

В ПОМОЩЬ ДОМАШНЕМУ
МАСТЕРУ

УЛИЧНЫЕ **ОЧАГИ**

БАРБЕКЮ ■ АЗИАТСКИЕ ПЕЧИ
КОПТИЛЬНИ



**ПРАКТИЧЕСКОЕ
РУКОВОДСТВО**

УДК 69
ББК 38.625
С29

Оригинал-макет подготовлен
издательством «Центр общечеловеческих ценностей»

Селиван В.В.

С29 Уличные очаги: Справочник / В.В. Селиван. — М.:
Издательство Оникс, 2007. — 48 с: ил. — (В помощь
домашнему мастеру).

ISBN 978-5-488-01230-1

В нашей книге приводятся все необходимые сведения о
технологии строительства уличных очагов, ознакомившись
с которой вы сможете самостоятельно построить уличные
очаги, как то: барбекю, азиатские печи (тандыры), коп-
тильни, уличную русскую печь и др.

УДК 69
ББК 38.625

ISBN 978-5-488-01230-1

© Селиван В.В., 2007
© ООО «Издательство Оникс»,
оформление обложки, 2007

УЛИЧНЫЕ ОЧАГИ РАЗЛИЧНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Уличные очаги:

- мангалы;
- барбекю.

Азиатские очаги:

- для установки казанов;
- для жарки и копчения мясных и рыбных продуктов;
- для выпечки хлебобулочных изделий.

Духовые очаги:

- для хлебобулочных изделий;
- для мясных и рыбных продуктов.

Комплексные очаги: включают в себя все перечисленные выше очаги.

уличный очаг — барбекю

Описание очага

Очаг предназначен для жарки на древесных углях шашлыков, блюд барбекю на решетке и гриле. Очаг не аккумулирует тепло и предназначен для быстрого

приготовления мясных, рыбных либо иных блюд с односторонним нагревом только снизу от углей. Шашлыки и блюда необходимо постоянно вертеть (переворачивать) для равномерного прогревания.

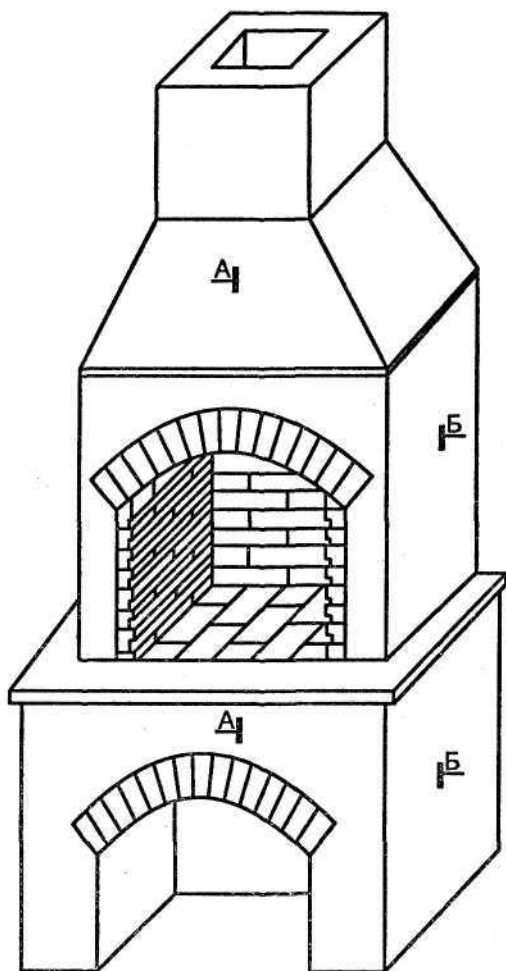


Рис. 1. Эскизный проект очага-барбекю

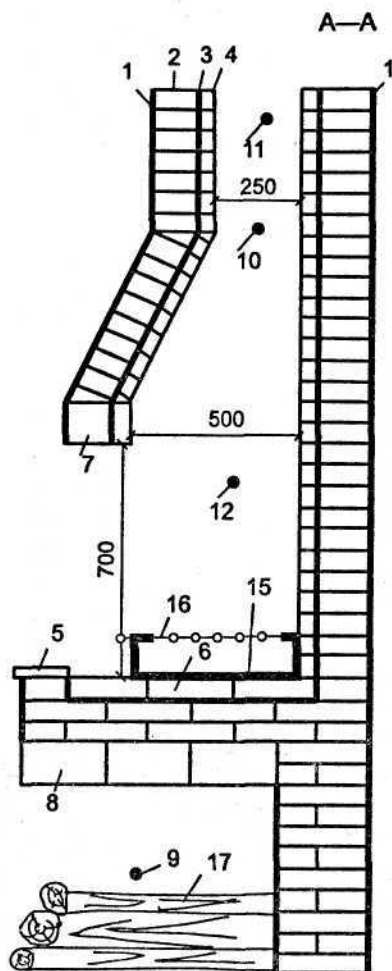


Рис. 2. Устройство барбекю, разрез А—А:

- 1 — слой штукатурки — 10 мм; 2 — кирпич печной полнотелый; 3 — слой каолиновой ваты — 5 мм; 4 — шамотная кладка; 5 — мраморная полка; 6 — под барбекю; 7, 8 — арочные перекрытия топливника и дровника; 9 — дровник; 10 — хайло 250×250 мм; 11 — дымоход 250×250 мм; 12 — топливник 500×770×620 мм; 15 — мангал из листовой стали (съёмный); 16 — шампур; 17 — дрова

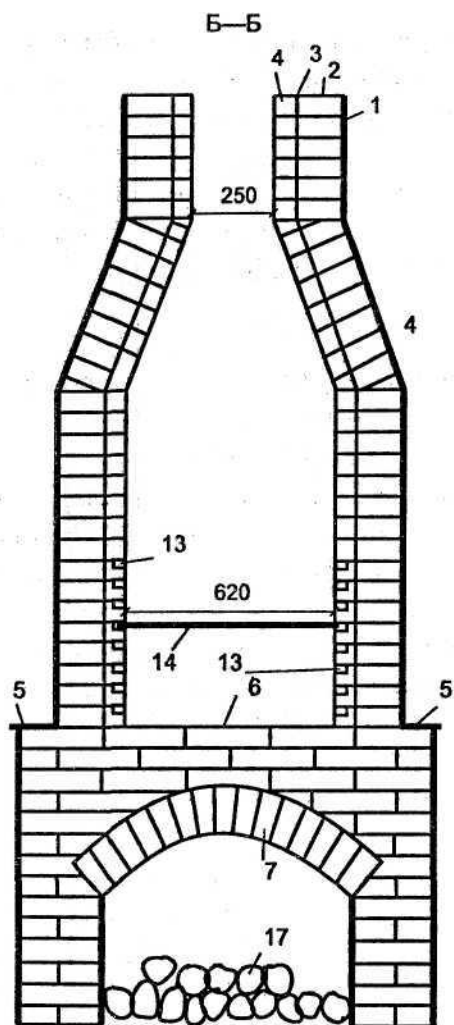


Рис. 3. Устройство барбекю, разрез Б—Б (продолжение):

- 1 — слой штукатурки — 10 мм; 2 — кирпич печной полнотельный; 3 — слой каолиновой ваты — 5 мм; 4 — шамотная кладка; 5 — мраморная полка; 6 — под барбекю; 7 — арочное перекрытие дровника; 13 — пазы в кирпиче для решеток барбекю; 14 — решетка барбекю (съемная); 17 — дрова

Не подходит для приготовления блюд восточной кухни. Совершенно разные вкусовые качества блюд европейской и восточной кухни.

Печь барбекю выкладывается из печного полнотелого кирпича на цементно-песчаном растворе. Внутренняя часть топливника футеруется шамотным кирпичом на глинопесчаном растворе

Духовая печь — мангал

Описание печи

Печь по конструкции сравнима с конструкцией русской печи. Отличие в том, что она имеет гораздо меньшие размеры — уменьшенный вариант русской печи.

В данной печи можно готовить блюда любой кухни мира. Печь аккумулирует тепло. В такой печи продукты не только жарятся, но тушатся и томятся. В печи можно готовить как мясные и рыбные продукты, так и выпекать хлебобулочные изделия — лаваша, лепешки и др.

Как пользоваться очагом

Печь протапливают сухими дровами в течение 1—2 ч в зависимости от того, какие продукты необходимо приготовить. После протопки топливник очищают от золы и остатков углей. И затем в печи можно готовить — жарить шашлыки, мясо на решетке и др. Когда печь частично остынет, можно готовить выпечку. Шашлыки, к примеру, нет необходимости вертеть, так как они равномерно прожариваются со всех сторон одновременно, за счет

того, что тепло в печи идет со всех сторон — от пода, стенок топливника и свода.

Для устранения потерь тепла необходимо топочный проем закрывать жестяной заслонкой, а трубу камин-

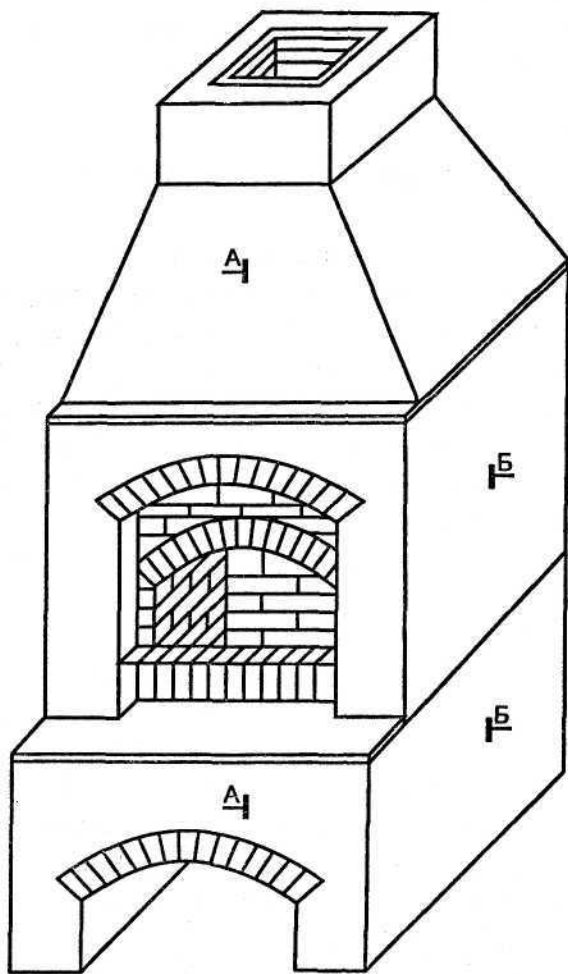


Рис. 4. Духовая печь — мангал

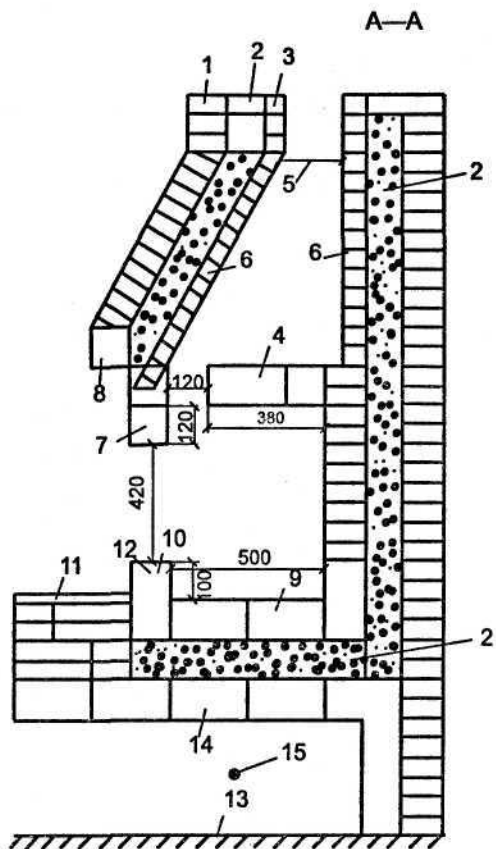


Рис. 5. Устройство духовой печи — мангала, разрез А — А:

1 — кирпичная кладка на цементном растворе; 2 — засыпка теплоизоляционная (2 части вермикулита + часть глины); 3 — шамотная футеровка; 4 — свод топливника — шамот; 5 — задвижка с ручкой; 6 — стенки дымосборника; 7 — арочное перекрытие топливника — шамот; 8 — арочное перекрытие топливника — кирпич печной полнотельный; 9 — под печи; 10 — подставка для шампуров и решеток (кирпич шамот); 11 — мраморная полка; 12 — шампур; 13 — основание; 14 — арочное перекрытие дровника; 15 — дровник: сечение дымового канала — 250×250 мм; сечение хайла 120×620 мм

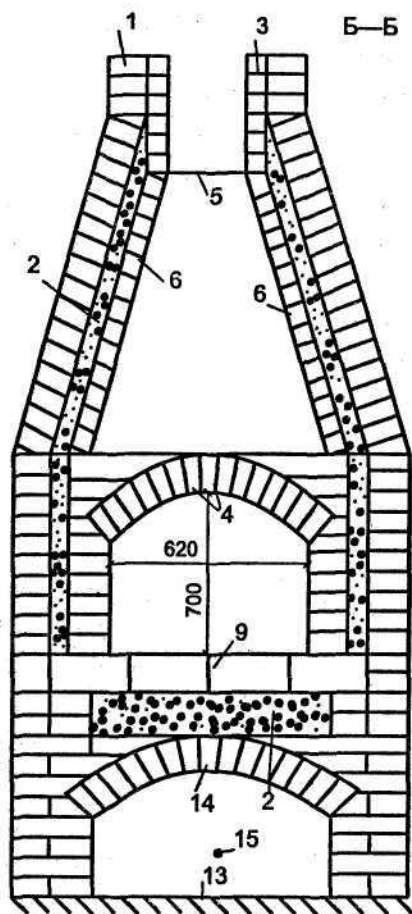


Рис. 6. Устройство духовой печи— мангала, разрез Б — Б (продолжение):

1 — кирпичная кладка на цементном растворе; 2 — засыпка теплоизоляционная (2 части вермикулита + часть глины); 3 — шамотная футеровка; 4 — свод топливника — шамот; 5 — задвижка с ручкой; 6 — стенки дымоборника; 9 — под печи; 13 — основание; 14 — арочное перекрытие дровника; 15 — дровник: сечение дымового канала — 250×250 мм; сечение хайла 120×620 мм

ной задвижкой. Чтобы обеспечить копчение продуктов необходимо оставить в топливнике небольшое количество углей и насыпать сухих опилок.

Для ускоренного приготовления шашлыков печь можно и не протапливать, а разжечь древесный уголь и сразу готовить шашлыки. Но у таких шашлыков совершенно иной вкус. На углях шашлыки прожариваются только снаружи, быстро подгорают и жесткие. При приготовлении шашлыков в духовой печи они намного мягче и сочнее.

Печь-топливник для установки азиатских казанов

Описание печи

Устройство печи обеспечивает равномерный нагрев казана по всей его поверхности, что способствует качественному приготовлению пищи с сохранением восточной технологии приготовления в казанах.

Казан, по-восточному, устанавливается над кострищем и огонь равномерно огибает все его стороны, дым уходит в атмосферу без дымовой трубы, что мешает работать повару — дым режет глаза и продукты горения, сажа могут попадать в казан. И к тому же участок, где устанавливается казан, сильно задымляется.

Усовершенствованная конструкция имеет дымоход — дымовую трубу высоко поднятую над печью, что не мешает работать повару и улучшает качество приготовления пищи. К тому же данную печь можно использовать и как тандырную печь для жарки целиком туш дичи, птицы и мелких животных — кроликов,

баранов, поросят, а также и рыбы. В данной печи также можно жарить шашлыки, куски мяса, подвешенные в топливнике.

Условия эксплуатации печи

Для приготовления пищи на плиту устанавливают казан, печь растапливается и топится в дальнейшем дровами. Чтобы использовать печь как тандыр, ее необходимо хорошо протопить в течение 1—2 часов, затем, очистив топливник от золы и несгоревших углей, подвешиваются продукты, сверху топливник закрывается деревянной круглой крышкой и так готовится пища.

Печь подключают к отдельно стоящей кирпичной либо металлической трубе. Для этого на одной из боковых, либо на задней стороне делают канал для выхода дымовых газов и подключения печи к трубе. Длина соединительного горизонтального дымохода должна быть не более 2 м. Металлические соединительные и вертикальные дымоходы должны быть теплоизолированы. Площадь сечения дымоходов составляет не менее 300 см².

Принцип работы печи

В топливнике цилиндрической формы горят дрова; дымовые газы выходят в верхней части топливника в специально сделанные отверстия — подвертки, уходят в опускной канал и из опускного канала выходят в дымоход, сделанный в нижней части печи на одной из боковых либо задней стенке и по соединительному дымоходу уходят в дымовую трубу.

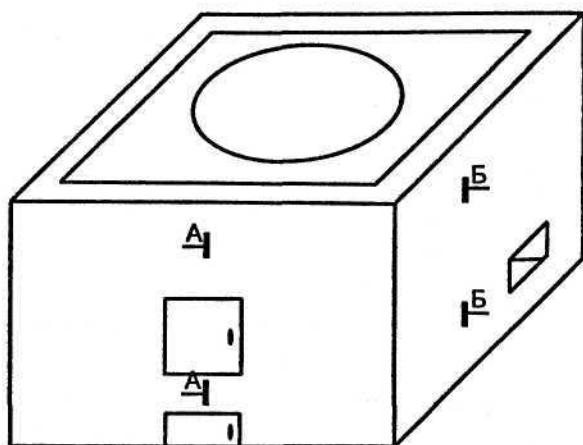


Рис. 7. Схема печи-топливника для установки азиатского казана

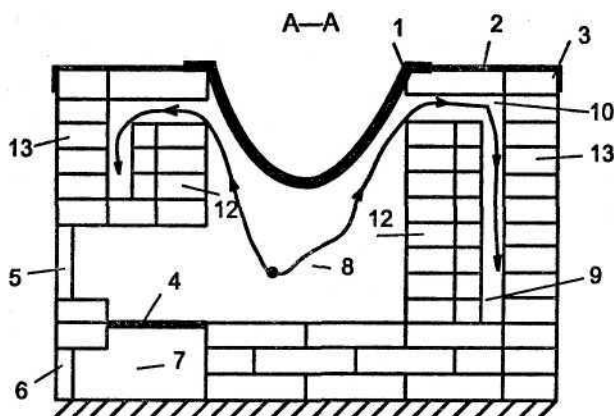


Рис. 8. Устройство печи-топливника для установки азиатского казана, разрез А — А:

1 — казан; 2 — стальная плита толщиной 15—20 мм; 3 — обрамление из стальных уголков; 4 — колосник; 5 — дверка топочная; 6 — дверка поддувальная; 7 — зольник; 8 — топливник; 9 — опускающие (сборные) дымовые каналы; 10 — прогары; 12 — внутренние стенки топливника; 13 — наружные стенки топливника

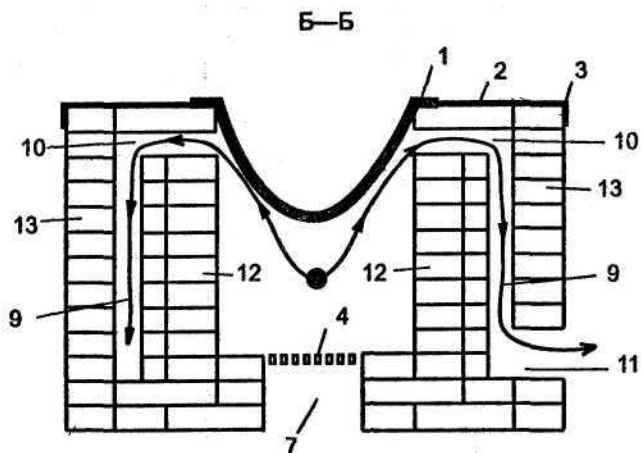


Рис. 9. Устройство печи-топливника для установки азиатского казана, разрез Б—Б (продолжение):

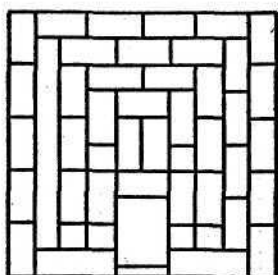
1 — казан; 2 — стальная плита толщиной 15—20 мм; 3 — обрамление из стальных уголков; 4 — колосник; 9 — опускные (сборные) дымовые каналы; 10 — прогары; 11 — выход дыма из печи (дымоход); 12 — внутренние стенки топливника; 13 — наружные стенки топливника

Кладка печи-топливника для казанов

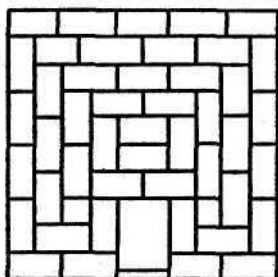
На 1 и 2 рядах выкладывают зольник и устанавливают поддувальную дверку.

На 3 ряду выкладывают под печи шамотным кирпичом и устанавливают колосниковую решетку.

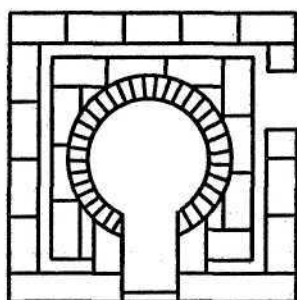
На 4 ряду устанавливают топочную дверку, выкладывают первый ряд цилиндрического топливника из половинок шамотного кирпича и по наружному периметру обкладывают также шамотным кирпичом с расстоянием в четверть кирпича от наружных стенок печи, образуя тем самым сборный опускной канал.



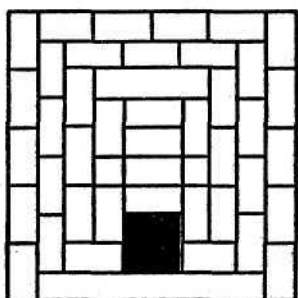
1 ряд



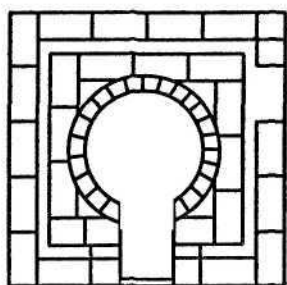
2 ряд



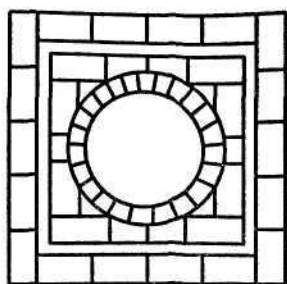
4 ряд



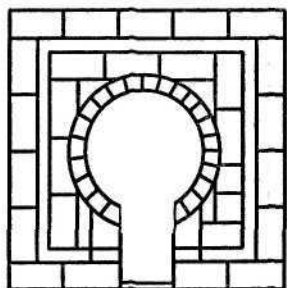
3 ряд



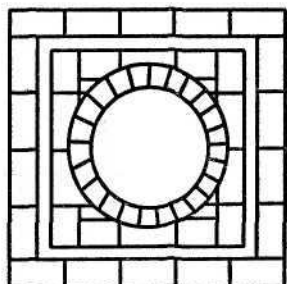
5 ряд



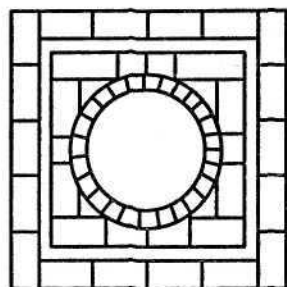
9 ряд



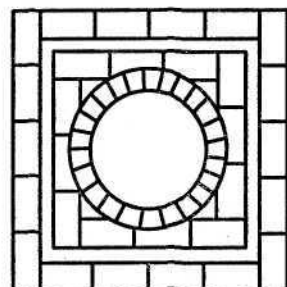
6 ряд



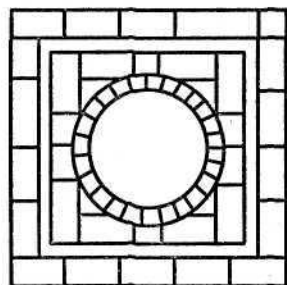
10 ряд



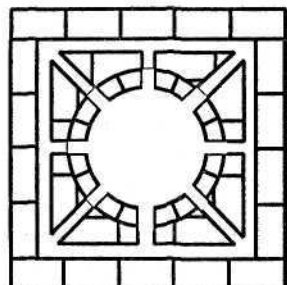
7 ряд



11 ряд



8 ряд



12 ряд

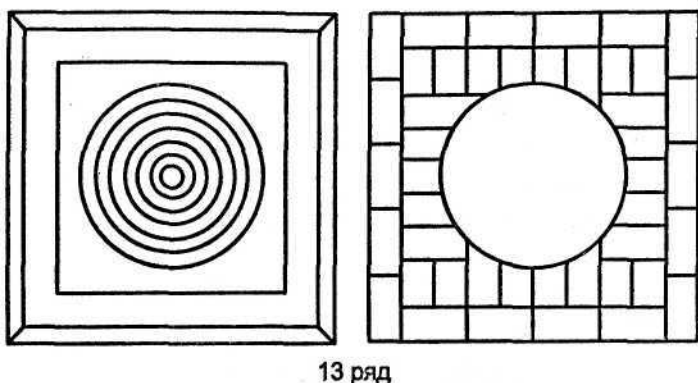


Рис. 10. Схемы порядовки печи-топливника для установки казана

На 4 и 5 рядах на одной из боковых наружных стенок печи делают отверстие (прогар) сечением 250 x 140 мм для выхода дымовых газов.

С 4 по 11 ряды выкладывают опускные каналы, топливник цилиндрический с перевязкой в четверть кирпича и наружные стенки печи.

На 12 ряду выкладывают отверстия (прогары) для выхода дымовых газов из топливника в опускные каналы.

На 13 ряду перекрывают шамотом опускные каналы.

На 13 ряд устанавливают рамку из стального уголка 63x63 мм на наружный периметр. Устанавливают стальную плиту толщиной 15—20 мм с отверстием для казана круглой формы. На плиту устанавливают кольца разных диаметров для установки казанов различных диаметров и размеров. В отсутствии казана

плита полностью перекрывается кольцами для установки других видов посуды.

Между стальной плитой и кирпичной кладкой прокладывается слой каолиновой ваты толщиной до 5—10 мм. Стальная плита не стандартная и не выпускается промышленностью, а изготавливается по индивидуальным заказам и проектам.

Усовершенствованная азиатская печь — тандыр № 1

Описание печи

Данный очаг является усовершенствованной конструкцией азиатской печи — тандыра, в которой можно готовить мясные и рыбные блюда, жарить шашлыки, куски мяса больших размеров, туши животных и дичи, домашней птицы. Также в этом очаге можно приготавливать продукты холодного и горячего копчения.

Топливник печи имеет цилиндрическую конусообразную форму. В основании печи установлена поддувальная дверка и колосник. Топливо для горения загружают через верхнюю горловину печи. Над топливником выложена вытяжная камера из кирпича с металлической дверкой. Эта камера выполняет несколько функций. В камере собираются дымовые газы и уходят в дымовую трубу. Классический азиатский тандыр не имеет дымовой трубы и дымосборника. Через камеру в тандыр подвешиваются продукты для жарки либо горячего копчения. Также в самой камере подвешиваются продукты для холодного копчения. Для этого на горловину топливника устанавливают стальную

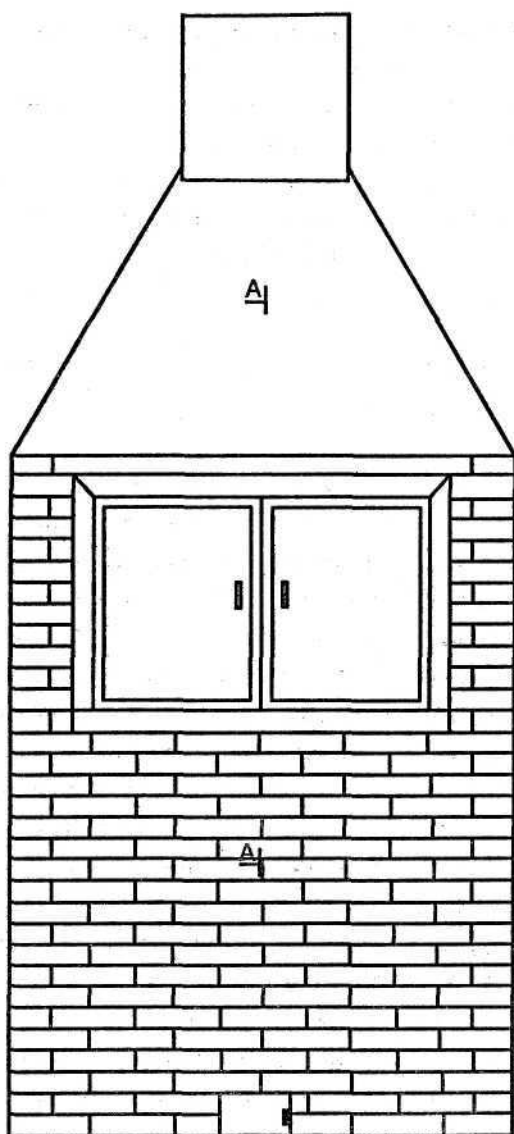


Рис. 11. Эскизный проект усовершенствованной азиатской печи — тандыра № 1

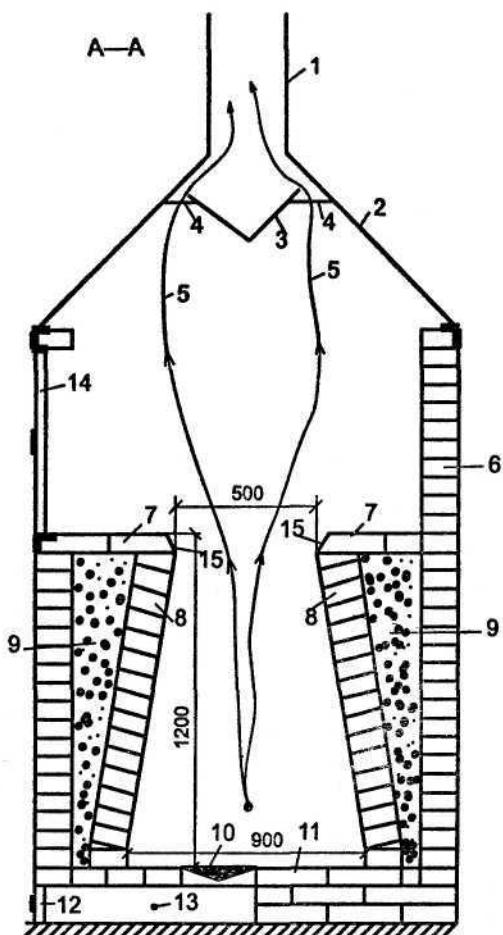


Рис. 12. Устройство печи — тандыра, разрез А—А:

- 1 — дымовая труба (сталь); 2 — корпус дымосборника (сталь);
 3 — воронка — газовый порог (сталь); 4 — опоры воронки; 5 — направление движения дымовых газов; 6 — кирпичная кладка; 7 — верх тандыра; 8 — топливник тандыра; 9 — теплоизоляция (2 части вермикулита + 1 часть глины); 10 — колосник; 11 — под топливника; 12 — дверка поддувальная; 13 — зольная камера; 14 — дверка двустворчатая (сталь); 15 — горловина тандыра

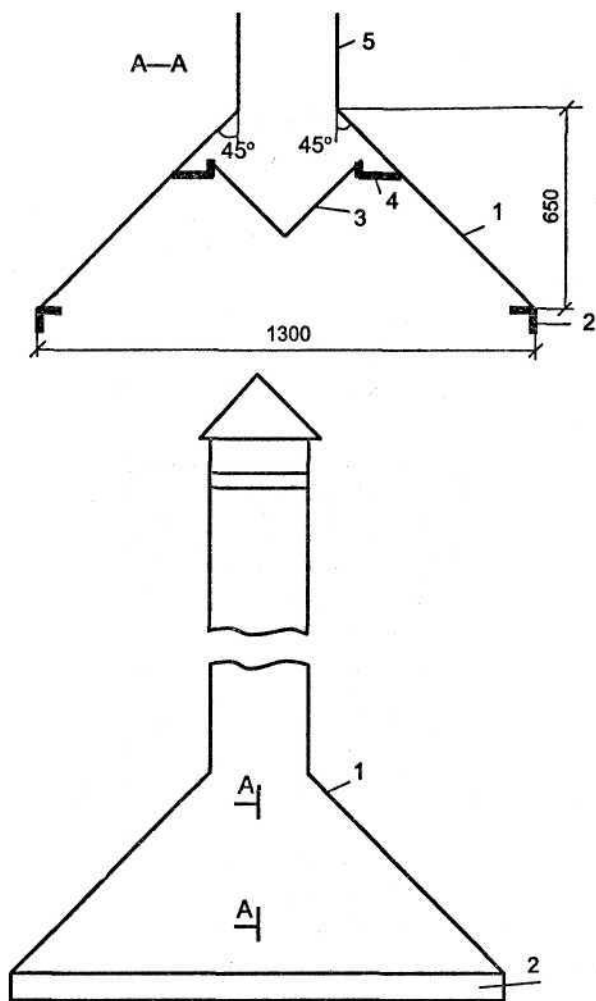


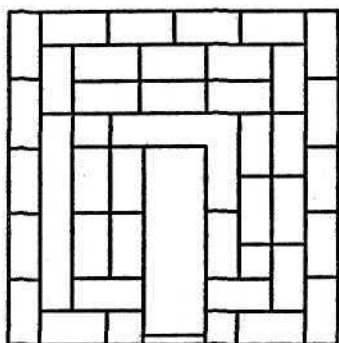
Рис. 13. Стальной дымосборник для усовершенствованной печи — тандыра:

1 — корпус дымосборника — лист толщиной 2—3 мм; размер по периметру 1300×1300 мм; 2 — стальной уголок 63×63 мм; 3 — воронка — газовый порог (зуб); 4 — опоры крепления воронки; 5 — труба диаметром 250 мм или прямоугольная сечением 250×250 мм

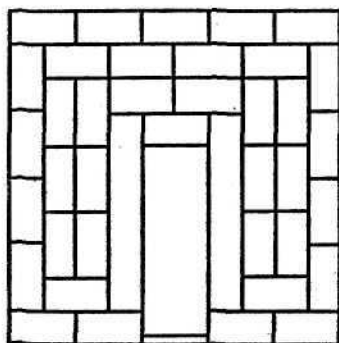
емкость с опилками, от топливника емкость нагревается и в ней начинают тлеть опилки и выделять дым. Емкость устанавливается на подставку, чтобы между казаном и горловиной тандыра были отверстия для выхода дымовых газов из топливника. На горловину тандыра можно также установить казан для приготовления пищи — плова и других блюд восточной кухни.

Данный тандыр не приспособлен для выпечки кулинарных продуктов.

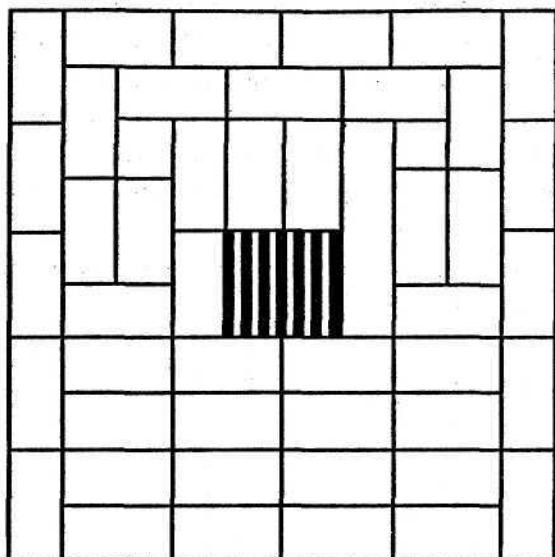
Кладка печи — тандыра



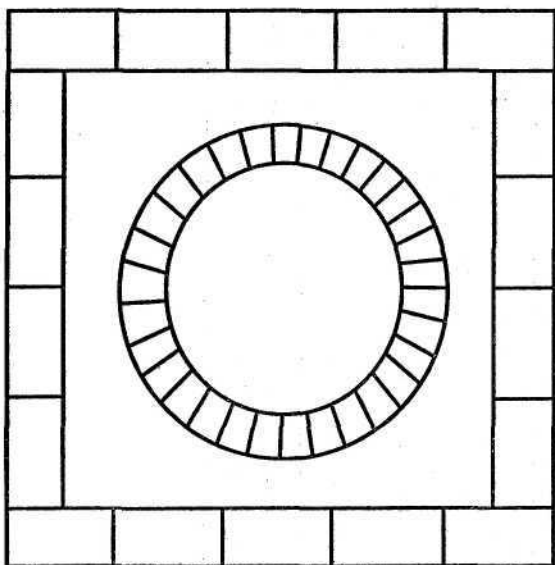
1 ряд



2 ряд

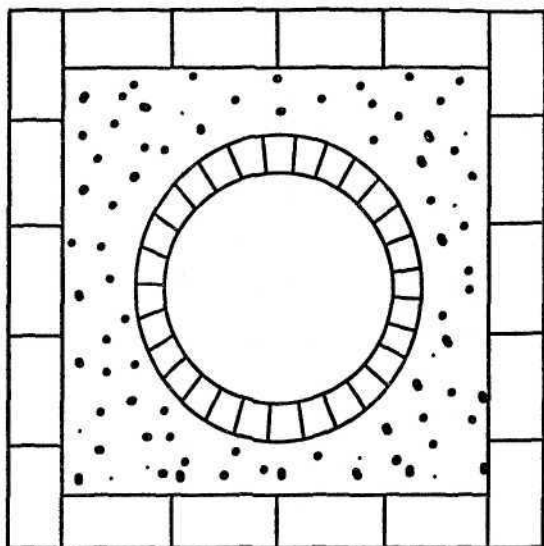


3 ряд

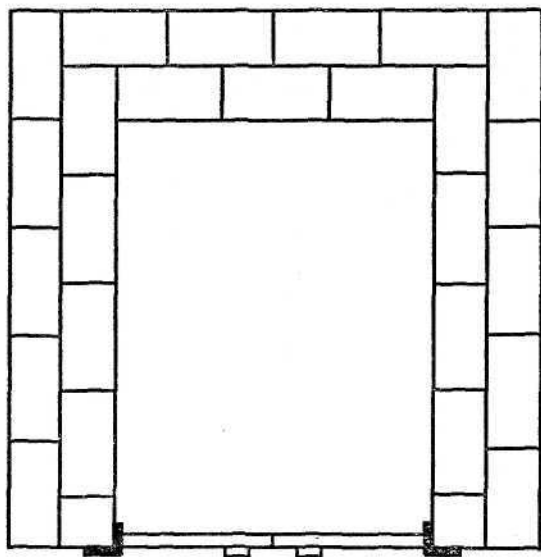


ряд 4, 6, 8, 10, 12
14, 16, 18, 20

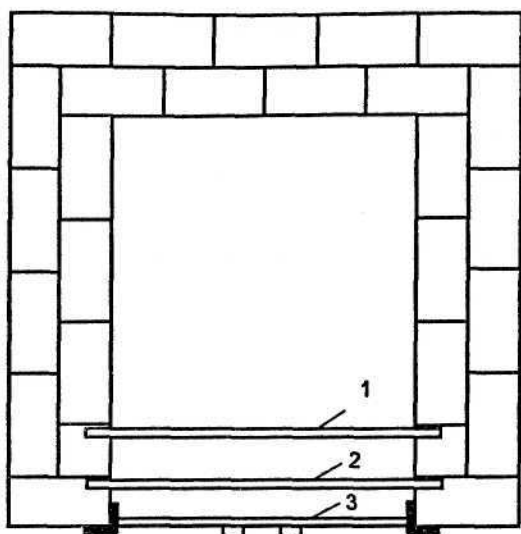
4 ряд



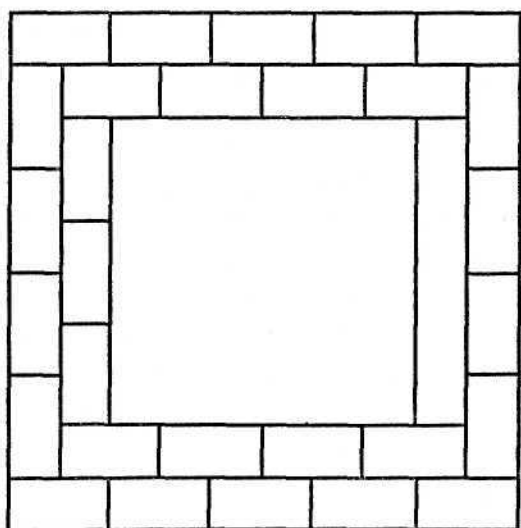
ряд 5, 7, 9, 11,
13, 15, 17, 19



ряд 21, 23, 25,
27, 29, 31



ряд 22, 24, 26,
28, 30



ряд 32

Рис. 14. Схемы кладки печи — тандыра

1—3 — стальные уголки

1 и 2 ряды выкладываются сплошной бутовой кладкой или заливается основание бетоном высотой 140 мм.

Стальные уголки 63 x 63 мм устанавливаются на 31 ряд.

На 32 ряд устанавливают металлический дымосборник-зонт из стальных листов толщиной 2—3 мм. Дымовая труба также изготавливается из стального листа, сечение трубы 250 x 250 мм, либо устанавливают круглую стальную трубу диаметром 250 мм.

Усовершенствованная азиатская печь — тандыр № 2

Предназначена для выпечки хлебобулочных изделий — лепешек, лавашей и др.

Описание печи

Печь состоит из кувшинообразного керамического топливника. Топливник изготавливается в гончарной мастерской из огнеупорной глины с примесью шамотного песка. Обжигается в больших горновых печах при температуре 1050 °С, а затем устанавливается в печь. Под печью устанавливают металлический дымосборник из листовой стали толщиной 1,5—2 мм. Дымосборник делают съемным и после протопки тандыра снимают, чтобы не мешать работе пекаря. Стальная, либо кирпичная, стационарная дымовая труба устанавливается рядом с тандыром и к ней подсоединяется дымосборник тандыра под углом не более 45°.

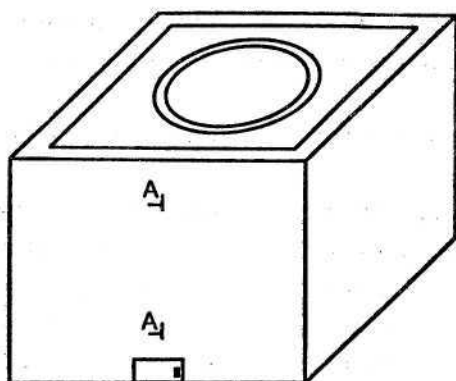


Рис. 15. Эскизный проект усовершенствованной азиатской печи — тандыра № 2

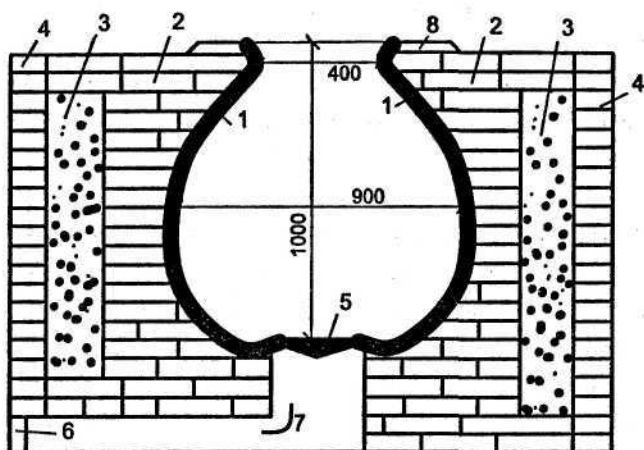


Рис. 16. Устройство усовершенствованной азиатской печи — тандыра № 2:

- 1 — керамический сосуд — топливник, толщина стенок 20—25 мм;
 2 — шамотная кладка — аккумулятор тепла; 3 — теплоизоляция (2 части вермикулита + 1 часть глины); 4 — наружная кирпичная кладка; 5 — колосник; 6 — дверка поддувальная; 7 — зольная камера;
 8 — ободок керамический — кольцо

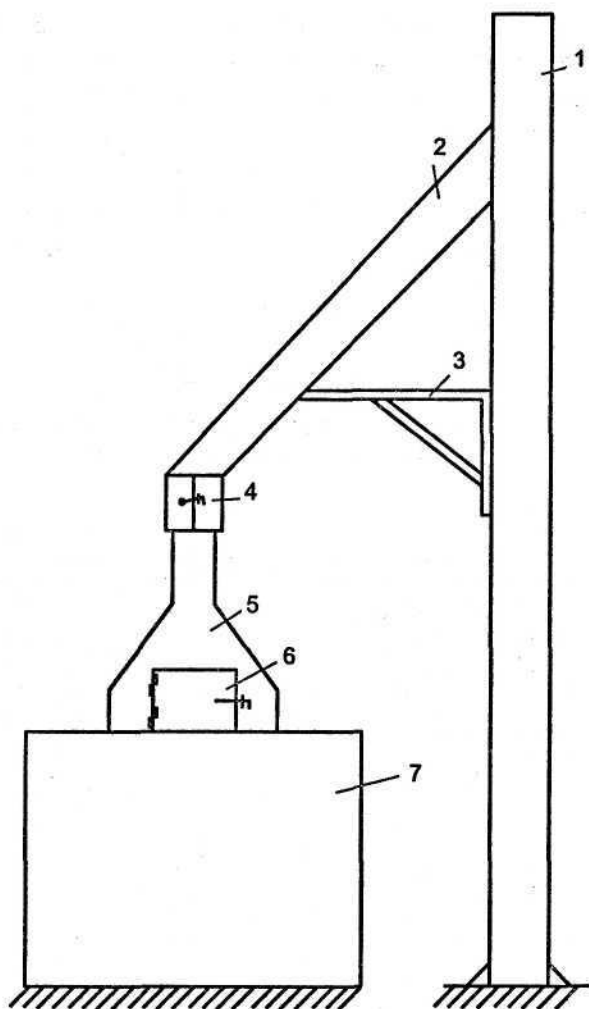


Рис. 17. Схема устройства, принцип работы азиатской печи — тандыра № 2:

- 1 — стальная мачта—труба; 2 — наклонный дымоход; 3 — укосина — крепеж наклонного дымохода; 4 — место крепления дымосборника; 5 — дымосборник; 6 — дверка дымосборника для загрузки топлива; 7 — печь — тандыр

Условия эксплуатации печи — тандыра

Печь протапливают в течение 1,5—2,5 ч, затем очищают от золы и остатков углей. После уборки топливника можно в нем готовить выпечку. Топливо для горения загружают через верхнюю горловину тандыра и дверку в дымосборнике. Дрова горят на колосниковой решетке. Воздух для горения подается через поддувальную дверку.

КОПТИЛЬНЯ ДВУХКАМЕРНАЯ

Описание печи

Коптильня состоит из двух камер для копчения, топливника и дымовой трубы. Одна камера пред-

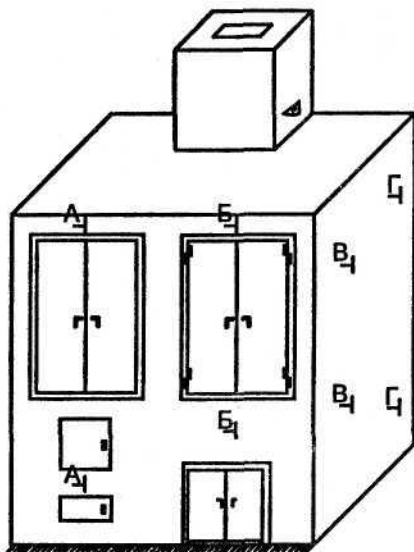


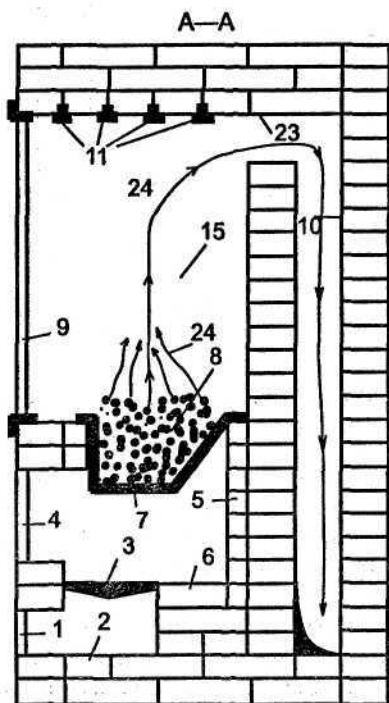
Рис. 18. Эскизный проект двухкамерной коптильни

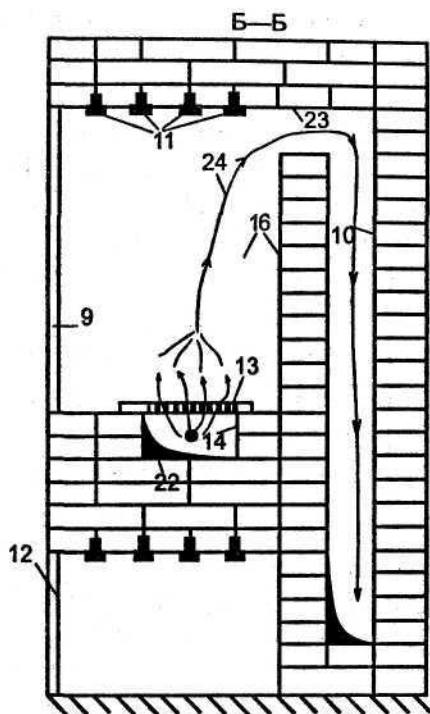
назначена для горячего копчения, а вторая камера для холодного копчения.

Принцип работы коптильни

В топливнике сжигаются дрова и дымовые газы из топливника поступают сначала в камеру горячего копчения, а затем в дымовую трубу.

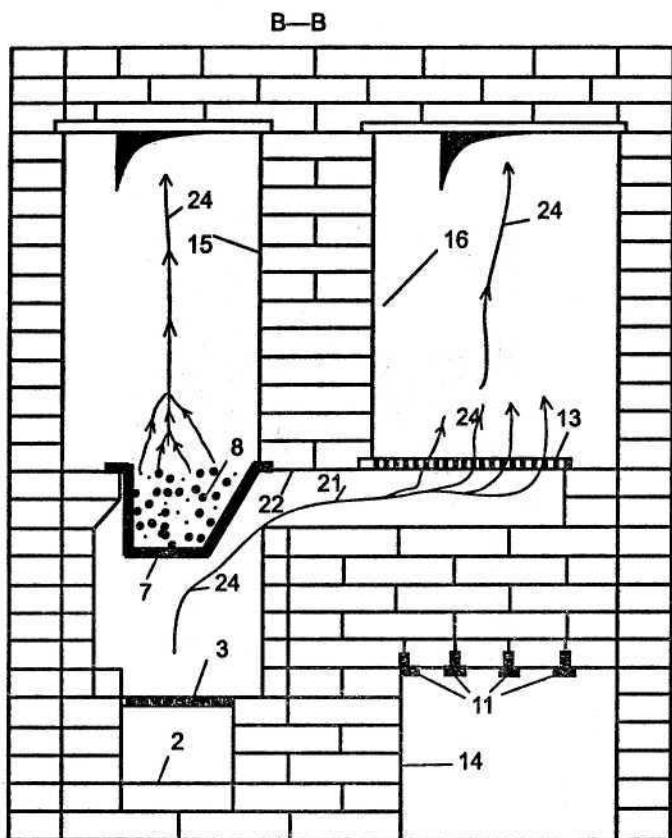
Для холодного копчения над топливником устанавливается стальная либо чугунная емкость с опилками. Опилки под воздействием высокой температуры начинают тлеть и выделять дым для копчения, который попадает сначала в камеру холодного копчения, а затем в дымовую трубу.





**Рис. 19. Устройство двухкамерной коптильни
в разрезах А—А, Б—Б:**

1 — дверка поддувальная; 2 — зольная камера — зольник; 3 — колосник; 4 — дверка топочная; 5 — шамотная футеровка; 6 — под топливника; 7 — емкость для опилок; 8 — опилки; 9 — дверки двухстворчатые коптильных камер; 10 — опускные дымовые каналы; 11 — уголки перекрытия коптильных камер и дровника; 12 — дверка двухстворчатая дровника; 13 — стальная плита с отверстиями; 14 — дровник; 15 — камера холодного копчения; 16 — камера горячего копчения; 22 — хайло; 23 — перевалы; 24 — направление движения дымовых газов



**Рис. 20. Устройство двухкамерной коптильни
в разрезе В—В (продолжение):**

2 — зольная камера — зольник; 3 — колосник; 7 — емкость для опилок;
8 — опилки; 11 — уголки перекрытия коптильных камер и дровника;
13 — стальная плита с отверстиями; 14 — дровник; 15 — камера холодного копчения; 16 — камера горячего копчения; 21 — направление движения дымовых газов из топливника в камеру горячего копчения;
22 — хайло; 24 — направление движения дымовых газов

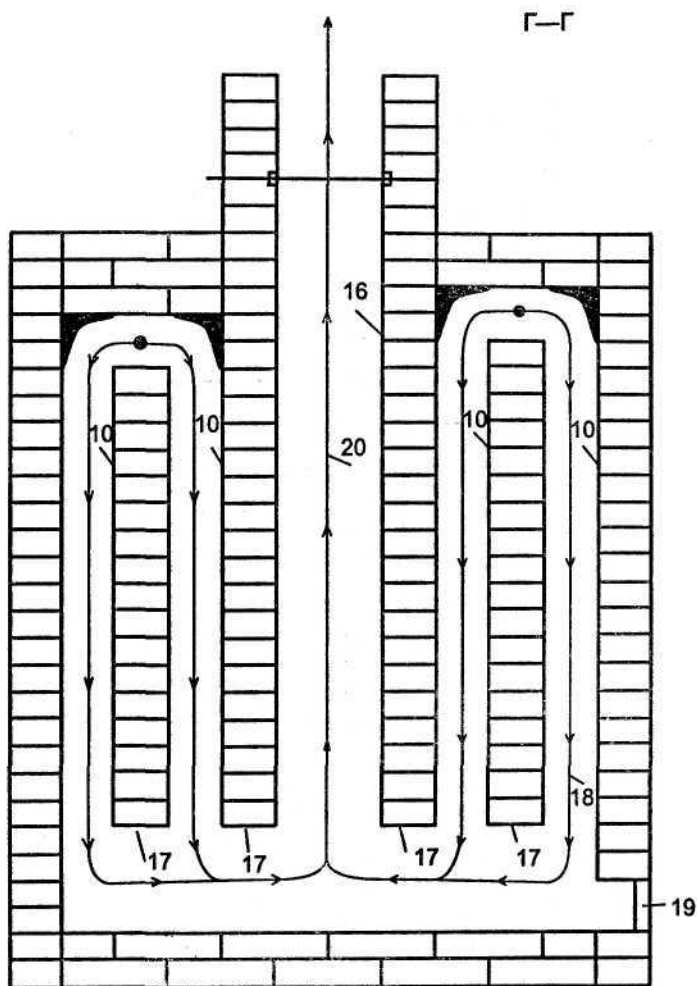


Рис. 21. Устройство двухкамерной коптильни
в разрезе Г—Г (продолжение):

10 — опускные дымовые каналы; 16 — камера горячего копчения; 17 — подвертки; 18 — направление движения дымовых газов; 19 — дверка прочистная; 20 — подъемный дымовой канал

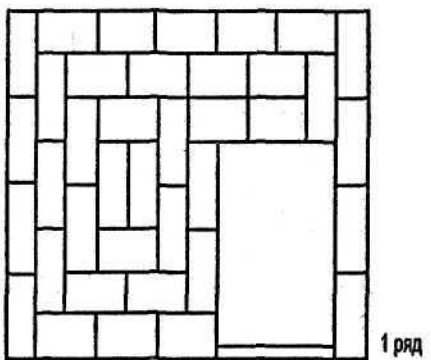
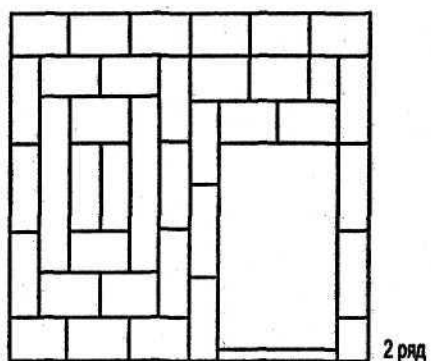
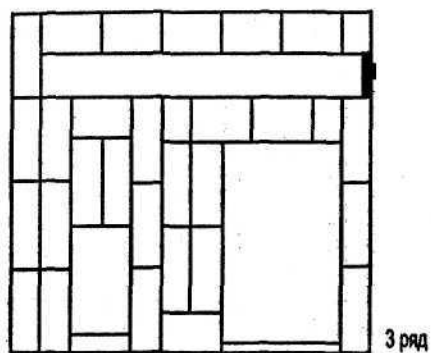


Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни

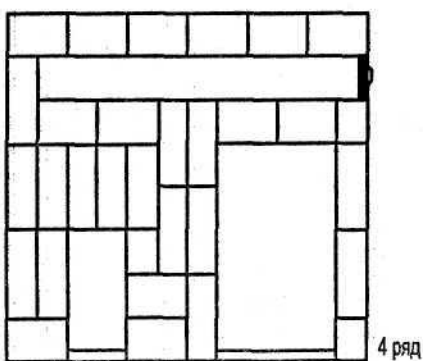
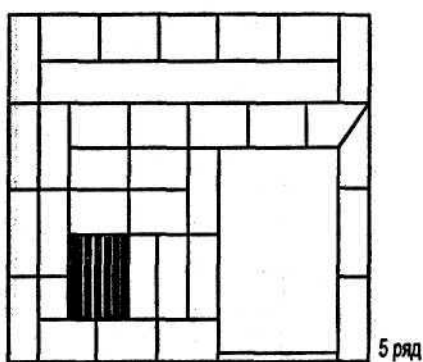
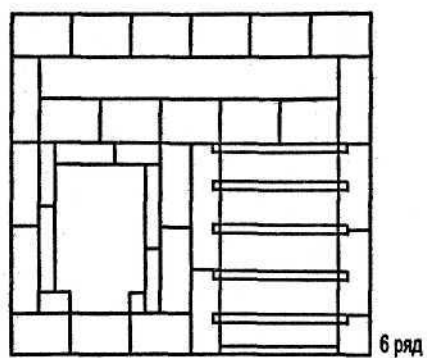
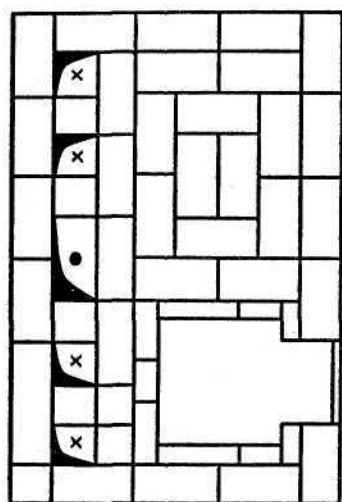
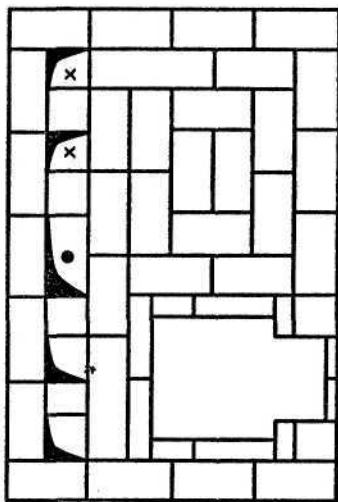


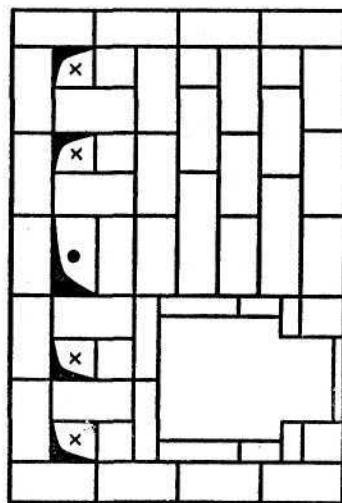
Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни



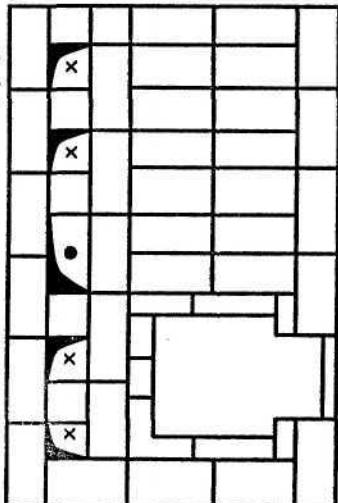
10 ряд



9 ряд



7 ряд



8 ряд

Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни (продолжение)

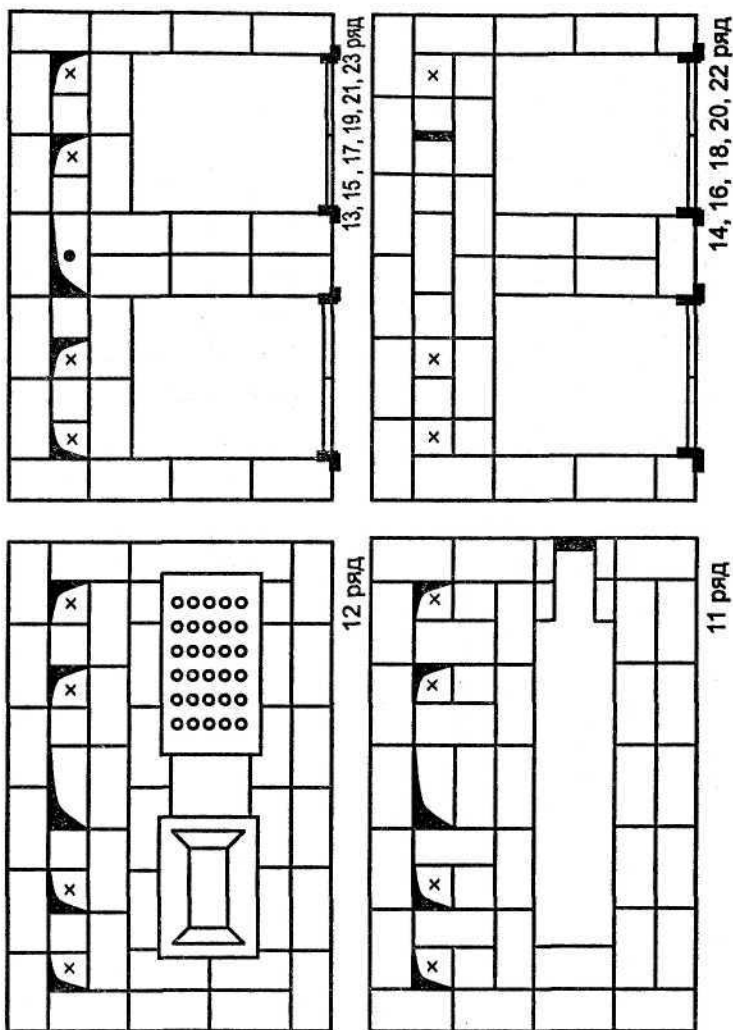


Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни (продолжение)

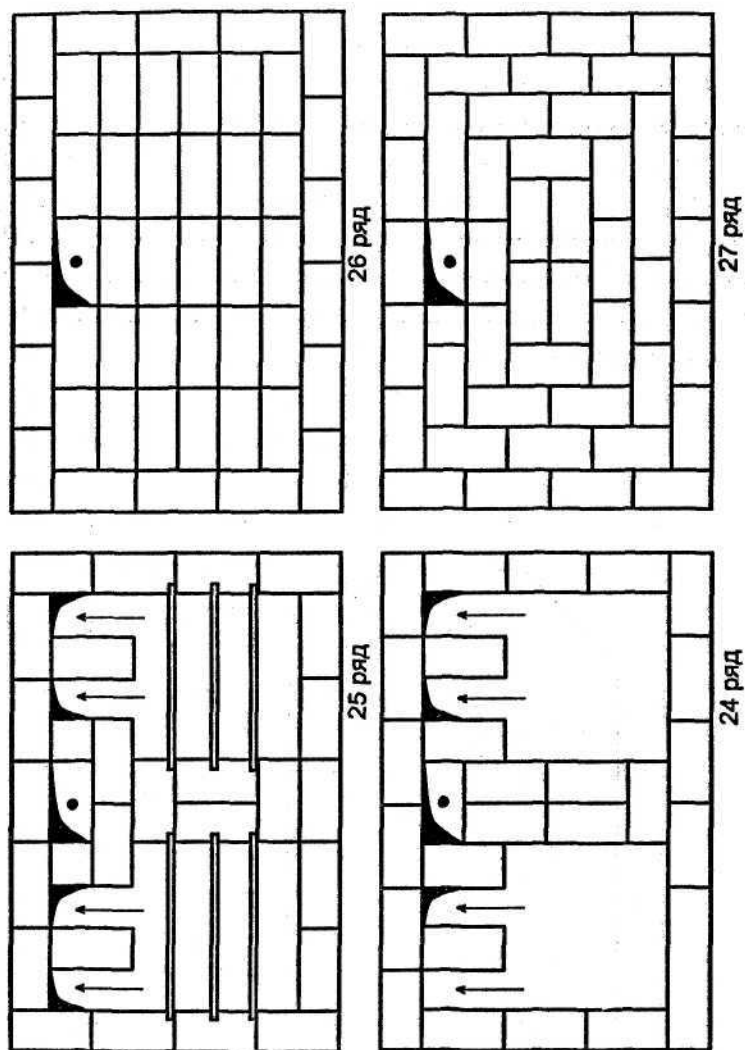


Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни (окончание)

Уличная русская печь

Описание печи

Печь состоит из основания — подпечья. Над подпечьем находится под печи с теплоизоляцией. Выше располагается горнило печи и шесток. В горниле печи сжигаются дрова и готовятся, выпекаются, жарятся продукты. В шестке расположено устье печи для выхода дымовых газов из горнила. Выше, над устьем, располагается дымосборник печи, еще выше дымовая труба.

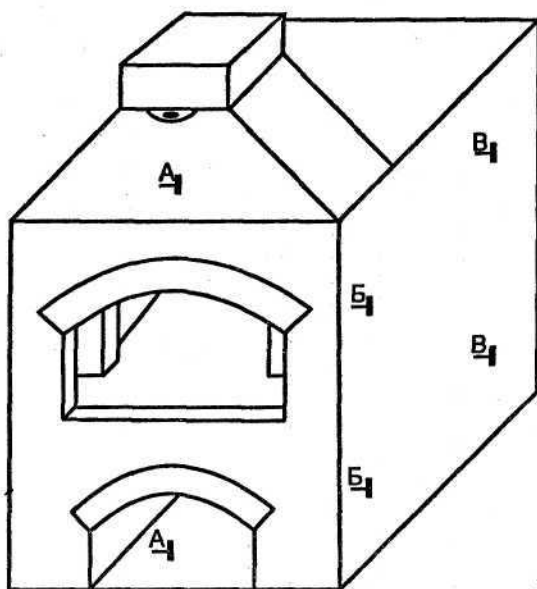


Рис. 23. Эскизный проект уличной русской печи

Размеры топливника — горнила выкладываются в зависимости от предназначения печи. В бытовых печах глубины горнила обычно достаточно 750—1000 мм. В печах коммерческого назначения горнило выкладывается длиной до 2500 мм.

В русской печи можно готовить блюда любой кухни мира. В них выпекают хлеб, пироги, сдобу, азиатские лепешки, лаваша, а также выпекают итальянскую пиццу и много другой разной выпечки.

В печи также жарят, тушат, коптят рыбные и мясные продукты, птицу, дичь и многое другое. Так как данная печь строится на улице, наружные стенки печи выкладываются с теплоизоляцией для сокращения до минимума теплопотерь. В такой печи можно готовить и в холодное время года при температуре до минус 10 °С. При более низких температурах пользоваться печью нерационально — будет большой расход топлива. Такие печи в последнее время часто строят в коммерческих целях — в летних ресторанах и кафе.

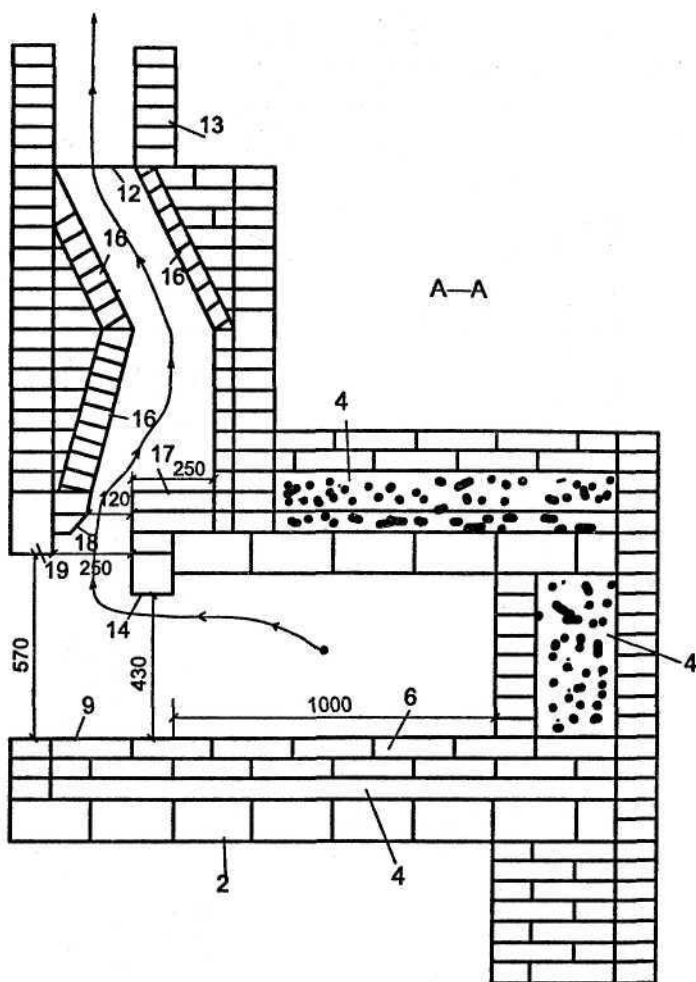


Рис. 24. Устройство уличной русской печи в разрезе А—А:

2 — арочный свод подпечья; 4 — теплоизоляция (2 части вермикулита + 1 часть глины); 6 — под печи; 9 — под шестка; 12 — задвижка каминная — 250×250 мм; 13 — дымовая труба; 14 — устье печи; 16 — стенки наклонного дымохода выполняют роль газового порога № 2; 17 — газовый порог № 1; 18 — хайло; 19 — арочное перекрытие шестка

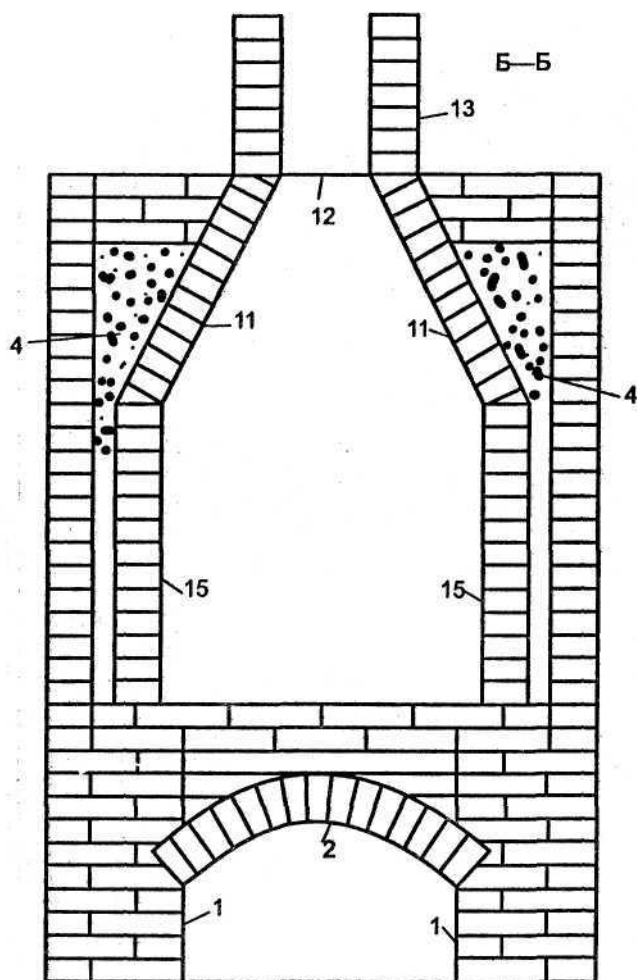


Рис. 25. Устройство уличной русской печи в разрезе Б—Б
(продолжение):

1 — стенки подлечья; 2 — арочный свод подлечья; 4 — теплоизоляция (2 части вермикулита + 1 часть глины); 11 — стенки дымосборника; 12 — задвижка каминная — 250×250 мм; 13 — дымовая труба; 15 — боковые стенки шестка

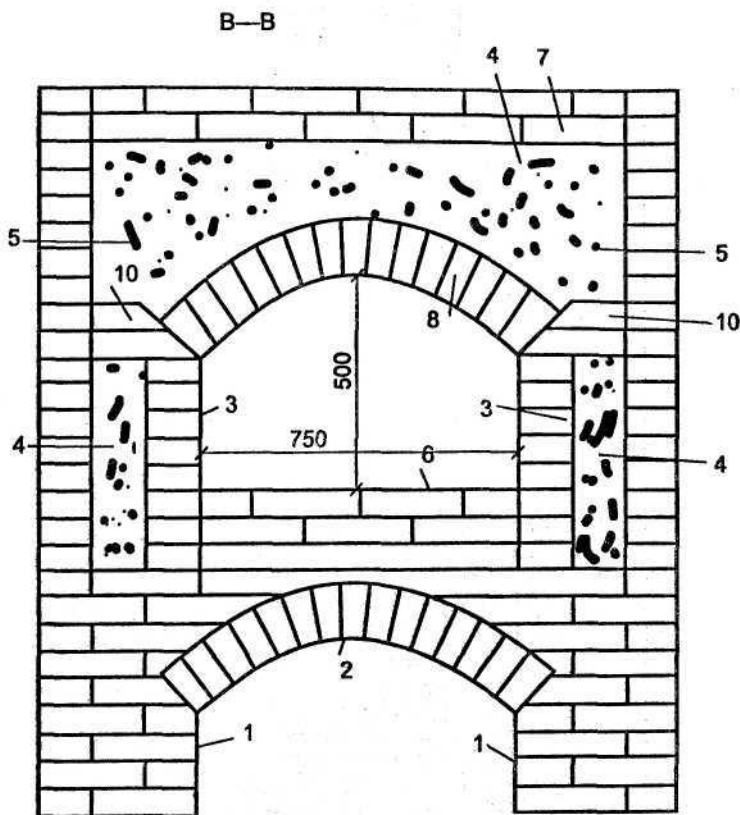


Рис. 26. Устройство уличной русской печи в разрезе В—В (продолжение):

1 — стенки подпечья; 2 — арочный свод подпечья; 3 — стенки горнила — топливника; 4 — теплоизоляция (2 части вермикулита + 1 часть глины); 5 — аккумулятор тепла — песок; 6 — под печи; 7 — перекрытие печи — перекрыша; 8 — арочный свод горнила; 10 — пяточные кирпичи-пятки

Уличный камин

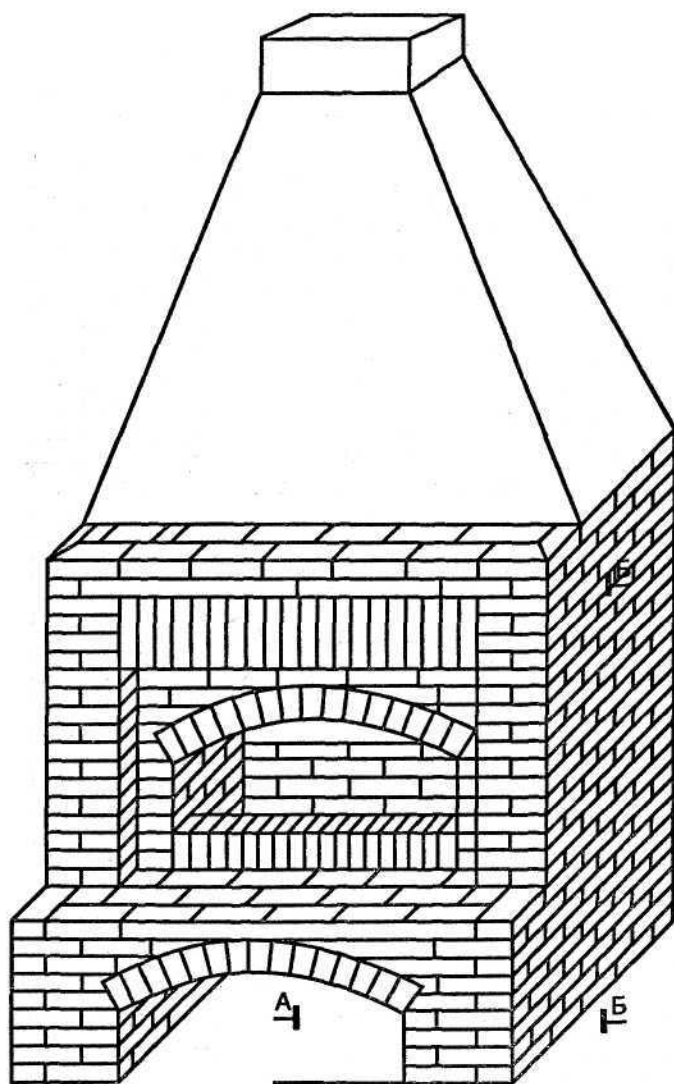


Рис. 27. Эскизный проект уличного камина

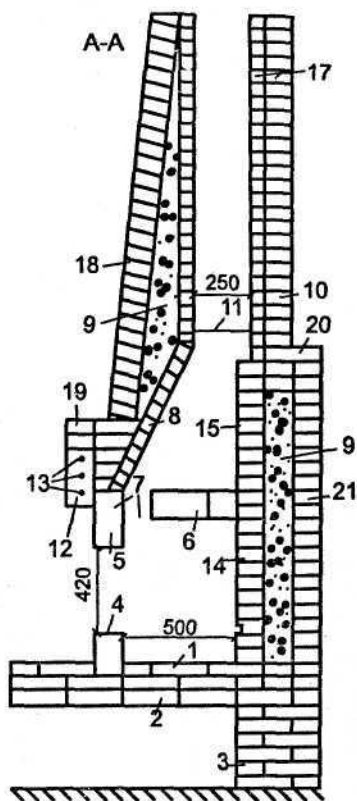


Рис. 28. Устройство уличного камина в разрезе А — А:

1 — под топливника; 2 — арочное перекрытие дровника; 3 — задняя стенка дровника; 4 — подставка для шампуров и решеток барбекю; 5 — арочное перекрытие топливника; 6 — свод арочный; 7 — хайло; 8 — стенки наклонные дымосборника — шамот; 9 — теплоизоляция; 10 — наружные лицевые стенки камина; 11 — задвижка камина; 12 — перекрытие наружной лицевой части топливника камина; 13 — арматура крепления перекрытия; 14 — задняя стенка топливника; 15 — задняя стенка дымосборника; 17 — дымовая труба с шамотной футеровкой изнутри; 18 — наклонные наружные стенки дымосборника; 19 — полка каминная передняя; 20 — полка каминная задняя; 21 — задняя наружная стенка камина

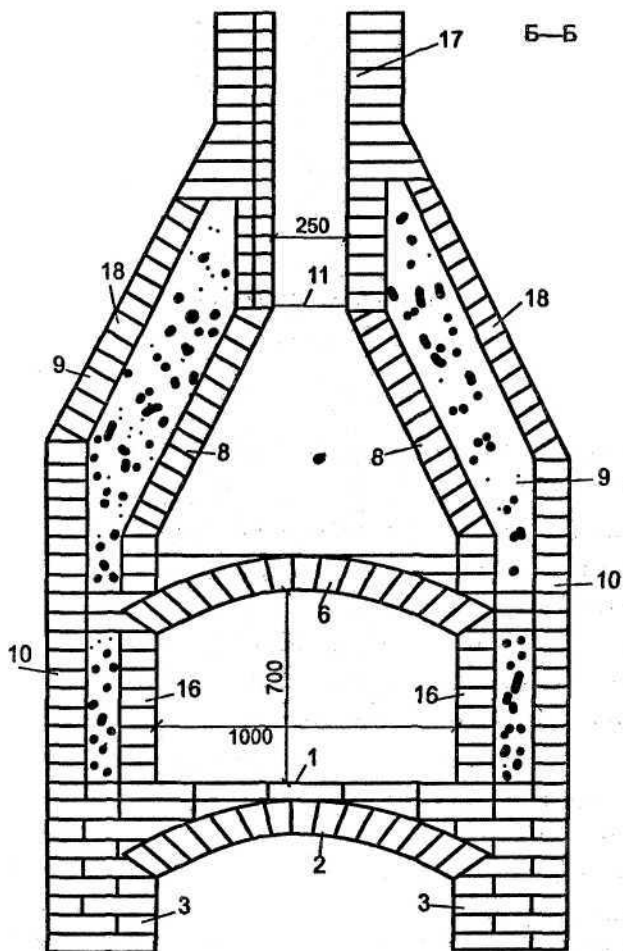


Рис. 29. Устройство уличного камина в разрезе Б — Б (продолжение):

1 — под топливника; 2 — арочное перекрытие дровника; 3 — задняя стенка дровника; 6 — свод арочный; 8 — стенки наклонные дымосборника — шамот; 9 — теплоизоляция; 10 — наружные лицевые стенки камина; 11 — задвижка камина; 16 — боковые стенки топливника; 17 — дымовая труба с шамотной футеровкой изнутри; 18 — наклонные наружные стенки дымосборника

Содержание

УЛИЧНЫЕ ОЧАГИ РАЗЛИЧНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	3
Уличный очаг — барбекю европейской конструкции	3
Духовая печь — мангал	7
Печь-топливник для установки азиатских казанов	11
Усовершенствованная азиатская печь — тандыр № 1	18
Усовершенствованная азиатская печь — тандыр № 2	26
Коптильня двухкамерная	29
Уличная русская печь	39
Уличный камин	44

Справочник

Серия «В помощь домашнему мастеру»

Селиван Виктор Владимирович

УЛИЧНЫЕ ОЧАГИ

Барбекю. Азиатские печи. Коптильни

Оформление обложки *А.Л. Чирикова*

Редактор *В.И. Рыженко*

Технический редактор *В.А. Рыженко*

Корректор *Е.И. Севостьянова*

Компьютерная верстка *М.А. Григорьевой*

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953 000 — книги, брошюры

Подписано в печать 16.04.2007.

Формат 84×108 ¹/_д. Печать высокая. Усл. печ. л. 2,52.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 1018.

ООО «Издательство Оникс»

127422, Москва, ул. Тимирязевская, д. 38/25

Отдел реализации: тел. (499) 794-05-25, 610-02-50

Интернет-магазин: www.onix.ru

ООО «Центр общечеловеческих ценностей»

117418, Москва, ул. Новочеремушкинская, д. 54, корп. 4

Отпечатано в ОАО «Рыбинский Дом печати»

152901, г. Рыбинск, ул. Чкалова, 8.