

Г. А. Серикова

# КАМИНЫ И ПЕЧИ-МАНГАЛЫ НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ

УДК 691  
ББК 38.683  
С32

**Серикова, Г. А.**

С32 Камины и печи-мангалы на дачном участке / Г. А. Серикова. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик. – 320 с. : ил.

ISBN 978-5-519-61681-2

Любой загородный участок становится уютнее и привлекательнее, если вас там ждёт камин, печь или простой очаг.

Наша книга предлагает целый ряд проектов, которые учтут ваши вкусы, строительный опыт и финансовые возможности. Благодаря нашим рекомендациям, вы узнаете о необходимых инструментах и материалах, а схемы и рисунки подробнее расскажут вам о каждом этапе работы.

Порадуйте себя и своих близких атмосферой уюта и тепла у настоящего очага! Не забудьте наградить себя за проделанный труд мясом, приготовленным на углях по нашим рецептам.

Эта книга станет прекрасным подарком для настоящего дачника.

УДК 691  
ББК 38.683  
BIC TNT  
BISAC НОМ005000

ISBN 978-5-519-61681-2

© Т8RUGRAM, оформление, 2017  
© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2017

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Наконец загородный дом построен, и практически каждый его владелец, уже «заболев» строительством, начинает мечтать о том, чтобы в конце рабочей недели туда приехать, развести очаг и, устроившись не на каком-нибудь пеньке или камне, а в удобном кресле, предаться блаженству на лоне природы. И при этом иметь возможность попробовать что-нибудь вкусное, приготовленное на углях (мы предложим рецепты отменных шашлыков).

Конечно, можно для приготовления блюд на огне соорудить и простейшую сварную конструкцию, но кто может остаться безразличным к дизайнерским фантазиям, реализованным в садовом гриле или мангале, верхом изысканности среди которых, без сомнения, являются кованые изделия. Также подойдут и более демократичные и универсальные варианты, предназначенные для приготовления пищи на свежем воздухе, по аналогии с комнатными названные уличными каминами, тем более что они отличаются красивым декором и стильной металлической фурнитурой.

После того как принципиальное решение принято, необходимо определиться с моделью. Здесь многое зависит от индивидуальных вкусов и зоны, где предстоит разместить очаг. Кованые или массивные сооружения лучше всего смотрятся на открытых площадках, покрытых газоном или вымощенных камнем. Главное, помнить: чем причудливее декор, чем больше деталей, тем более спокойной и строгой должна быть окружающая обстановка. Мы предложим целый ряд проектов, рассчитанных на разные вкусы, строительный опыт и финансовые возможности.



# ГЛАВА 1. АЗЫ ПЕЧНОГО ДЕЛА

## МАТЕРИАЛЫ

В печном деле применяются разнообразные материалы, прежде всего каменные, которые отличаются своими свойствами, в частности удельным и объемным весом, пористостью, прочностью, водопоглощением, теплопроводностью, морозостойкостью и др.

Объемный вес — это вес 1 м<sup>3</sup> материала, который находится в естественном состоянии (оценивается вместе с пустотами и пр.) и измеряется в килограммах на метр кубический. Удельным называется вес материала, который находится в предельно сжатом состоянии, то есть без пустот и т. п. Единицей измерения удельного веса является грамм на сантиметр кубический. Отсюда понятно, что непористые материалы имеют одинаковый удельный и объемный вес в отличие от пористых, у которых объемный вес больше удельного.

### ■ **Двести рецептов отменного шашлыка**

Требуется: 1 кг баранины, 500 г баклажанов, по 100 мл яблочного уксуса и оливкового масла, зелень базилика и кинзы, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо промыть, освободить от пленок, нарезать небольшими кусочками, слегка отбить, полить уксусом, посыпать солью и перцем, а затем перемешать.

Баклажаны нарезать кольцами. Зелень перебрать, промыть и обсушить на салфетке.

Нанизать мясо на шампуры, чередуя с баклажанами, и жарить до готовности, смазывая оливковым маслом и периодически поворачивая.

Перед подачей на стол переложить шашлык на блюдо и украсить зеленью.

Пористость представляет собой степень заполнения объема материала порами — мелкими ячейками, которые заполнены воздухом. Он же занимает и более крупные полости, которые называются пустотами. Пористость оказывает существенное влияние на другие свойства материалов, в частности чем больше пористость, тем меньше объемный вес, прочность и теплопроводность материала, но водопоглощение при этом возрастает.

## ■ **Двести рецептов отменного шашлыка**

Требуется: 1 кг баранины, 200 г репчатого лука, 100 г курдючного сала, 100 мл винного уксуса, зелень сельдерея и петрушки, зеленый лук, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Репчатый лук очистить и разрезать на несколько частей. Зеленый лук и зелень перебрать, промыть и измельчить.

Мясо промыть, освободить от пленок, нарезать небольшими кусочками и вместе с салом и луком

пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо перемешать и оставить на 2 ч в прохладном месте. Из полученной массы сформовать колбаски, нанизать их на шампуры и жарить до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая уксусом. Перед подачей на стол переложить шашлык на блюдо и украсить зеленью.

Теплопроводность — способность материала проводить через толщу своего объема тепло. Между пористостью и теплопроводностью существует прямо пропорциональная зависимость: чем меньше в материале пор, тем он теплопроводнее, чем их больше, тем хуже теплопроводность. Это объясняется тем, что в порах находится воздух, который, как известно, плохо проводит тепло. В отличие от него вода обладает хорошей теплопроводностью, поэтому пористые материалы, погружаясь в нее, начинают лучше проводить тепло. По этой причине в домах с влажными стенами (кирпичными, деревянными и др.) всегда холодно.

### **Двести рецептов отменного шашлыка**

Требуется: 1 кг баранины, 3 яблока, 3 сладких перца, 50 мл кукурузного масла, 2 лимона, зелень базилика и сельдерея, семена кориандра, зира, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Яблоки и сладкий перец очистить и нарезать ломтиками и полосками соответственно.

Мясо промыть, освободить от пленок, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, посы-

пать семенами кoriандра и зирой. Затем все перемешать, полить лимонным соком и мариновать под грузом 3 ч в прохладном месте.

Потом нанизать мясо на шампуры, чередуя с яблоками и сладким перцем, сбрызнуть кукурузным маслом и жарить до готовности, время от времени поворачивая.

Перед подачей на стол переложить шашлык на блюдо и украсить веточками базилика и сельдерея.

Наилучшей теплопроводностью обладают металлы, худшей — опилки, асбест, пробка, поэтому последние относятся к теплоизоляторам и используются для утепления конструкций. Показателем теплопроводности является ее коэффициент, например у кирпичной кладки он составляет 0,70 ккал/с\*ч\*°С.

При нагревании материалы способны поглощать тепло, а при охлаждении, наоборот, отдавать. Это свойство материалов называется теплоемкостью, которая в каждом конкретном случае оценивается по удельной теплоемкости, например у кирпичной кладки она составляет 0,21 ккал/кг\*°С.

## ■ **Двести рецептов отменного шашлыка**

Требуется: 1,5 кг баранины, по 250 г моркови, лука и яблок, 50 мл оливкового масла, 50 г меда, 2 лимона, семена кoriандра, тмин, лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Репчатый лук очистить и измельчить.

Мясо промыть, освободить от пленок, нарезать небольшими кусочками, соединить с луком, тмином,

лавровым листом и семенами кориандра, полить соком, выжатым из 1,5 лимона, и мариновать 3 ч в прохладном месте. Потом нанизать на шампуры и жарить до готовности, время от времени поворачивая.

Яблоки и морковь очистить, нарезать соломкой, полить лимонным соком, смешанным с растительным маслом и медом, посолить и поперчить.

Перед подачей на стол мясо снять с шампуроў, переложить на блюдо и украсить салатом.

Отрицательным свойством строительных материалов является их способность впитывать воду, то есть водопоглощение, поскольку при этом материалы существенно утрачивают свою прочность, например прочность влажного кирпича составляет не более 75% от его же прочности в сухом состоянии.

Материалы, которые попеременно претерпевают замораживание и оттаивание, должны обладать необходимой прочностью и морозостойкостью. В полной мере это относится к уличным очагам. Морозостойкость представляет собой способность материала, пропитанного водой, противостоять замораживанию до  $-15^{\circ}\text{C}$  и оттаиванию, которые повторяются многократно, и при этом не выказывать признаков разрушения и не снижать свою прочность. Морозостойкость измеряется циклами.

## ■ **Двести рецептов отменного шашлыка**

Требуется: 1,5 кг баранины, 1 л молочной сыворотки, 200 г шампиньонов, 100 г помидоров черри, по

100 мл 3%-ного столового уксуса, белого сухого вина и растительного масла, 1 лимон, 200 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, коренья сельдерея и петрушки, зелень кинзы и базилика, несколько веточек полыни, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления. Мясо промыть, освободить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

Лук, чеснок и коренья сельдерея и петрушек очистить и измельчить. Зелень перебрать, промыть и нашинковать половину. Грибы очистить, помыть и нарезать ломтиками.

Сыворотку, уксус, растительное масло, вино, лук, чеснок, коренья и измельченную зелень соединить, посолить, поперчить и перемешать. Затем полученным маринадом залить мясо и оставить в прохладном месте на 3–5 ч.

После этого нанизать на шампуры мясо, чередуя с помидорами и грибами, сбрызнуть растительным маслом и жарить до готовности, часто поворачивая и поливая маринадом. Под шампуры поместить противень, а на угли положить веточки полыни.

Перед подачей на стол шашлык переложить на блюдо и украсить кружочками лимона и оставшейся зеленью.

Прочность — это свойство материала сопротивляться разрушению, несмотря на воздействие различных нагрузок. Но при этом в нем возникают напряжения сжатия, на изгиб и др. О прочности материала судят по величине напряжения, которое его разрушает. Оно называется пределом прочности (единица измерения: килограмм на сантиметр квадратный). Чтобы охарактери-