

**ПЕЧИ
КАМИНЫ
БАРБЕКЮ**

Автор выражает признательность Сергею Воробьеву, Леониду Грошеву,
Семену Миркису и Андрею Бовыкину за помощь в написании этой книги.





Илья Поляков

ПЕЧИ КАМИНЫ БАРБЕКЮ

ВСЕ О КИРПИЧНЫХ ПЕЧАХ
ИЗ ПЕРВЫХ РУК



Издательство АСТ
Москва

УДК 683.9
ББК 38.625
П54

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Поляков, Илья.
П54 Печи, камины, барбекю / И. Поляков. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь , 2018. — 192 с. —
(Лидер мнения).

ISBN 978-5-17-093158-3

УДК 683.9
ББК 38.625

ISBN 978-5-17-093158-3

© И. Поляков, 2017
© ООО «Издательство АСТ», 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	6	МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ	72	Хлебная камера	100	Мангал	130
Часть I. ВВОДНАЯ.	7	Печная фурнитура	72	КЛАДКА ТРУБЫ, РАСПУШКИ,	ВЫДРЫ. ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ.	Кладка	131
ВВЕДЕНИЕ.		Дверцы	72	СУШКА ПЕЧЕЙ	102	РУССКАЯ ПЕЧЬ	134
ЧУТЬ-ЧУТЬ ИСТОРИИ	8	Задвижки	74	Труба	102	Как это было	134
С ЧЕГО НАЧАТЬ? САМОЕ ВРЕМЯ		Печная плита (варочный настил), духовка		Трубы различного сечения	102	О проекте	134
ОПРЕДЕЛИТЬСЯ	27	и другая неосновная фурнитура	75	Трубы с несколькими каналами	103	Определяемся с размерами	135
Камин	27			Распушка	103	Кладка	135
Печь	30	Кирпич	76	Выдра	104	БАННАЯ ПЕЧЬ-КАМЕНКА	
Печи с сильным		Красный керамический кирпич	77	Боров	108	ПО-БЕЛОМУ	141
и с умеренным прогревом	31	Клинкерный кирпич	78	Отделка поверхности печей	108	О проекте	141
Теплоемкие печи		Огнеупорный тугоплавкий кирпич	78	Варианты без отделки	108	Габариты печи	142
и печи малой теплоемкости	32	Шамотный кирпич	78	Изразцы	109	Кладка	142
Классификация печей по назначению	33	Оценка необходимого количества		Сушка	112	ПРОСТАЯ ОТОПИТЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ	148
Баннные печи	39	кирпичей	79	ЭКСПЛУАТАЦИЯ.		О проекте	148
Кирпичная или металлическая?	39	Растворы	79	ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ	113	Кладка	148
Тепловая инертность	40	Шамотные смеси и мастики	79	Эксплуатация	113	ШВЕДКА С РАБОТАЮЩИМ ВЕРХНИМ	
Прогрев парной	40	Глиняно-песчаный раствор	79	Топливо	113	ОБЪЕМОМ	152
Классификации банных печей	41	Другие растворы	80	Торф	114	О проекте	152
ГДЕ И НАСКОЛЬКО БОЛЬШУЮ	42	Вспомогательные материалы	81	Каменный уголь	114	Кладка	152
Расположение печи в помещении	42	Основной инструмент печника	82	Дрова	114	ШВЕДСКАЯ Т-ОБРАЗНАЯ ПЕЧЬ	156
Расчет печного габарита	45	ПЕЧНАЯ КЛАДКА.		Проблемы и решения.		О проекте	156
Часть II. ОСНОВНЫЕ		ПРИЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	85	Дымление	115	Кладка	156
СВЕДЕНИЯ	49	Мокрый или сухой кирпич?	86	Сыросость	115	КАМИН	161
УСТРОЙСТВО ПЕЧЕЙ И КАМИНОВ.		Технология замачивания	87	Обрушения и завалы	115	О проекте	161
ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ	50	Приемы и правила печной		Зарастание сажей	115	Кладка. Авторский вариант	161
Колосник	50	кладки	87	Неправильное сечение дымового канала		ШВЕДКА К. Я. БУСЛАЕВА	166
Площадь колосника	51	Правило перекладываемого последнего		или неправильное расположение выхода		О проекте	166
Способы установки колосника	52	кирпича	88	дымовых газов из топки	116	Кладка	167
Зольник	52	Перевязка кладки	88	Недостаточный объем дымосборника		ПЕЧЬ И. Ф. ВОЛКОВА	172
Топливник	52	Перевязка внутренних перегородок с		камина	116	О проекте	172
Топливник для дров	52	внешней кладкой	88	Недостаточная приточная вентиляция	116	Кладка	172
Топливник для соломы и торфа	52	Перекрытие ниш и проемов	90	Неправильный выбор или неправильная		РУССКАЯ ПЕЧЬ «ТЕПЛУШКА»	
Шахтный топливник	53	Лучковая перемычка	90	установка колосника	116	И. С. ПОДГОРОДНИКОВА	179
Камера дожигания	53	Арочное перекрытие	91	Влияние высокого здания или дерева	116	О проекте	179
Футеровка	54	Упрощенный арочный свод	92	Слишком низкий топливник	117	Определяемся с размерами	180
Системы отбора тепла	56	Кирпичная балка	93	Слишком большое сечение трубы	117	Кладка	181
Канальные,		УСТАНОВКА ПЕЧНОЙ ФУРНИТУРЫ.		Подключение к одной трубе	117	ПЕЧЬ С ЛЕЖАНКОЙ	186
или дымооборотные, системы	57	КУХОННАЯ ПЛИТА И ХЛЕБНАЯ		Трещины в кладке	117	О проекте	186
Схемы дымооборотов	57	КАМЕРА	94	Ремонт	118	Кладка	186
Бесканальные системы	59	Компенсация		Часть III. ПРОЕКТЫ . 119			
Система отбора тепла классической		теплового расширения	94	ПЕЧИ ДЛЯ БАНИ ПО-ЧЕРНОМУ	120		
русской печи	61	Установка дверец	94	Совсем без инструмента			
Способы повышения теплоотдачи		Крепление проволокой	95	и кирпичей	120		
и функциональности печи	64	Крепление кляммерами	95	Простая каменка со стенками			
Шанцы	64	Крепление удлиненной рамкой	96	из кирпича	121		
Забор воздуха из подпола	64	Установка печной плиты (варочного		О проекте	121		
Летний ход, зимний ход (летний, зимний		настила) и духовки. Два основных		«Сложная» курная печь	122		
режимы)	65	варианта кухонных очагов	96	О проекте	122		
Печная труба	65	Финский (скандинавский) вариант	97	КОЛПАКОВАЯ ОТОПИТЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ			
Расположение трубы	66	Вариант кухонного очага с духовкой	98	И. С. ПОДГОРОДНИКОВА	123		
Высота трубы	66	Установка водогрейной коробки,		Кладка	123		
Фундамент печи	67	зادвижек и прочей фурнитуры	100	БАРБЕКЮ	129		
Конструкция камина	68			Рекомендации	129		
Размер проема камина	69			О проекте	130		
Объем дымосборника и сечение трубы	70						
Топка камина	70						



ОТ АВТОРА

Все состоялось давно и обыденно. Просто мне с детства нравились уходящие, исчезающие профессии. Нет, ну мечтал-то я стать космонавтом, понятное дело. Но это была очень умозрительная и долгосрочная, возвышенная перспектива. Среди земных же дел меня привлекали бондари и бортники, кузнецы и колесные мастера, гончары и скорняки. Некоторая увлеченность подобными не сильно кому сейчас и нужными занятиями сохранилась поныне.

Так уж получилось, что в 1990 году у меня появилась куча свободного времени до поступления в институт. И так совпало, что моим близким родственникам понадобилось переложить две печи. А тут оказия: биржа труда объявила набор на курсы печников. Хотя я не подходил под звание безработного, а потому мог рассчитывать только на платное обучение, моя родня, подсчитав, что услуги печника обойдутся куда дороже обучения недоросля на курсах, решила спонсировать мой печной дебют. Отказываться от такого предложения было грешно. Так случайно я приобрел профессию, ставшую основной на всю жизнь. Тогда же все начиналось как хобби.

Позже, учась в институте, я не забывал свое увлечение. Ковырял печи в заброшенных домах, участвовал в археологических экспедициях. Продавцы-букинисты знали меня в лицо, кивали мне на улицах при встрече и предлагали забежать посмотреть книги с описанием конструкций печей. Бабушки, проживающие в частных домах с печным отоплением (а в нашем губернском городе в то время и поныне имеется таких превеликое множество), звали меня на блины, отлично зная, что я ремонтирую и прочищаю печи почти даром. Слава, что и говорить, очень своеобразная. Но такая практика оказалась полезной и, безусловно, дала свои результаты.

Помимо полевых, если можно так выразиться, занятий, приходилось много времени уделять теории. Я читал все, что попадалось мне под руку по данному вопросу. Постепенно, сопоставляя теорию с практикой, я пришел не к самому радужному выводу: хороших книг по печному делу катастрофически мало. И качество их в подавляющем большинстве обратно пропорционально году выпуска. Чем свежее тираж — тем поверхностней книга. Есть приятные исключения, но их так мало. Самое страшное, что большинство современных книг представляют собой компиляции из старых сочинений, откуда, по некомпетентности, выброшены многие детали, зачастую чрезвычайно важные.

Такая ситуация и подвигла меня на написание этой книги. Для тех, кто уже прочитал хотя бы один печной талмуд, но мало чего понял. Для тех, кто не боится физической работы и хочет самостоятельно научиться класть кирпичные печи и камины.

Считайте ее толкованием, дополнением, разъяснением, или первым пособием для «чайников» — «Как сложить печь или камин». Уточнение: «чайники» должны быть с руками.

Часть I

ВВОДНАЯ



ВВЕДЕНИЕ. ЧУТЬ-ЧУТЬ ИСТОРИИ

Что же, однако, служит причиной того, что печи за редким исключением делаются дурные? Во-первых, почти поголовное невежество наших печников, как подрядчиков, так и мастеровых, в печном деле. Люди эти умеют замачивать глину, ставить и обдывать изразцы, вязать их проволокой — вот, пожалуй, и все, и думают они в простоте душевной, что все знают — ну точь-в-точь сапожное мастерство! Между тем печник имеет дело со стихиями; они обязывают знать природу этих стихий и законы, которым они подчиняются, если хотят, чтобы они не шли наперекор ему и его сооружению.

1899 год. Строганов В. А. «Печное искусство. Практическое руководство для начинающих инженеров и архитекторов, а также для печников, домовладельцев и строителей».



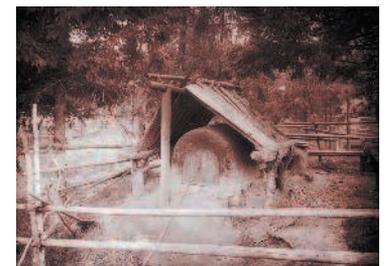
Очарование пламени

Казалось бы, уже прошли времена печного отопления... Но вместе с тем печное ремесло переживает в наше время настоящий ренессанс. Как же завораживает вид живого пламени, частично укрощенного печным брюхом.

Печи — изобретение древнее. Давайте сразу коротенько посмотрим, как обстояло дело в России.

Материала достаточно много, и он разнообразный. Это и археологические исследования, и данные этнографии — конструкция курной «черной» избы, например, благополучно преодолела Средние века и дожила в неизменном виде до наших дней.

Сохранилось множество фотографий стыка XIX—XX веков, особенно сделанных на территории Сибири, где запечатлена хлебопекарная глинобитная печь — глинобитный купол, являющийся топкой и духовкой попеременно. И хотя сами материалы относятся к описанию быта коренных народов региона, этимология печей самая что ни на есть русская.

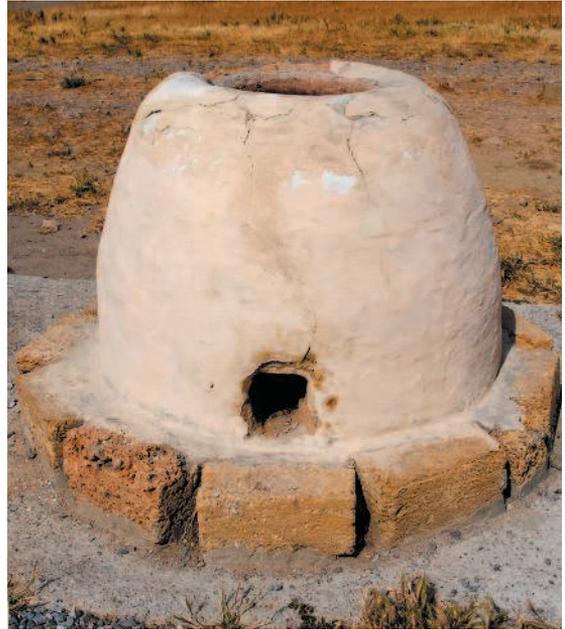


Уличная общественная хлебная печь

На фотографии 1911 года представлена уличная хлебная печь остояков. Собственно, точно такие же строились на протяжении столетий в жилых помещениях. Просто небольшая глиняная пещера. В пещере жгут дровишки. Свод нагревается. Как только прогорело топливо — духовка готова.



Реконструкция древней печи
Исторические реконструкторы и ученые много раз проводили эксперименты с воссозданием древних печей в наше время. И хлебушек в них выпекался ничуть не хуже современного из булочной. А, порой, еще и вкуснее.



Современный стационарный (наземный) тандыр
А вот в таких простых печах — тандырах — многие народы пекут свой хлеб. Та же глина, тот же купол. Кстати, в раствор для их изготовления часто добавляют овечью шерсть. Она играет роль арматуры на первоначальном этапе. А потом, выгорая, она образует в толще глины микроканалы, по которым тепло быстрее распространяется в толще стенок.

Печи эти заимствованы аборигенами у поселенцев во времена колонизации Сибири. А особенности быта коренного населения привели к тому, что конструкция была законсервирована и продержалась в неизменном виде до наших дней. Подобные хлебопекарные печки ставятся не в жилом помещении, а под навесом, и пользоваться ими поочередно могут все участники некой социальной группы.

Размещение такой печи вне помещения объясняется просто — их используют в летнее время. Таким образом минимизируют риск пожара.

Хотя и в европейской части России в сельской глубинке также есть шанс встретить такие печки. Например, в Карелии или Вологодчине. Еще до 1980-х годов их строили как штатные печи охотничьих заимок и временных жилищ.

Автору книги даже посчастливилось в 1993 году участвовать в процессе создания такой печи на левом берегу Волги в небольшом поселении Сокольского района Нижегородской области. Печь ставили в сарае, служившем копильней в частном крестьянском хозяйстве.

Точно такие же печи, иногда довольно крепко сохранившиеся, находят археологи в раскопах Новгорода и Ладоги, Киева и Старой Рязани, Суздаля и Чернигова.

Конструктивно печи эти обычно представляли собой полусферы из глины, внутри которых разводили огонь. Стены купола, достаточно массивные, аккумулировали тепло. Внутренняя камера после прогрева использовалась в качестве духовой печи. Иногда в своде делали отверстие, выполнявшее роль современной конфорки. Если посуды в нем не стояло, то отверстие закрывали самым



Вариант уличной печи
А такие печи можно было встретить по всему континенту. Они известны многим народам уже тысячелетия. Их ставили на улице как летние общественные печи для выпечки хлеба. Ими обогревались жилища древних славян и норвежцев. По этнографическим данным мы знаем, что остяки и ханты в таких выпекали хлеб. Простейшая конструкция, пережившая тысячелетия.



Глиняная печь, усиленная камнями
 Печи у многих народов очень схожи конструктивно. Да и технологически все они весьма близки. Наиболее распространены были глинобитные конструкции. Потому что просто и дешево. Но для сводов часто применяли некоторые усиливающие элементы. Кирпичи, керамические конусы. Бой глиняной посуды. Или просто камни, как на фотографии.

обычным глиняным горшком. Некоторые исследователи утверждают, что данное отверстие использовалось для освещения. Но это утверждение некомпетентно и сделано людьми, никогда не пользовавшимися печным отоплением на практике. Если оставить такое отверстие открытым, не будет накопления тепла телом печи.

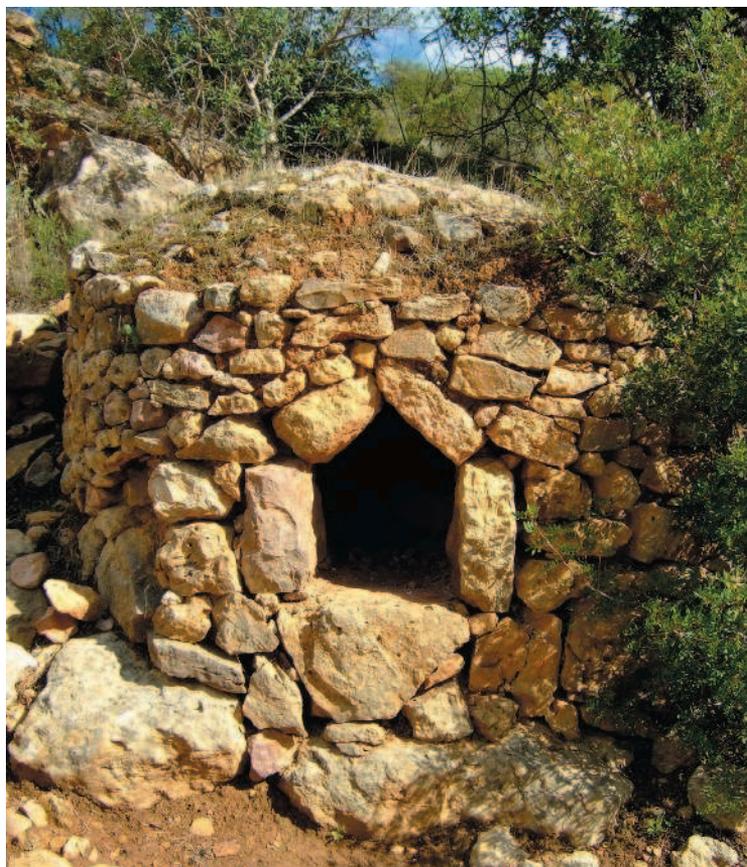
Печи могли быть глинобитными — из обычной глины, зачастую взятой прямо на стройплощадке. Могли вырезаться из кома материковой породы, специально оставленного при рытье полуземлянки. Для лучших тепловых характеристик в конструкционную массу могли добавляться камни, битая керамическая посуда или специальные конусы из обожженной глины.

Обожженный кирпич применяли редко — он был дорог. Да и форма раннего кирпича — плинфы — не самая удобная для стенок печи, хотя и хороша для пода.

Слишком тонкая — первый кирпич напоминал скорее распухшую напольную плитку, чем привычную нам буханочку достаточно большой высоты. Так что плинфу если и использовали, то только на под печи. То есть он шел на ту поверхность, где горело топливо. Но и тогда кирпич вполне успешно заменяли посудными черепками, а то и обычными камнями — дешевле. Хотя у плинфы важное преимущество — она имела тот же коэффициент теплового расширения, что и глина. А потому при нагреве и охлаждении «дышала» синхронно со всем глинобитным массивом.

Каменная печь

А это тоже печь. Человечество строило печи из любого подручного материала. Получалось неплохо. Немного похоже на дольмен. Но это печь.



Использовалась самая обыкновенная красная глина как наиболее распространенная. А технологий возведения массива было несколько. Или делались кирпичи-сырцы, или применялось битье (технологически эта лепка представляла собой именно битье, уплотнение увлажненного глиняного массива деревянной колотушкой-чекмарем). Сооружение свода велось по деревянной форме-кружалу, которое впоследствии попросту выжигалось. Иногда, для упрощения, делался каркас из прутьев и обмазывался глиняным раствором. Каркас, ставший ненужным, мог выжигаться в процессе сушки печи, а мог и оставаться внутри глинобитного массива, если обмазку вели с двух сторон.

Схожие конструкции известны с древних времен и устойчиво прослеживаются, став типовыми, приблизительно с VI века.

Они могли стоять на земле или быть приподняты над полом на основании. Вариантов множество. Делалось специальное основание-подпечье или оставлялся (в полуземлянках) материковый грунт.

Приподнятая над грунтом промышленная печь XIX века, США

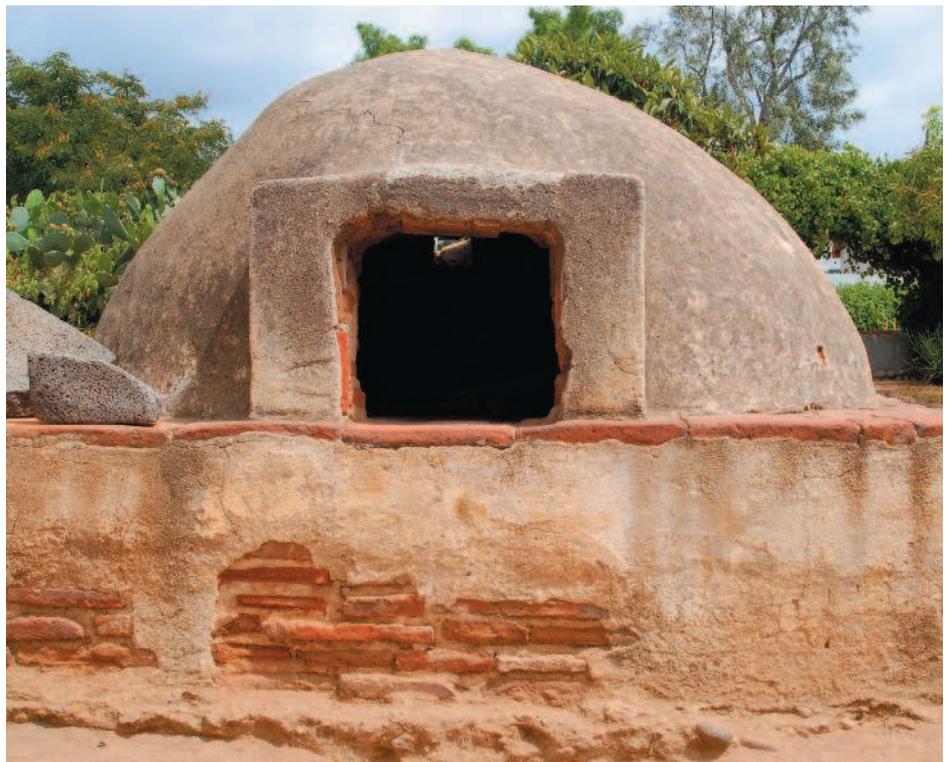
Интересно, что некоторые старые промышленные печи удивительным образом повторяют печи бытовые. И неудивительно — мастера-то строили одни и те же.

Кстати, печь, приподнятая над полом, греет слабее, чем установленная непосредственно на полу. Связано это с тем, что источник тепла находится высоко, а потому в нижнем ярусе конвекционного потока господствует холодный воздух. Но на это заведомое ухудшение эксплуатационных свойств шли для удобства хозяйки — чтобы было комфортно целый день работать у печки, не сгибаясь. Подобный недостаток (слабый прогрев нижнего яруса) характерен и для более поздней привычной нам русской печи.



Старая бытовая печь на основании

Такие печурки можно встретить в Корее и на Кавказе, в Италии и Черногории. По всему миру. Весьма рациональная форма. И очень простая конструкция. Купол, отражающий, задерживающий и накапливающий тепло.

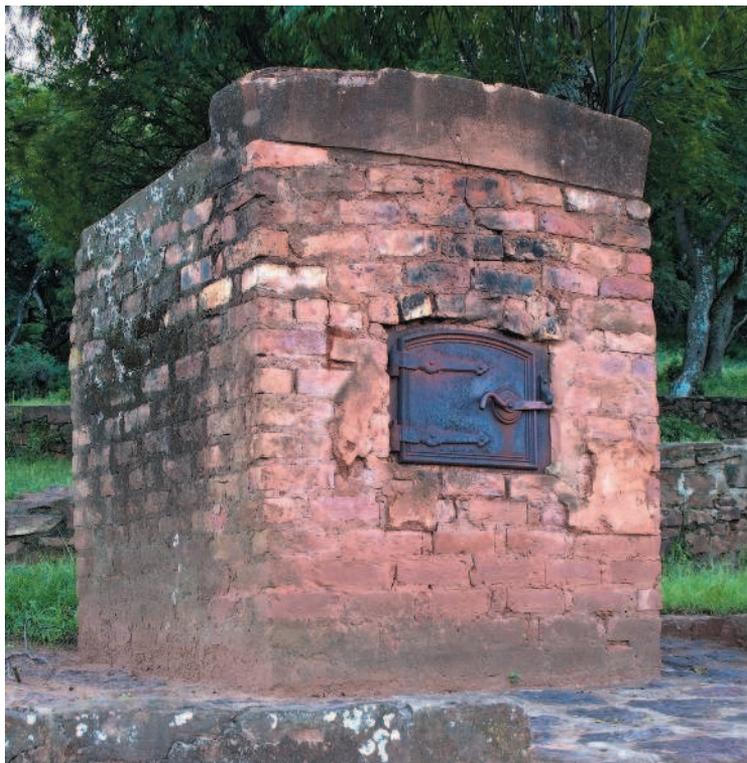


Сама конструкция, как уже говорилось, оказалась удачной. Видовые черты древней печи отлично прослеживаются в современных нам печах.

В основном древние печи топилась по-черному — это значит, что продукты сгорания, покинув печь, попадали непосредственно в помещение. Но не надо думать, что так делали по причине отсутствия строительных навыков. Археологам известны несколько поселений, где еще в XII веке все жилые помещения имели печи с трубой. И надо также учитывать, что на Севере, например, в той же Карелии, курные печи вполне себе успешно дожили до середины XX века, выдержав конкуренцию с «белыми» печами. Так что дело тут не в бестолковости наших предков, а в том, что печи по-черному требуют меньше дров. Теплота, выделяемая топливом, утилизируется эффективней. А продукты сгорания служат отличным консервантом для материала сруба. Да и насекомые в курных избах не приживаются.

Печь для выпечки хлеба

А такие печи строят на Кавказе и сегодня. И не только там.



Старая кирпичная хлебопечарная печь

Печка для хлебушка. Хотя вид довольно зловещий.



Курная печь

Кстати, опознать избу с курной печью (даже если сама печь и переделана в «белую», с трубой) очень просто. В курном помещении гораздо выше потолки (три метра и больше — очень распространенный габарит даже в крестьянском жилье), поверх человеческого роста по всему периметру стен идет полка, отделяющая чистые стены от закопченного верха, а сами потолочные перекрытия, как правило, имеют трапециевидную форму. Эти ухищрения позволяют вполне комфортно проживать в курном помещении. Дым собирается выше человеческого роста. Полка по периметру, отделяя чистую половину от закопченной, задерживает осыпавшуюся сажу.

Приток европейских конструкций

Самый плотный поток печных европейских конструкций хлынул в наши края после 1813 года — своего рода репарации после покорения Парижа.

Особого разнообразия печных конструкций на территории России не было. Большинство жителей использовали те же печи, что и их предки.

Правда, во дворцах Великих князей и домах социальной верхушки того времени встречались и совсем сложные конструкции из кирпича, с топками в подвалах, по системам воздухопроводов отапливавшие несколько вышестоящих этажей. Но это, скорее, исключение из правил,

как дорогая игрушка. Да и применима была такая схема только для больших объемов.

Реформы Петра Великого несколько изменили ситуацию. Стали популярными европейские печи, пришедшие к нам из Голландии (вместе с синеватым изразцом). Потому они так до сих пор и называются: «голландки». Или «столбик». Хотя отличие голландок времен Петра Алексеевича от современных просто огромное, как

между телегой и автомобилем.

Тем не менее Петром Великим в застойную отопительную тему было внесено некое разнообразие. И господству русской печи на просторах России был положен конец. Еще позже появились отопительно-варочные «шведки», а в домах стали ставиться камины. Хотя камины были, скорее, титульной, статусной игрушкой — в условиях нашего климата они непрактичны.

Тут следует упомянуть про эксперименты с трубами. Решение, логичное и функциональное с нашей сегодняшней позиции — когда труба стоит на печи или в непосредственной близости на отдельном фундаменте — далось не сразу.

Курьез в экспедиции

Случаются и курьезы. Один мой знакомый, филолог по образованию, сотрудник РГГУ, в начале XXI века попал в языковую экспедицию в глухой район Карелии. И там, в горнице типичной северной избы, — с подклетом, крытым двором, взвозом, — с удивлением увидел сложенный по всем правилам печного искусства большой камин. Разговорились с пожилой хозяйкой. Оказалось, что во время Второй мировой войны, в оккупацию, в доме длительное время находился немецкий штаб. И немцы никак не могли разобраться с правилами эксплуатации русской печи. Они не были знакомы с системой закрывания трубы для сохранения тепла, а потому топили печь постоянно. А когда это им совсем надоело, печь развалили и из этого же кирпича соорудили камин. Лучистое тепло тот отдает лучше, чем русская печка с глубокой топкой-камерой. Камин стоял в летней половине, отопление которой зимой не требуется — хозяева живут в более компактной зимней, — а потому успешно дожил до наших дней. Но это, повторяю, скорее курьез, чем статистический пример.



Печь в музее-заповеднике А. В. Суворова

В старых дворянских усадьбах конструкция домов мало отличалась от конструкции крестьянских изб. Но печи почти всегда старались выполнить иначе — русская печь не приспособлена для барского интерьера.

Археологи показали, что труба кочевала и слонялась по всему дому (и не только по жилой его части) весьма долго, пока не заняла свое привычное место — на печи (насадная) или по со-

седству на отдельном смежном основании (коренная), как уже говорилось. Случалось, трубы были только на чердаке. И дым попадал через дыру в потолке. Или трубы ставили в сенях, а дым в них направляли, прорубив в стене отверстие...

Так или иначе, эксперименты с трубами закончились к XIX веку, чего нельзя сказать об опытах с конструкцией самих печей. Но и они благополучно успокоились созданием на рубеже веков теоретического обоснования процессов, происходящих во время работы печей, когда люди поняли, что движение горячих газов внутри тела печи происходит по обычным законам газодинамики. Печное дело перестало развиваться на ощупь, по наитию. Люди научились понимать, контролировать и прогнозировать процессы, происходящие внутри печи.

Стоит подробней остановиться на упомянутой уже конструкции, которую в России называют «русской печью», в Украине «варистой», в Белоруссии «большой». На самом деле схема не совсем и русская. Тут произошел схожий процесс, что и в истории с самоваром или матрешкой.

Русские позаимствовали основу, которую, по сути, оставили неизменной, слегка приукрасив внешнюю сторону в национальном духе — добавили спальное место.

Данный подвид печи известен не только на территории России или бывшего СССР. Известна подобная печь и в Румынии, и в Финляндии, и в Венгрии, и в других странах. По большому счету, русская печь — античная конструкция для выпечки хлеба с лежанкой. И если уж быть совершенно точным, то сама типовая схема в Россию пришла из Визан-

Расположение трубы и отверстия для дыма

По расположению трубы и соответствующего отверстия для дыма, между прочим, можно отличить избы русских от жилья финнов и карелов. У русских отверстие для вывода дыма делалось в стене под потолком. У финнов и родственных им народов (эстонцы, саамы и т. д.) — в потолке.



Проектировщики печей

Кстати, первое время проектированием печей занимались не специалисты-теплотехники, а архитекторы, совмещавшие в то время тьму профессий: от дизайнера и геодезиста до сметчика, технолога и еще множество других.

Печь XVIII века

Где-то такую печь называют «русской», а для кого-то она «большая» или «варистая». Встретить можно в Румынии и Белоруссии, Молдавии и Украине, в Венгрии и других странах. Печь, чья конструкция столетия оставалась без изменений.

тии. А та, в свою очередь, являлась прямым потомком римских хлебопекарных печей.

Некоторые отлично сохранившиеся образцы раскопаны в Помпеях и Геркулануме. Ну а римляне, опять же, слегка видоизменили печь, придуманную греками.

Если присмотреться к итальянской печи для пиццы и к русской печи, найдется много схожего. И неудивительно! Они самые ближайшие родственники. Отличаются размеры — в России отопле-

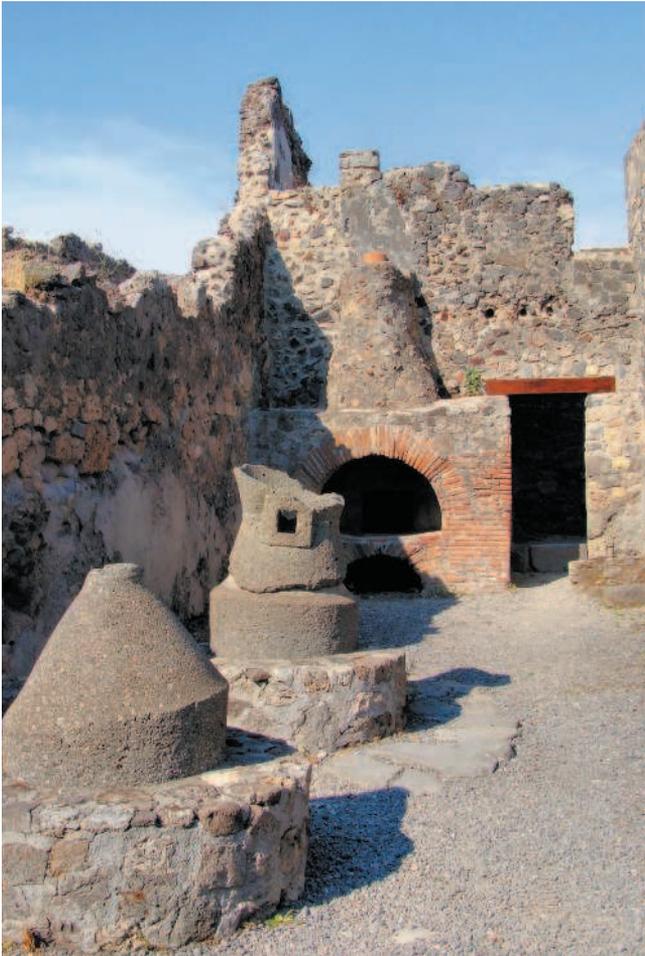
ние в приоритете. Поэтому массив аккумулирующих тепло элементов — в данном случае кирпича — требуется солидный. Отсюда размер. Но матрица одна. Русская печь — напыщенная римская печь для пиццы.

Кто-то считает, что русская печь обязательно использовалась для сна. И только она! На самом деле это не так. Были и есть русские печи, на которых спать невозможно. Но есть и финские печи, которые имеют лежанку. А у гуцулов лежанок может быть

несколько на разных уровнях. Вообще, непосредственно на печи спать можно не всегда — не хватает габарита лежанки. Поэтому к русской печи частенько пристраивался деревянный навес-лежак, называемый или «полати», или «пол». В северных районах полати строились наверху, вровень с печкой, или даже выше — так теплее. В южных районах — на уровне колен или пояса. Что не мешало в иных случаях совмещать обе разноуровневые конструкции.

Древнеримская хлебопекарная печь

Раскопки Геркуланума, Помпеи и Стабии дали научному миру удивительные знания о быте Древнего Рима. В том числе и о хлебопекарных печах, применявшихся в то время. На фотографии древнеримская хлебная печь из пекарни, образца 79 года нашей эры. На переднем плане ручные жернова для помола зерна.



Заброшенные плавильные печи

Если вытягивать римскую хлебную печь, то можно получить и вполне промышленный образец. В нем можно делать все что угодно: варить стекло, обжигать фарфор, пережигать известь... Тут важен руководитель...

