

Помпейские печи: из чего и для чего...

Помпейская печь – всем известная купольная печь родом из Италии. Такая печь предназначена только для готовки еды, а не для обогрева помещения. Помпейскую печь еще называют неаполитанской или тосканской.

История дровяной неаполитанской печи началась более 3000 лет назад, в ней выпекали хлеб. Круглые печи впервые были обнаружены археологами на берегах Египта, далее – на территории тюркских народов.

В периоды войн и завоевательных походов круглые дровяные печи были найдены на Балканах, и с тех пор круглая печь является характерной для Европы.

В римском городе Помпеи археологи нашли очень хорошо сохранившуюся дровяную печь. Благодаря этой находке, круглые дровяные печи стали называть помпейскими, а родиной такой печи считается Италия.

В Италии дровяные печи приобрели особую популярность в период Второй Мировой Войны, когда еду готовили сразу на большое количество человек, живших в коммунах или общинах. После войны помпейская печь была почти в каждом доме Италии, так как в ней было экономно готовить и можно было прокормить большую семью.

В настоящее время итальянские помпейские печи распространены повсеместно. В дорогом ресторане или маленькой кофейне легко увидеть стоящую в углу аккуратную дровяную печь. Пицца в такой печке получается изумительно вкусной и ароматной.

Классический, спокойный дизайн помпейской печи подойдет для любого интерьера. Такая печь может работать как на дровах, так и на газу.



Немного теории

Помпейские печи продуманы до мельчайших деталей. В такой печи легко научиться готовить шедевры мировой кулинарии!

Как регулируется температура внутри печи? Когда дрова уже разгорелись и выдают много жара, начинают выделяться продукты сгорания. Эти самые продукты на выходе из печи условно «давят» на поток кислорода, что снижает температуру внутри печки.

И наоборот – если по каким-то причинам дрова отдают мало жара, то объем продуктов горения уменьшается, в печь поступает больше кислорода. Чем больше кислорода, тем сильнее горение дров.

Конструкция помпейской печи

Большую роль в работе итальянской печи играет купол специальной формы. Поток горячего газа нагревает купол, а он отдает это тепло приготавливаемой пище, нагревая ее сверху.

Неаполитанская печь может быть глиняной и кирпичной. Такая печь состоит из нескольких частей:

- под печи – поверхность на которую кладут топливо, дрова;
- печной купол;
- характерная входная арка;
- печной дымоход.

Принято различать **тосканский** тип помпейской печи и **неаполитанский**.

Тосканская печь отличается высоким и круглым сводом.

Неаполитанская печь подходит исключительно для выпекания пиццы и отличается низким сводом.

Достоинства помпейской печи

- Быстрый нагрев, не более 50 минут;
- Долго держит тепло;
- Модели разных размеров – легко выбрать печь для любого помещения;
- Вписывается в любой интерьер;
- Подходит и для улицы, и для помещения;
- Мобильна – бывает на колесиках или из модулей, которые легко перенести.

Для помпейской печи используются не коптящие дрова – ольховые, березовые, плодовые.

Настоящую, качественную помпейскую печь не так просто сделать, но... **MasterPRO** сможет воплотить вашу мечту в реальность! Разнообразие вариантов дизайна и "привязка" к интерьеру вашего помещения или создание уникального, только для вас, интерьера с помпейской печью.



ЗАКАЗАТЬ