. Пернатую дичь и мясо зайцев рекомендуется мариновать — до суток, мясо диких копытных животных — до 3–4 суток, медвежатину — 4–5 дней. Маринованием пользуйтесь осторожно, не увлекайтесь специями, чтобы не забивать присущие мясу дичи специфический вкус и естественный аромат. Искусство приготовления блюд на вертеле состоит в том, чтобы правильно выбрать тепловой режим. В самом начале мясо несколько минут выдерживают в самом горячем месте, в дальнейшем — при равномерной температуре. Угли должны «дышать» жаром, а не гореть пламенем.

Мангал. Если провести статистический опрос населения, то на вопрос, что чаще всего едят на природе? Большинство ответит — шашлык. Казалось бы, про это блюдо известно всё. Но далеко не все могут похвастаться умением вкусно его готовить. Не будем говорить о качестве углей, о температуре жара, о расстоянии от углей до шампуров — это технические вопросы. Поговорим о предтепловой обработке. Мой жизненный опыт (а он по части шашлыков — очень богатый) говорит мне, что самый неповторимый по вкусовым и эмоциональным ощущениям — это шашлык из свежепойманной осетрины (я это хорошо знаю, так как долгое время жила на



Каспии). Причём осетрина не требует предварительной обработки и специй (только соль и чёрный перец). За мороженой рыбе уже нужны лимон, сухое вино и специи, а лучше в таком случае купить свежее мясо, благо это можно сделать в любом регионе в отличие от приобретения свежей рыбы. Для хорошего шашлыка из мяса уже необходимы определённые усилия, причём

разные для разного мяса. Но есть общие правила для всех видов мяса.

- Никакого уксуса — он оказывает дубильное действие на межмышечные волокна и вместо нежного продукта вы рискуете получить «резиную подошву» с кислым вкусом.

- Оптимальное время для маринования мяса (за исключением дичи) — от двух до пяти часов, лучше — недодержать, чем — передержать.

- Не жалейте лука, при достаточном его количестве мясо прекрасно маринуется и в луковом соке.

- Аккуратно используйте специи, иначе мясо утратит свой естественный вкус и аромат, шашлык лучше дополнить разнообразными соусами.

Если над мангалом установить решётку, то получим возможность жарить мясо большими кусками, а рыбу или овощи — даже в целом виде.

Казанок. Самое главное блюдо здесь — это, безусловно, плов. Рецептов его приготовления существует много. Поделюсь своим опытом. При этом хочу заметить, я десять лет прожила в Азии, а родилась и выросла на Кавказе. Настоящий плов получается только в казане и только на открытом огне. Самое подхо-



дящее мясо — это баранина, лучше грудинка с рёбрышками. Соотношение компонентов такое: на 1 кг риса — 1,5 кг мяса, 1 кг моркови, 1 кг лука, 0,5 л масла. Всё остальное — пряности, специи, барбарис, чеснок, айва и т.д. — по желанию. Масло нужно предварительно прокалить, очень хорошо 10–15 минут, прожарить в нём кость от мяса и целую луковицу, затем выкинуть их и после этого готовить плов.

Коптильня. Копчёные продукты считаются деликатесом и обладают приятным ароматом и нежным вкусом. Самый простой и быстрый способ копчения — это горячее копчение отваренного мяса. Для копчения сырого мяса его нужно предварительно замариновать. Причём маринад должен быть более солёным. После этого мясо обтирают тканью и вывешивают в тени, чтобы оно 1–2 часа подвялилось.



Самое сложное — это правильно выбрать температурный режим горячего копчения. Первый период копчения должен проходить при температуре в коптильной камере — 45–50°, второй — при 55–60°C. Во время копчения коптильню раскрывать не следует, чтобы не нарушать режим сухой возгонки стружек. Обычно первые попытки копчения оканчиваются

неудачей: продукты получаются не копчёные, а печёные. Но после одной-двух попыток можно научиться правильно подбирать режим копчения и получать ароматное золотистое мясо или рыбу.

Духовка — самый прозаический и известный всем агрегат для запекания мяса, птицы, рыбы, овощей и выпечки всевозможных изделий из теста. Тем не менее одни и те же блюда, приготовленные в духовке, в садовой печи или на электрической или газовой плите, — разительным образом отличаются в пользу первых по вкусовым качествам и внешнему виду.

СОУСЫ

Одним из великих кулинарных изобретений, мне кажется, являются соусы. Это — своего рода «обогащители» вкуса пищи. Используя разные соусы, можно одному и тому же блюду придать совершенно разный вкус и аромат, а не очень удавшееся блюдо исправить хорошим соусом. В заключение хочу привести интересные рецепты для каждого способа готовки, а также несколько вариантов «ленивых» соусов.

Фаршированные цыплята на вертеле. Нафаршировать цыплят мелко нарезанным

сыром сулугуни, смешанным с зёрнами граната, зашить их и жарить на вертеле.

Шашлык из баранины. Баранину нарезать на куски, добавить соль, перец, лук, сок лимона, сушёную зелень и коньяк или водку, поставить в холодное место на 4 часа. Маринованные куски мяса нанизывать на шампур, чередуя с кусочками курдючного сала.

Свинина на решётке. Корейку на косточке посолить, поперчить, переложить нарезанным на кусочки чесноком, уложить плотно в подходящую посуду, залить рассолом из-под маслин или оливок, выдержать несколько часов, жарить на решётке.

Шурпа из говядины. Мякоть говядины нарезать крупными кусками, обжарить в казанке до образования румяной корочки, посолить, поперчить, добавить нарезанный лук и жарить ещё минут десять, потом добавить нарезанные кружками баклажаны, а также зелёную фасоль, помидоры, мелко нарезанный чеснок. Слегка обжарить смесь, залить кипящей водой, добавить зелень, лавровый лист, специи по вкусу и варить до готовности.

Бараний окорок, запечённый в духовке. Бараний окорок нашпиговать нарезанным на длинные дольки чесноком, натереть толчёным чесноком с солью, молотым чёрным перцем, аджикой и жарить в духовке при температуре около 180°C примерно 1,5 часа, периодически поливая его красным столовым вином, разведённым водой, и выделяющимся на противне соком и жиром. Затем на этот же противень положить



целые некрупные клубни картофеля и нарезанный на дольки репчатый лук и жарить до готовности.

МАРИНАДЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА

Горячий маринад: 2 л воды, 2 чайные ложки соли, лавровый лист, 2-3 гвоздики, немного тёртого мускатного ореха, корешки петрушки и сельдерея кипятить 5 минут. Добавить нарезанный кольцами лук, две нарезанные соломкой моркови, головку очищенного чеснока, полстакана виноградного или яблочного уксуса, кипятить 3 минуты, немного охладить и залить предназначенное для копчения мясо. Посуду закрыть крышкой и накрыть полотенцем, чтобы сохранить аромат.

Маринад по-французски. Смешать бутылку красного или белого сухого вина, полстакана виноградного уксуса, нарезанных 2-3 моркови и 3-4 луковицы, 2 гвоздики, 2 лавровых листа, 3 дольки чеснока, немного тмина и душистого перца, выдержать на слабом огне, пока объём не уменьшится на треть, охладить, залить мясо.

СОУСЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 апельсин с цедрой, треть стакана сока или желе красной смородины, треть стакана майонеза, 2 ложки горчицы, соль, перец.
- Кислые тёртые яблоки, растительное масло, сок лимона, горчица, соль, немного сахара.
- Апельсин с цедрой, 3 столовых ложки белого вина, хрен, сахар, соль.
- Кислые яблоки, хрен, майонез, соль.
- Белый хлеб замочить в молоке, отжать, добавить мелко нарезанные орехи и чеснок, сок лимона, растительное масло, соль, перец.
- Мягкий творог, мелко нарезанные пряная зелень, чеснок и орехи, сок лимона, соль, перец, специи.
- Густая сметана, острый томатный соус, хрен, сок лимона, мелко нарезанный чеснок, зелень, соль, специи.

Специально не привожу подробные раскладки компонентов, так как не сомневаюсь, начав готовить на открытом огне, вы почувствуете прилив творческих сил и фантазии и получите огромное удовольствие.

Галина Розвадовская, Москва



ДВОРОВОЙ МАНГАЛ

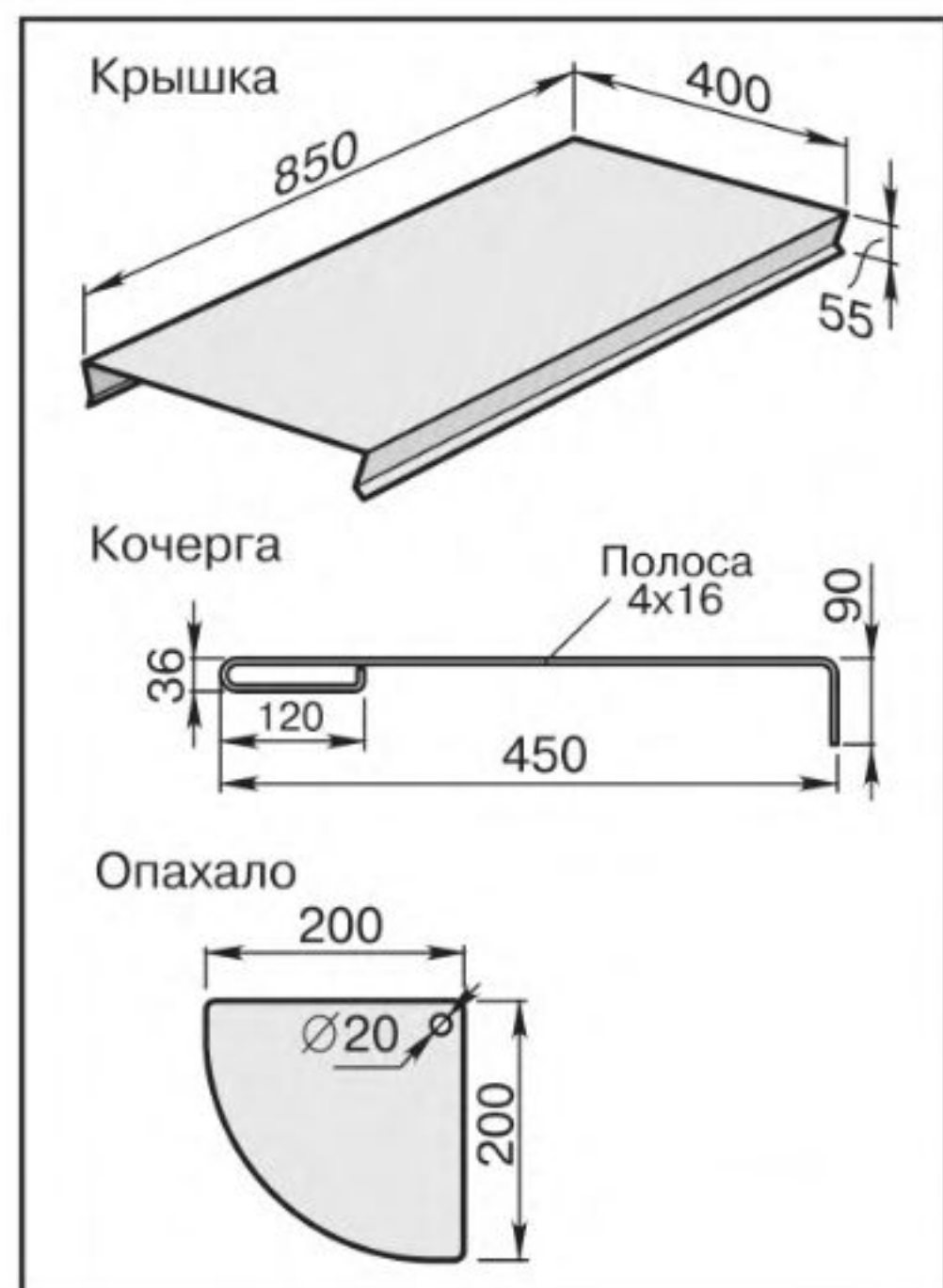
Шашлык любят все. Наверно поэтому «выезд на шашлыки» сегодня стал одним из самых распространённых видов совместного отдыха вместе с родными и друзьями.

И вряд ли кого-то можно удивить мангалом, установленным в саду или уложенным в багажник автомобиля. Однако у каждого мастера есть свои секреты приготовления настоящего шашлыка и мангал собственной конструкции.

Есть такой «секрет» и у меня, но относится он не к рецепту приготовления мяса для шашлыка, а к конструкции самого обыкновенного металлического мангала. И состоит он в том, что «под» моего мангала (то есть днище металлического короба) выложен красным керамическим кирпичом. Этот слой кирпича не мешает ни розжигу, ни горению дров, а лишь впитывает в себя тепловую энергию, не допуская перегрева днища и нижней части стенок металлического короба.

В итоге, при жарке мясных, рыбных и куриных блюд хорошо прогретые кирпичи равномерно распределяют жар углей по всему коробу мангала. Не требуется дополнительно подкладывать угли во время жарки, улучшается качество приготовления и скорость готовки.

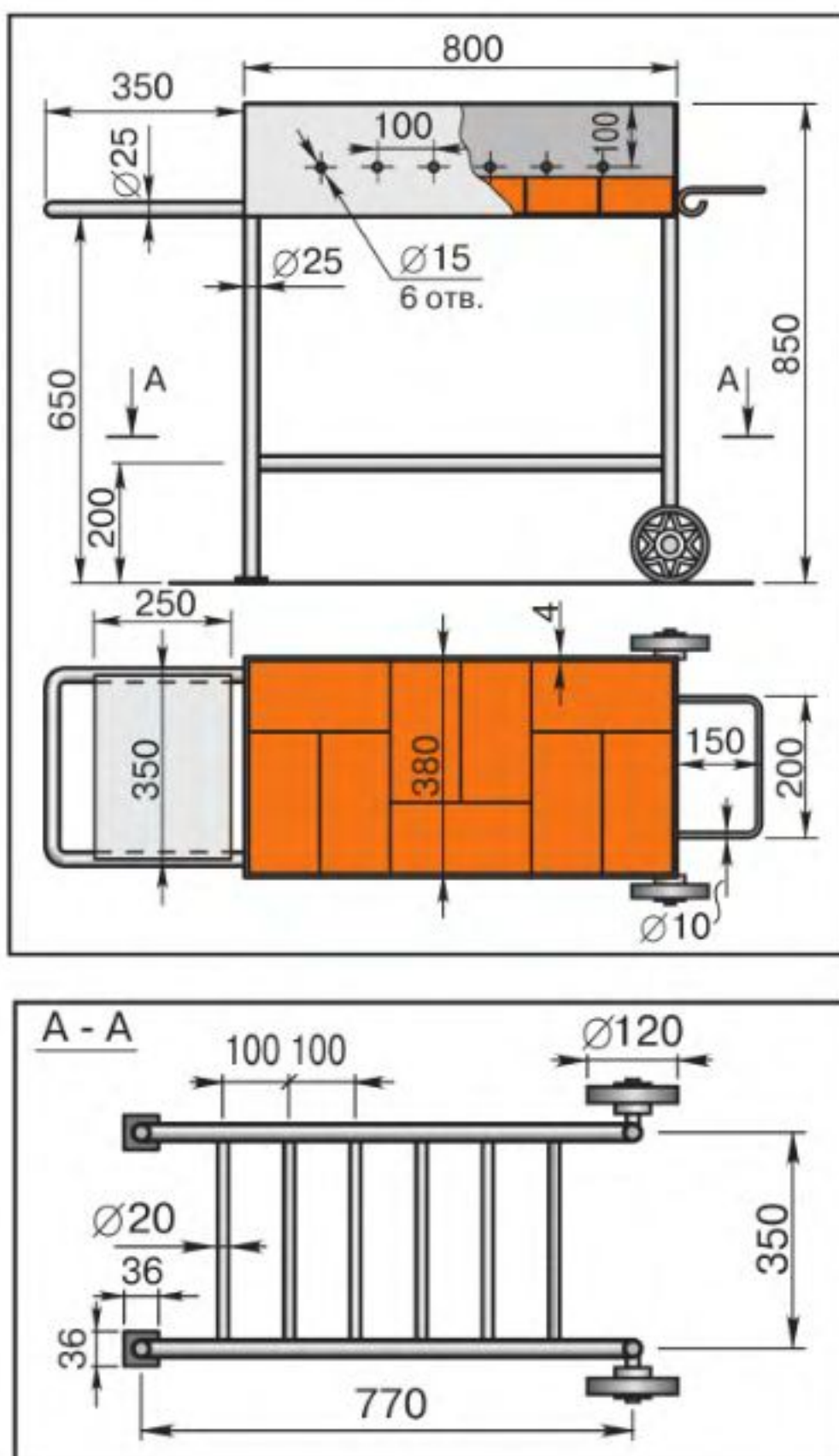
Конечно же, мангал испытан и уже имеет своих поклонников в Заводоуковске. Народ-то у нас — мастеровой и смекалистый!



При выезде на пикники вместо кирпичей можно засыпать днище соответствующим слоем песка или глины.

Последовательность изготовления мангала.

- Сварить ящик согласно чертежа.
- Подготовить ножки: две — с колесиками и две — с опорными пластинками.
- Приварить ножки к ящику.
- Приварить продольные и поперечины для дров.
- Изогнуть и приварить ручку с крючками для принадлежностей с одной стороны.
- Приварить основание столика-рукоятки и зашить его листовым металлом.
- Просверлить 8 отверстий $\varnothing 15$ мм в стенках ящика (в 100 мм от днища) для подачи в зону горения кислорода.



- Зачистить все сварочные швы и покрасить.
- Для защиты кирпичного пода от осадков изготовить крышку из оцинкованного металла.
- В последнюю очередь изготавливают опахало и кочергу.

После высыхания «Кузбасс-лака» готовый мангал устанавливают на место во дворе дома, а днище ящика выкладывают насухо печным кирпичом.

*Анатолий Матвейчук,
г. Заводоуковск,
Тюменская область.*



ТОПИТЕ ПРАВИЛЬНО

Дрова в печи — прогорели, задвижка дымовой трубы — закрыта, в топке остались красивые угольки красного цвета, покрытые золой. Дома — тепло, уютно, что вызывает состояние блаженства. Но что скрывается в печи на самом деле?

Если открыть поддувало, добавив воздух в топку, то часто можно увидеть, как угольки раскаляются, появляется всполохи короткого синего пламени. Это — признаки горения угарного газа, скопившегося в топке.

Угарный газ (СО) или окись углерода бесцветный газ без запаха, легче воздуха. Угарный газ образуется каждый раз при сжигании дровяного топлива. Основная причина образования угарного газа — недостаток кислорода в зоне горения.

Сгорание топлива в печах идёт в несколько стадий: углерод сгорает с выделением углекислого газа CO_2 (неполное сгорание дымовых газов); затем углекислый газ взаимодействует с раскалёнными коксовыми остатками топлива или угля, образуя угарный газ; угарный газ сгорает (синие языки пламени) с образованием углекислого газа, который удаляется через дымоход.

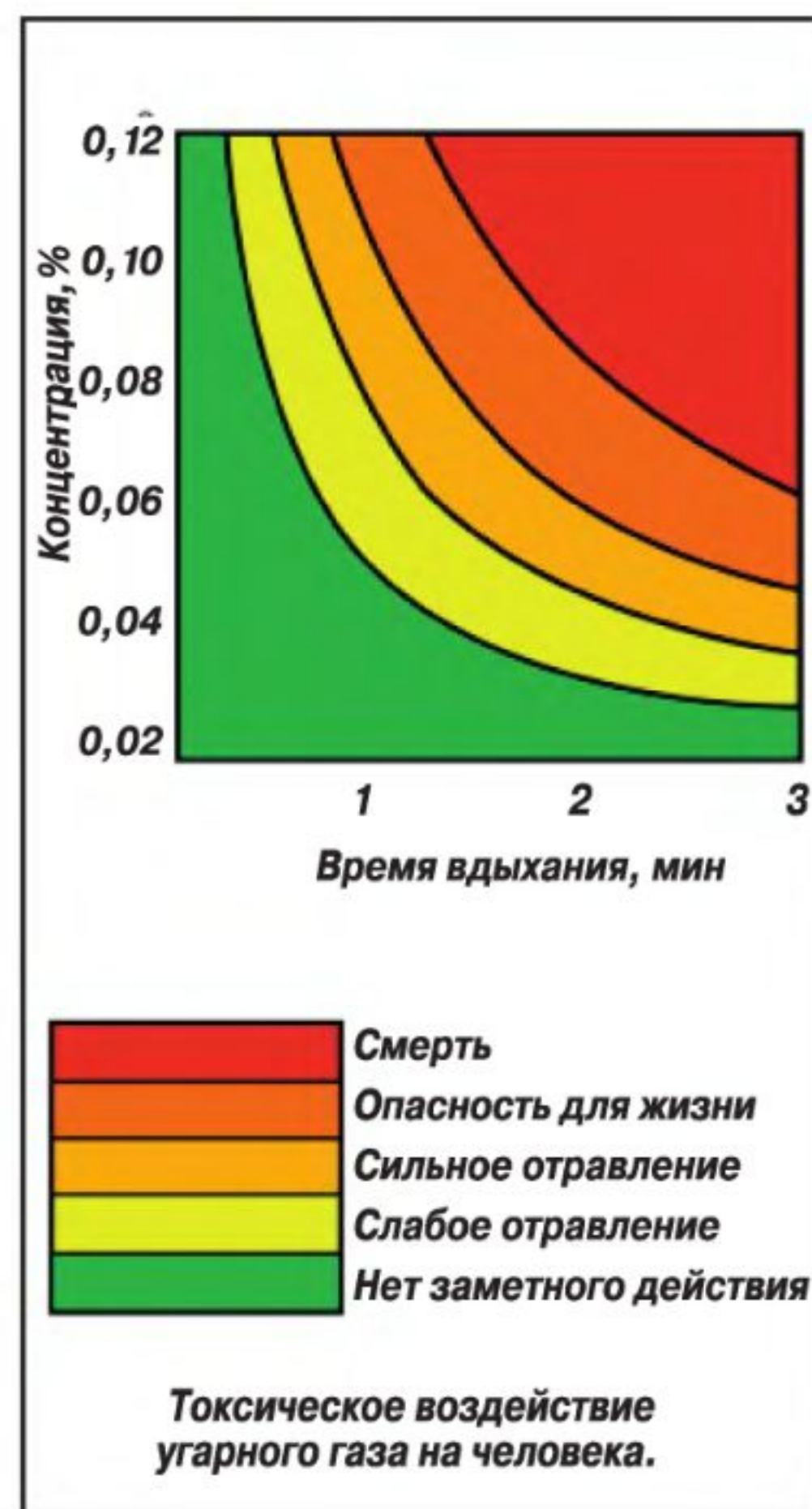
При отсутствии тяги в печи (забит дымоход, преждевременно закрыта заслонка, нет приточного воздуха для горения) угли продолжают тлеть

в условиях недостаточной подачи кислорода, угарный газ не сгорает и может распространиться по отапливаемому помещению, вызвав токсичное действие на организм человека и отравление (угар).

Углекислый газ CO_2 — бесцветный газ со слабым кисловатым запахом. Углекислый газ, как более тяжёлый по сравнению с воздухом, скапливается в углублениях (подвалы, колодцы, штольни, катакомбы, пещеры). При задымлении помещения при обратной тяге в дымоходе как раз много углекислого газа. Отравление углекислым газом оказывает менее токсичное воздействие, чем угарным газом.

Вдыхаемый человеком угарный газ поступает через лёгкие, связывается с гемоглобином в крови и блокирует передачу кислорода тканям и органам. От кислородного голодания нарушается работа нервной системы и головного мозга. Чем выше концентрация угарного газа и больше время нахождения в помещении, тем сильнее отравление и выше вероятность летального исхода.

При содержании 0,08 % СО во вдыхаемом воздухе человек чувствует головную боль и удушье. При повышении концентрации СО до 0,32 % возникает паралич и потеря сознания (смерть наступает через 30 минут). При концентрации выше 1,2 % сознание теряется после 2-3 вдохов, человек умирает менее чем через 3 минуты.



Поэтому не допускайте нарушения правил эксплуатации печного отопления, не закрывайте преждевременно печную заслонку, следите за состоянием печи и дымохода. И помните слова моей бабушки, которая говорила: «Заслонку надо закрывать не до конца, оставляя щель размером в палец. Лучше немного замёрзнуть, чем угореть».

Евгений Гудков, Москва



Открыв топку при закрытой печной заслонке, можно наблюдать «мирную» картину тлеющих угольков.



А если открыть поддувало, добавив воздух в зону горения, появятся языки пламени — это сгорает накопившийся угарный газ.

КОМБИНИРОВАННАЯ САДОВАЯ ПЕЧЬ

Погожий день, проведённый за приготовлением шашлыка на природе в компании близких друзей, надолго запомнится и поднимет настроение. Тем более, если кулинарное колдовство проходило на своей даче и на специально подготовленной для этих целей площадке, где стационарная печь оборудована решёткой для барбекю.

В последнее время широко развернулось строительство загородных домов в деревнях и на садовых участках. Освоение любого участка начинается с разбивки территории. После возведения основных построек, как правило, переходят к этапу благоустройства участка: посадке садовых и декоративных деревьев и кустарников, разбивке грядок и клумб, дорожек и спортивных площадок, ну и, конечно, — зон отдыха. А какая зона отдыха сейчас без мангала!

Можно, конечно, обойтись небольшим и недорогим металлическим мангалом или построить простейший очаг из нескольких валунов и десятка кирпичей, но пользоваться ими не очень удобно, особенно в дождливую пого-

ду. И если всё-таки предпочтение отдано сооружению капитальной садовой печи с грилем, место для него надо подбирать очень тщательно, ведь построенную печь потом так просто не перенесёшь. В любом случае спокойнее и уютнее будет там, где вы меньше всего доступны посторонним взглядам.

Кроме того, чтобы оградить себя в дни отдыха от непогоды, очаг лучше укрыть навесом. А если объединить садовую кухню с беседкой в единый комплекс, то, как говорится, и ходить далеко не надо.



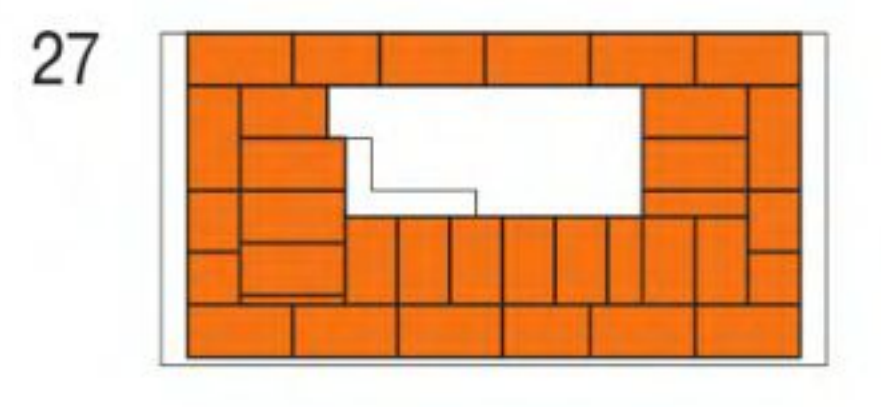
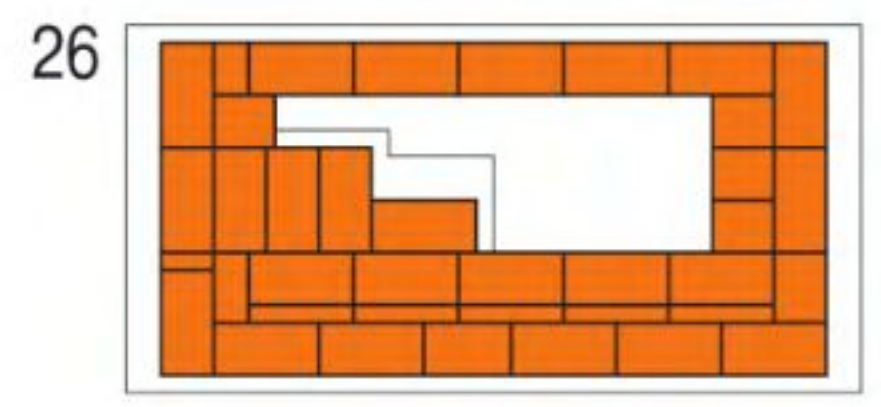
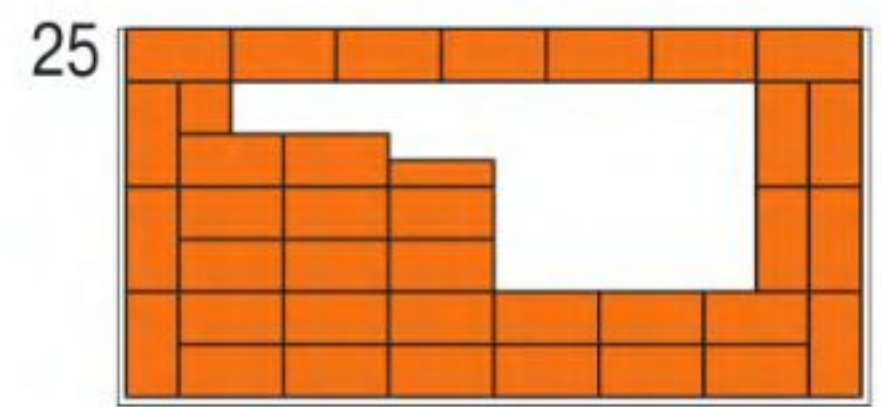
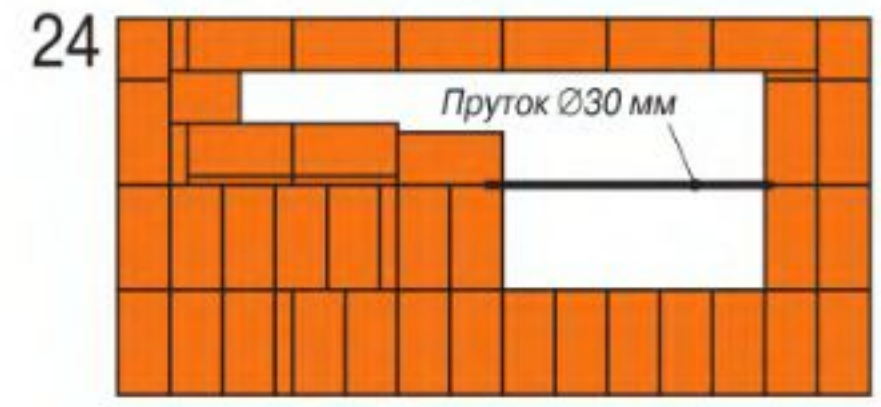
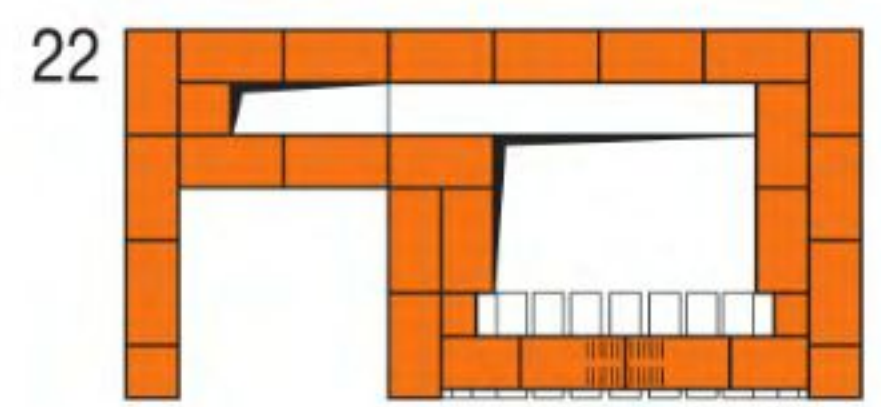
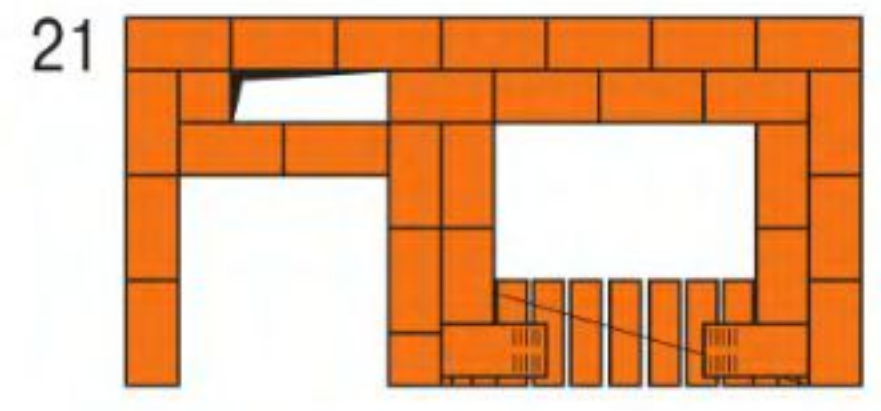
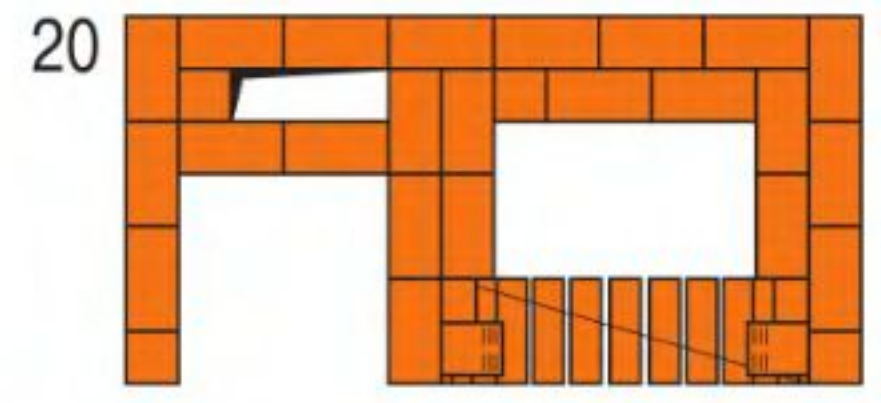
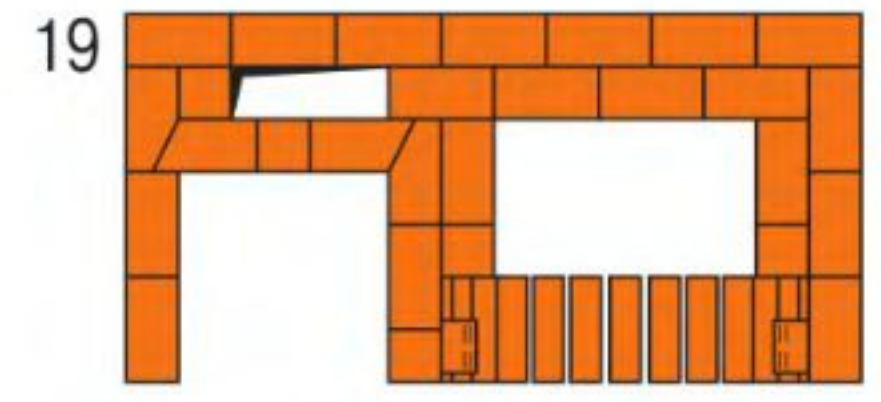
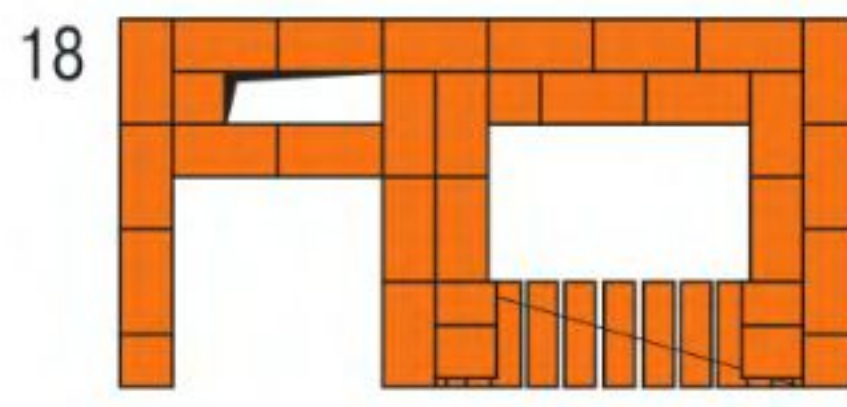
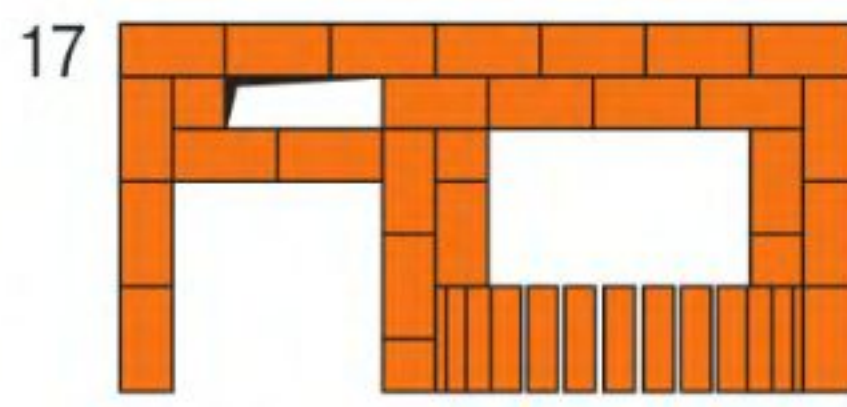
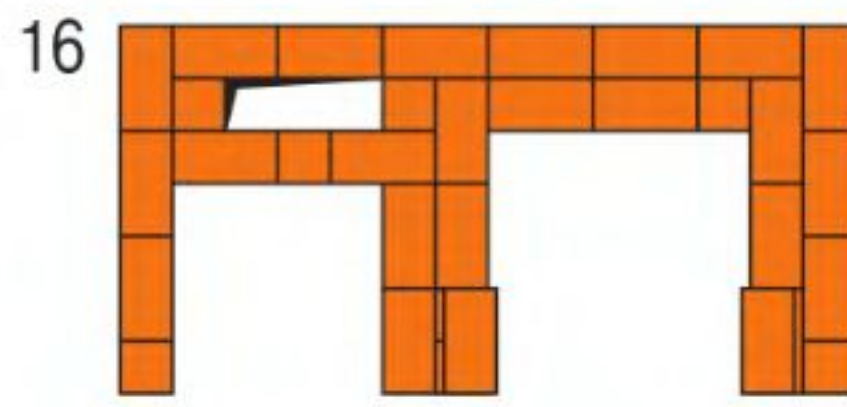
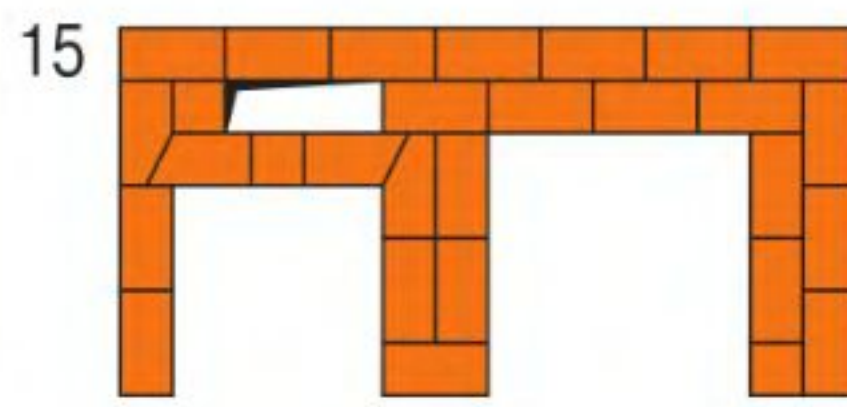
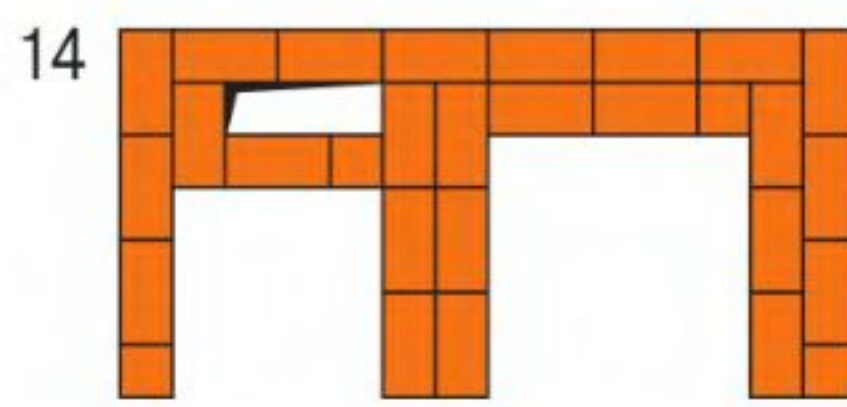
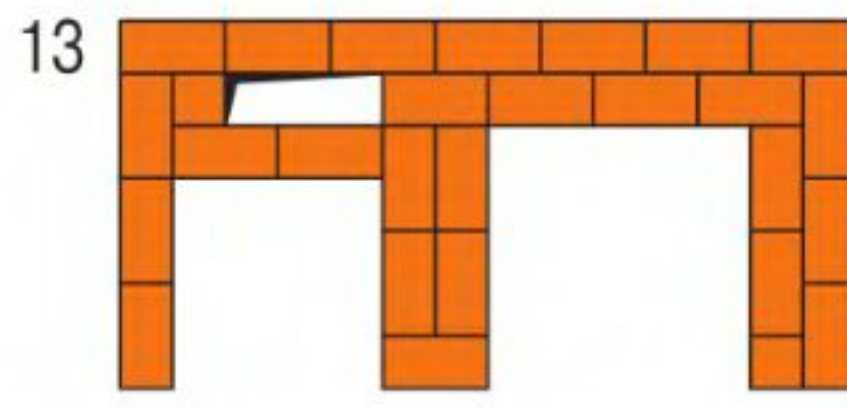
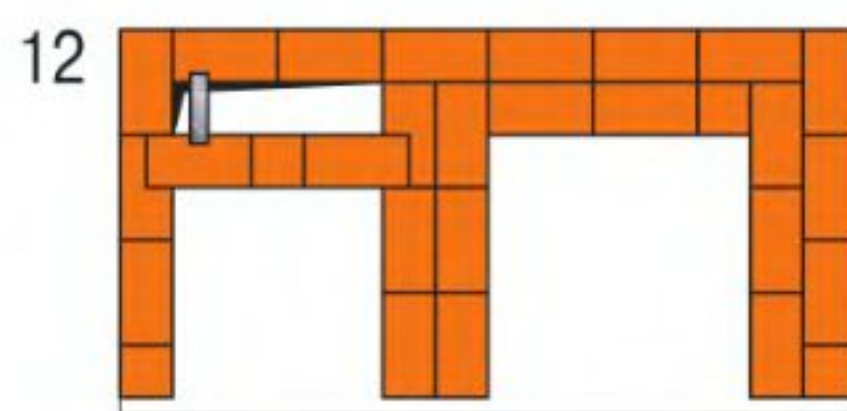
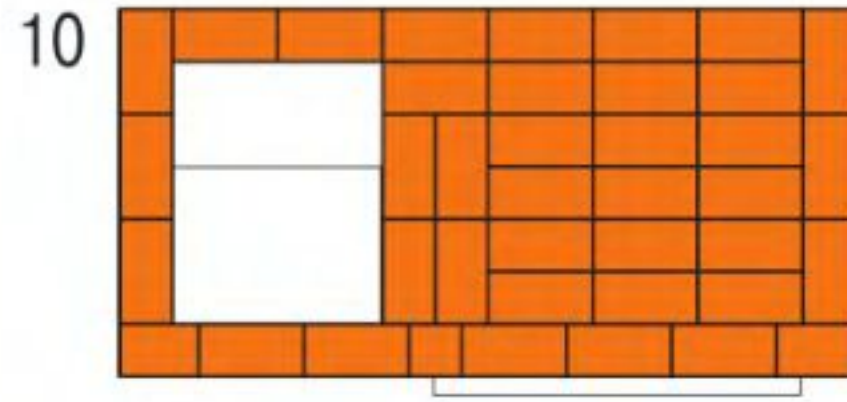
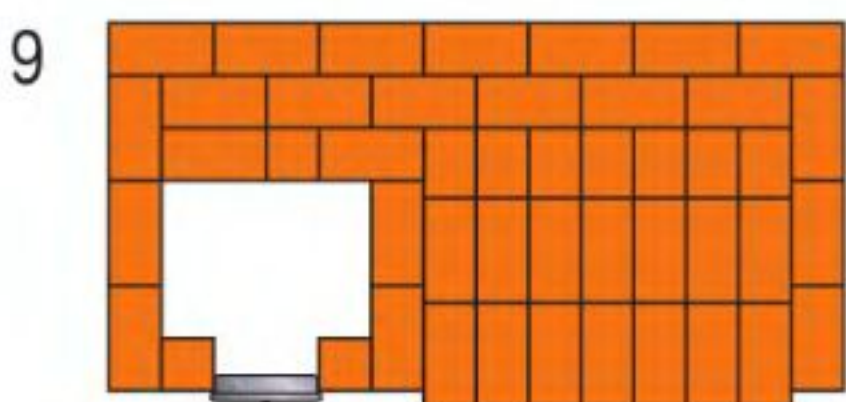
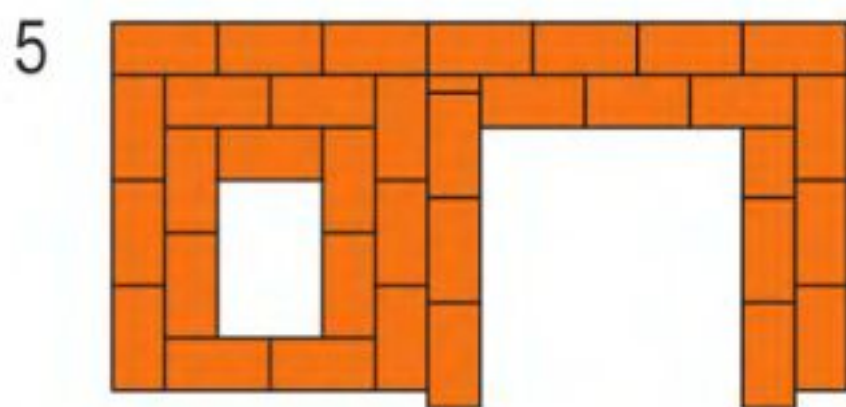
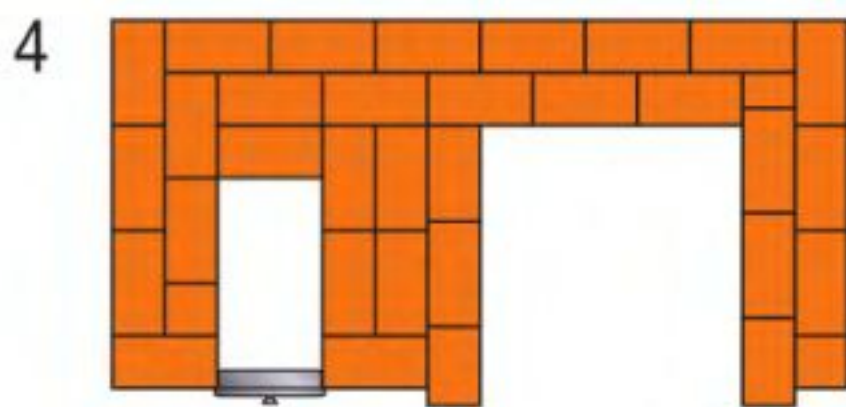
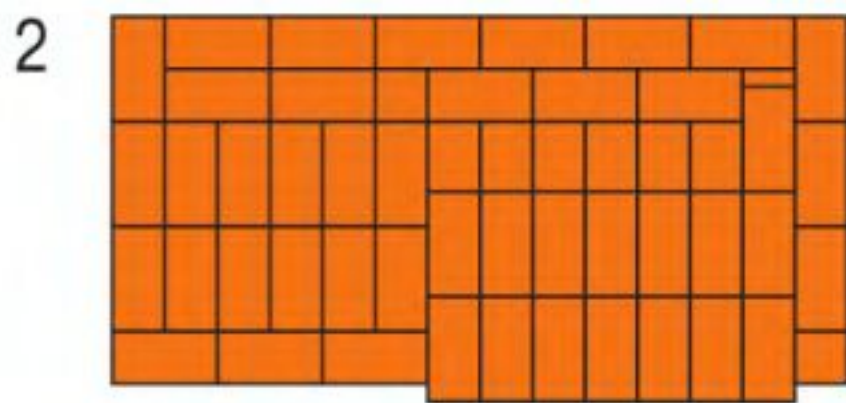
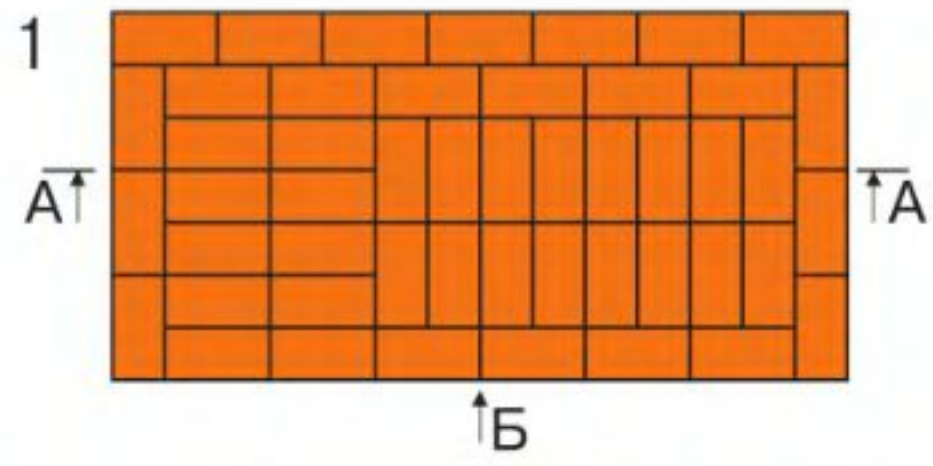
Чтобы перейти из «кухни» в «столовую», здесь понадобится несколько секунд.

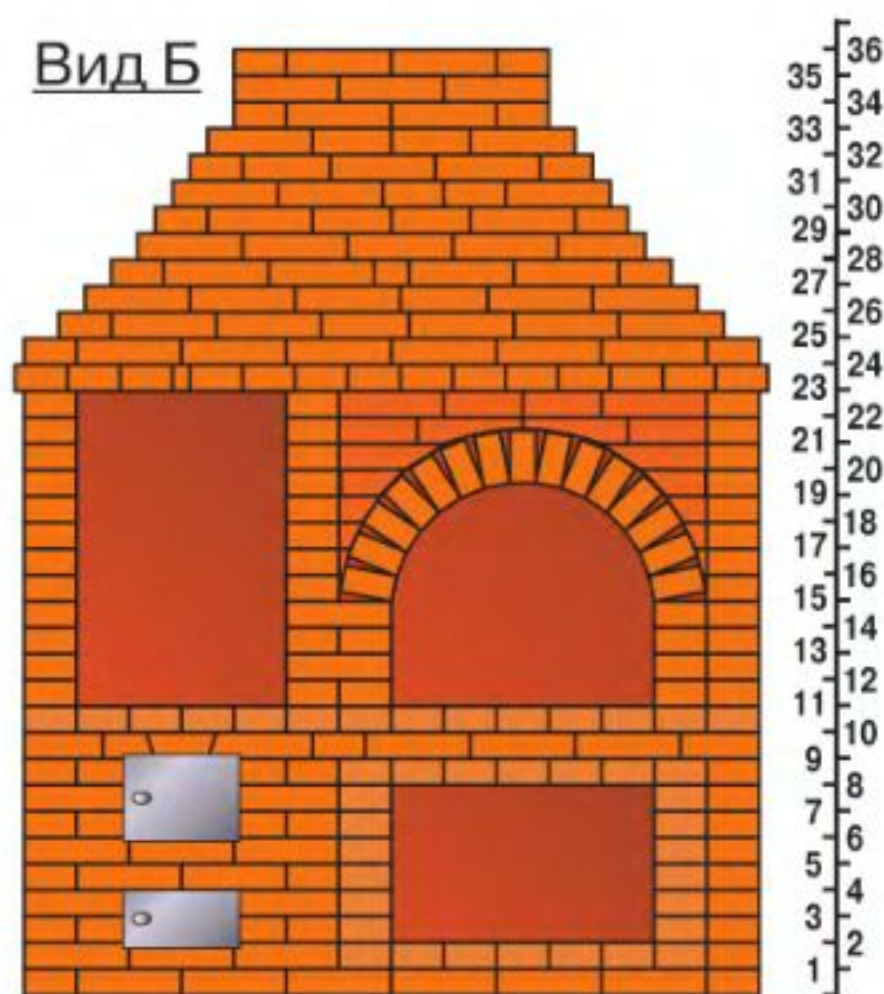
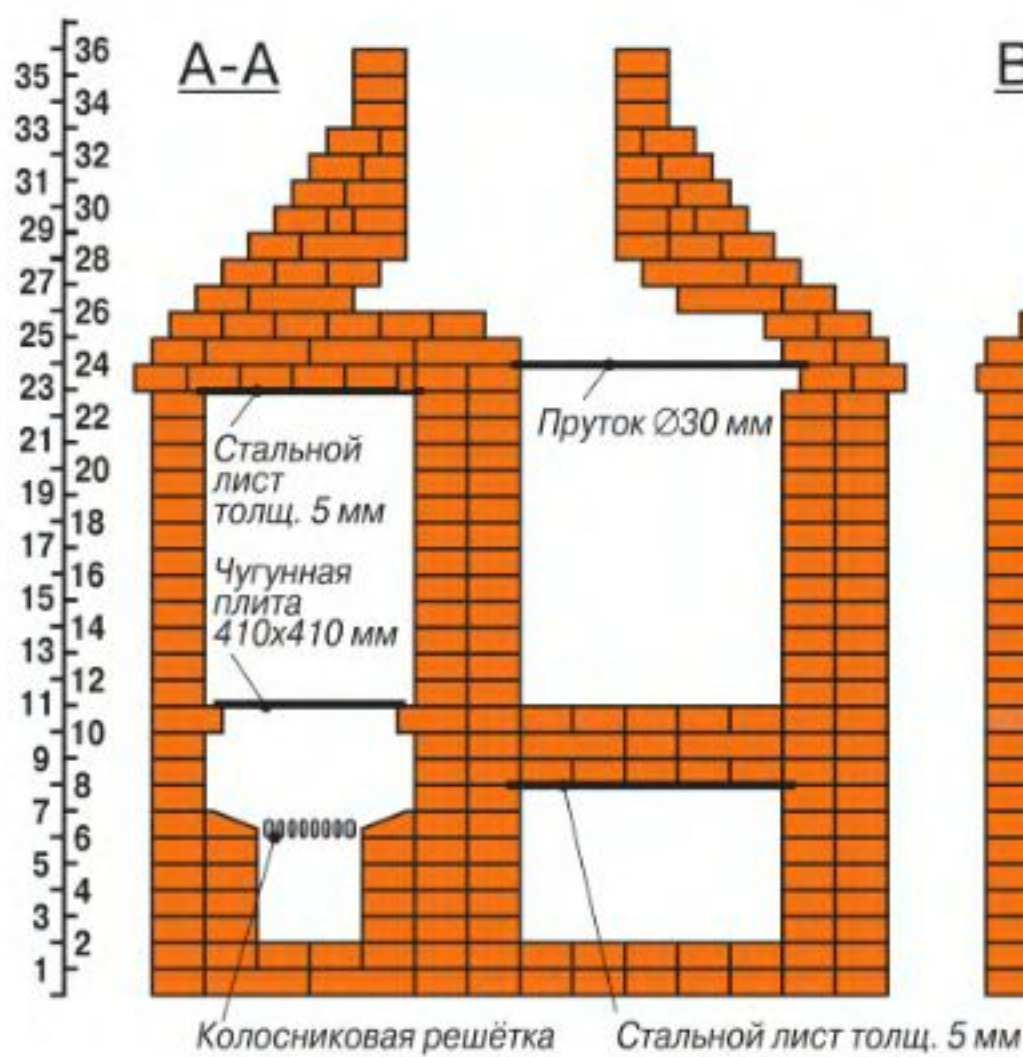
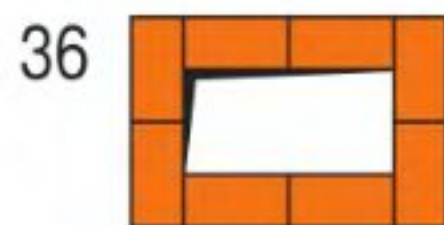
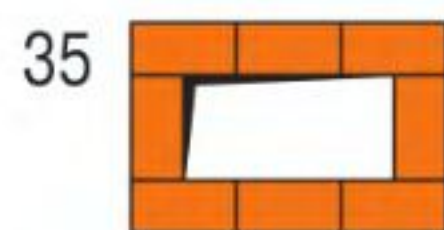
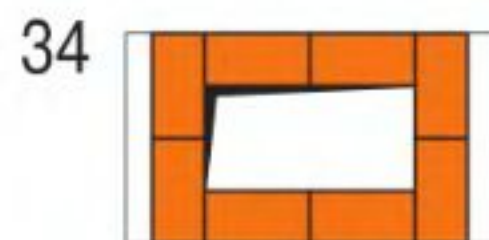
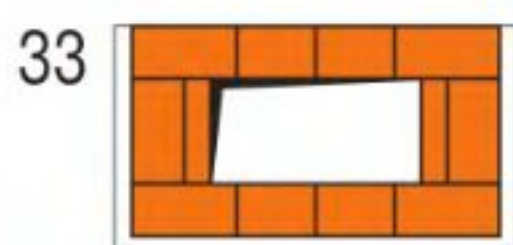
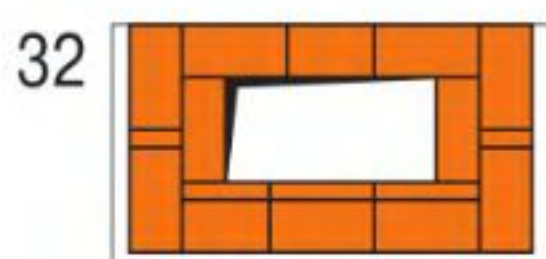
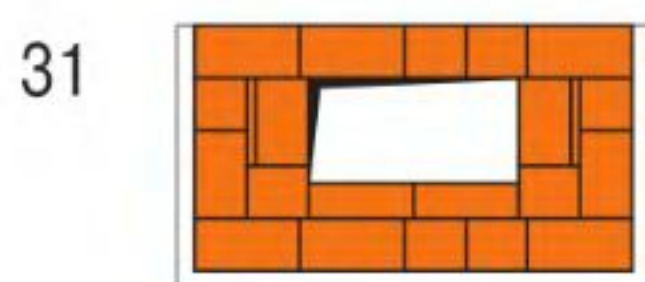
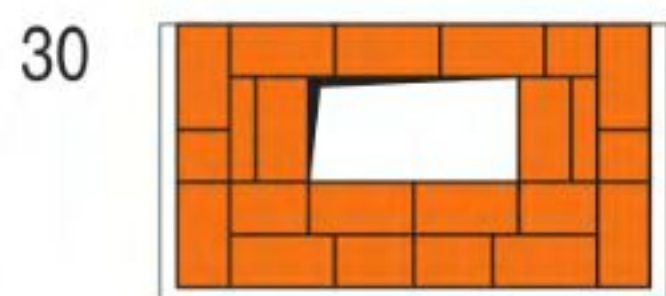
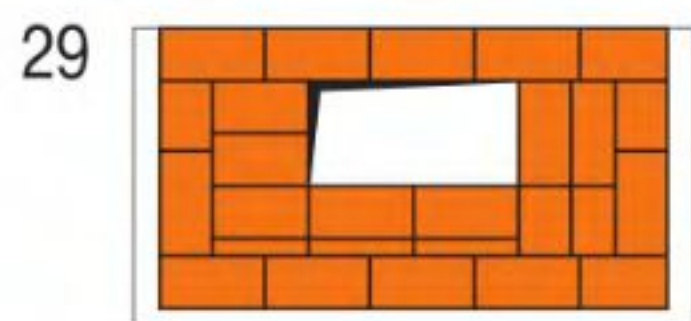
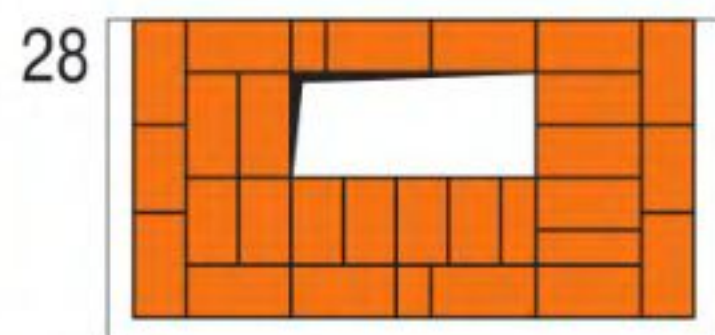
Значительно более широкими возможностями по сравнению с обычным мангалом обладает садовая печь с плитой, оборудованная решёткой для барбекю. Причём, печь и барбекю могут работать как одновременно, так и отдельно, что немаловажно для творческого поиска домашнего повара. Когда же возведённый объект кроме безукоризненного выполнения своих функциональных обязанностей ещё и является украшением садового участка — это как раз то, что здесь нужно. На мой взгляд, представленное сооружение таковым и является. Конструкция его наглядно показана на **схемах, порядовках и фото.**

Для того, чтобы не облицовывать печь-барбекю снаружи, она полностью выложена из шамотного кирпича, желтоватый цвет которого гармонирует с обрамляющими деревянными конструкциями (навесом, забором, беседкой) и придаёт печи нарядный внешний вид. Отказ от облицовки — это ещё и экономия немалых средств на отделоч-



Кладка печи — работа, конечно же, только для профессионала. Но и от настроения многое зависит.

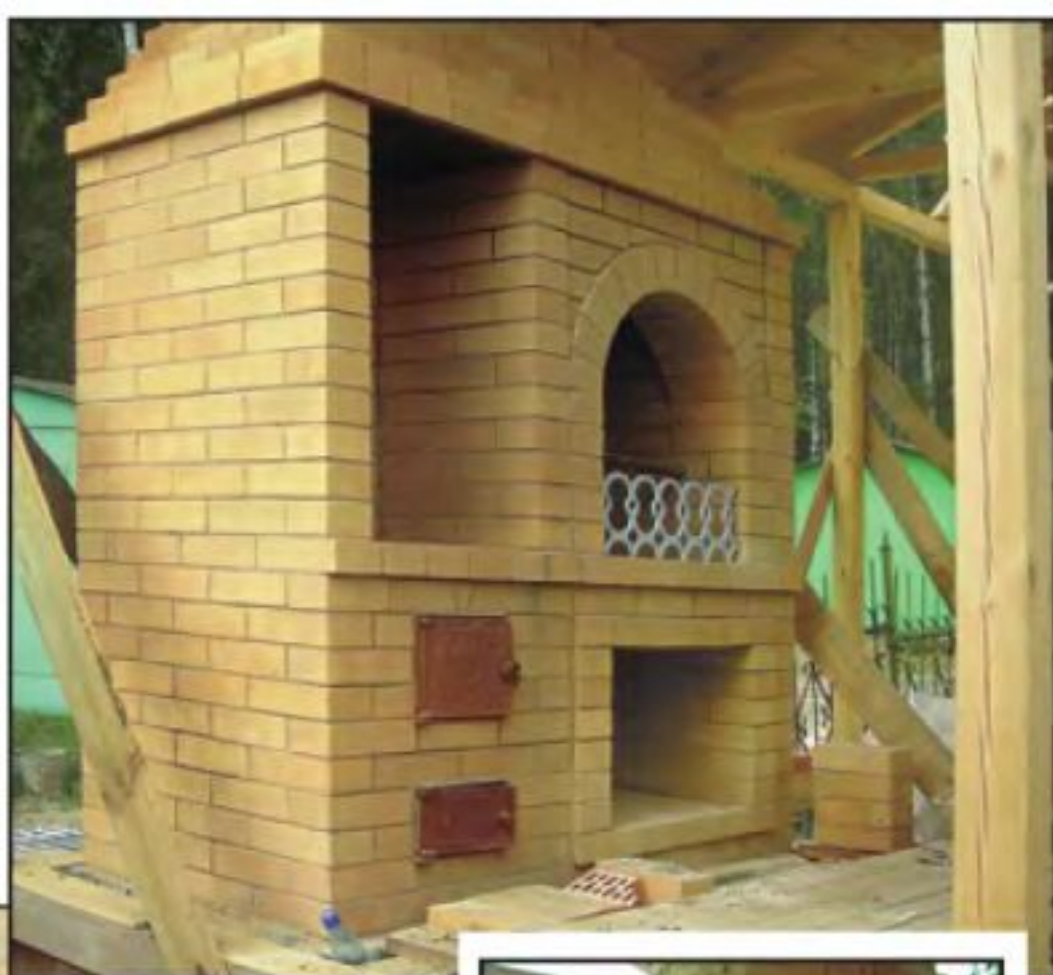




Когда-то на этом месте только крапива росла. А теперь...



Тыльная сторона печи — без особых изысков. Но здесь они и ни к чему.



Кладка печи завершена. Осталось устроить навес, да полы настелить.



Парное мясо, готовящееся на углях, издаёт неповторимые запахи, от которых просто слюнки текут.

ных материалах. Теперь печь-барбекю, возведённая под навесом и вплотную с беседкой, составляет с ней единый архитектурный ансамбль. Настил вокруг печи выполнен как продолжение пола беседки. И конструкция навесов над этими сооружениями, и лесенка в них — общие.

Возможности же такой комбинированной печи ограничиваются только фантазией повара. На ней и в ней можно варить, запекать, коптить, сушить, парить, жарить. Ей доступна практически любая технология приготовления блюд русской, европейской, кавказской и восточной кухонь.

*Владимир Григорьев,
г. Новосибирск*

ТЕПЛО РУКАМИ НЕЙРОХИРУРГА

Автор этой статьи по профессии — практикующий нейрохирург. Его творческая одержимость заслуживает самого пристального внимания. Построенные фактически только своими руками загородный дом, отопительная печь в нём и многое другое — вот доказательства незаурядности этого человека.

В жизни каждого дачника наступает момент, когда приходится решать одну из самых важных задач — обеспечение тепла в доме. Я до определенного периода своей жизни дачу и всё, что с этим связано, просто ненавидел. Но пришло время, сложились так обстоятельства и я стал обладателем 10 соток в прекрасном месте на Переяславской земле.

К весне 2007 года готовый сруб из бруса 150x150 мм был закрыт крышей. Ни окон, ни дверей, только ветер гулял по постройке. Совместными стараниями с одним из местных жителей к маю-месяцу мы сделали полы, вставили окна и двери.

На этом этапе строительства возник очень важный вопрос: как отапливать дом? Электричеством — нельзя из-за частых, особенно в холодное время года, отключений и дороговизны. Автономное отопление на жидком топливе — очень хлопотно и дорого. Оставалось только печное отопление. При этом я решил, что печь должна быть только кирпичной с большой теплоёмкостью.

К этому времени я теоретически, как мне казалось, о печах знал всё. Мне однажды, ещё в бытность солдатом, пришлось в середине зимы самостоятельно в Уссурийской тайге перекладывать печь. Купил книгу А.М. Шепелева «Кладка печей своими руками», изучил её «от корки до корки» и сложил простейшую дымооборотную печку. Сложность работы состояла и в том, что печников рядом не было, совет дать некому, а в такой «загадке», как глиняный раствор, без подсказки не разберёшься. Долго я мял и изучал местную глину, добавлял в неё



песок, разводил водой, но какой получился результат, сказать не могу — не было эксперта.

Печь я всё-таки сложил. Снаружи она была кривовата, но постарался, чтобы дымоходы всё же были гладкими. Сложность добавляли кирпичи разного размера — русские и китайские. Тяга была просто замечательной, массив печи прогревался полностью, и всё это вместе позволило мне дослужить до «дембеля».

Имея такой «богатый» опыт, я сумел убедить свою жену в том, что только я смогу реализовать на нашей даче именно ту конструкцию, которая наиболее оптимальна и полностью соответствует нашим запросам. Как мне это удалось? До сих пор не знаю. Имея за спиной одобрение, я полностью погрузился в изучение всего и вся, что связано с печами. Теперь попробую изложить всё по порядку.

Как временную меру по отоплению

дома я решил использовать одну из газогенераторных печей типа «Синель». Поставил её на пол, трубу вывел через форточку на улицу. Проблема, казалось, частично была решена. Но «буржуйка» есть «буржуйка»: нагревается быстро, остывает так же быстро, создает перепады температур в доме и так далее. Особой прелести от режима длительного горения я не ощутил. Тут, видимо, несколько факторов играли свою роль. Первый — большие потери тепла в плохо утеплённом доме. Второй — маленькая печь для данного объёма помещения. Но это только мои размышления без расчётов и веских доводов. Тем не менее со своей ролью «Синель» справлялась и появилась возможность жить в доме.

За зиму я перерыл и перечитал всю возможную информацию о кирпичных печах. Очень большую помощь мне оказала литература и диск Издательского дома «Гефест-Пресс». Когда я приехал в

редакцию, меня попросили описать процесс строительства своего детища. Вот я и стараюсь выполнить этот заказ. Как получилось, судить читателям. Сам я по профессии нейрохирург, как видите, от строительства довольно далёк, но «не боги горшки обжигают».

Приобрел я себе конструктор для моделирования и конструирования печей. Клад я кирпичики на шпатлёвку, так мне казалось более правдоподобно, но это занятие было каким-то отвлечённым и быстро мне наскучило, однако определённый опыт я всё же приобрёл.

Первоначально я нацелился на каминную печь. Хотелось живого огня в доме и тепла в достатке, и всё это — в «одном флаконе». Думал, что такое объединение — перспективно и выполнимо. Но постепенно появились и негативные стороны этого проекта. Мощности печи, соединённой с камином, не хватало для обогрева всего дома. Дымообороты оказывались скрытыми в массиве сооружения. Даже если дымообороты выходили на заднюю стенку печи рядом с камином, их было мало, не более трёх. Иначе конструкция получилась очень большой и поместить её даже в пустом доме — весьма проблематично. Необходимо было проектировать печь специально по месту. В конечном счёте я от этой затеи отказался и постепенно проникся колпаковыми печами.

Всю подробную информацию о них я почерпнул на сайте И.В. Кузнецова www.stove.ru и решил, что если и буду делать печь, то только его конструкции. Далее начались мучительные поиски подходящей модели из большого списка. Задача стояла и простая, и сложная одновременно. Печь должна обогревать практически весь первый этаж, а это — кухня, зал и спальня. Квадратная в плане печь мне казалась маленькой по теплоёмкости, а продолговатые печи как-то не подходили по месту топки. После долгих раздумий я остановился на модели ОВИК 28. Название и нумерация печи мне до сих пор абсолютно непонятны (по-видимому, расшифровывается, как отопительно-варочная Игоря Кузнецова).

В этой конструкции всё меня устраивало: и длина печи в 6 кирпичей, и её толщина в 2,5 кирпича, наличие плиты, и



расположение топки (на кухню). К весне я изучил порядовки, постарался осознать и прочувствовать ход газов внутри печи, то есть готовился теоретически. Далее предстоял самый ответственный этап — практический.

Фундамент для печи я предусмотрел ещё на этапе проектирования дома, прямо в его центре. Фундамент печи у меня оказался связанным с фундаментом дома. Потом я прочитал, что этого делать нельзя, но было уже поздно. Местные жители уверяли меня, что в этом ничего страшного нет, так как грунт — непучинистый, а верховых вод нет и в помине. Надеюсь, что такое построение фундамента печи не приведёт в дальнейшем к печальным последствиям.

По периметру бетонного фундамента печи сделана кирпичная кладка до уровня чистого пола. В центр засыпан песок, по которому уложена бетонная стяжка. Таким получилось основание моей будущей печи.

Недели две я изучал с помощью Интернета вопрос глиняных смесей. Решил, что изобретать новое не буду, что пользоваться надо только готовой смесью. Обычную смесь на основе красной глины найти в Москве мне не удалось. Из всего многообразия смесей я выбрал продукцию фирмы «СЭВ» из Боровичей. Пришлось снарядить «экспедицию» прямо на завод, а это — 580 км в один конец. Загрузил полный прицеп и решил проблему раз и навсегда. Только при транспортировке мешки не должны касаться бортов и каких-либо выступающих частей, так как оболочка очень быстро протирается и смесь начинает лететь по ветру.

Кирпичи купил витебские, хорошие, полнотелые. Внешне они вроде бы одинаковые, но первое впечатление оказа-



лось обманчивым. Хотя результатов труда это не испортило.

Колоть кирпичи я не умел, поэтому приобрёл «болгарку» и алмазные диски диаметром 125 мм для сухого реза по камню. Так я полностью решил вопрос с половинками, четвёрками и всеми остальными нестандартными размерами кирпичей.

Внимательно разглядывая кирпичи, я пришёл к выводу, что основные неровности, мешающие вести кладку из-за особенностей формовки, расположены по рёбрам кирпичей. Поэтому я каждый кирпич предварительно обрабатывал «болгаркой». Не знаю, насколько это оправдано, но я это делал.

Вот и наступил торжественный момент — кладка основания. На подготовленный фундамент я уложил кусок рубероида, на него налил глиняного раствора, на который стал укладывать первый ряд кирпичей (фото 1). При этом



старался выдержать одинаковую толщину швов, горизонтальность рядов и правильность углов. Вроде получилось, но уложиться в миллиметры, которые рекомендуют все мастера, мне не очень удалось. На первых рядах кладки я ещё очень плохо чувствовал раствор, и у меня получалась очень разная по густоте смесь, что отражалось на толщине швов. Так, от ряда к ряду, приобретал я сноровку и опыт. Местами швы были то тоньше, то толще, получалась преходящая негоризонтальность и углы были немного кривоваты. Но в целом кладка была ровной. Укладывая очередной кирпич на место, я мысленно писал эту статью и давал рекомендации. А когда закончил кладку печи, так и вспомнить особенно было нечего.

Печные приборы я заделывал в кладку при помощи полосок из оцинкованной стали. Как это выглядит, хорошо видно на **фото 2**. Приборы по периметру оборачивал мокрым шнуровым асбестом.

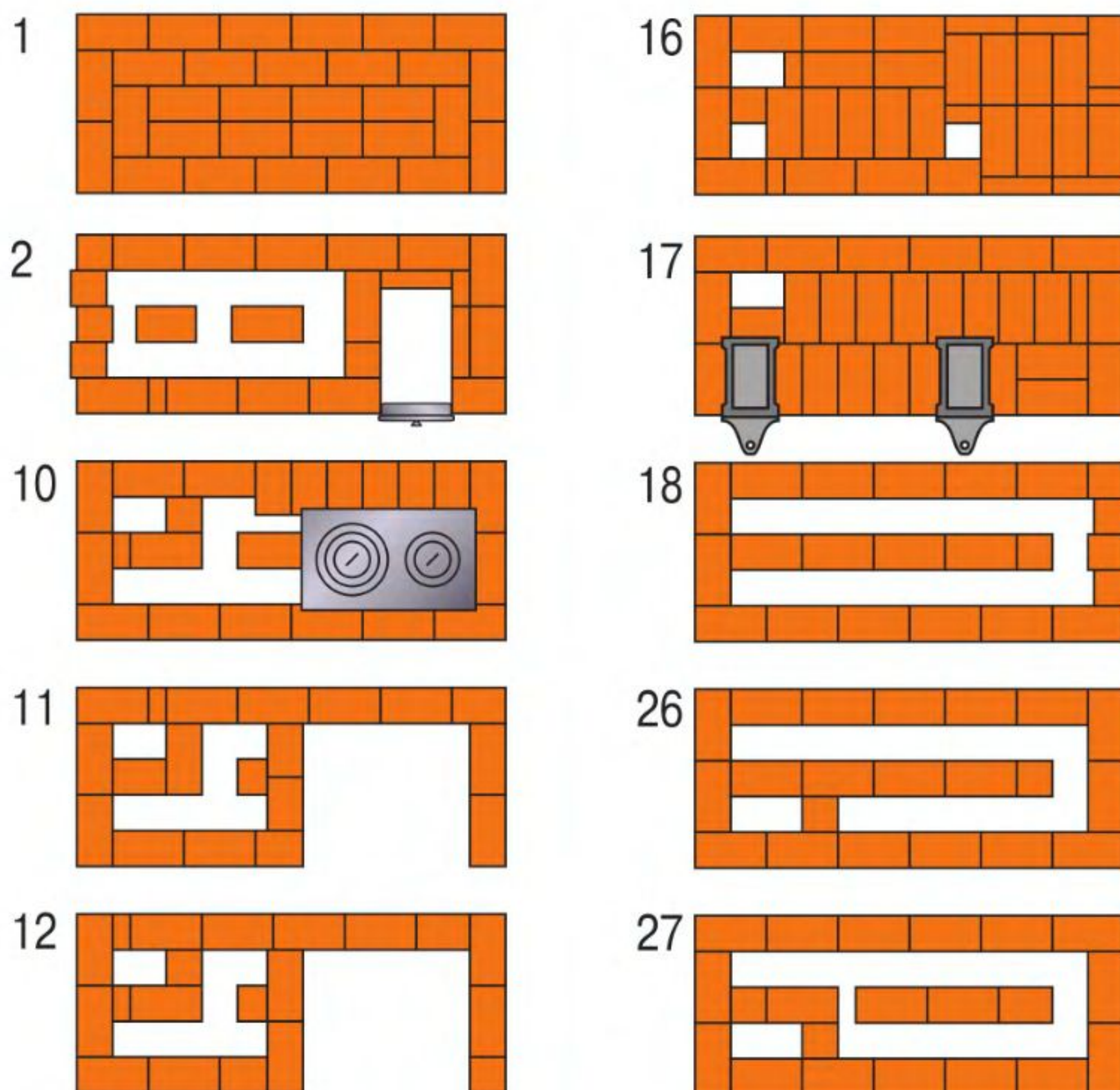
По ходу дела приходилось вносить изменения в порядовки и даже немного в конструкцию. Очень долго я соображал, как выполнить футеровку топки, какой ширины сделать сухой шов. При кладке топки и установке дверки пришлось выложить дополнительный ряд, так как топочная дверка оказалась выше предполагаемой на один кирпич (**фото 3**).

Полностью был переработан ряд, в котором находилась плита. По авторским порядовкам никакая плита просто не

помещалась. Пришлось по месту поперечно уложить кирпичи по размеру имеющейся у меня плиты. В кирпичах по периметру был выбран паз в виде четверти такой глубины, чтобы после укладки асбеста плита располагалась заподлицо. При укладке плиты на место оказалось, что опорный столбик в центре колпака стоит не на своём месте. Пришлось столбик перемещать, чтобы край плиты лёг на него. Черновой вариант размещения столбика хорошо виден на **фото 4**.

После того, как плита легла на место, остальные кирпичи ряда были уложены окончательно, тычковые кирпичи опилены заподлицо. Так мне удалось импровизация по укладке плиты.

Далее, по требованию женщин пришлось добавить два ряда кирпичей над плитой, так как иначе нельзя было ничего поставить на плиту при заданной высоте проёма. Тем самым высота первого колпака оказалась немного больше, чем заложено по чертежам. Первый колпак я



Ключевые ряды и основные разрезы отопительно-варочной печи И. Кузнецова – ОВИК 28.



перекрыл двойной сплошной кладкой.

Потом приступил к кладке второго колпака. И опять мне приходилось бороться за горизонтальность рядов, вертикальность и правильность углов. Так ряд за рядом, абсолютно один я полностью сложил весь массив печи (**фото 5**).

По габаритам печь получилась очень даже большой, высотой практически под потолок и закрывала большую часть проёма. Все, кто заходил в наш дом, говорили, что печь — слишком большая и таких в округе никто никогда не делал.

После возведения основного массива я настолько устал от этого процесса (строительство происходило во время летнего отпуска практически всё лето), что взял тайм-аут на некоторое время.

Незаметно печь высохла, а трубы-то — нет и проверить печь в деле не представлялось возможным.

Я ходил вокруг печи, смотрел на перекрытие, на крышу и чем больше я это делал, тем меньше чувствовал себя уверенным в том, что самостоятельно смогу возвести трубу, провести её через все перекрытия и вывести на крышу.

Начитавшись огромного количества литературы, посещая рынок стройматериалов, я решил, что буду делать трубу по современным технологиям. Для этого купил трубы из нержавейки и приготовился возводить комбинированную конструкцию в виде металлической центральной трубы с теплоизоляцией вокруг неё из минеральной ваты и с наружной оболочкой из газобетона.

Такой я себе представлял будущую трубу. Но у меня появились мысли об отоплении второго этажа. После долгих раздумий и совещаний с домашними я решил, что на втором этаже будут стоять две газогенераторные печи типа «Синель». Для отвода дыма планировал в состав основной трубы ввести ещё две, — для каждой «Синели» отдельно.

Время шло, постепенно приближалась осень, а трубы не было. К счастью, в деревню приехала бригада печников из Белоруссии. По настоянию жены я их пригласил для консультации и решения наболевшего вопроса.

Они очень быстро определились с объёмом работ, да и цена меня устраивала.



Оперативность, с которой было всё сделано, меня просто шокировала. Была полностью выложена кирпичная труба. С уровня перекрытия второго колпака они вывели двойную трубу: одну — прямо из печи, вторую — для «Синелей». На необходимой высоте от чистого пола вмуровали два входных патрубка (**фото 6**), на уровне потолка второго этажа поставили заслонку, после которой пошла одна общая труба для всех печей (**фото 7**). Получилось просто и очень логично. А как я фантазировал!

После возведения трубы (**фото 8**) наступил самый ответственный момент — первая топка. Тяга оказалась просто замечательной, практически при закрытом поддувале. Дымления не было, даже после совсем небольшого количества сгоревших дров массив печи прогревался равномерно и очень долго остывал. Результат превзошёл все ожидания, и мои труды были вознаграждены. После того, как печь была введена в действие, любимая тёща согласилась жить на даче до холодов. Тепло от печи — очень мягкое, и равномерно идёт обогрев всего дома. Дров она требует совсем немного. Одно только неудобство — короткая топка. Поэтому приходится при заказе дров указывать наибольшую длину поленьев.



Вот и вся история по возведению своими руками кирпичной печи конструкции И.В. Кузнецова. Сохранилось чувство гордости за свой труд, ведь я это сделал сам! Подтверждается истина: — не бывает состояния «не могу», чаще бывает «не хочу».

После полного высыхания массива печи её полностью отмыли от глиняного раствора и вышла такая красавица, что любо-дорого посмотреть. Правда, если очень внимательно присматриваться, можно отметить неравномерность швов, некоторую негоризонтальность рядов и последующие попытки (небезуспешные) её выровнять. В целом массив — ровный и очень хорошо греет. Главный мой критик и оценщик — жена — полностью одобрила и благословила меня на дальнейшие подвиги. Постараюсь оправдать её доверие!

А. ФИЛИППОВ, Москва

МАНГАЛ С КУХОННОЙ ПЛИТОЙ

Железный мангал на тонких кривых ножках постепенно выходит из моды. На загородных участках обычным сооружением становится стационарный мангал — его можно увидеть и около современного коттеджа, и по соседству со скромным шестисоточным домиком. Как правило, такие мангалы строят в едином комплексе с беседкой и под её крышей. Материалом обычно служит кирпич с отделкой или без неё.

Подобные сооружения — недёшевы. А если учесть тот факт, что кирпичная основа является чаще всего лишь декоративным обрамлением для того же самого железного мангала, то задумаешься, стоит ли приготовление шашлыка таких затрат. Но по собственному опыту знаю, что предела фантазий застройщиков не существует. И мангалы часто превращаются в целые фабрики-кухни под открытым, условно говоря, небом. К ним пристраивают дополнительный очаг для казана — ведь на свежем воздухе хорошо идёт и плов. Продумывают возможность установки вертела, пусть и небольшого, или кухонной плиты, чтобы что-то отварить, пожарить или просто разогреть. Неплохо здесь же иметь и коптильню.

А нужна ещё масса вспомогательных сооружений: рабочие столы, дровники и т.п. Так что мангал с кухонной плитой, о котором дальше пойдёт речь, построенный к тому же из витебского кирпича без отделки — это, можно сказать, скромное и притом не очень сложное сооружение.



Действительно, тепла от этого кухонного «комбайна» никто не ждёт, так что продумывать ходы или устраивать колпаки здесь не нужно. Главное, чтобы дым не летел в лицо при жарке мяса, да чтобы мангал радовал глаз и его можно было, не стыдясь, продемонстрировать гостям.

Первый вопрос решается за счёт соблюдения нужных соотношений размеров топки и просвета трубы (площадь сечения трубы должна составлять не менее 12% от площади входного отверстия топки), а также устройства каминного зуба для улучшения тяги, что немало важно при не очень высокой трубе. Остальное зависит от общих пропорций, качества кирпича и «архитектур-

ных» деталей: арок, выпусков, поясков и так далее.

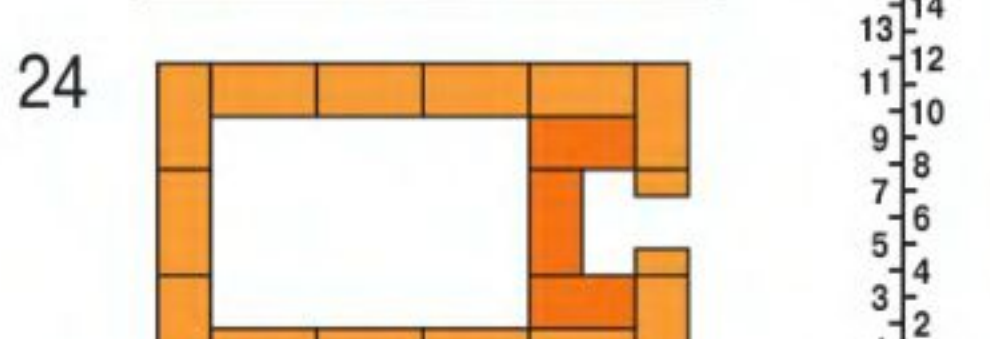
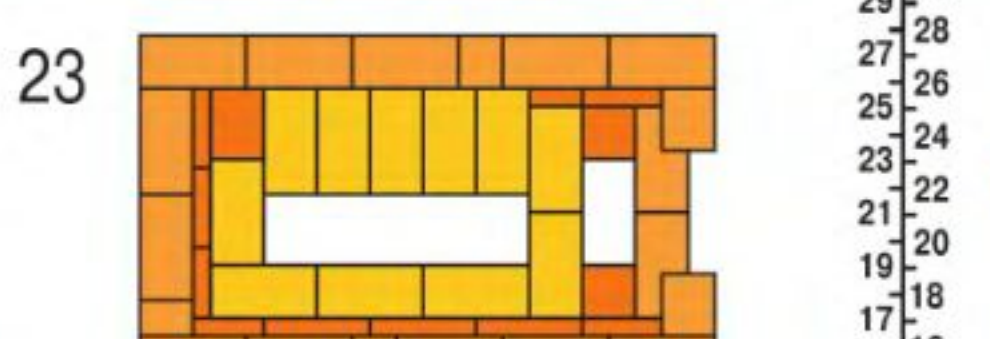
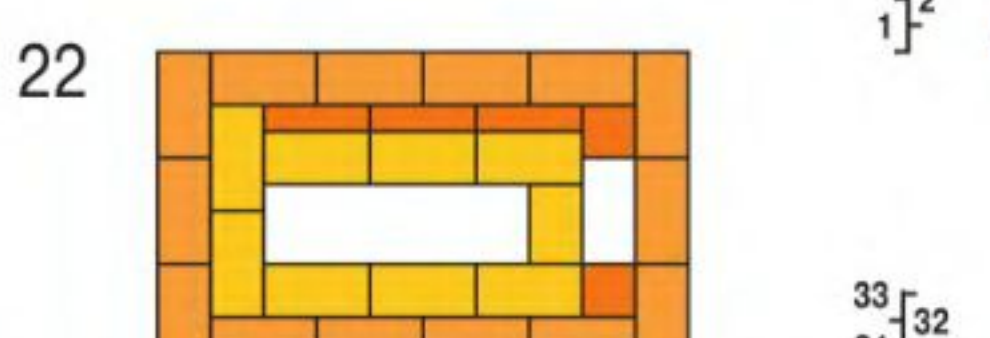
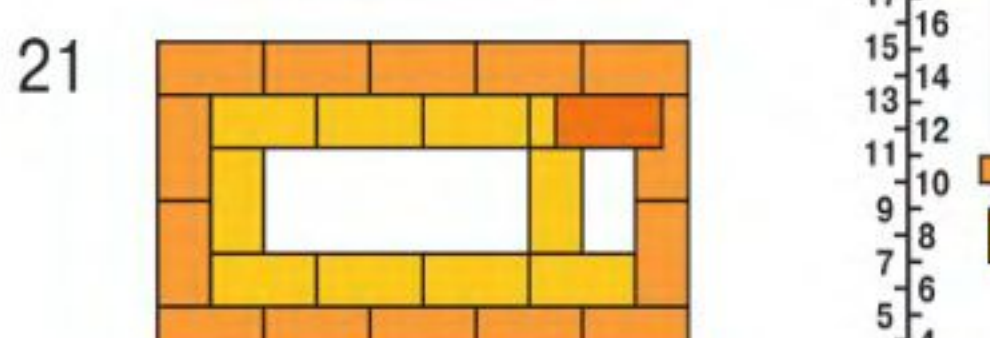
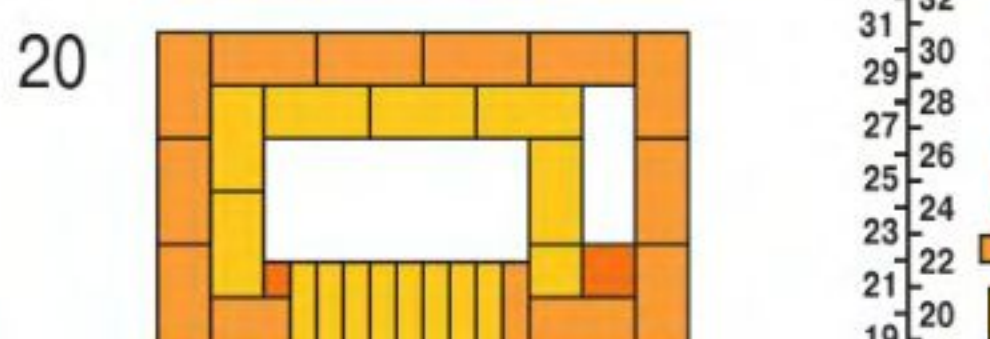
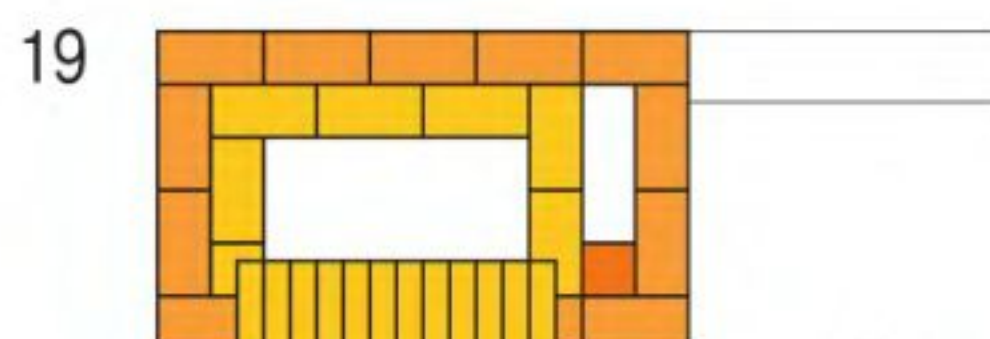
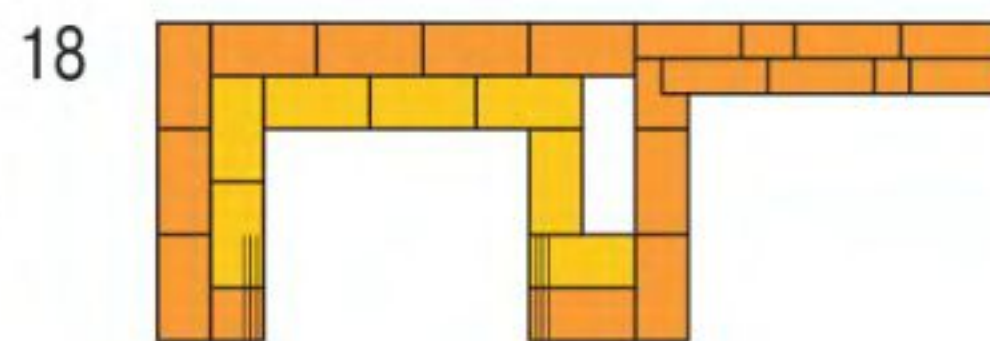
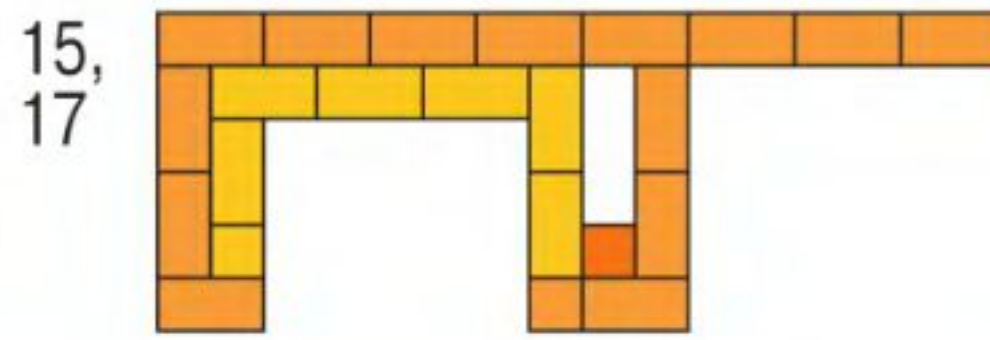
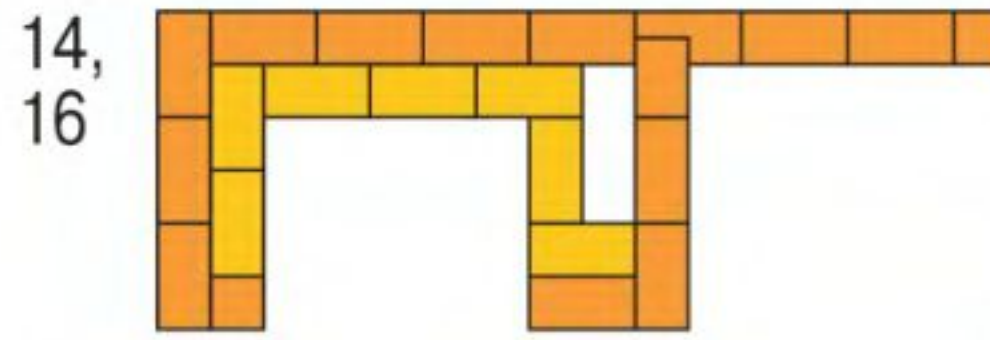
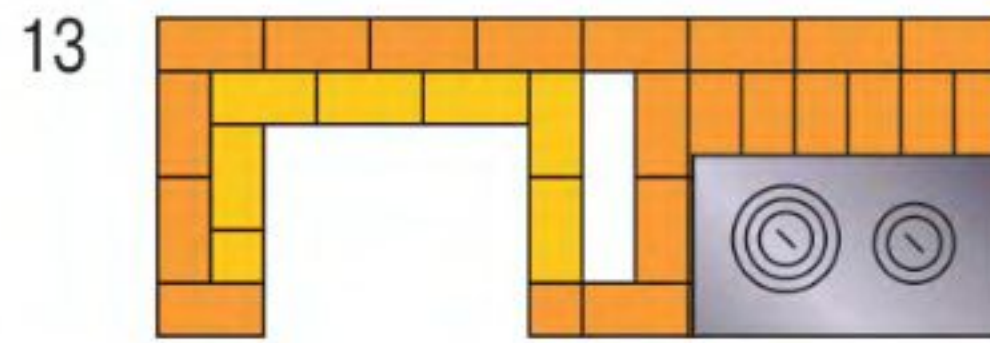
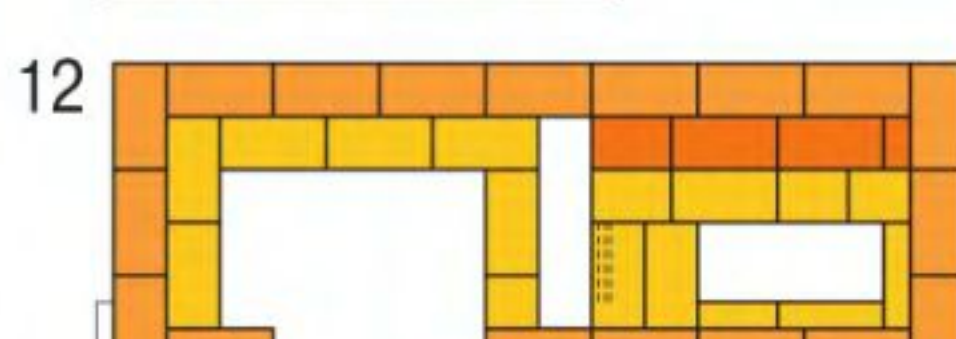
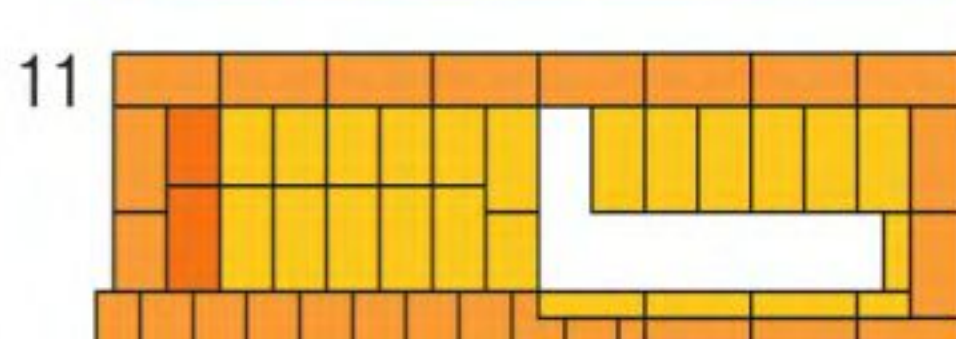
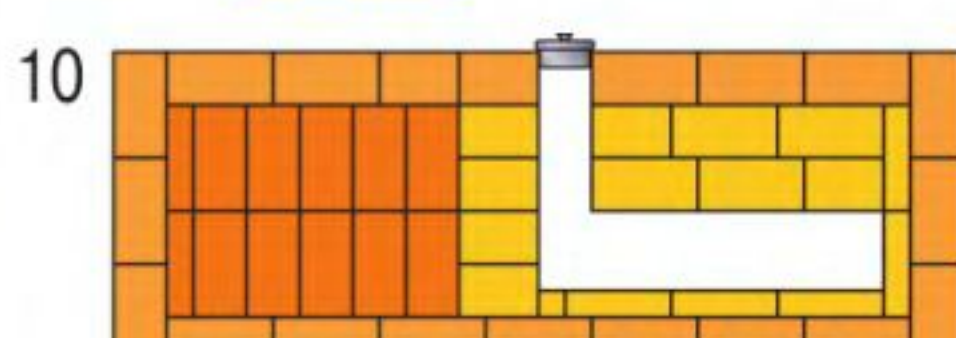
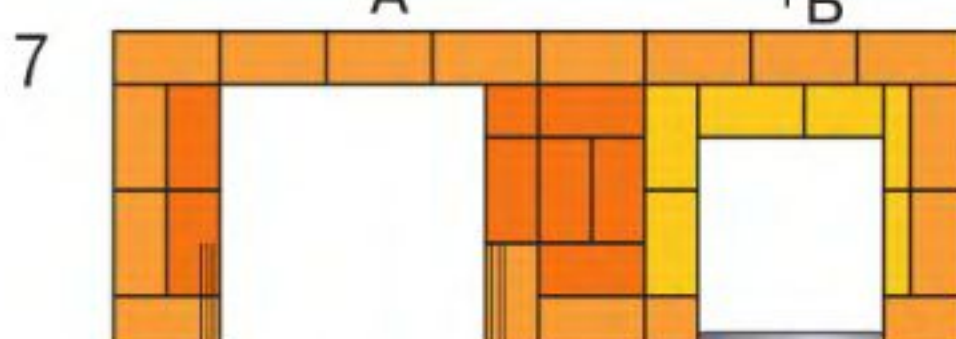
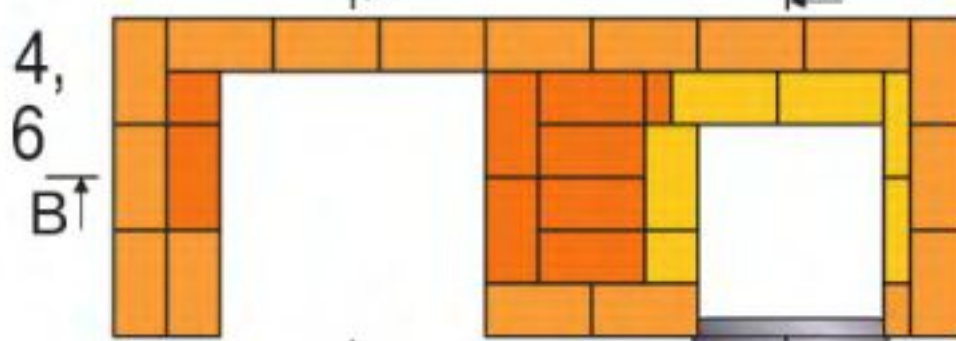
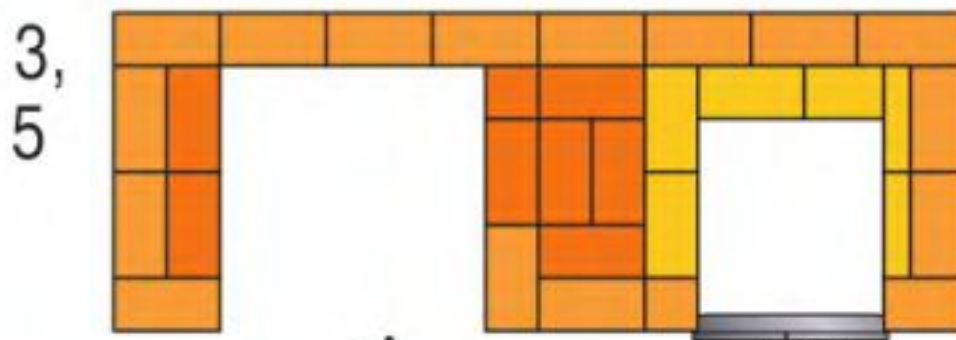
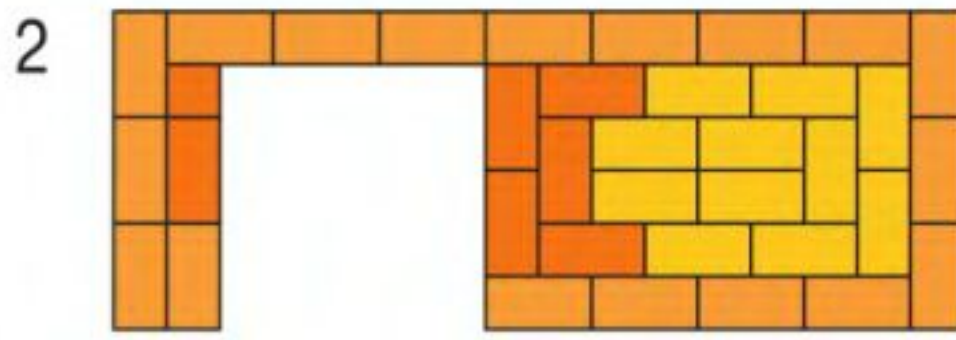
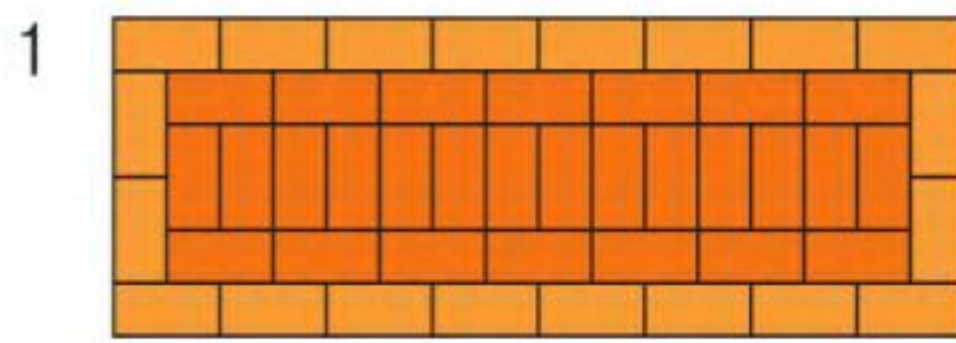
В нашем мангале делу украшения служат и финские печные приборы: двухстворчатая дверца со стеклом и плита. Покупка последней вынудила немного переработать конструкцию печки, выложив на задней стенке топки что-то вроде каминного зуба (см. сечение **Б-Б**). Это связано с тем, что устанавливать финскую плиту лучше на внешний край кирпича, а не на внутренний, как ставят плиту отечественного производства. И для перекрытия топки глубиной в полтора кирпича ширины плиты (410 мм) не хватило. Пространство между плитой и задней стенкой заложено плиткой, напиленной из витебского кирпича, — в противном случае плиту легко было бы сдвинуть с места. Все зазоры между плитой и кладкой уплотнены базальтином.

Из-за использования высокой красивой дверцы потребовалось внести изменения в конструкцию мангала. Пришлось отказаться от поддувала и колосниковой решётки, поскольку в противном случае плита оказалась бы слишком высоко и работать возле неё было бы неудобно. Благо, что отверстия в нижней части дверцы позволили это сделать.

Створки дверцы на время работ лучше снять, чтобы случайно не разбить стекло, а рамку заклеить скотчем.

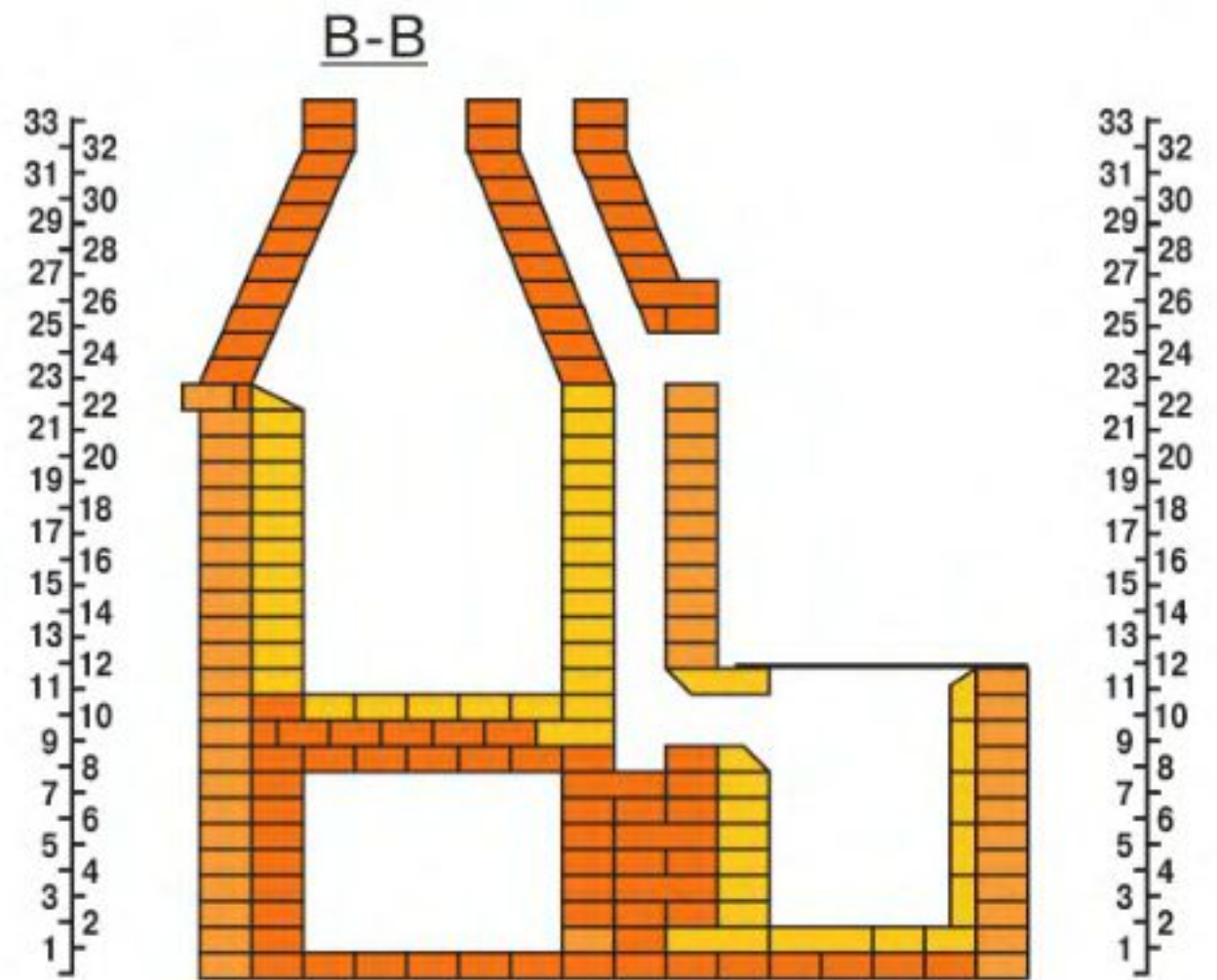
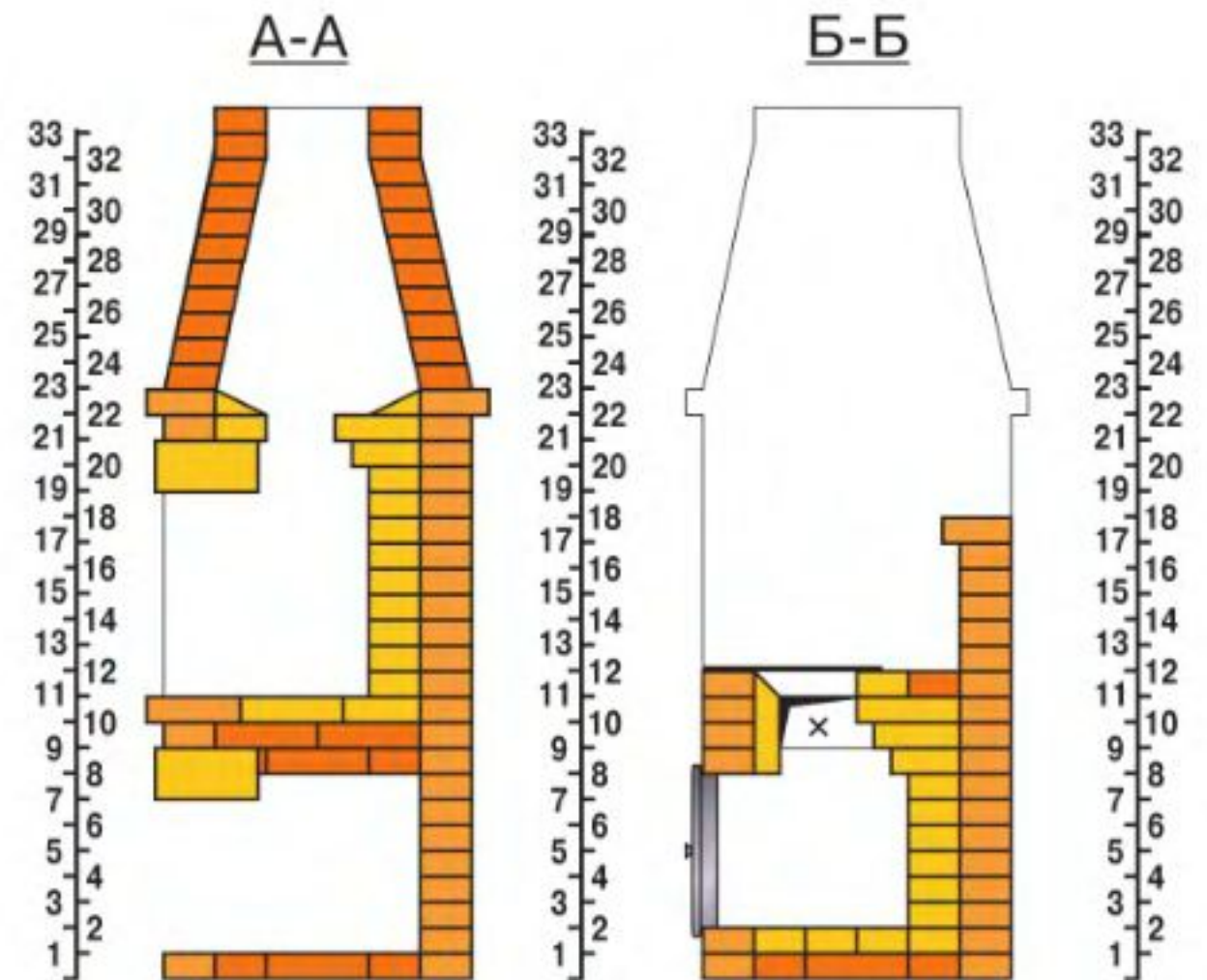
По просьбе хозяев в трубе оставлено отверстие для самоварника. Найти в магазинах и на рынках самоварник, к сожалению, не удалось. Но когда он будет изготовлен на заказ, его установят на отведённое место.





Материалы и приборы, использованные при строительстве мангала

Кирпич печной (витебский) — 450 шт.
 Кирпич строительный рядовой — 180 шт.
 Кирпич Ш-8 — 175 шт.
 Кирпич Ш-47 — 26 шт.
 Мертель — 150 кг.
 Цемент — 200 кг.
 Глина шамотная — 40 кг.
 Песок — 0,1 м³.
 Уголок стальной 40x40 мм — 4 пог.м.
 Плита чугунная 410x710 мм — 1 шт.
 Дверца топочная 410x410 мм — 1 шт.
 Дверца прочистная 140x140 мм — 1 шт.
 Базальтин (картон) — 4 листа.
 Асбест (картон) — 1 лист.



Порядовки и сечения мангала



Вид мангала сбоку.

Для арок, перекрывающих проёмы дровника и топки мангала, были использованы шамотные клиновидные кирпичи Ш-47. Тринадцать таких кирпичей хорошо «ложатся» над проёмом в два с половиной кирпича. Для наружной кладки я использовал витебский кирпич, топливники дополнительно обложил шамотным, а в остальной кладке применил рядовой полнотелый кирпич.

Кладку шамотным и витебским кирпичом в местах предполагаемого сильного нагрева вёл на мертеле с добавлением небольшого количества цемента для увеличения влагостойкости раствора. Для кладки остальных частей мангала и трубы использовал цементный раствор. Таким же раствором оштукатурил дымовую камеру.

Между наружными стенками и шамотной футеровкой в топках был устроен температурный шов, заложенный базальтином.

На рисунке показаны порядовки печи до дымовой камеры, схема кладки которой изображена на сечениях.

Высоту этой камеры при необходимости можно уменьшить на один-два ряда. Например, если нужно «подвести» мангал под более низкую крышу. С этой же целью и в таких же пределах можно уменьшить и высоту топливника.

В нижней части дымохода плиты (ряды 9 и 10) установлена прочистная дверца. Чистить дымоход мангала можно через топочное отверстие.

Строительство этого мангала предшествовало сооружению беседки, что, конечно же, — неправильно. Отсутствие крыши вынуждало постоянно прерывать работу, укрывать кладку плёнкой (перед угрозой возможного дождя или вечером), а это увеличило сроки строительства.

Когда беседка, наконец, будет сооружена, мангал окажется под защитой её крыши, а на трубу будет установлен металлический колпак. Оставлять кирпичный мангал под открытым небом не следует, так как это приведёт к его быстрому разрушению.

Николай Бубнов, Москва

Издательство «Гефест-Пресс» приступило к выпуску уникальной практической серии для умелых рук «ДЕЛАЕМ САМИ»

Первая книга серии — «Камины, печи, барбекю» поступила в продажу. Всё, что вы в ней увидите, — реально существует, живёт и действует, и что характерно — сделано руками людей самых разных профессий, возраста и опыта.

Книга рассказывает о создании домашних очагов различного назначения — от простых каменок или грилей до комбинированных печей и изящных каминов. Здесь — все подробности: от макетирования, конструирования и дизайна до чётких порядовок, технологии кладки и эксплуатации печей и каминов.

Материал изложен ясно и просто, с множеством цветных фотографий, рисунков и чертежей.



Приобрести книгу «Камины, печи, барбекю» можно в книжных магазинах «Библио-глобус», «Молодая гвардия», на книжной ярмарке в «Олимпийском» г. Москвы, в интернет-магазинах OZON, My shop или через «Почтовый магазин» по адресу: 107023, Москва, а/я 23, тел. (499)369-7442, e-mail: post@novopost.com
Стоимость книги с учётом почтовых расходов: по предоплате — 450 руб.; наложенным платежом — 480 руб.
Наши реквизиты: р/с. 40702810602000790609 в АКБ «РосЕвроБанк» (ОАО), г. Москва, к/с. 30101810800000000777, БИК 044585777, ООО «Гефест-Пресс» ИНН 7715607068, КПП 771501001

РУССКАЯ ПЕЧЬ С ПОДТОПКОМ

Русские печи, по мнению многих, — агрегат малоэффективный, излишне громоздкий и вообще — устаревший. Действительно, КПД их (30-35%) лишь немногим больше, чем у каминов, и гораздо меньше, чем у отопительных печей и, тем более, — у современных металлических печей заводского изготовления, для которых производители указывают КПД выше 90%.

По размерам русская печь многим покажется очень большой. Она объёмнее не только «голландок» или «шведок», но и «комбайнов», совмещающих в себе печь с камином.

Кроме того, топка русской печи расположена высоко (около 80 см от пола) и нижняя часть печи (подпечье) не прогревается. Это приводит к тому, что в комнате не происходит вертикальной циркуляции воздуха, который расслаивается, и в результате холод скапливается у пола, а тепло — у потолка. Поэтому на печи лежать — жарко, а спрыгнешь с лежанки и... как будто нырнул в прорубь.

Возникают у современных застройщиков к русской печи и другие «претензии». Но есть и рьяные защитники русской печи. Они полагают, что за возможность полежать на тёплой печи, погреть косточки можно пожертвовать лишней охапкой дров, которых в России пока хватает. Или, что каша и щи, приготовленные в печи, не идут ни в какое сравнение с тем,

что можно приготовить на газовой или электрической плите.

А уж про пироги из русской печи, про топлёное молоко и тому подобные радости жизни — о них защитники традиционных устоев могут говорить часами. А для более эффективного обогрева помещения к русской печи можно пристроить подтопок. К тому же и усовершенствованных типов печи известно много. Например, ещё в 1927 г. Наркомзем СССР объявлял Всесоюзный конкурс на проект русской печи улучшенной конструкции. И участвовали в этом конкурсе не рядовые печники. Так, призовые места заняли печи, разработанные настоящими специалистами: одна — во Всесоюзном теплотехническом институте имени Дзержинского и вторая — инженером-металлургом В.Е. Грум-Гржимайло и изобретателем И.С. Подгородниковым. Вторая стала прародительницей известных «Теплушек» с нижним прогревом.

Кроме того, уже в те времена под-

вергалось сомнению и утверждение о малой эффективности русской печи. Чтобы выяснить фактический её КПД, в 20-е годы XX века были проведены специальные испытания. Результаты оказались интересными — даже традиционная русская печь согласно новым расчётам имеет КПД, равный 68%. А у печи с нижним прогревом эффективность использования топлива достигает 80%!

Эти доводы привели в последнее время к тому, что людей, готовых строить в своих загородных домах русские печи, становится всё больше. И русская печь постепенно занимает своё, пусть и скромное место в ряду «шведок», «голландок», каминов и современных печей промышленного производства.

Свою печь мы хотели построить максимально традиционной. Основной материал — рядовой полнотелый кирпич марки 100 под штукатурку. Правда, топки обложены шамотным кирпичом Ш-8, а свод сделан из шамотного клиновидного кирпича марки Ш-47, чего раньше, конечно же, не делали.

Для украшения печи была сделана полочка (как у каминов) над проёмом варочной камеры подтопка, спилены угловые наружные кирпичи, расширена для симметрии распушка, а вход в подпечье оформлен аркой. Главным украшением, однако, стали изразцы, на которых изображены мифические существа.

В шестке установили плиту подтопка, тепловой щиток которого расположен вдоль одной из сторон русской печи. Второй стороной печь примыкает к стене дома. Как и положено, здесь устроена холодная четверть, что сделало лежанку на полкирпича шире (её ширина и длина — 115 см).





На заднем плане — арка подпечья.



Подготовленные пяточные кирпичи — опора под свод.



Свод топки выложен клиновидными шамотными кирпичами.

Размеры лежанки были выбраны максимально большими — ограничителем служил лишь старый фундамент,



Печь готова к оштукатуриванию.

оставшийся от давно разобранной русской печи — расширять его мы не предполагали.

Не удалось, к сожалению, найти место для печурок, которые не только являются украшением печи, но и несут утилитарную функцию — нет места лучшего для сушки рукавиц. Место для печурок «перегородил» щиток подтопка.

Свод топки немного (на 5 см) поднят к задней стенке. Это вместе с небольшим уклоном в ту же сторону пода создаёт лучшие условия для горения. Но под, по просьбе хозяйки, был оставлен горизонтальным — сказалась привычка готовить на ровной плите.

Для прочности кладка около свода



Лежанка получилась широкой и удобной.



Тепловой щиток со стороны подпечья.

в нескольких местах стянута шпильками М6, а наиболее горячие ряды подтопка стянуты вязальной проволокой. Главной сложностью в последнем случае был процесс натягивания проволоки — она то повисала, то рвалась.

Для натяжения мы приматывали проволоку к саморезам, вставленным

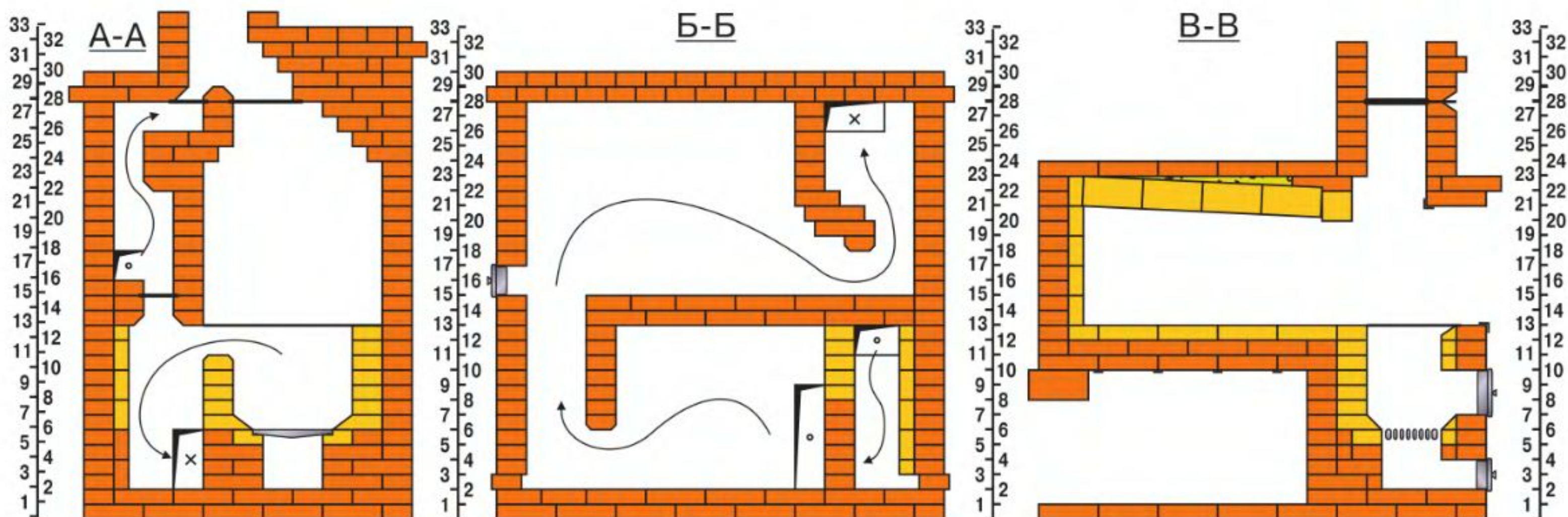
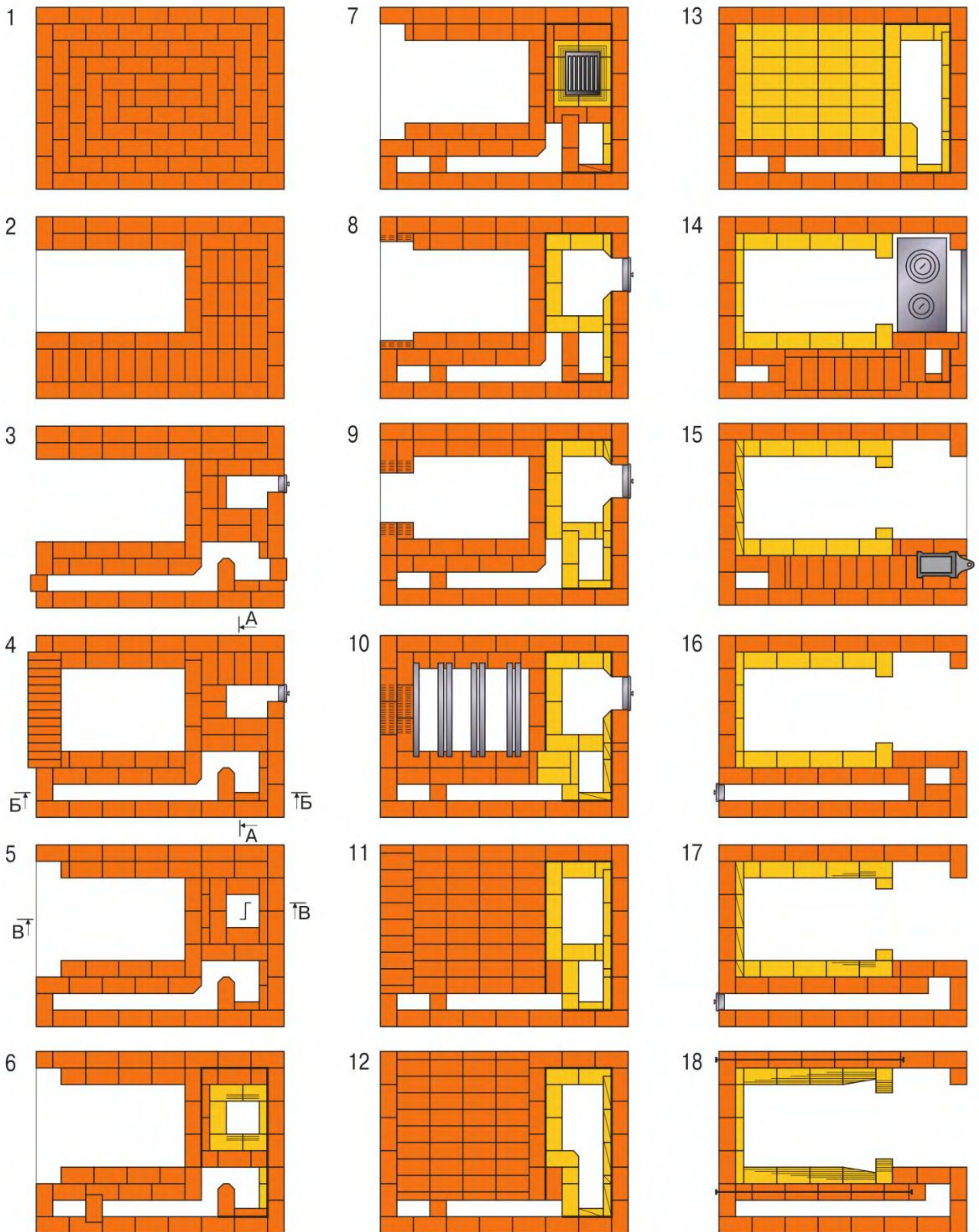


Рис. 1. Сечения печи.



Комплект для макетирования печей — 600 полистироловых кирпичиков в масштабе 1:5 с инструкцией и всеми необходимыми мелочами — поможет вам сконструировать любую печь. 8-905-578-39-62, www.maket800.narod.ru

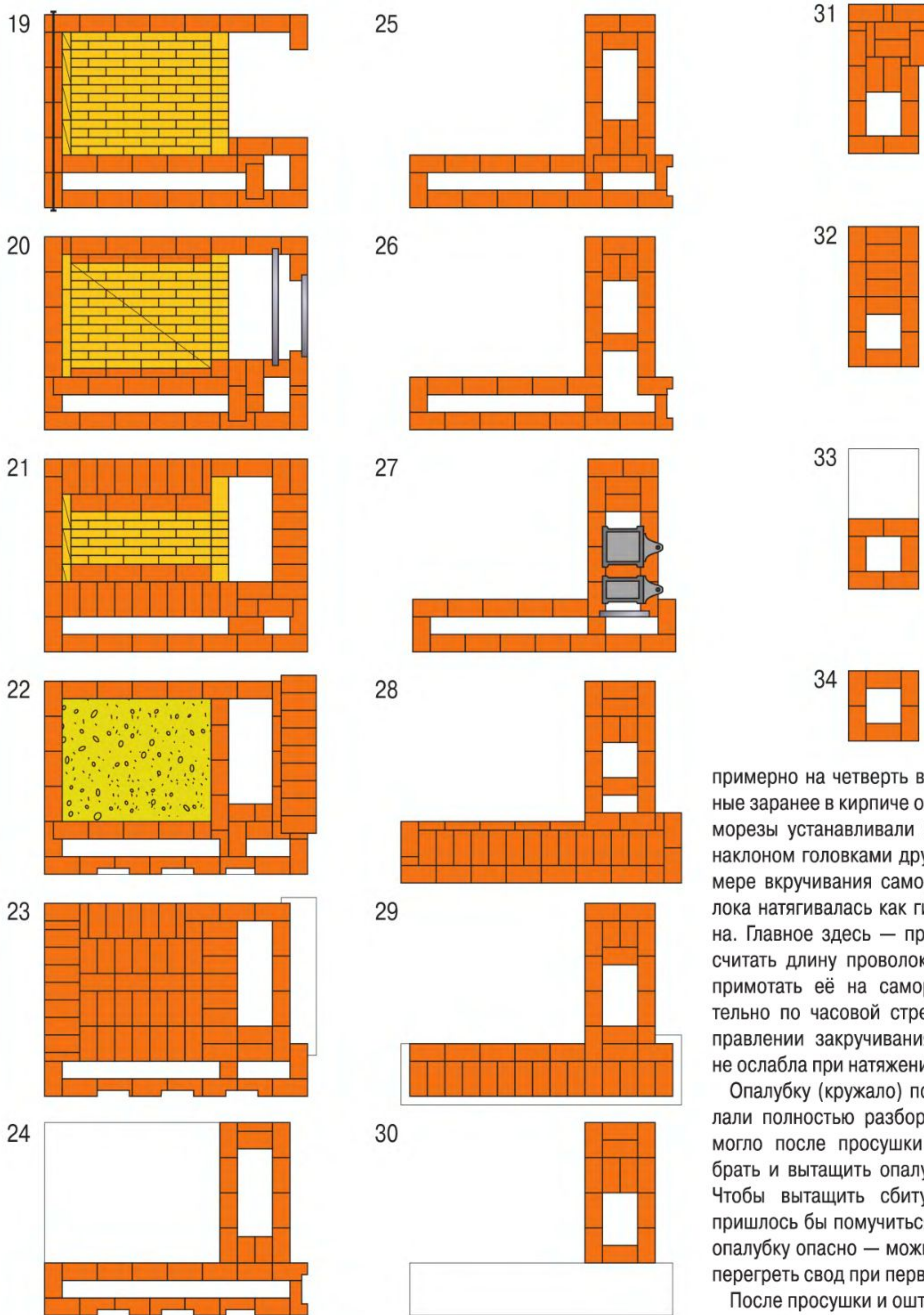


Рис.2 Порядовки русской печи.

примерно на четверть в просверленные заранее в кирпиче отверстия. Саморезы устанавливали с небольшим наклоном головками друг к другу. По мере вкручивания проволока натягивалась как гитарная струна. Главное здесь — правильно рассчитать длину проволоки и надёжно примотать её на саморезы (обязательно по часовой стрелке — в направлении закручивания, чтобы она не ослабла при натяжении).

Опалубку (кружало) под свод сделали полностью разборной. Это помогло после просушки легко разобрать и вытащить опалубку частями. Чтобы вытащить сбитую опалубку, пришлось бы помучиться. А выжигать опалубку опасно — можно ненароком перегреть свод при первой топке.

После просушки и оштукатуривания печь побелили клеевой побелкой.

Николай Бубнов, Москва

ЧЕШСКИЙ ВАРИАНТ

Года три назад мои друзья, живущие в Чехии, купили дом и переехали в деревню на постоянное жительство. Вместе с ними туда же переехала их старшая дочь Яна с мужем Витеком. Ремонт был сделан лишь в нескольких комнатах, а в остальных работы идут полным ходом и по сей день.

Дом построен около 150 лет назад и отапливается печами. Нужно сказать, что хотя деревня, как большинство населённых пунктов в Чехии, газифицирована, много домов здесь также отапливается дровяными печами. Это выгоднее, да и надёжнее, поскольку опасения, что в один прекрасный момент кто-нибудь перекроет газовый вентиль, у людей сохраняются. А климат в Северной Моравии хотя и мягче подмосковного, но всё же и здесь бывают морозы за 20°C, а снег в 2008 году лежал ещё в марте.

Две большие комнаты, которые занимают Яна с Витеком, когда-то отапливались двумя печами, которые уже давно выработали свой ресурс. Самое ценное, что в них осталось, — это старые печные приборы и изразцы. Часть изразцов, которым лет не меньше, чем самому дому, поломалась и полупалась, так что после разборки пригодных к повторному использованию набралось лишь на одну печь, пусть и несколько большего размера, чем прежняя.

Эту новую печь, которая, как предполагалось, будет отапливать обе комнаты, решили делать по-современному — вставить внутрь железную каминную топку со стеклянной дверцей. Топка должна нагревать тёплый воздух, от которого и будет тепло в комнатах. А обложить печь решили старыми изразцами.



Щиток получился простым, тёплым и симпатичным.

В Чехии отделка печей изразцами — традиционный приём. Производство красивых, разнообразных и, главное, доступных изразцов у чехов существует не одно столетие. Не прекращалось оно при народной демократии, а сейчас расцвело и по-прежнему.

Витек за разборкой старой печи.

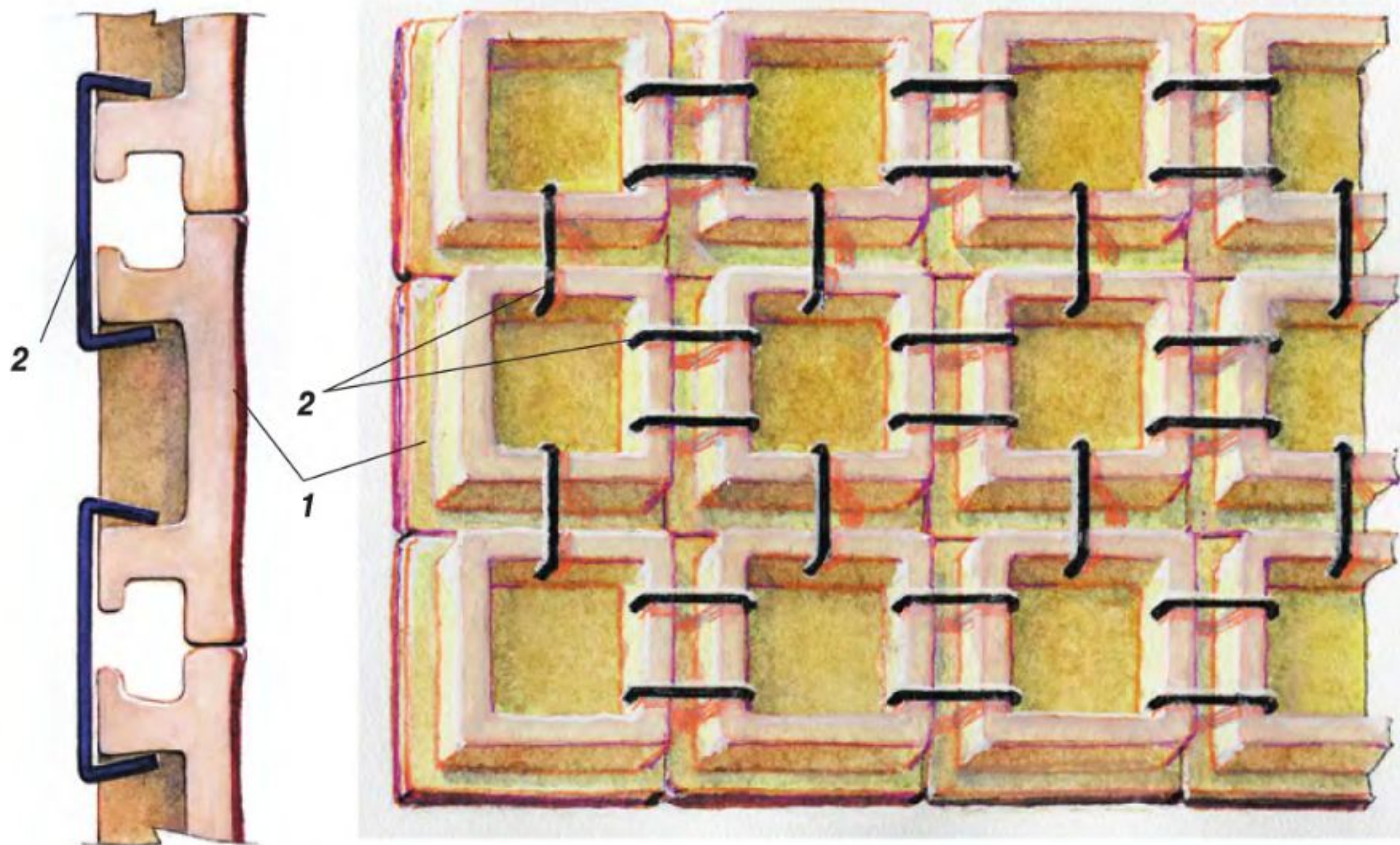
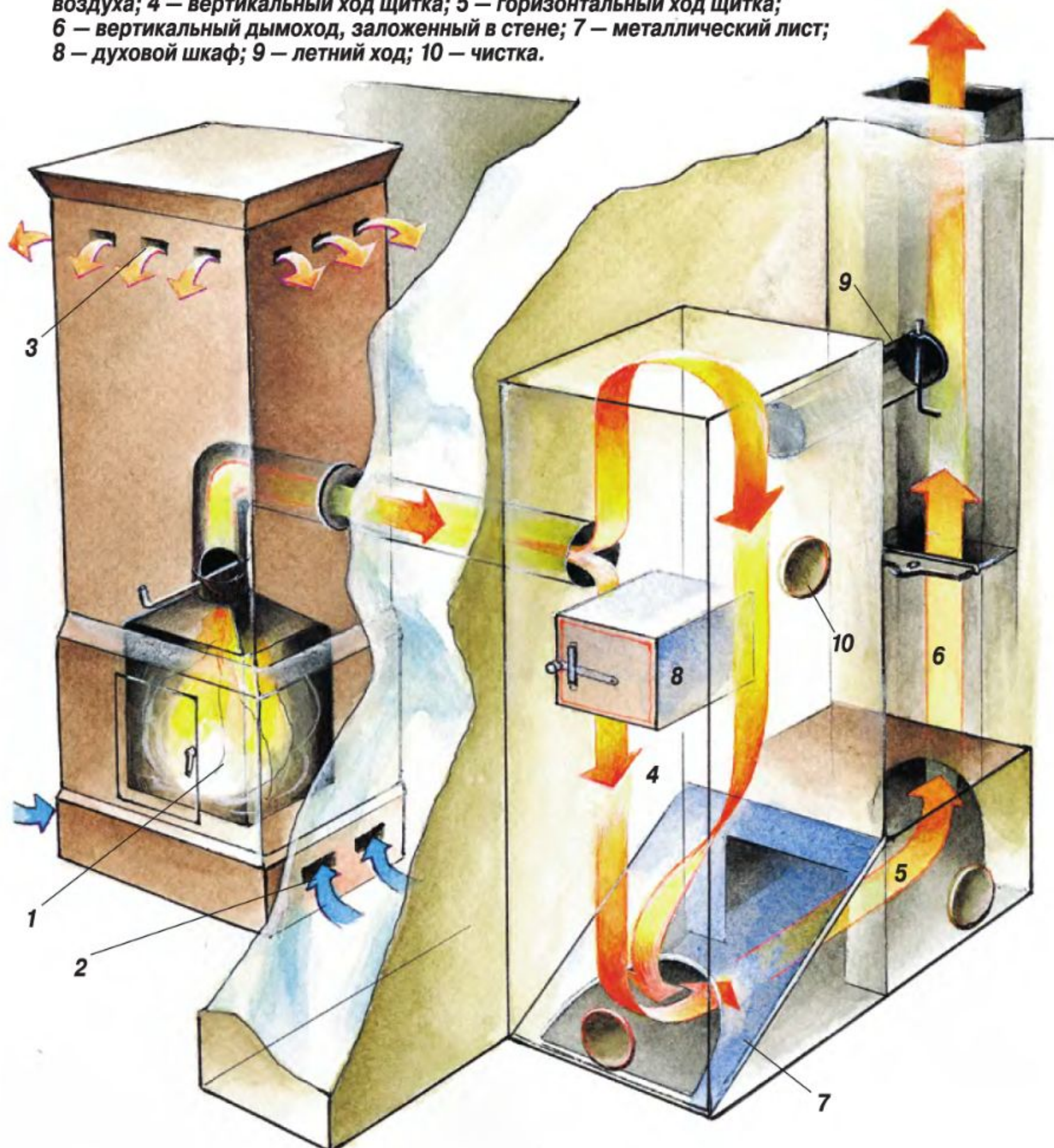


Рис. 1. Схема крепления изразцов: 1 — изразцы; 2 — металлические скобы.

Рис. 2. Схема печи со щитком:

1 — металлическая топка; 2 — место входа холодного воздуха; 3 — выход горячего воздуха; 4 — вертикальный ход щитка; 5 — горизонтальный ход щитка; 6 — вертикальный дымоход, заложенный в стене; 7 — металлический лист; 8 — духовой шкаф; 9 — летний ход; 10 — чистка.



Крепят чеши изразцы только между собой и не проволокой, а скобами из железной полосы. Порядок крепления изразцов показан на рис. 1. По мере установки изразцов румпу и зазор между соседними изразцами заполняют смесью глиняного раствора и битого кирпича. Стенка печи часто состоит только из изразцов, соединённых друг с другом. Кирпичную же стенку ставят только в топке, в местах наибольшего нагрева или там, где нужна дополнительная механическая прочность.

Но вернёмся к нашей печке. Ставить её пригласили печника-профессионала. Мастер справился со своей работой хорошо — печь получилась красивой и сидеть перед ней во время топки полюбили все обитатели дома: тепло и можно любоваться игрой огня.

Однако тепла от печи хватало лишь на одну комнату, в дальних углах второй комнаты было прохладно, а зимой появилась сырость. А тут ещё в семье родился маленький Андрейка, что побудило к принятию срочных мер по утеплению дома.

Опыт эксплуатации построенной печки показал, что слишком много тепла уходит в трубу. В топке не предусмотрен тлеющий режим, и температура отходящих газов была слишком высокой, что снижало КПД. Нужно было направить горячие дымовые газы в тепловой щиток, устроив его в соседней комнате. Стены в доме — каменные, так что пожарной опасности проход трубы сквозь них не представлял.

Щиток решено было строить собственными силами. Яна и Витек — художники, и им хотелось создать что-нибудь не только эффективное, но и интересное по форме. После про-



Благодаря Яниной тщательности при очистке, ...

должительных дебатов проект был утверждён и работа, в которой принимали участие все члены семьи, закипела.

Устроен щиток просто. Дым из печи поступает в него сверху, попадая в широкий вертикальный дымоход. По этому дымоходу горячие газы опускаются вниз, переходят в горизонтальный ход, из которого уходят в трубу, заложенную в стене дома. На горизонтальном ходу получилось укромное место для сидения (сиденье с подогревом или «сиделка», если называть его по аналогии с лежанкой).

В верхней части вертикального хода, напротив входа горячих газов, установили духовку. Чтобы заставить дым обойти внизу по наибольшему радиусу, в нижнем углу щитка поставили по диагонали лист железа с отверстием в нижней части. Кроме того, был предусмотрен растопочный ход — от верхней части щитка напрямую к трубе (рис. 2).

Щиток построили из красного кирпича, положенного на ребро. Горизонтальный ход перекрыт специальными шамотными плитами. (Обычный красный кирпич в Чехии несколько больше нашего. А шамотные плиты можно подобрать практически любого размера.)

После разборки двух печей подходящего строительного материала осталось не так уж много.



...изразцы, простоявшие в печи более 150 лет, выглядят, как новые.

Растопочный ход сделали из железной трубы. Снаружи щиток оштукатурили.

Первые топки показали, что решение было правильным — щиток равномерно и быстро нагревался, а в духовке можно было даже что-то приготовить.

Но выявились и недостатки. Щиток быстро остывал. А попытка посильнее его нагреть кончилась тем, что кое-где в кладке появились небольшие трещины.

Чтобы предотвратить увеличение трещин и появление новых, щиток обтянули металлической сеткой и оштукатурили второй раз. А для красоты сверху штукатурки на разной высоте

Современная металлическая топка обложена внутри шамотными пластинами.

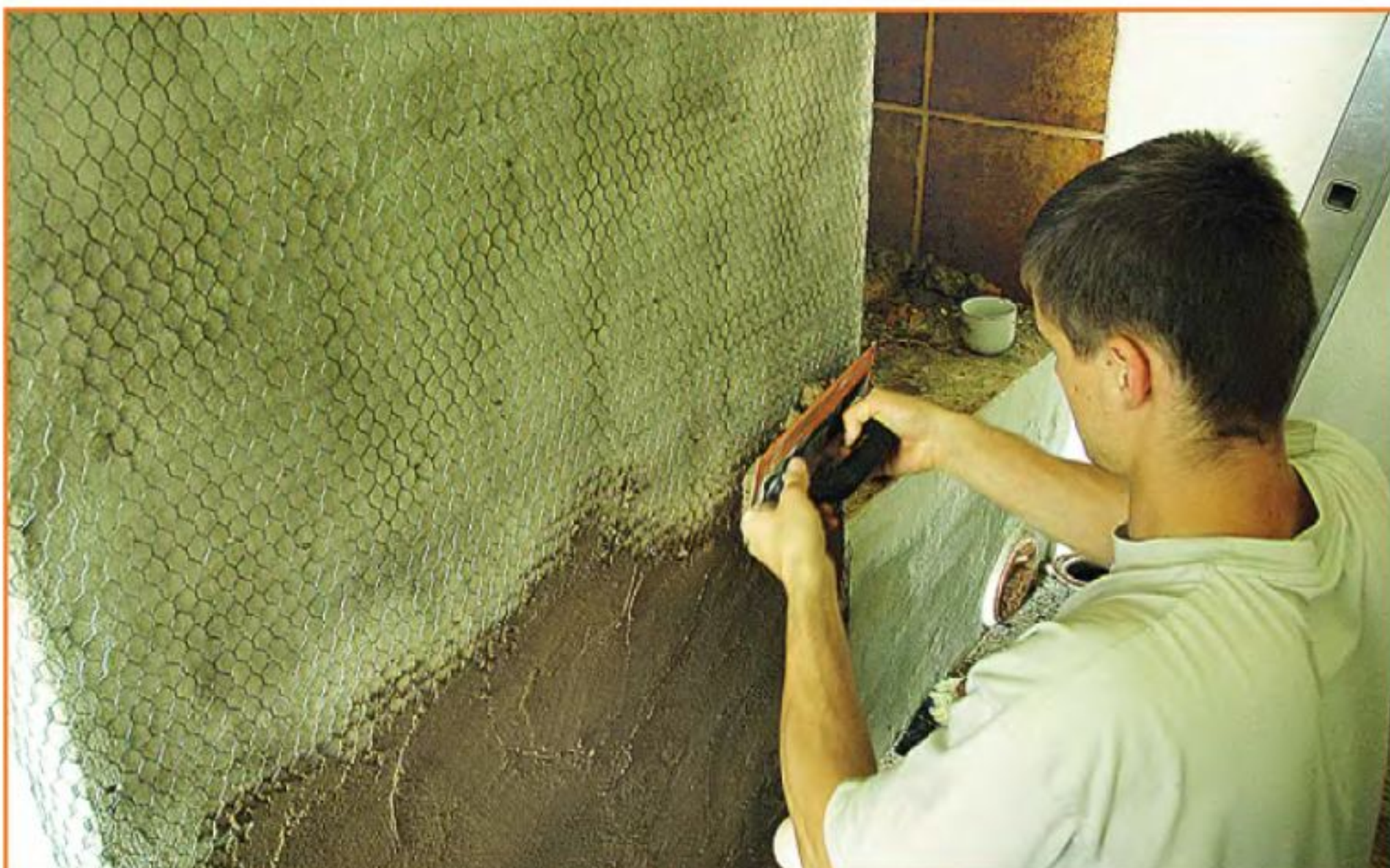




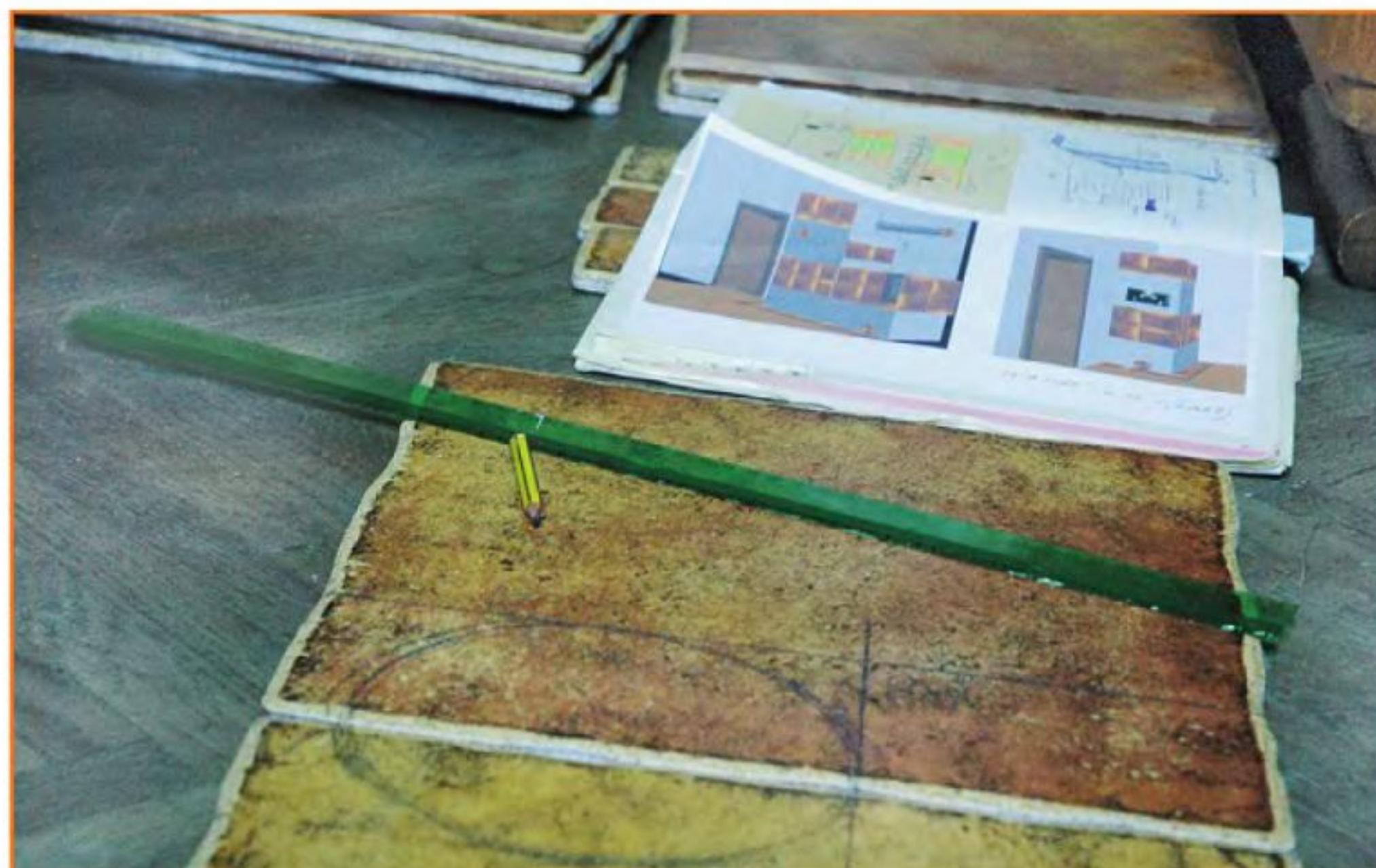
Мощности новой изразцовой печи хватило на отопление всего одной комнаты.



В реконструкции печи принимали участие все поколения семейства.



Щиток для увеличения прочности и теплоёмкости был обтянут металлической сеткой и оштукатурен.



Подгонка плиток согласно утверждённому плану.

приклеили плитку традиционных для Чехии коричневых тонов. Такую же плитку положили и вокруг щитка по полу. Своеобразным украшением служат и три заглушки прочистных отверстий круглой формы, сделанные из омеднённого железа.

В целом конструкция получилась симпатичной и эффективной. Дополнительный слой штукатурки и плитка увеличили теплоёмкость щитка. Тепла от печи стало хватать на обе комнаты, а «сиделка» является одним из самых любимых уголков в доме. Здесь можно посидеть с книгой или просто погреться зимним вечером.

Николай Бубнов, Москва

ПЕЧНЫЕ БУДНИ

Печные работы не назовёшь очень чистыми, поэтому вести их лучше прежде, чем в доме побывали плотники-отделочники и маляры. Тогда ни хозяевам, ни печнику не нужно будет волноваться о сохранности полов (часто уже не только настеленных, но и покрашенных), пропиливать потолки, защищать от царапин и вмятин современную кровлю — дорогую и не всегда прочную. А ещё можно ходить, где угодно в грязных сапогах, ронять кирпичи, проливать воду.

Но такие «праздники» случаются не каждый день. Вот и эту печь пришлось строить в условиях печных будней: в доме, где только что были закончены отделочные работы, и всё блестело и сияло первозданной чистотой ещё не обжитого нового дома. Да ещё класть её на фундаменте, не вполне соответствующем для нашей печки. Николай, хозяин дома, так объяснил это обстоятельство.

«Желание обзавестись загородным домом у нас возникло давно. И когда замаячила реальная возможность воплотить мечты в жизнь, стали форсировать события. А спешка в таких делах приводит часто к непродуманным решениям.

Так, быстро просмотрев два-три десятка типовых планировок брусковых дачных домов, мы выбрали прием-

лемый вариант и сразу запустили его в дело. В тот момент не было и мысли о капитальной печке. Только при заливке ленточного фундамента пришло озарение, что не стоит упускать такую возможность, и заодно решили залить фундамент и под печь. Строители предложили свой вариант отопительной «грубки», как они её называли, — шириной всего в 2 кирпича и длиной в 5 кирпичей. Такие печи популярны в Западной Украине. И фундамент они сделали именно под неё.

Но пока укладывали сруб и он «отставался», удалось проконсультироваться с печниками-профессионалами и подобрать отопительную печь, более подходящую для наших мест. Однако, как это водится, график работы печника не удалось согласовать со сроками проведения отделочных работ. Поэтому печнику досталась строительная площадка «повышенной ответственности» — с уже законченной отделкой».

Вот такая вышла история. Но работа есть работа, даже если хозяйке придется ежеминутно браться за веник. А чтобы как-то снизить ущерб от проводимых работ, мы принялись тщательно укрывать поверхности и в первую очередь — пол вокруг строящейся печи. В этой (да и не только в этой) работе самое активное участие приняли хозяева дома — Николай и Людмила. По опыту знаю, что

чем толще слой защитного материала, тем лучше — расстеленной газеты здесь будет недостаточно.

В этот раз в дело пошёл ставший ненужным палас, который мы разрезали и две части постелили в спальнях комнатах вокруг предстоящей стройки. В тех местах, для которых не хватило паласа, уложили плотную бумагу, а сверху паласа и бумаги дополнительно постелили полиэтиленовую плёнку. В общем, укутали полы!

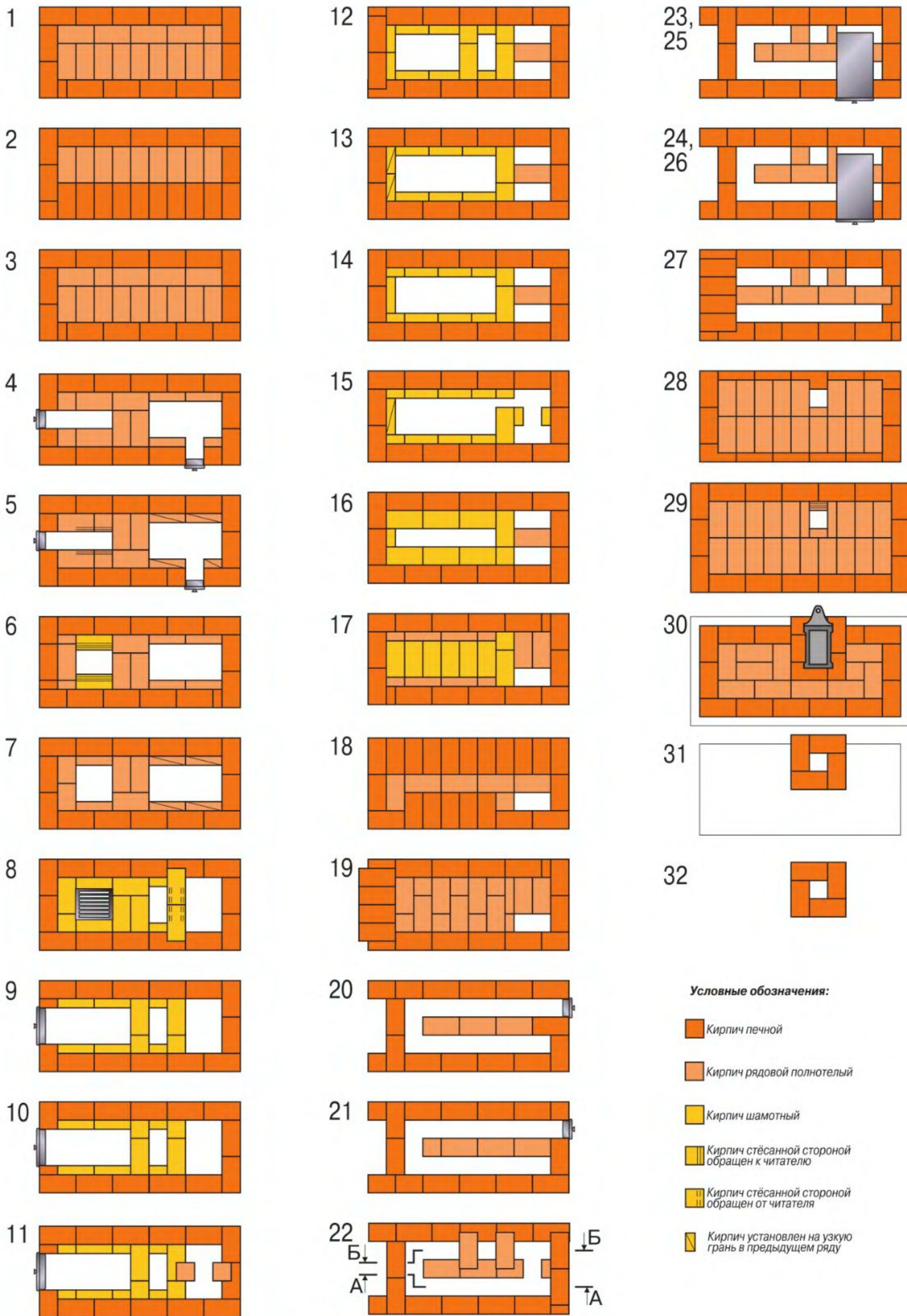
Оставшиеся небольшие куски паласа пошли на защиту ступеней лестницы на второй этаж. Чтобы они не сбивались, Николай приматывал их к ступеням скотчем, а там, где было невозможно, — применял двусторонний скотч. При переходе на второй этаж паласы, бумага и плёнка перекочевали туда же.

Чтобы не поцарапать металлочерепицу, к трапу Николай приделал колесо, благодаря чему тяжёлую конструкцию мы легко вкатили на крышу. Кроме того, под трапы настелили полиэтиленовую плёнку.

Были приняты и организационные меры для нанесения меньшего вреда полам и другим поверхностям. Так, например, весь кирпич для первого этажа я вымачивал на улице, благодаря чему полы под настилом остались сухими.

Но в уже отделанном доме есть сложности и другого порядка. Обшивка чаще







Прежде чем уложить первый ряд, надёжно защитили полы и лестницу.



Ряды нижнего яруса стянули для прочности стальной проволокой.



Футеровка топки отделена от наружной кладки слоем базальтина.



Небольшой растопочный ход обеспечит лёгкую растопку холодной печи.



Топочная камера перекрывалась шамотным кирпичом в два приёма.

всего скрывает расположение конструктивных элементов, места крепежа и так далее. Кроме того, сужена свобода манёвра при определении места расположения печки и при проходе межэтажных перекрытий, а когда ты поминутно натыкаешься пилой на незамеченные гвозди или непредвиденную балку, которую нельзя пилить по конструктивным сооб-

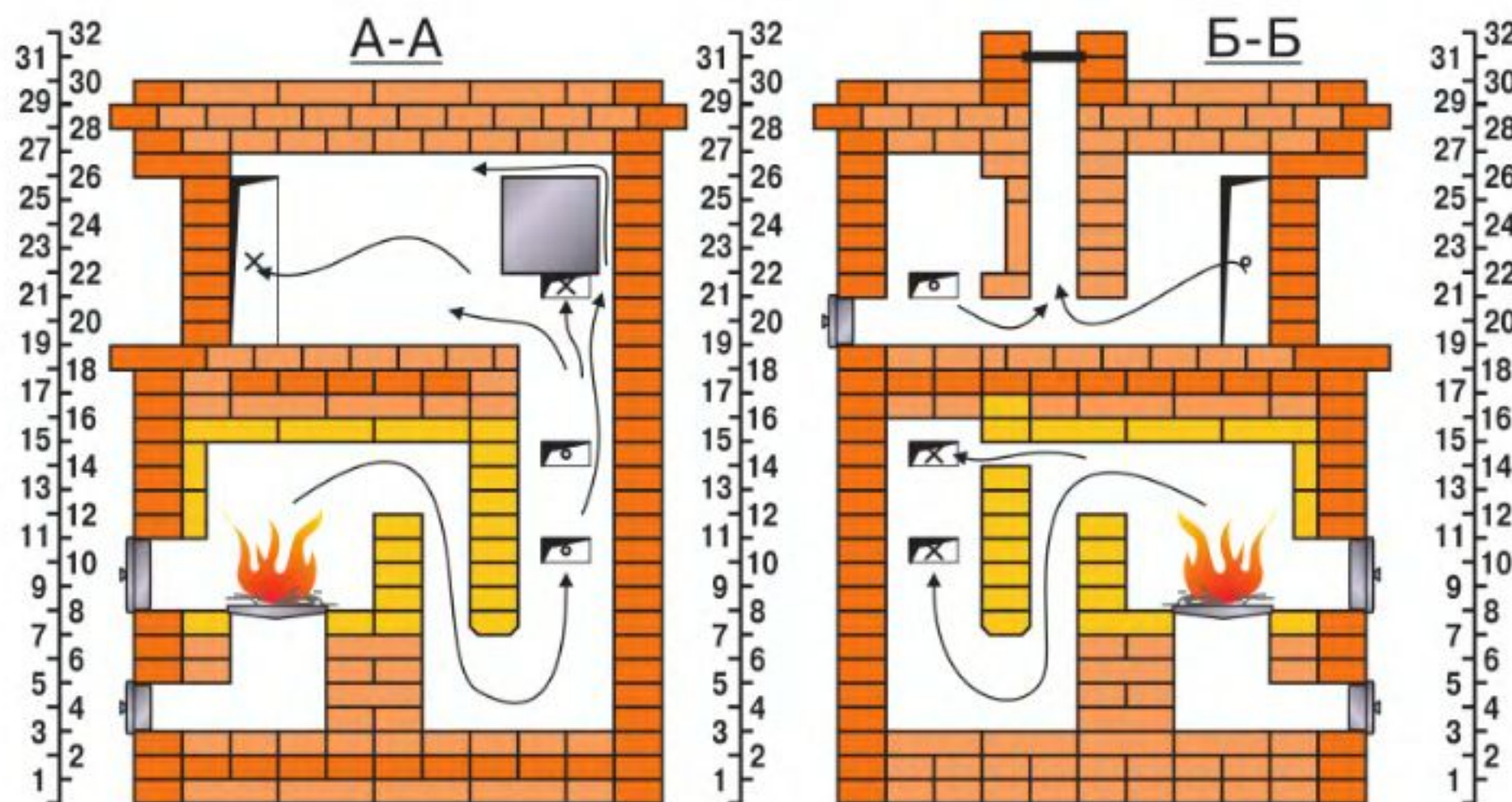
ражениям, — это, конечно, сильно напрягает.

Нашу работу облегчало то обстоятельство, что Николай успел зарисовать расположение балок перекрытий до того, как скорые на руку плотники успели их наглухо заколотить вагонкой. В результате мы перепилили лишь с десятков гвоздей и сломали несколько пилок для лобзика.

Кроме того, при симметричном расположении печи относительно дверных проёмов нам не хватало примерно 5 см для «правильного» прохода трубой потолочных перекрытий (дальний край трубы должен отстоять от перегородки минимум на 50 см). Из положения вышли, сместив трубу на предпоследнем ряду печи и сняв обшивку с перегородки.

Ещё одна сложность состояла в том, что прямо по краю фундамента под полом шёл брус, который строители запретили выпиливать, обещая хозяевам, что в противном случае дом рухнет. Дом, конечно же, не рухнул бы, но определённую нагрузку брус нёс, и мы решили его оставить в кладке. При выведении фундамента до уровня пола балку я обернул рубероидом, а кирпичи при кладке старался по возможности не опирать на дерево. Для этого пришлось выложить выступ примерно в 12 см.

Был «неприкасаемый» брус и со стороны фасадной части печки, который мы



Сечения печи



Для интенсивной сушки печи хорошо подошёл тепловентилятор.



Печная труба — украшение крыши.



Стирать глину с кладки взялась хозяйка дома — Людмила.

тоже заложили. Кроме того, выше пола я выложил три, а не два сплошных ряда, тщательно перевязал швы, и использовал на этих рядах цементный раствор.

Печь должна отапливать две спальни общей площадью примерно 16 м² и прихожую 14 м². Из прихожей начинается лестница на второй этаж и сюда же открывается дверь на кухню. Это способствует рассеиванию тепла из прихожей на весь дом.

Для поддержания комфортной температуры во всём доме в холодные дни мощности выбранной печи (размерами 63x140 см) может не хватить. В этом случае предполагается использовать ещё и электрические нагреватели. Для бы-



Хозяин дома Николай занят изготовлением трапа-самоката.



строго поступления тепла на начальном этапе топки в печь вставлена чугунная духовка.

Ширина печи была увеличена до 63 см для того, чтобы иметь возможность футеровать топку шамотным кирпичом. Футеровка от-



Пробная топка прошла без замечаний.

делена от наружной кладки слоем базальтина.

Из других особенностей конструкции печи можно выделить наличие неперекрываемого растопочного хода сечением в 1/4 основного хода. Через него горячие газы из топки напрямую попадают в верхний ярус печи, что способствует беспрепятственной растопке холодной печи.

Ряды нижнего яруса для прочности я стягивал стальной проволокой. Трубу сдвинул с угла печи из-за расположения балок перекрытия. На фасадной стенке для красоты выложил небольшую нишу, а на втором этаже в трубе установил дополнительную задвижку.

*Николай Бубнов, Москва
Фото Н.Родионова*

ШЛИКЕРНОЕ ЛИТЬЁ

Вероятно, изразцовая печь или камин – ещё остаются мечтой многих наших читателей. Да, действительно дороговата реализация такой задумки, своими руками изразцы изготовить абсолютному большинству вряд ли под силу, лишь возможно самостоятельно облицевать очаг изразцами или керамической плиткой. Тем более, при выборе облицовочного материала полезно знать, чем одинаковые на первый взгляд изразцы отличаются друг от друга. Например, каким способом они изготовлены. Ручной набивкой формы или шликерным литьём

Среди различных способов формовки керамических изделий литьё занимает особое место. Оно даёт возможность с большой точностью изготовить множество совершенно одинаковых изразцов или тонкостенных сосудов, имеющих сложную форму, небольших скульптурок с тонкой проработкой деталей. Глиняное или шликерное литьё основано на свойстве гипса — впитывать в себя влагу и на свойстве глины — отдавать влагу. Технология шликерного литья позволяет выполнять два типа готовых изделий: тонкостенные и полнотельные (толстостенные).

Шликер — это глина, разведённая до состояния текучести, напоминающая по консистенции густые сливки.

Гипсовая форма, в которую наливают шликер, интенсивно вбирает в себя воду. При этом слой глинистой массы одинаковой толщины равномерно распределяется по внутренним поверхностям формы, образуя стенки будущего изделия или, как говорят керамисты,

черепок. После подвяливания глиняное изделие извлекают из формы и досушивают перед тем, как подвергнуть обжигу. Такова в общих чертах схема шликерного литья. Непосредственному литью предшествует большая подготовительная работа. Необходимо выполнить эскиз и изготовить по нему модель будущего изделия, а затем выполнить по модели маточную форму.

Процесс изготовления керамического изразца с цельной румпой занимает от 6 до 8 недель. Этап изготовления гипсовых форм включает в себя разработку эскиза с расчётом размеров модели, учитывая усадку, ведь глиняная отливка после сушки, а затем и после обжига уменьшается в общей сложности на 6—15%. Далее выполняется отливка заготовки модели, разметка, изготовление отдельных элементов. После сборки элементов модели выполняется покрытие специальной смазкой, установка опалубки и заливка модели гипсом (снятие маточной формы). Маточная форма зачищается и дорабатывается, после чего происходит снятие так называемого капа для тиражирования рабочих форм.

Рабочая гипсовая форма должна быть хорошо высушена, очищена от пыли или засохшей глины.



Глиняная масса для заливки или шликер (отмученная жидкая глина) готовится по специально разработанному рецепту.

После заливки шликера в форму пористый гипс сразу же начнёт всасывать из него влагу. При этом гипс притяги-



вает к поверхности формы мельчайшие частицы глины, находящиеся в шликере во взвешенном состоянии. Постепенно на стенках формы образуется достаточно плотный слой глиняной массы. Отливка выстаивается в формах и даёт усадку в течение суток.



Затем изделие извлекается из формы, зачищается и направляется на сушку. Далее в муфельной печи происходит так называемый утильный обжиг изделий без глазури при $t=1200^{\circ}\text{C}$. После первого обжига изделия приобретают достаточную прочность, остаются пористыми. Наличие трещин легко выявить (по характерному дребезжанию) простукиванием деревянной палочкой. Затем следует этап глазурования. Изделия глазуруются как окунанием, так



Перед глазурованием и, соответственно, перед вторым полным обжигом, на изделие наносят подглазурную роспись. Педанты технологии после этого проводят ещё и промежуточный закрепляющий обжиг, чтобы краски не смылись при окунании в глазурь. Вторым глазурным обжигом окончательно формируются эстетические свойства изделия и таким образом определяется все его физико-химические свойства. Изделия после этого обжига (если оно не расписано) называют бельём.



и с помощью пульверизатора. Изделия после этого обжига называют утилем.

Утильный изразец покрывается глазурью, сушится.

После этого изразец направляется на обжиг при $t=990^{\circ}\text{C}$.

Последним этапом изготовления изразца является его роспись, покрытие цветными эмалями и обжиг. Профессиональные художники расписывают изразцы цветными пигментами. Роспись может выполняться полихромной или монохромной. Готовый расписанный изразец помещается в печь и обжигается.



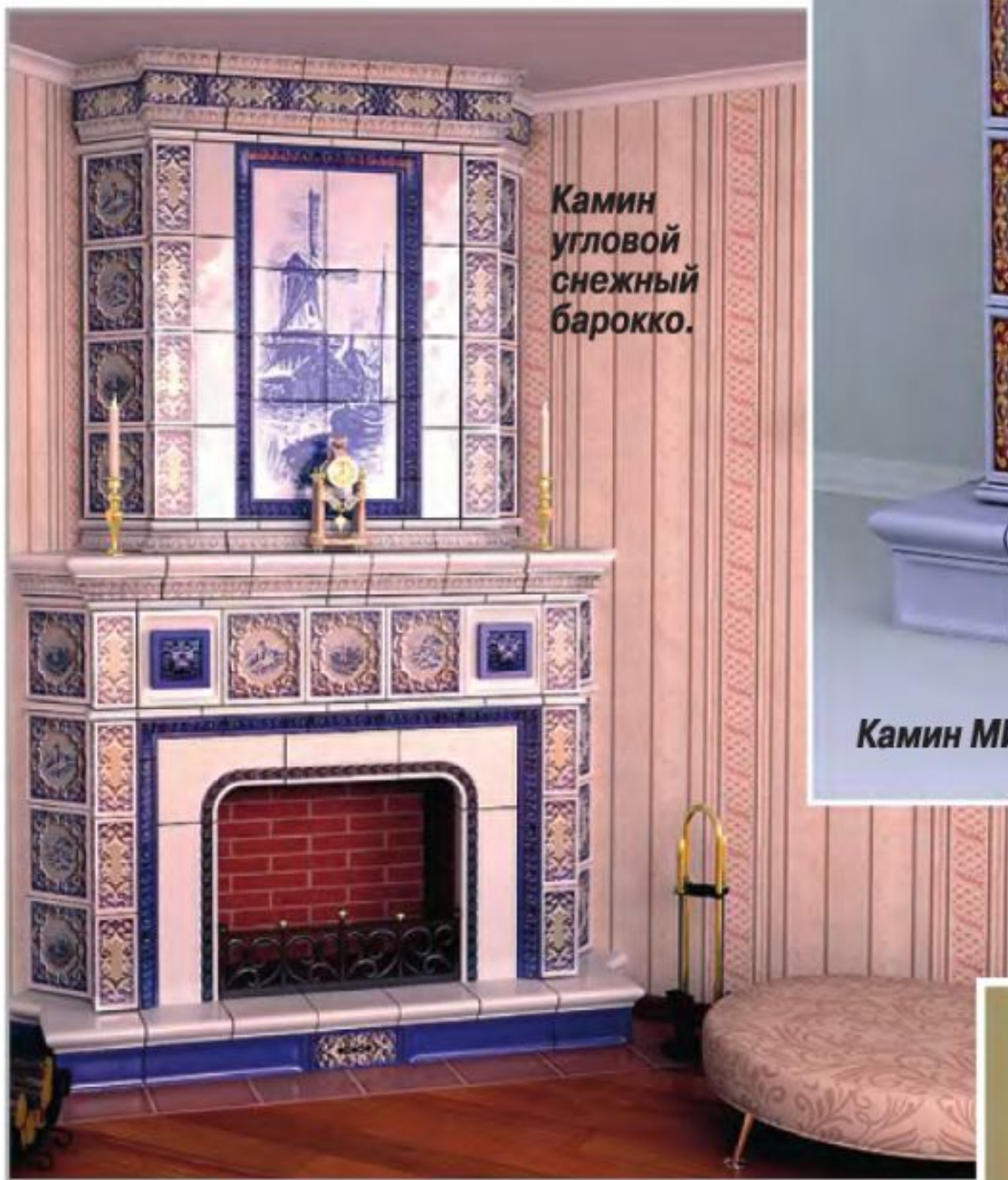
Мини-печь.



Печь банная.



Топка
Истра мета



Камин
угловой
снежный
барокко.



Камин МИД.

Редакция благодарит ООО «Владимирский гончар» за помощь в подготовке статьи и предоставленные фотоматериалы.



Камин барокко
муравлённый.



Печь-камин Нева.

Уважаемый читатель!

Предлагаем Вам подписаться на журнал «Советы профессионалов». Подписка оформляется на 6 номеров, начиная с №01/11. Доставка производится в почтовый ящик.

Выберите любой из предложенных способов оформления подписки

Способ 1.

- Заполните форму ПД-4 — не забудьте почтовый индекс.
- Оплатите подписку в банке не позднее 15 января 2011 г.

Внимание! Попросите операциониста банка внести в платёжное поручение Ваш адрес (с индексом), ФИО, и телефон полностью!

Способ 2. Пришлите на адрес sp@ppmt.ru письмо с указанием почтового адреса доставки журнала (не забудьте почтовый индекс), ФИО, номера телефона — нужен для решения вопросов по исполнению подписки, даты рождения — нам будет приятно Вас поздравить. В ответ мы вышлем на Ваш электронный адрес заполненную форму для оплаты через Сбербанк и счет для оплаты в других банках.

Способ 3. Зайдите на сайт www.master-sam.ru и оформите подписку там. Зарегистрируйтесь на сайте и распечатайте полностью заполненные документы для оплаты. Оформив подписку на сайте Вы получаете доступ в персональный web-кабинет, в котором сможете видеть статус договора подписки (оплачен — не оплачен), дату отправки Вам журнала по почте.



ЭТИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ
ТОЛЬКО
ДЛЯ ФИЗИЧЕСКИХ
ЛИЦ С ДОСТАВКОЙ
ПО ТЕРРИТОРИИ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ.

НАША СЛУЖБА
ПОДПИСКИ ГОТОВА
ОТВЕТИТЬ НА ВСЕ
ВАШИ ВОПРОСЫ:
sp@ppmt.ru
ТЕЛ. (495) 744 55 13

* ОБРАЩАЕМ
ВАШЕ ВНИМАНИЕ,
ЧТО КОД
ПРЕДЛОЖЕНИЯ БУДЕТ
МЕНЯТЬСЯ КАЖДЫЙ
МЕСЯЦ, Т. Е. КОД:
4516 ДЕЙСТВУЕТ
ТОЛЬКО С 1/11
НОМЕРА!

<p>Извещение</p>	<p>Получатель платежа: ООО «Гефест-Пресс» ИНН 7715607068 КПП 771501001</p> <p>Корр. счет 3010 1810 8000 0000 0777 БИК 044585777 Расч. счет 4070 2810 6020 0079 0609 в АКБ «РосЕвроБанк» (ОАО) г. Москва</p> <p>Оплата подписки на <u>6</u> номеров журнала «Советы профессионалов» с номера <u>1/11</u> по коду предложения <u>4516</u></p> <p>Ф.И.О. _____ Адрес _____ _____ Тел. _____</p> <p>Сумма платежа <u>663</u> руб. <u>30</u> коп. Дата _____</p> <p>С условиями приема указанной в платежном документе суммы, т. ч. с суммой, взимаемой за услуги банка, ознакомлен и согласен.</p> <p>Подпись плательщика _____</p>
<p>Кассир</p>	<p>Извещение</p> <p>Получатель платежа: ООО «Гефест-Пресс» ИНН 7715607068 КПП 771501001</p> <p>Корр. счет 3010 1810 8000 0000 0777 БИК 044585777 Расч. счет 4070 2810 6020 0079 0609 в АКБ «РосЕвроБанк» (ОАО) г. Москва</p> <p>Оплата подписки на <u>6</u> номеров журнала «Советы профессионалов» с номера <u>1/11</u> по коду предложения <u>4516</u></p> <p>Ф.И.О. _____ Адрес _____ _____ Тел. _____</p> <p>Сумма платежа <u>663</u> руб. <u>30</u> коп. Дата _____</p> <p>С условиями приема указанной в платежном документе суммы, т. ч. с суммой, взимаемой за услуги банка, ознакомлен и согласен.</p> <p>Подпись плательщика _____</p>
<p>Кассир</p>	

ДЕНЬГИ — В ТРУБУ

Будущие домовладельцы, которые собираются обогреть жилище при помощи электричества или солнечной энергии, могут решить, что дымовая труба в принципе не нужна. Так ли это?

Вопрос стоит так: нужна ли дымовая труба, если у вас нет печки? По мнению многих экспертов отсутствие в доме трубы ставит домовладельца в зависимость от одного источника энергии, например, электричества, тарифы на которое постоянно растут.

Как быть, если однажды вам захочется поставить у себя в доме кафельную печь или печь-камин? В этом случае без дымовой трубы не обойтись. Построить же её в условиях уже обжитого дома будет сложно. Кроме немалых дополнительных затрат придётся мириться и с неудобствами, хотя и временными. Поэтому тем, кто не желает быть навсегда привязанным к одному источнику энергии, советуем всё же от дымовой трубы не отказываться. Это избавит вас от проблем в будущем.

Вопрос с дымовыми трубами тесно связан и с современными тенденциями в домостроении. Так, сегодня во вновь строящихся домах принято планировать два вида отопления: центральное и в дополнение к нему — местное, предполагающее установку не электрических обогревателей, а кафельной печи или камина. А в этом случае потребуется два дымохода или две дымовые трубы: одна для котла центрального отопления, другая — для печи или камина. Внутренний диаметр дымохода для котла должен быть не меньше 14 см, а для камина — 18...20 см.

Решение вопроса «две дымовые трубы или два дымохода» зависит не только от уровня финансовых затрат, но и от места расположения печи.

Стойкость к воздействию влаги. Современные трубы имеют надёжную теп-

лоизоляцию, многослойны и стойки к воздействию влаги. Речь идёт уже не о простой трубе, а о целой системе, отвечающей самым различным требованиям.

Примером может служить так называемая изолированная дымовая труба с вентиляцией фирмы **KLB**, рассчитанная на любой вид топлива (в том числе твёрдое) и на температуру отходящих газов в пределах 40–400°C. Эта дымовая труба состоит из каменных оболочек, вентиляционных полостей, теплоизоляции и собственно трубы, которую монтируют из шамотных секций. Вентиляция препятствует образованию конденсата, так как излишки влаги проникают через внутреннюю трубу и теплоизоляционный слой в вентиляционную полость. Приточные отверстия (в основании трубы) и вытяжные (на её оголовке) обеспечивают движение воздуха в полости и выброс влаги в атмосферу.

Дымоход лёгкой конструкции. При использовании в качестве топлива газа и при необходимости уменьшения места для «запасной дымовой трубы» можно применить трубу лёгкой конструкции (например, фирмы **Raab**). Материалом для её возведения служат огнестойкие волокнистые плиты с толщиной стенок всего лишь 4 мм. В отличие от обычной дымовой трубы лёгкая труба требует значительно меньшую (на 65%) площадь. Наряду с этим существенно уменьшается и масса трубы.

Такие дымовые трубы применяют только для газовых топок с номинальной теплоотдачей до 30 кВт, что вполне достаточно для обогрева жилого дома.

Трубы с каналом для подвода воздуха, необходимого для сжигания топлива (трубы LAS). При установке отопительного котла в помещении, из которого нежелателен забор воздуха, можно воспользоваться так называемой трубой **LAS** (сокращение от немецких слов Luft — воздух, Abgas — уходящий газ, Schornstein — дымовая труба). Воздух в этом случае будет подводиться к топке по отдельному каналу. Примене-



ние труб **LAS** целесообразно в случаях недостатка необходимого для горения воздуха, например, в условиях плотно закрытых окон или при наличии в помещении котельной других потребителей воздуха. Эти трубы успешно применяют при газовом отоплении многоквартирных домов.

Трубопровод для дыма. В энергосберегающих системах отопления, когда температура отходящих газов — низкая, вместо сложных дымовых труб используют простые однослойные. Как известно, вследствие более низкой температуры стенок труб по сравнению с температурой выходящих газов на стенках образуется конденсат. В системе «дымопровода» с ним не борются, а собирают в нижней части трубы и утилизируют. Так как конденсат по-

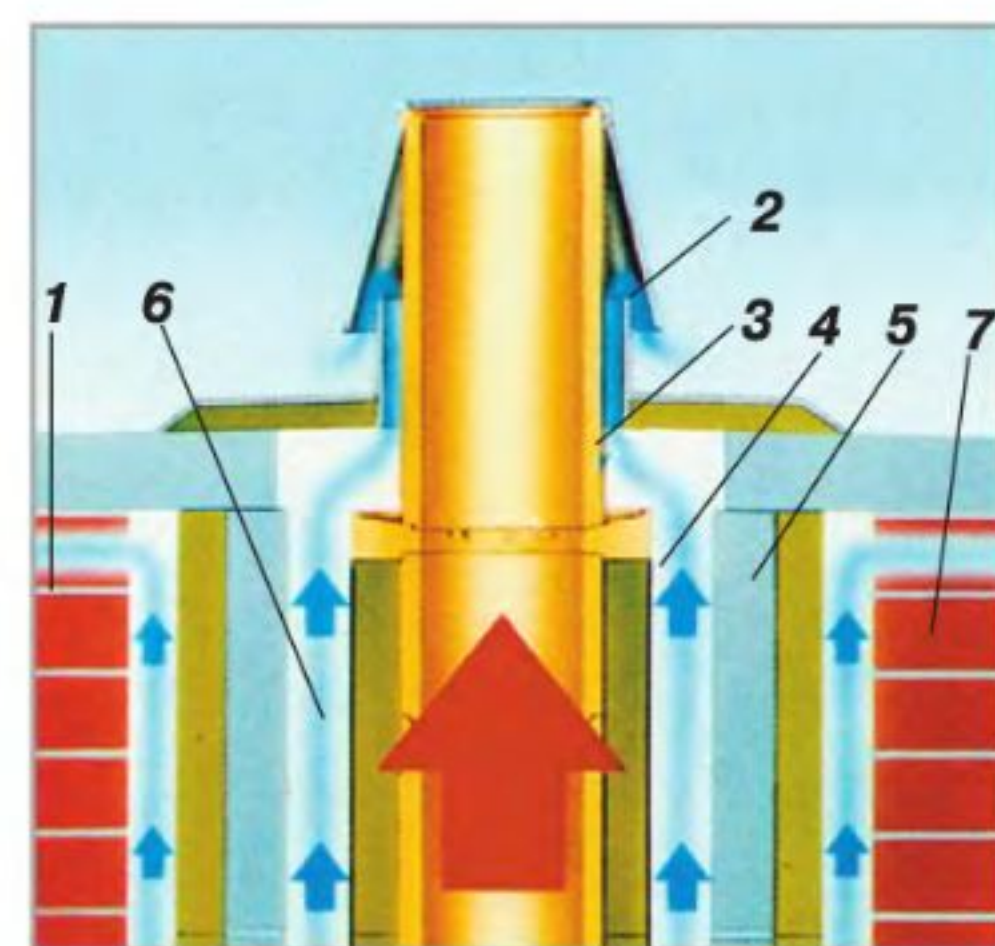


Схема теплоизолированной дымовой трубы фирмы KLB

1 — отверстие в кладке для выхода воздуха; 2 — выход воздуха из вентиляционных каналов; 3 — шамотная труба; 4 — теплоизоляция; 5 — корпус трубы; 6 — вентиляционный канал; 7 — кирпичная кладка.

стоянно взаимодействует с поверхностью трубы, особое значение приобретает материал, из которого сделан «дымопровод». Чаще всего трубы делают из нержавеющей стали, боросиликатного стекла или из специального

пластика PolySal. Такие трубы производит, например, фирма **Schiedel**

Перед вводом системы в эксплуатацию трубопроводы для дыма проверяют на герметичность. Пожарный инспектор определяет, соответствует ли уровень утечки дыма допустимым значениям. Также замеряет и общее количество выбрасываемого CO.

Особого внимания заслуживает изготавливаемый из специального стекла газоход «**Recusist-M**» фирмы **Schott**. Этот газоход можно монтировать из отдельных секций в уже имеющейся дымовой трубе, выигрывая при этом пространство, требуемое для его установки в другом месте.

Сборная дымовая труба. В промышленном домостроении широко применяют сборные дымовые трубы, состоящие из секций высотой в один этаж. Эти трубы монтируют с помощью подъёмного крана, затрачивая на каждую секцию не более 20 минут рабочего времени.

Выпускают несколько модификаций сборных дымовых труб: с одним, двумя или тремя газоходами, с вентиляционной

Дымовая труба LAS с отдельными каналами для приточного и уходящего воздуха.



Сборные дымовые трубы двухэтажного дома состоят из трёх секций...



... и могут быть установлены в течение одного часа.



Лёгкие дымовые трубы фирмы Raab компактны, их можно крепить на настенных кронштейнах.

шахтой или без неё и т.д. Различаются они и по своему поперечному сечению. Для отвода газов низкой температуры используют трубы с полностью глазурованной внутренней поверхностью или вентиляции.

Цена вопроса. Целесообразно ли

дополнительно платить за покупку и установку трубы, включая монтаж, обшивку оголовка, выполнение разделки вокруг трубы и прочего. Если стоимость дымовой трубы и включают в стоимость дома, то речь может идти только о модели с одним газоходом.

В этом случае, если чистка трубы из мансарды невозможна, на крыше предусматривают специальный люк и подходы к трубе. При желании иметь второй газоход застройщику надо платить дополнительные деньги.

Закключение. Исходя из всего сказанного, советуем предусмотреть дымовую трубу даже в случае использования «бездымных» систем отопления. Кто знает, какие ещё сюрпризы нам преподнесут энергетики в будущем.

Дымовую трубу следует выбирать с учётом следующих требований:

- стойкости к воздействию влаги;
- теплоизоляции газоходов;
- наличия нескольких газоходов;
- пригодности к применению в энергосберегающих системах отопления с низкой температурой отходящих газов.

Стойкий к коррозии дымоход Recusist фирмы Schott, изготовленный из специального стекла.



СОВЕТЫ ПЕЧНИКА ИСТОПНИКУ

В инструкции к любой купленной вещи нас предупреждают, что можно с ней делать, а чего — нельзя. В случае нарушения этих инструкций изготовитель снимает с себя всякую ответственность за выход этой вещи из строя. Кирпичная печь, сделанная вручную, требует к себе, на мой взгляд, не менее ответственного отношения.

Видимо, сдавая готовый объект заказчику, печник должен ознакомить его с требованиями по эксплуатации печи, причём под роспись, дабы в дальнейшем к нему не было претензий.

Итак, вот некоторые пожелания пользователю, основанные на личном опыте.

Просушка печи. Перед началом эксплуатации печь надо просушить. Делают это двумя способами. Первый способ — **естественная** сушка. Её применяют, когда позволяют погодные условия и когда в доме достаточно тепло. В печи открывают все прочистные, поддувальную и топочную дверки, все задвижки и в таком состоянии оставляют печь сохнуть.

Второй способ — **принудительная** сушка. Её применяют, если печь сложена в холода и её надо ввести в эксплуатацию как можно скорее. В этом случае печь протапливают ежедневно 1–2 раза небольшим количеством дров (на одну топку следует наколоть на лучины 2–3 сухих полена). По окончании топки и поддувальную дверку, и задвижки печи следует оставить открытыми для вентиляции дымоходов.

Чтобы ускорить сушку, можно применить также электрические нагреватели, тепловые пушки, строительные фены и тому подобное.

Печь считается высохшей, если на ней по всей высоте кладки от пола до потолка высохла глина во внешних швах, а на закрытой задвижке на следующий день после топки не появились капельки влаги. Массивные печи, построенные из хорошо промоченного кирпича, могут сохнуть более месяца.

Как топить печь? Топить печь можно по-разному, но есть определённые пра-

вила, пренебрегать которыми не следует.

Топить печь нужно только сухими дровами. Во время каждой из топок можно делать 1–2 закладки (5–6 поленьев средней величины каждая). Такое количество дров заполняет топливник примерно до верхней полочки топочной дверки. Вторую порцию дров, такую же по объёму или чуть меньше, докладывают после образования углей от первой порции дров. Я делаю это так.

Прикрываю почти до конца поддувальную дверку и осторожно открываю топочную. Докладываю дрова, закрываю топочную и открываю поддувальную дверку. Такой приём может почти на 100% гарантировать предотвращение выхлопа густого дыма во время закладки дров. Особенно, если дрова по каким-либо причинам горят вяло.

Топят печь при полностью открытой задвижке. Регулировать горение — и это одно из главных правил — можно только поддувальной дверкой, а не печной задвижкой, как это зачастую делают пользователи. Излишне прикрытая задвижка уменьшает тягу и приводит к тому, что дымовые каналы засоряются сажей значительно быстрее.

Пламя должно быть светло-соломенного цвета, но не красного. Наличие тихого и ровного гула свидетельствует о хорошей тяге. При таком положении дрова прогорают достаточно быстро, образуя много углей.

В момент образования углей следует прикрыть поддувальную дверку, оставив небольшую щель, и на три четверти закрыть задвижку печи. Че-



рез 10–15 минут, если на углях перестали появляться синие огоньки, а сами угли начали слегка покрываться пеплом, процесс топки можно считать законченным. Поддувальную дверку полностью закрывают, а задвижку печи ещё на некоторое время оставляют слегка приоткрытой, после чего закрывают и её.

Хочу напомнить, что на стадии образования углей необходимо хотя бы раз другой перемешать их. Особенно важно это делать в печах с длинными топками, где часть дров лежит не на колосниковой решётке и дрова могут сгорать неравномерно. Не выявив несгоревшие головешки во время вечерней топки, вы рискуете в лучшем случае проснуться утром с головной болью от отравления угарным газом, в худшем — не проснуться вовсе. Необходимо взять за правило либо тщательно перемешивать угли, либо оставлять задвижку немного открытой. Пусть уж лучше печь нагреется чуть меньше, чем подвергнуть себя и своих близких опасности.

Появившиеся в недавнее время топоч-

ные дверцы с огнеупорным стеклом (как финского, так и российского производства) значительно облегчают отслеживание и регулирование процесса топки.

Пользование задвижками. Как правило, современные печи оборудованы так называемым летним ходом, позволяющим обеспечить «бездымную» растопку холодной печи. При растопке такой печи следует открыть основную задвижку и задвижку летнего хода. После того, как дрова разгорятся, следует постепенно закрыть задвижку летнего хода, прислушиваясь, как изменяется тяга в топке.

При прекращении тяги и первых признаках дымления становится понятно, что труба ещё не нагрелась и задвижку летнего хода следует приоткрыть ещё на какое-то время. После этого при закрытии задвижки летнего хода гудение в топке уменьшается, но тяга остаётся ровной и постоянной.

Если в печи нет системы летнего хода, но имеется опускающийся канал за перевальной стенкой топки, необходимо прожечь топку газетой через прочистную дверку за опускающимся каналом в дымоходе печи — в нижней его части.

Количество топок и их длительность. Печь следует топить 1–2 раза в сутки в зависимости от сезона. Бытовые кирпичные печи не рассчитаны на продолжительную топку. Пользователи, которые топят печь с утра до вечера, делают большую ошибку. Печь перегревается, швы расползаются, да и сами кирпичи могут полопаться от перегрева. Кроме того, КПД печи зависит от продолжительности работы — чем дольше топишь, тем ниже КПД. Так что на третьем часу топки вы уже отапливаете улицу.

Дополнительным показателем, ограничивающим длительность топки, служит температура наружных поверхностей печи. Правила пожарной безопасности запрещают разогревать их у кирпичных печей выше 70°C. Современные финские печники рекомендуют ограничиться температурой в 40°C, поддерживая её повторными топками.

Частой ошибкой пользователей является топка печи небольшими порциями дров (1–2 полена), но в течение

длительного периода времени. Это может привести к тем же результатам, что и длительная топка большим количеством дров.

Как топить печь, если она долго не эксплуатировалась. При всей своей внешней основательности кирпичная печь — сооружение очень хрупкое, требующее бережного к себе отношения. От неё нельзя, как, например, от «бул-лержьяна», получить тепла сразу и много. Кирпичная печь обладает тепловой инерцией. Она начинает отдавать тепло спустя примерно час после начала топки. Это часто не учитывают пользователи, приезжающие поздней осенью на дачу и желающие быстро её согреть. Их можно понять — кому захочется спать в холодном доме! Но именно в этой ситуации следует наиболее строго выполнять правила эксплуатации.

Если печь длительное время не эксплуатировалась, её надо протопить только одной закладкой дров, после чего она должна прогреться, как минимум, в течение 2–3 часов. Этот щадящий режим способствует равномерному нагреванию печи и предотвращает её растрескивание.

Если печь совмещена с камином, то его тоже следует растопить. С помощью камина можно достаточно быстро поднять температуру воздуха в помещении ещё на 4–5° за одну топку (правда, это сильно зависит от размеров помещения и материалов — деревянный дом нагреется значительно быстрее каменного).

Через 3–4 часа топку печи можно повторить. Когда времени топить печь второй раз уже нет (обычно это бывает, когда на дачу приезжают вечером), лучше воспользоваться электрическими обогревательными приборами. Бесспорно, что отопительно-варочная печь с чугунной плитой нагревает помещение значительно быстрее, чем просто отопительная печь, но она не везде уместна.

Текущий ремонт печи. При неправильной топке печи кирпичи разогреваются внутри значительно быстрее и сильнее, чем снаружи, приобретая форму трапеции, основанием кото-

рой является внутренняя грань. Расширенные стороны разрывают кладку, вызывая появление трещин в швах. Растрескавшаяся печь требует новой расшивки, зачастую с применением дополнительного глиняного раствора.

Расширяют печь так. При помощи пульверизатора или спринцовки трещину смачивают водой и, когда глина размокнет, расшивкой вдавливают раствор внутрь шва. Роль расшивки может выполнить обычный гвоздь, загнутый кольцом и подходящий по диаметру к толщине шва. Более сложный ремонт следует поручить печнику.

Как топить камин с открытой топкой. Поскольку каждая вторая печь, построенная мной, совмещена с камином, нужно сказать и о топке каминов.

Открытый камин топят, как и печь, при полностью открытой задвижке. Если камин совмещён своим дымоходом с трубой печи, желательно во избежание возможного дымления камина топить его при закрытых печных задвижках. Регулировать тягу камина задвижкой, на мой взгляд, достаточно сложно, да наверное и не нужно. Стоит чуть-чуть уменьшить выходное отверстие, как сразу же почувствуешь запах дыма. Я, если и пользуюсь этим приёмом, то лишь тогда, когда дрова в камине уже прогорели.

Камин с открытой топкой — вещь довольно капризная. Шевелить поленья в топке для лучшего их горения следует осторожно (опять может потянуть дымком). И лучше это делать в перчатках или рукавицах — больше гарантии, что не выронишь полено из щипцов из-за нестерпимого жара.

Известно, что дрова при горении иногда «стреляют». Горящие угольки могут отлетать на несколько метров от топки. Защититься от этого помогает защитный экран. Желательно, чтобы он полностью закрывал топку камина. Однако даже при наличии защитного экрана, оставлять камин во время топки без присмотра недопустимо.

*Евгений Докторов,
Москва*

РАЗГОВОР О РУССКОМ ИЗРАЗЦЕ



Одним из самых эффектных видов декоративной отделки печей и каминов являются изразцы. Более подходящего материала как по внешнему виду, так и по теплотехническим и гигиеническим показателям не найти.

Именно о достоинствах изразцов и шёл разговор на телеканале «Домашний» в передаче «Дачные истории» с нашим постоянным автором статей и консультантом по «каминно-печной» тематике Владимиром Акулинским. Беседа проходила на фоне рукотворного образца воссозданного камина XIX века с применением возрождённых в мастерской АИ кузнецовских изразцов. В связи с актуальностью возрождения русского национального искусства и краткостью телеэфира мы решили продолжить эту тему на страницах нашего журнала.

Исторически сложилось так, что именно изразец стал символом традиционной русской отделки печей и каминов. А само слово «изразец» имеет в настоящее время некоторое культовое значение. Ведь изразцовая печь в доме — это показатель принадлежности его хозяина к кругу людей с высоким художественно-эстетическим вкусом.

Эпоха массового печного отопления в России закончилась совсем недавно: в 50–60-е годы XX века ещё «процветали» производства печных белых эмалированных гладких изразцов. Но не только в последние годы массового их производства, но и во времена расцвета изразец был всегда печным в первую очередь. Использовать его как украшение каминов начали только во второй половине XIX века.

Именно в это время был сделан камин, впоследствии воссозданный в мастерской Владимира Акулинского и Сергея Иванилова.

Архитектура камина явно навеяна образом русской печи, облицованной многоцветными майоликовыми изразцами. Камин стоит не у стены, он служит разделом между кухней и столовой. Если

смотреть со «спиной» на камин, то создаётся однозначное впечатление, что это печь.

Изразцы и для камина были изготовлены на одном из заводов, принадлежащих М.С. Кузнецову, что подтверждает штамп, который находится на обратной стороне изразца.

По всей видимости это был небольшой заводик или даже артель. Всё в конструкции изразцов говорит о том, что их делали «на коленке». Руколепная румпа примазана кое-как. При изготовлении плоских изразцов явно отсутствовала форма. Просто раскатывался пласт, который обрезался в виде квадрата и к нему приделывалась румпа.

При всей кустарности производства изразцов старые мастера оставили много неразрешённых задач для современных специалистов. Несмотря на явное пренебрежение геометрией они не допускали при изготовлении изразцов провисаний и выгибов, получающихся при сушке и обжиге изделий. Некоторые конструкции изразцов так и остались загадкой. Таким способом, каким они были набиты, можно сделать один–два изразца, а это не технологично для изготовления десятков.



Камин с «кузнецовскими» изразцами
изготовлен в мастерской
В.В. Акулинского и С.С. Иванилова.
Архитектор проекта — Л.А. Казакова.



Но и видов изразцов было сделано мастерами XIX века не один десяток и складывается впечатление, что делали они это без особого сверхусилия.

Также есть кажущаяся небрежность и в покраске изразцов. Белая эмаль — не везде гладкая, местами образует «ряску». Цветные эмали положены не везде равномерно.

Для того, чтобы разноцветные эмали не сливались друг с другом на изразцах, в кожетвердом состоянии были сформованы вручную желобки. При внимательном рассмотрении кажется, что они сделаны «одной левой».

При всём этом изразцы идеально смотрятся. Все перечисленные выше недочёты только придают рисунку изразцов лёгкость.

Изготовители этих изразцов обладали чувством главного, работали легко и уверенно, видели заранее конечный результат своего труда.

Когда керамисты мастерской «АИ» увидели впервые эти изразцы, то увиденное привело их в восторг. Желание воссоздать изразцы появилось сразу же. Потом уже при первом исследовании создалось впечатление, что изразцы будет сделать легко. Была уверенность, что технология изготовления изразцов в мастерской «АИ» — намного выше, чем у мастеров XIX века.

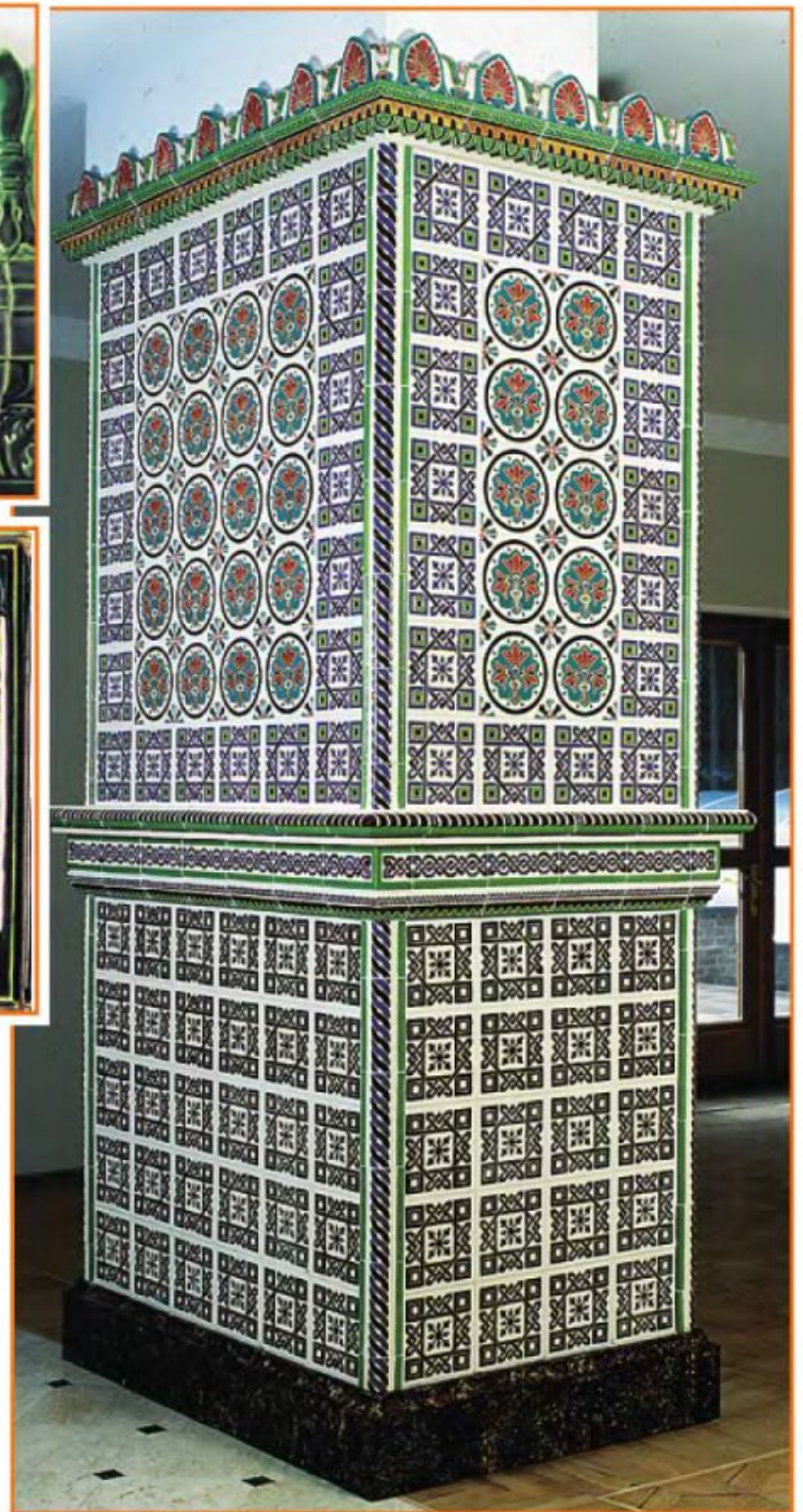
Но первые трудности появились при нанесении желобков. Не один десяток изразцов был испорчен, прежде чем был найден метод их нанесения. Причём механизировать труд удалось минимально, лишь применением трафаретов, но само выдавливание было возможно только вручную специально заточенным инструментом. Кроме того, что образовывались желобки, между ними появлялись «ванночки» для последующего заполнения их глазурями и это было самым главным в данной операции.

Лёгкость же исполнения, присущая старым изразцам, возникла после изготовления лишь пятого десятка.

На поиски нужных цветов глазурей ушёл не один месяц. А чтобы добиться требуемого перламутрового оттенка белой эмали, проб было сделано больше десятка.

Покрытие плитуса камина имитирует рисунок камня. Поначалу это казалось несовместимым с общим орнаментом камина. Лишь после монтажа камина окончательно стало понятно, что именно такое покрытие только и нужно для плитуса.

Поражает смелость архитектора проекта. Конечно, путь был выбран правильный — поставить в современный интерьер не просто новодел, а воссоздать камин XIX века. Керамисты при исполнении этого камина, конечно, испытывали удовольствие от самой работы, но возникало сомнение, будут ли сочетаться расцветки некоторых изразцов с другими. Только архитектор и автор идеи



Людмила Алексеевна Казакова представляла окончательный вид камина в интерьере и была уверена в своем решении.

Камин получился «на славу», в нем чувствуется настоящая керамика, даже имитация под камень не выглядит деловой подделкой. Скорее всего — это изыск, шутка керамистов. Глазурованный кирпич пода и топки своим сдержанным разноцветием и блеском поддерживает сказочный орнамент всего камина.



ИАНА-ОХОТНИЦА

Благодаря такому подходу к работе в мастерской АИ создано несколько уникальных коллекций изразцов, различных по стилю. Причём коллекции постоянно пополняются новыми моделями и архитектурно-конструктивными элементами.

Созданию классической коллекции способствовало желание художников сделать камин строгого стиливого решения и помог счастливый случай — уникальная находка в виде старинного альбома по каминам. Причём эти события «мистически» совпали по времени.



Этот камин является продолжением классической линии мастерской АИ. В нём, как и в каждой последующей работе мастерской, — всегда традиционно новое панно или вензель на картуше, дополненный новым элементом. Ведь основным принципом работы художественно-керамической мастерской Владимира Акулинского и Сергея Иванилова является постоянный творческий поиск. Профессионально используя различные стили при изготовлении изразцов, опыт старинных мастеров, художники не банально копируют, а предварительно проводят настоящие культурологические и технологические исследования.



Медальон арки портала.



Вариант оформления колонны.

Окончательное решение, какой камин будет взят за основу классической коллекции, было принято после того, как удалось изучить упомянутый альбом, изданный в Англии в начале XX века очень малым тиражом. Альбом, посвящённый различным стилям и направлениям в архитектуре и в мебели, имел обширный раздел по каминам.

На территории России было только три копии этого альбома. Две из них принадлежали известным архитекторам, третья копия по стечению обстоятельств оказа-

Сергей Иванилов (слева) и Владимир Акулинский у камина «Диана-охотница».



лась в мастерской АИ. Этот альбом передавался по наследству из поколения в поколение и показывался посторонним людям крайне редко.

Сделанные в 60-х годах прошлого столетия копии страниц до сих пор

имеют ценность и хранятся их обладателями очень ревностно. Великолепное качество иллюстраций альбома и графическая проработанность форм, дополненная изображением объектов в различных ракурсах, позволила разобраться в мельчайших деталях каминов.

За образец нашей коллекции был выбран один из кабинетных каминов. В нём сочетались камерность, сравнительно небольшие габариты с классической выдержанностью и величию.

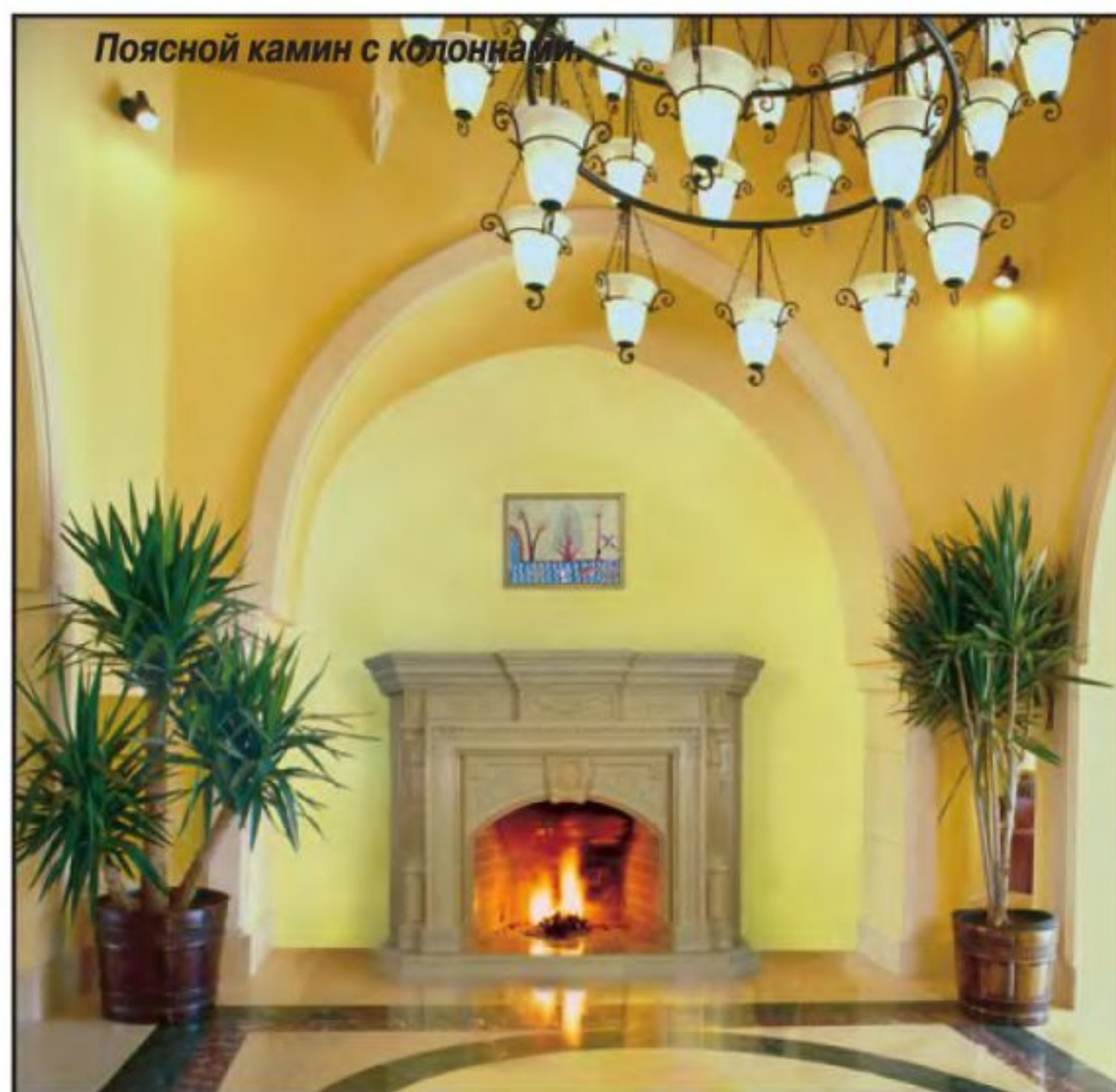
Буквально сразу после появления в мастерской столь ценного графического материала произошли ещё два совпадения: появился заказ на изготовление каминов в классическом стиле и нам разрешили сделать копии с ан-



На эскизе портала — волюты, а на фото — колонны.



Поясной камин с волютами.



Поясной камин с колоннами.

Дом

Читайте в номере 11/2010 г.



«...Однажды мне дали попробовать поработать с «лазерной рулеткой» — это был дальномер BOSCH DLE 50. Оче-

видное и неоспоримое достоинство такого прибора — возможность измерения расстояний без помощника или там, где обычной рулеткой воспользоваться в принципе невозможно. Но при работе на улице в солнечную погоду лазерного «зайчика» не видно. Штатного приспособления для работы в таких условиях у меня не было. Пришлось пойти на хитрость...».

Лазерный дальномер — тонкости работы



«...На крышах с крутыми скатами быстрее, безопаснее и проще укладывать битумную черепицу не традиционным способом, а в направлении от конька крыши вниз. Правда, выражение укладка черепицы «сверху вниз» в данном случае не совсем точное. На самом деле гибкую черепицу мы укладываем не по одному ряду, а широкими секциями, начиная от самой верхней, примыкающей к коньку крыши, передвигаясь последовательно от одной секции к другой вниз в направлении свеса...»

Укладка битумной черепицы «сверху вниз»



В недалёком прошлом отделанные кафелем печи были широко распространены. Однако с повсеместным вытеснением печного отопления централизованым этот символ уюта и домашнего очага

почти полностью исчез. Однако для загородного дома лёгкая кафельная печь может быть гораздо полезней, чем тяжёлая стационарная кирпичная печка. Промышленность освоила производство множества моделей таких печей.

Кафельные печи



тикварных изразцов в одном из московских особняков, подлежащих реконструкции. Сделанные из фаянса во второй половине XIX века в Англии изразцы из особняка как будто сошли со страниц того самого альбома.

Копии изразцов были сделаны по всем правилам. С учётом усадки изготовлены гипсовые модели, рельефы слеплены более глубокими и заострёнными, так как оригиналы сглаживались при оправке. Впоследствии рельеф скрадывался за счёт глазури. Отличительная черта этого изразцового камина — возможность постоянного дополнения его конструкции новыми элементами.

Первоначальный эскиз камина со скульптурным панно был создан под впечатлением от гравюры «Охота на

оленья», выполненной Жаном Лепотром Старшим примерно в 1660 году. Эскиз мог бы так и остаться в архиве мастерской, но понравился заказчику камина. Единственной коррекцией эскиза стала замена валют на колонны.

Изразцы «классической коллекции» в основном являются крупными скульптурными элементами, которые требуют особого мастерства набивщика форм. Все детали камина обычно набиваются «одними руками». Изразцы этого камина отформовал, а затем оправил мастер-виртуоз Михаил Полуянов.

Владимир Акулинский,
Сергей Иванюков,
Москва

Тел. +7 (916) 140-00-09
+7 (916) 634-70-98

В РУСТИКАЛЬНОМ СТИЛЕ

Что поможет скрасить часы одиночества в большом доме или сделать семейные вечера тёплыми и романтическими? Конечно, камин. Приятно посидеть у огня, расслабиться, понаблюдать за причудливой игрой пламени, почитать книгу или просто помечтать. Живой огонь заставляет забыть обо всех заботах, позволяет превратить будни в праздник. Наверное благодаря этому традиционная форма камина — открытый очаг — остаётся популярной и в наше время.

Среди материалов, которые человек применял для украшения своего очага, издавна использовали камень. И сейчас рустикальный стиль, в котором ис-



пользуется камень с грубо отёсанными наружными гранями, очень распространён.

Камин, о котором пойдёт речь, изначально был задуман именно в этом

стиле заказчиком, который самостоятельно подбирал и цветовую гамму натурального камня для отделки. Всего было использовано 3 вида камня: малиновый известняк, которым обложена



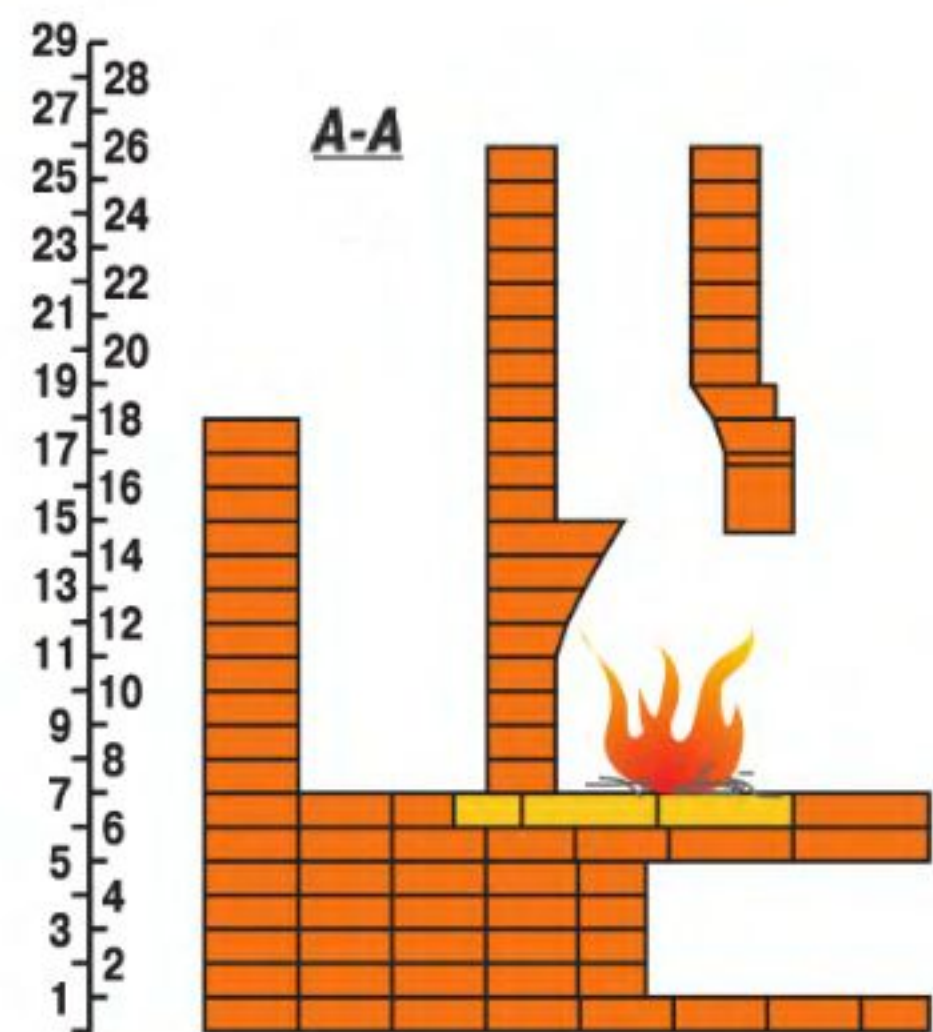
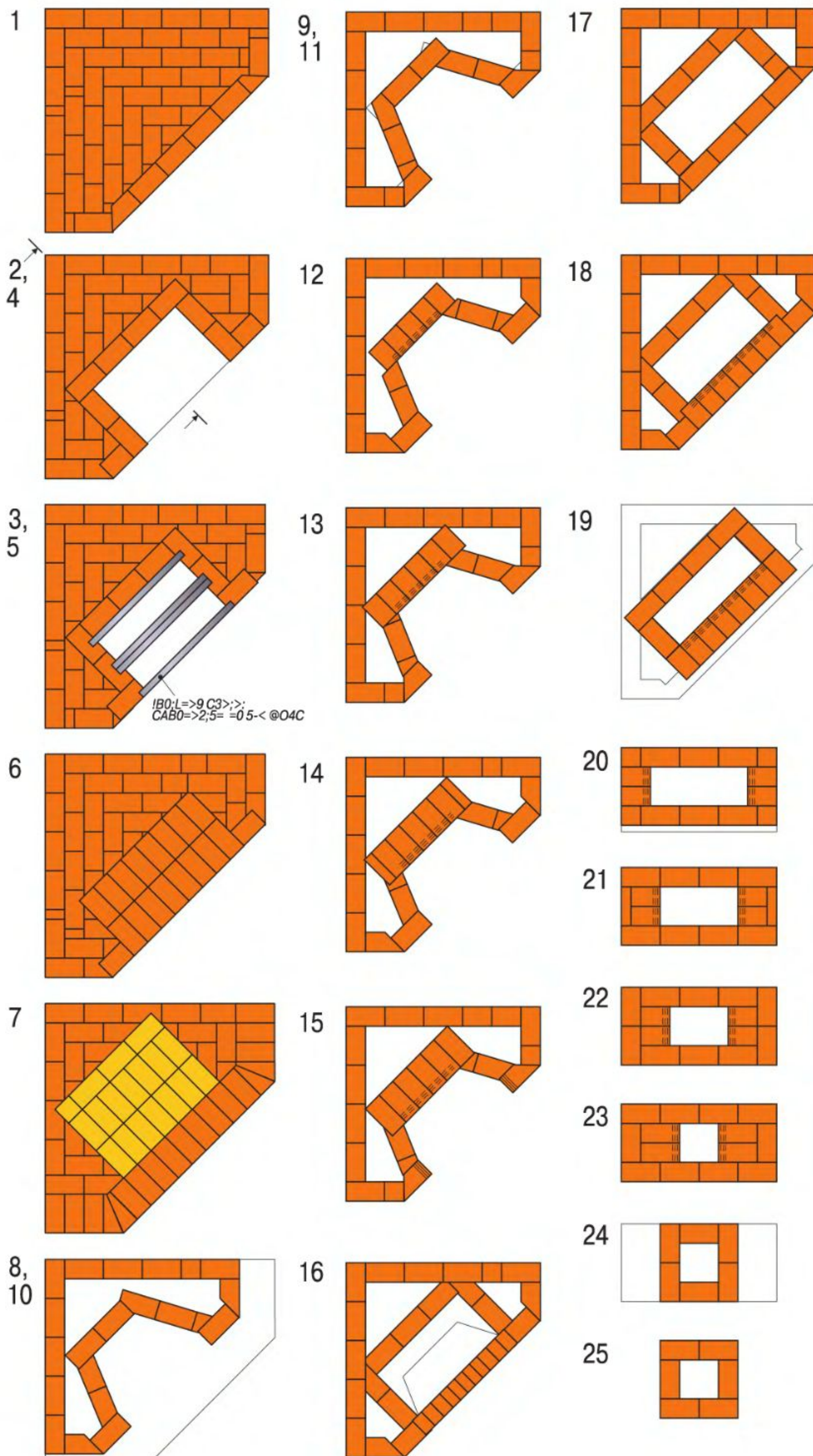
Дровница перекрыта по стальному уголку 45x50 мм.



Топка камина выложена шамотным кирпичом. Между топкой и внешней кладкой камина оставлены воздушные полости.



Рабочие моменты облицовки камина камнем.



красного полнотелого кирпича, топка — из шамотного. Габариты камина соответствуют размерам гостиной, в которой он находится.

На **фото** показаны некоторые этапы кладки и облицовки камина, на **рисунке** — порядовки и сечение камина.

Под топкой расположена дровница, перекрытая **6-м рядом** по уголку 45x50 мм.

С **12-го ряда** начинается так называемый «зуб» камина, кладка которого закончена на **15-м ряду**.

16-м рядом я перекрыл топку аркой. Для её кладки предварительно сделал шаблон из досок и установил его в проёме.

Дымоход имеет размеры 270x270 мм, высота трубы — 6,5 м. Для камина среднего размера с шириной топки в 750 мм такая высота дымохода — оптимальна. Задвижку по просьбе заказчика я установил на втором этаже.

Следующий этап — облицовка камина камнем. Его заказали в мастерской по нужным размерам, поэтому сложностей с монтажом не было. Камень крепили на плиточном клее, который хорошо держит толстый и достаточно тяжёлый камень даже на обрамлении портала, где всегда высокая температура.

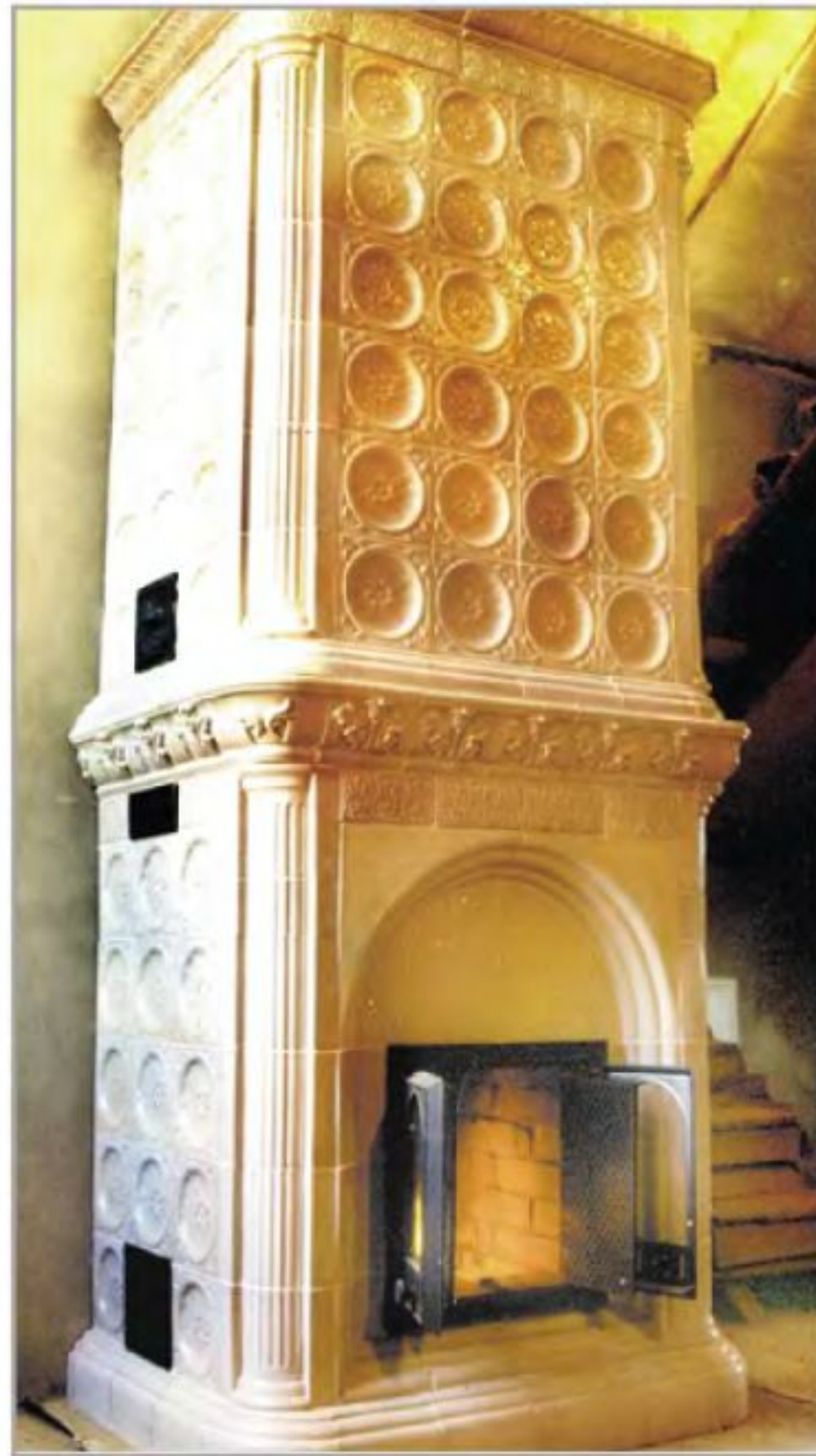
Первая топка показала, что камин спроектирован и сложен правильно. Заказчик остался доволен работой.

Александр Фёдоров
 Конт тел.: (495) 372-24-95
 8-903-584-15-62
www.masterkaminov.ru

топочная часть и труба камина; камень «дракон» коричневого цвета — им облицовано топочное отверстие и серо-зелёный кварц, которым отделан подиум.

Фундамент под камин я заливал независимо от фундамента дома и вывел его до уровня балок чистого пола. Массив камина и труба сделаны из

ИЗРАЗЦОВАЯ КАМИННАЯ ПЕЧЬ



Задача, поставленная передо мной заказчиком, оказалась необычной. Нужно было построить печь-голландку, которая могла бы функционировать при необходимости и в режиме камина. Кроме того, печь предполагалось облицевать изразцами. Последнее обстоятельство накладывало дополнительные требования к выбору размеров печи и, соответственно, схемы дымоходов.

Проектирование

После долгих расчётов и привязки изразцов к размерам голландки получилась следующая схема: при топке в режиме камина дымовые газы идут по прямому дымоходу, минуя «печные» каналы, а при топке в печном режиме — по каналам голландки. Движение газов регулируется поворотной задвижкой, расположенной в задней части печи (узел А на рис 1,2). Дымоходы не опускаются ниже уровня перекрытия топки (см. рис. 1). Ниже, по бокам топки, расположены воздушные ходы, отводящие от неё тепло (см. рис. 2).

В предыдущих выпусках нашего журнала мы уже писали о печах, которые сочетают в себе возможности печи и камина. Но оказалось, что география применения таких каминопечей не ограничивается Финляндией и Карелией. Сегодня мы знакомим читателей с сибирским вариантом каминопечи.

Проблемы, которые предстояло решить дизайнеру, также были не из лёгких: во внешнем облике каминопечи должны были сочетаться отличительные особенности и того, и другого отопительных приборов. Так, оформление камина предполагало наличие чётко выраженного портала и каминной полки. Кроме того, печь не должна была выглядеть громоздкой при сохранении размеров, необходимых для «размещения» запроектированных воздухо- и дымоходов.

Декорировала печь Эльза Викторовна Гуркова — профессиональный художник-керамист, занимающаяся оформлением всех моих печей и каминов. Поставленные задачи были решены благодаря использованию таких декоративных элементов, как угловые колонны, углубленный портал, расши-



Рис. 2. Движение газов в узле А: а — движение дыма при топке в режиме голландки; б — движение дыма при топке в режиме камина.

ренный цоколь, опоясывающий выступ на уровне каминной полки и других. В качестве основного мотива заполнения поля фасадов печи была выбрана розетка. Печь сверху обрамлена карнизом с венцом (рис. 3).

К слову сказать, применение такого богатого арсенала декоративных средств стало возможным лишь благодаря использованию в отделке изразцов.

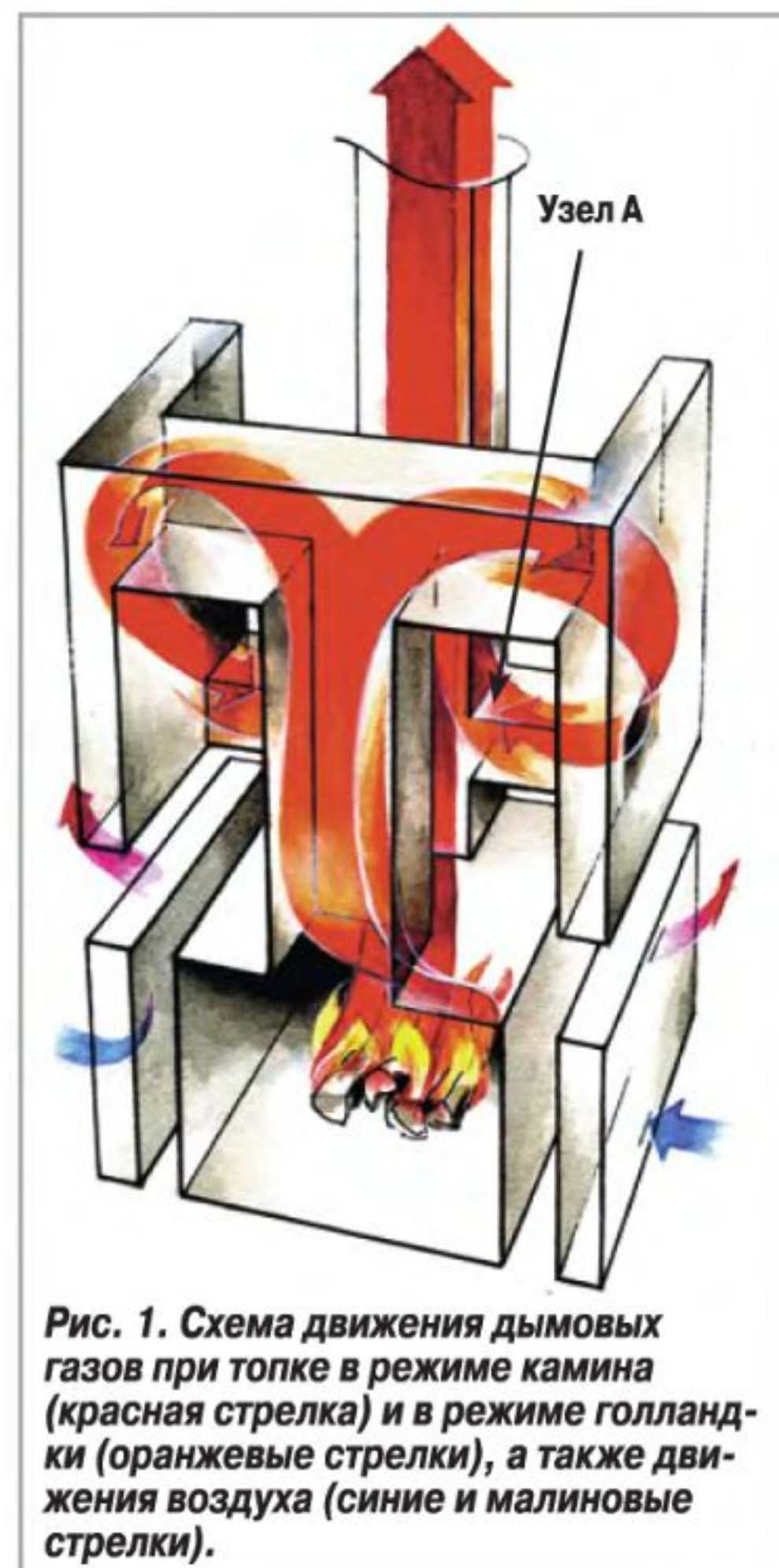


Рис. 1. Схема движения дымовых газов при топке в режиме камина (красная стрелка) и в режиме голландки (оранжевые стрелки), а также движения воздуха (синие и малиновые стрелки).

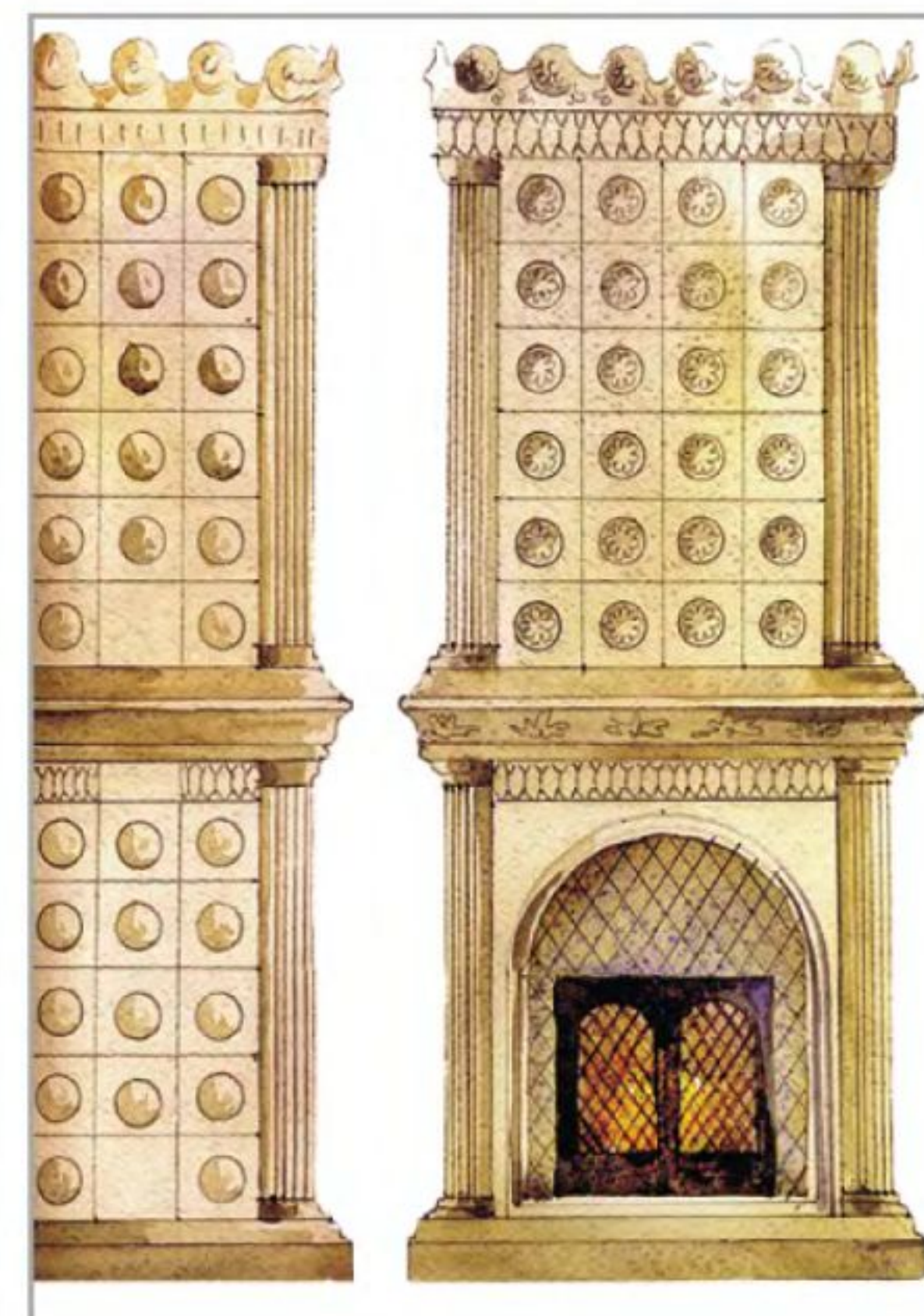


Рис. 3. Дизайн-проект печи.



Этапы монтажа печи.

Кладка печи

Как и во всех моих работах при монтаже этой печи важную роль играли несколько основополагающих моментов. Во-первых, — это обязательная перевязка кирпичной кладки, для чего я выкладываю предварительно два ряда насухо, подбирая и подгоняя кирпичи, (в некоторых случаях ограничиваюсь одним) и лишь после этого укладываю кирпичи на раствор.

Во-вторых, — обязательная вязка изразцов «по дедовской технологии», когда все изразцы соединены между собой и кирпичной кладкой при помощи штырей и печной проволоки

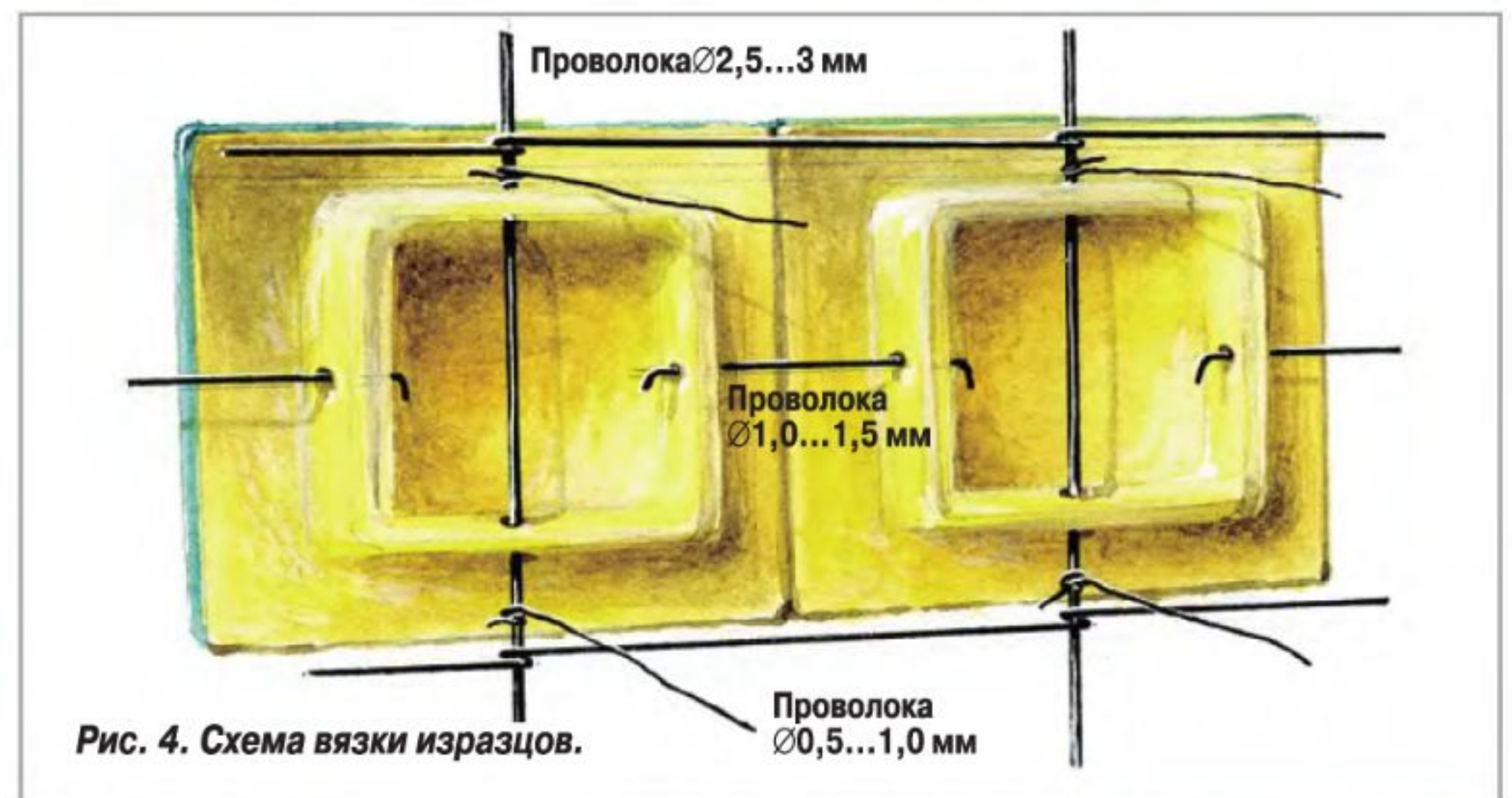


Рис. 4. Схема вязки изразцов.



Декоративные элементы изразцового наряда печи.

(рис. 4). Кроме того, при вязке изразцов я всегда плотно забиваю пространство между румпами раствором, перемешанным с битым кирпичом.

Только благодаря тщательному соблюдению технологии был получен

планируемый результат — печь работает в обоих режимах, не дымит и хорошо обогревает помещение.

Борис Гурков, г. Красноярск

ЛЕЖАНКА У КАМИНА

История сотворения этого отопительного агрегата началась около 3-х лет назад. Заказчик, планируя постройку своего дома, дал мне задание разработать порядовку отопительно-варочной печи у камина.

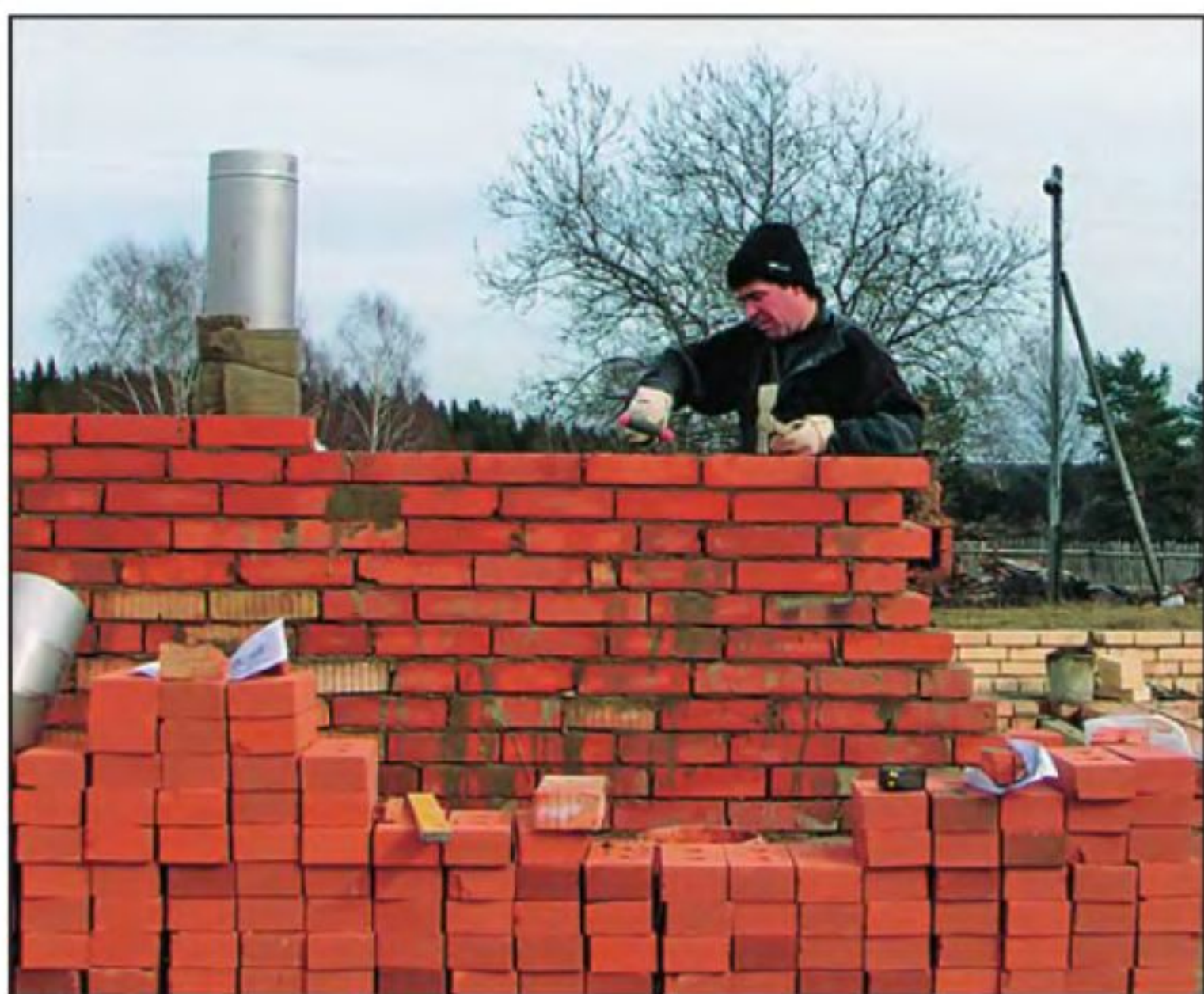
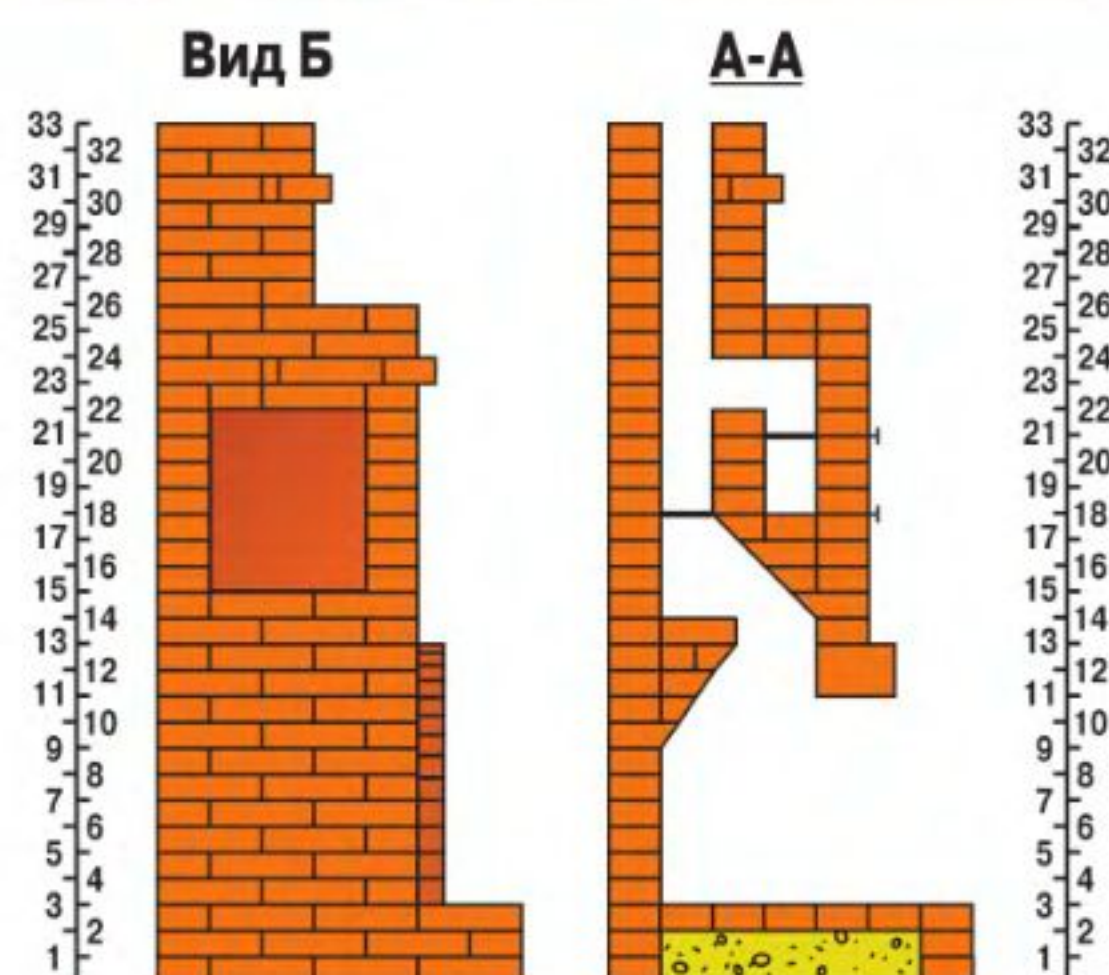
Прежде чем выполнить все чертежи, я предложил вначале эскизный вариант внешнего вида. И правильно сделал, так как при следующей встрече мне передали новое «техническое» задание: камин + небольшая отопительная печь с топчаном. И назначение такого сооружения — не отапливать помещение, а в большей степени заполнить пространство архитектурными формами.

Кроме карандаша и линейки «на вооружении» у меня был план 1-го этажа дома и фото камина из одного журнала. Я не стал разыскивать авторов того очага, а разработал свой вариант, привязав его к будущему дому. Учитывая, что наш



дымоход должен быть увязан с вытяжной системой дома, некоторые ряды кладки очага могут показаться бессмысленными. Но всё-таки они носят эстетический характер. Рассмотрим повнимательнее чертежи порядовок.

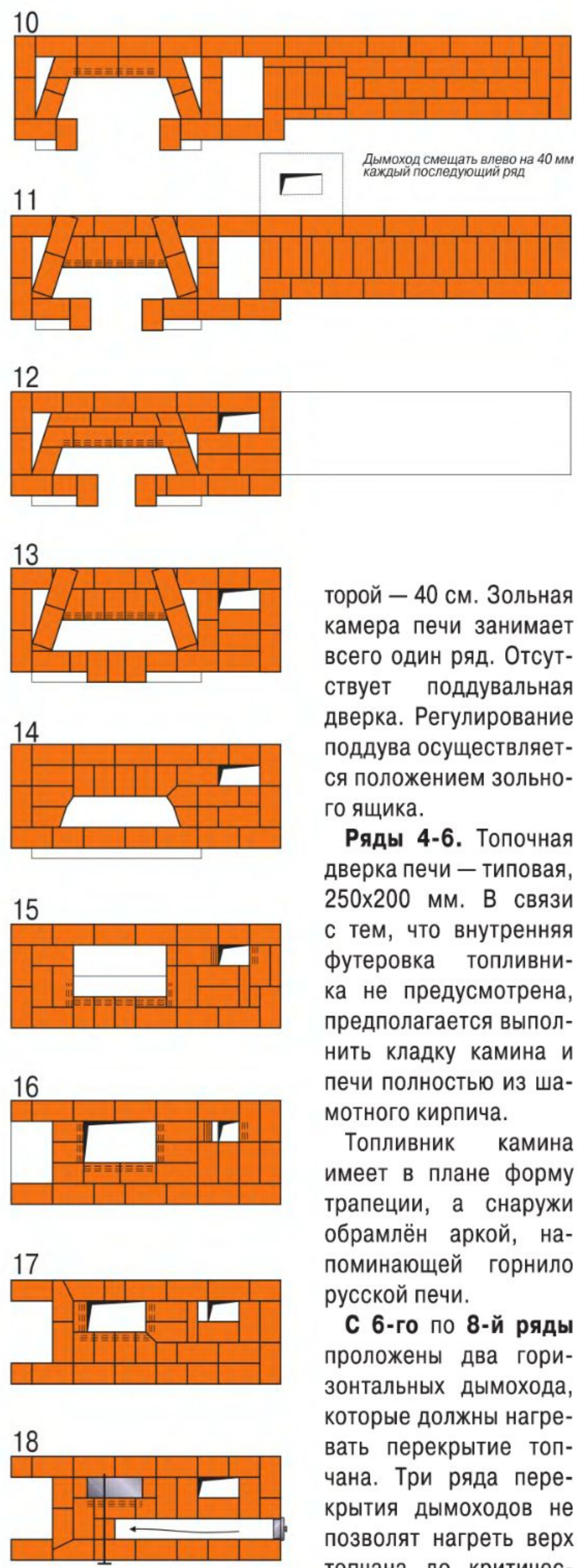
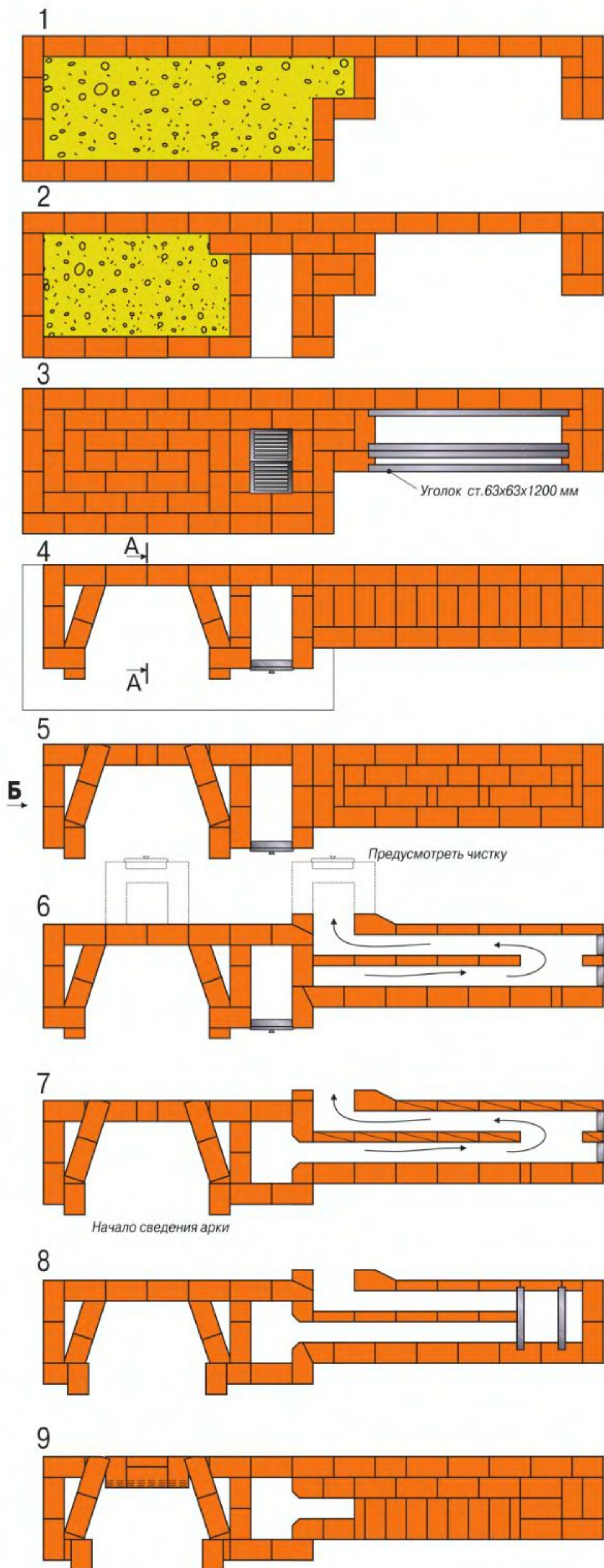
Ряды 1–3. Основание камина и печи — общее. Топчан — длиной 1,77 м, под ним — широкая дровница, глубина ко-



Мастер-печник выкладывает внутреннюю стену-перегородку. Труба из нержавеющей стали завернута в базальтовый картон и установлена в кладке.



Кладка и трубы внутри неё выведены на отметку 3,5 м. Между двумя дымовыми трубами расположен вентиляционный канал.

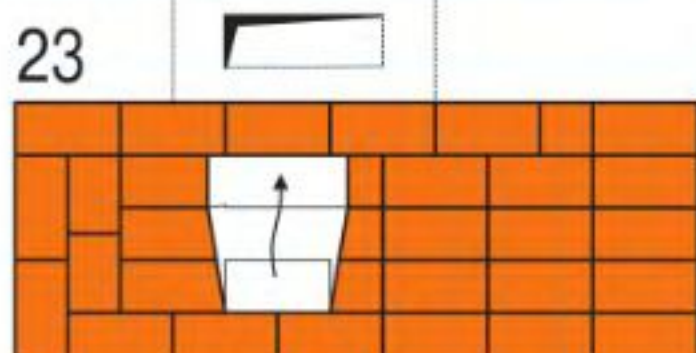
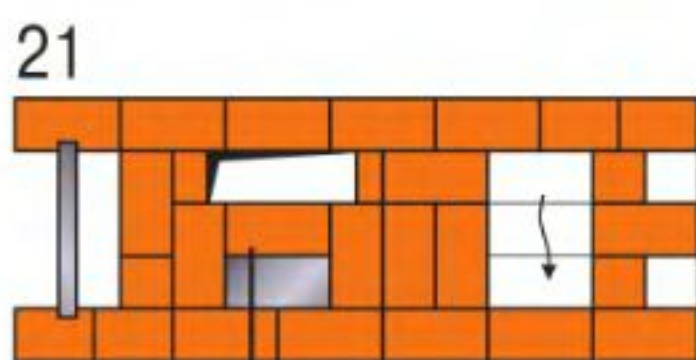
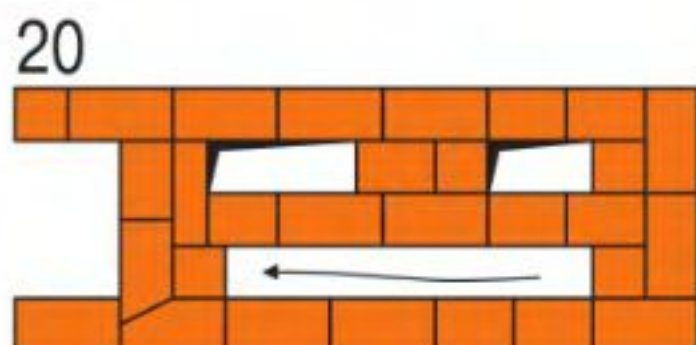
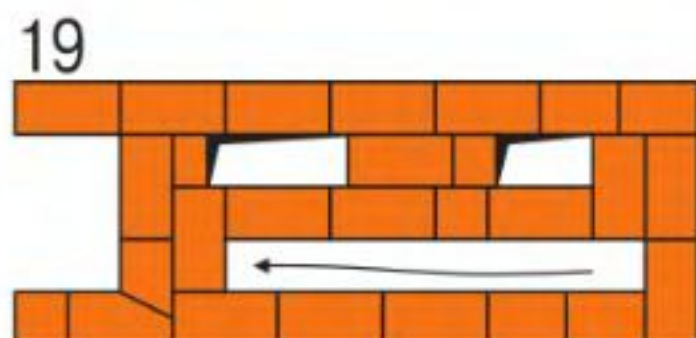


торой — 40 см. Зольная камера печи занимает всего один ряд. Отсутствует поддувальная дверка. Регулирование поддува осуществляется положением зольного ящика.

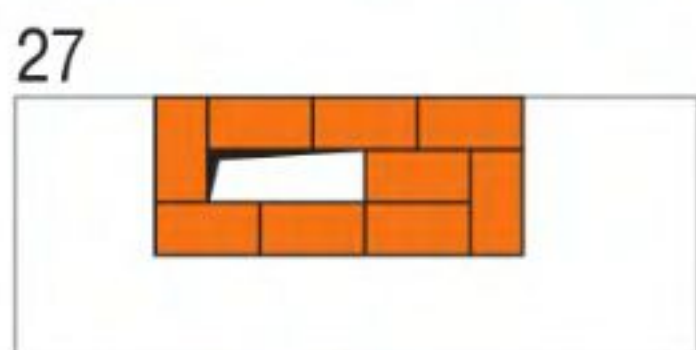
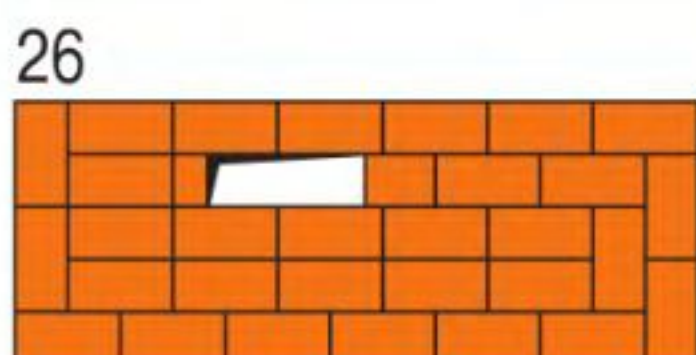
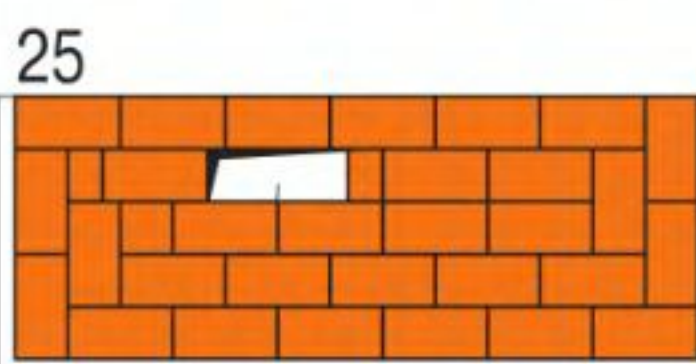
Ряды 4-6. Топочная дверка печи — типовая, 250х200 мм. В связи с тем, что внутренняя футеровка топливника не предусмотрена, предполагается выполнить кладку камина и печи полностью из шамотного кирпича.

Топливник камина имеет в плане форму трапеции, а снаружи обрамлён аркой, напоминающей горнило русской печи.

С 6-го по 8-й ряды проложены два горизонтальных дымохода, которые должны нагревать перекрытие топчана. Три ряда перекрытия дымоходов не позволят нагреть верх топчана до критичес-



С 23-го ряда в капитальной стене закладывается дымоход камина



Завершена кладка топчана, установлен «замковый» кирпич в арке камина.



Наружная стенка топчана выложена в 1/2 кирпича, а внутренняя и задняя — в 1/4 кирпича.

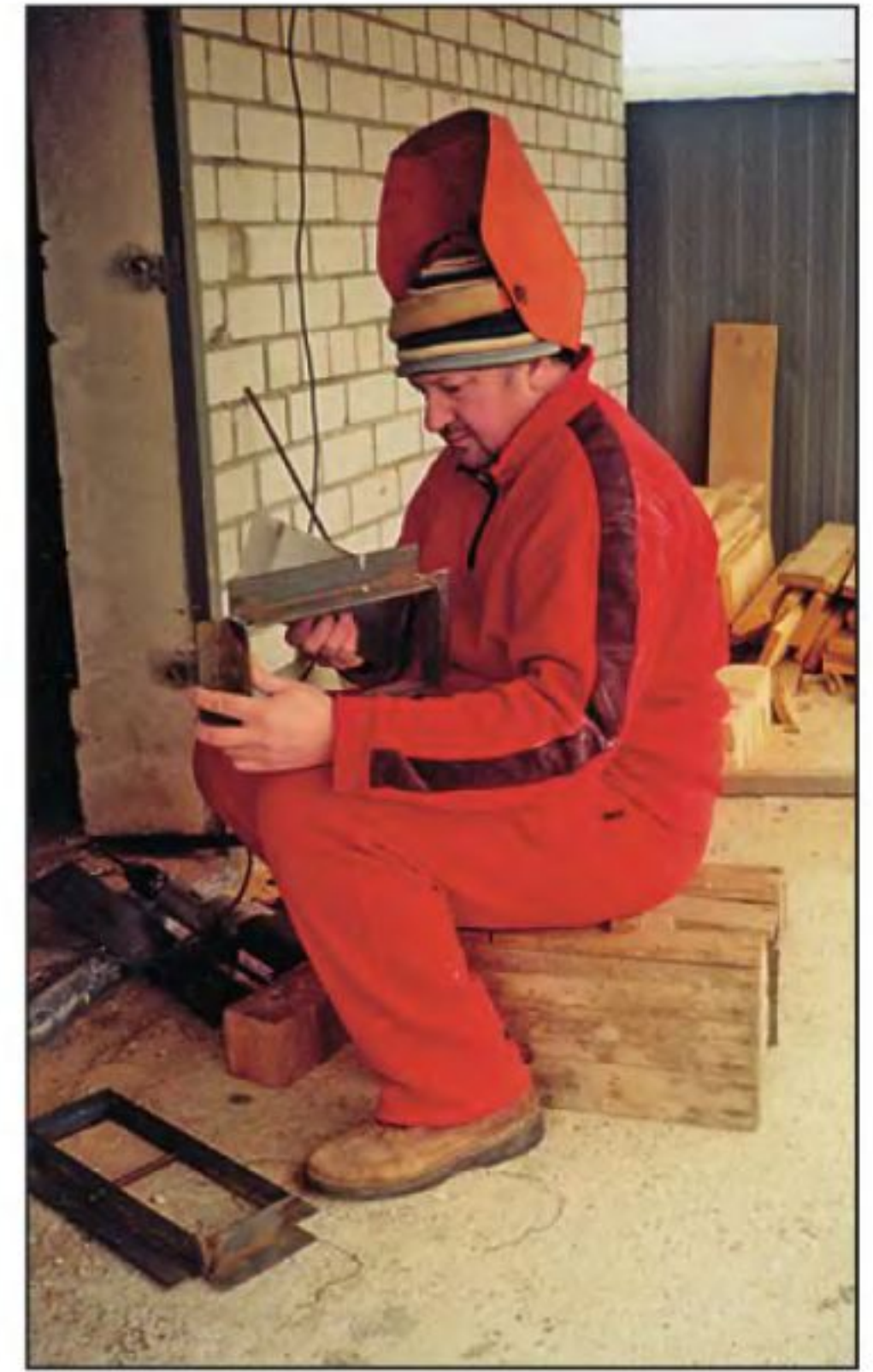


Во время работы по монтажу печи-камина у заказчика возникла идея дополнительной вентиляции подпольного пространства.





В левой боковой стенке камина устроена ниша, напоминающая печурку русской печи.



Андрей Михайлов изготавливает поворотные заслонки.

кой температуры. Таким образом высота топчана — 80 см. (В одной деревне мне рассказывали, что оставленное одеяло на лежаке печи от воздействия температуры начало тлеть через несколько часов после топки.)

Для прочистки дымоходов предусматривается установка 2-х прочистных дверок (одна — на лице-

вой стороне топчана, другая — за перегородкой, разделяющей две комнаты). Тут надо сказать о том, что труба для отвода продуктов сгорания из печи и камина закладывается в капитальной стене дома (её толщина — 1,5 кирпича или 38 см).

На **7–8 рядах** газы из печи, пройдя через топчан, входят в трубу. Пе-

рекрывая эти дымоходы задвижкой, дымовые газы направляют по каналам отопительного щитка, совмещённого с дымосборником камина.

Зуб камина начинается с **9-го ряда** и завершается на **14-м ряду**. А с **15-го ряда** начинается формирование дымосборника.

После установки поворотной заслонки камина на **18-м ряду** появляется возможность газоходы печи свести в каминную трубу. Но для того, чтобы тепло из печи не терялось, на **21-м ряду** необходимо поставить заслонку печи. В нашем случае она — тоже поворотная. И лишь после объединения печного и каминного дымоходов их соединяют с трубой, установленной в капитальной стене. Обе трубы, а также вентиляционные короба объединены в общий стояк.

Строительство этих очагов началось в период закладки стен дома. И несмотря на наличие имеющихся уже чертежей-порядовок доверить закладку дымовых труб бригаде каменщиков заказчик не решился.



А это — присоединение объединённого дымохода к трубе и завершающие верхние ряды.

Евгений Гудков, Москва

«СОВЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛОВ»

Научно- популярный прикладной журнал-дайджест

МИРОВОЙ ОПЫТ

№6/2010 (63)

Выходит 1 раз в два месяца

Издаётся с 2000 года

Учредитель и издатель **ООО «ГЕФЕСТ-ПРЕСС»**

Редакция:

Главный редактор **Юрий СТОЛЯРОВ**

Выпускающий редактор **Владимир БУРАКОВ**

Редактор **Виктор КУЛИКОВ**

Дизайн, цветокоррекция, вёрстка

Ирина ВОРОНKOVA

Отдел рекламы

Татьяна ПОНОМАРЁВА

Адрес редакции:

127018, Москва,

3-й проезд Марьиной Рощи, дом 40, стр. 1

Тел.: (495) 689-96-16, факс: (495) 689-96-85

www.master-sam.ru dom@master-sam.ru

Распространение —

ЗАО «МДП «Маарт».



Генеральный директор **Александр ГЛЕЧИКОВ**

Менеджер проекта **Виктория ОРФАНИТСКАЯ**

Адрес: 117342, Москва, а/я 39,

тел. (495) 744-5512;

maart@maart.ru

Типография:

ООО «МДМ-печать»

г. Всеволожск, Ленинградской обл.

Всеволожский пр., д. 114

Тел.: +7 (812) 740-57-16 (круглосуточно)

Тираж 97 000 экз.

Цена свободная.

Подписные индексы:

по каталогам: «Роспечать» — 80040,

«Пресса России» — 83795.

Журнал зарегистрирован в Федеральном

агентстве по печати и массовым коммуникациям.

Регистрационный номер ПИ № ФС77-27586.

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов журнала
и использование их в любой форме, в том числе
и электронных СМИ, возможны только
с письменного разрешения издателя.

©ООО «Гефест-Пресс»

«Советы профессионалов», 2010 г., №6

(дизайн, текст, иллюстрации)

КАМИННЫЕ АКСЕССУАРЫ

К каминным аксессуарам относятся следующие необходимые «мелочи».

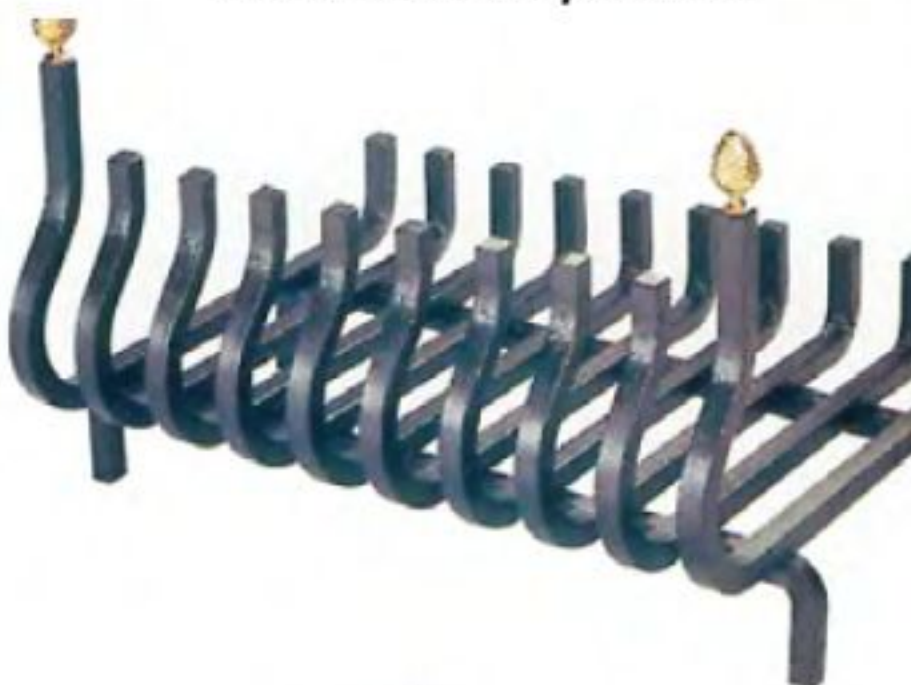
- Эcran камина или декоративные решётчатые дверки — или просто решётка.
- Колосниковая решётка.
- Металлический поддон.
- Кочерга, совок, щипцы, щётка. Для печи нужен ухват.
- Меха.
- Дровница.

Эcran или решётка защищают помещение от случайно вылетающих из топки искр и угольков. Эcran для камина – всё равно, что красивая шаль для дамы или цилиндр для джентльмена. Колосниковая решётка устанавливается непосредственно в топке и обеспечивает свободный доступ воздуха в зону горения дров. Металлический поддон под этой решёткой предназначен для сбора золы и прогоревших углей. Поддон легко достать и почистить камин.

Без кочерги, щипцов, щётки, да и мехов тоже – не обойтись. Ведь дрова надо пошуровать, подправить выпадающий горячий уголёк. Меха помогут побыстрее растопить камин.



Колосниковые решётки



Колосниковая решётка с ручкой и опорой-держателем



Стойка с набором аксессуаров



А это — подставки для колосниковой решётки

Камины, как домашние питомцы, требуют постоянного внимания и ухода. Обзаведясь, к примеру, собакой или кошкой, вы обязательно приобретаете кормушку, поилку, гребешки, ошейник и другие предметы для ухода. Так и камин, — нуждается в специальных приспособлениях.



Каминный экран

Меха — функциональны и декоративны



И корзинка может послужить дровницей

