

ПОМПЕЙСКАЯ ПЕЧЬ

(универсальная печь для приготовления пиццы, хлеба, лаваша, мяса и др. блюд)



В проекте помпейской печи в комплексе с варочной использованы следующие материалы:

1. Корпус комплекса - FIBO блоки
2. Столешница и полки основания - заливной армированный бетон с покрытием из каменной плитки "под мрамор".
3. Декор задней стены и корпуса комплекса - фасадная штукатурка "дождик".
4. Помпейская печь - шамотный кирпич с двойным утеплением и декором из колотой плитки (мозаика).

Стоимость комплекса "под ключ" - **4.295.00 €**

P.S. В стоимость работ *не входят* транспортные расходы на закупку и доставку, материалов, кроме комплектующих (дверцы, варочная поверхность и дымоход).



Историческая справка

С самых давних времен огонь ассоциировался у людей с теплом от очага и домашним уютом. Древние племена использовали для этого открытый огонь – костер, который разводился посреди пещеры. Но постепенно пришло понимание его опасности. И тогда люди решили «спрятать» его. Чтобы обеспечить отопление жилья и для приготовления пищи они начали строить каменные печи.

Самая древняя печь была найдена в Месопотамии. Ее возраст превышает 8 тысячелетий. Вообще, в северных районах Ирака археологами было обнаружено свыше 1500 помпейских печей разной формы и размера. Они использовались для приготовления пищи, обжига, сушки, заправки, изготовления глиняной посуды (керамики).

Первые круглые печи появились в Египте. Египтологи считают, что это было не менее 3000 лет тому назад. Они были предназначены для выпекания хлеба. В ходе завоевательных походов, военных действий круглые дровяные печи стали строить и в других регионах. Так они «дошли» до Балкан, а затем распространились по всей Европе.

На Пиренейском полуострове довольно жарко и проблема обогрева не стоит так остро, как в более северных широтах нашей планеты. Жители Помпеи использовали печи для приготовления открытых пирогов с различной начинкой, в последующем ставших пиццей. Верхний слой был обязательно из сыра. Для быстрого нагрева внутреннего пространства и длительного сохранения горячего воздуха печь была модифицирована. При кладке ей стали придавать форму полукруглого купола, что позволяет оптимально распределять теплый воздух в камере. Внутреннее строение также существенно отличалось от аналогов из других, холодных, регионов.

Когда началось извержение Везувия, то город оказался полностью погребен под слоем пепла, камней. Сегодня, проводя раскопки древнего поселения, ученые находят полуразрушенные дома, постройки. Среди находок встречаются и печи. Построенные из глины, кирпича они прекрасно сохранились. А вместе с ними уцелели и булки хлеба, пироги, высушенные орехи, сухофрукты, которые в этот момент готовились. Даже сегодня можно определить их текстуру, форму. На некоторых из хлебобулочных изделий сохранилась даже печать пекаря, как знак хлебопекарни и гарантия качества продукта.



Отправляясь в путешествие в Италию, многие современные туристы посещают руины древнего города Помпеи. Одним из обязательных пунктов программы непременно значится посещение древней пекарни. Здесь можно увидеть конструкцию печи, получившей название помпейской или купольной, ознакомиться с ее строением, способом кладки.

Широкое распространение получили круглые дровяные печи во время Второй Мировой войны. В Италии в этот период многие люди создавали общины. Это давало возможность выжить в тяжелых условиях. И в каждой такой коммуне была печь подобного типа, ведь в ней можно было быстро, экономно приготовить еду сразу для большого количества едоков.

Из древности в современность

Сегодня помпейские (иногда их еще называют неаполитанскими) печи можно встретить практически в каждом ресторане, кафе, маленькой кофейне. Они занимают небольшую площадь, служат оригинальным предметом интерьера. А какая вкусная, ароматная пицца в них выпекается! Настоящие помпейские печи строят из глины, камня, кирпича, других материалов. Благодаря спокойному классическому дизайну они прекрасно вписываются в любое помещение. Изготовленная из камня она несколько напоминает камин с арочным отверстием. В современных печах в качестве топлива используются не только сухие дрова, но и природный газ, что придает им еще большую экономичность, безопасность.

Это древнее изобретение распространено не только в Европе, но и в других уголках мира, в том числе в нашей стране. Но россияне, чаще всего, выполняют их кладку своими руками или с помощью специалистов не в помещениях, а на улице, на территории приусадебного, дачного участка, вблизи беседок, веранд, под навесами. При возведении внутри дома необходимо очень тщательно продумать и просчитать создание дымохода, его размер, высоту, чтобы весь дым шел на улицу, а не внутрь помещения. Итальянская печь служит украшением ландшафта, стильным, креативным украшением сада. В ней готовят не только пиццу, но и другую вкусную, полезную пищу. Тем более, что это позволяет экономить, тратить меньше энергоресурсов, электричества.

Особенности конструкции

Иногда можно услышать, что помпейку называют тандыром. Возможно, они немного похожи внешне, но специалисты-печники подчеркивают, что на самом деле они совершенно различны. В нашей стране помпейки редко изготавливают внутри помещений. Тяжелую печь из шамотного кирпича сложно вписать в уже имеющееся здание. Ведь в этом случае потребуется вносить изменения в фундамент (укреплять его), возводить специальную опору для последующей кладки, строить дымоход. Это требует тщательных расчетов, вплоть до уточнения особенностей почвы, на которой выстроен дом.

Поэтому чаще всего при кладке такая конструкция делается отдельностоящей или в комплексе с мангалом, барбекю. В таком случае она станет центром зоны отдыха, уютным уголком на открытом пространстве, на улице, для приема гостей, проведения семейных праздников. Не стоит пренебрегать помощью специалистов-печников, своими руками построить ее очень трудно.

Строительство помпейки требует значительных трудовых затрат и финансовых трат. Особую сложность представляет

соблюдение пропорций. Основное условие при кладке – высота входа должна быть в два раза меньше, чем высота купола, а ширина равна ей. Благодаря этому достигается правильная тяга, что ведет к оптимизации топочного процесса, минимизируются тепловые потери. Высоту купола определяют по радиусу помпейской печи, эти два параметра должны быть равны. Купол делают на основе круга, чаще всего диаметр внутреннего края составляет 80-110 см. Лучше всего для этого подходят половинки огнеупорного кирпича (разрезать его, отделив по частям, можно болгаркой).

Иногда люди сравнивают помпейскую и русскую печь, ведь они имеют некоторые общие признаки, их устройство имеет сходство, обе предназначены для выпекания хлебобулочной продукции. Но если процесс выпечки в купольной печи занимает около 30 минут, то аналогичная процедура в русской печи выполняется дольше, понадобится раз в 10 больше времени.

Прежде всего, это вызвано разницей в термальной массе этих конструкций. Средиземноморская печь состоит из одного кирпичного слоя толщиной 120 мм, в котором кирпичи уложены в ряд методом «на постель». Понятно, что для того чтобы прогреть такую толщину времени потребуется не очень много. Да и пламя огня в очаге поднимается вдоль свода купола, обеспечивает его нагрев одновременно со всех сторон: стены, потолок, пол (дно), что позволяет прогреть быстрее.

Уже спустя четверть часа температура внутри камеры достигает 250 градусов, а еще через 15 минут превышает 350°C и доходит до 400°C. А вот после окончания цикла горения температура понижается медленно, что позволяет быстро приготовить пищу.

Не менее уникально и распределение нагрева купольной печи. Наружная поверхность нагревается очень медленно, но примерно через час после начала топки, она сравнивается со значением в камере и остается на этом уровне до окончания процесса готовки. Именно из-за наличия жара в большом количестве приготовление хлеба, пиццы, лепешек, идет очень быстро. Особой пикантности приготовленным блюдам придает легкий запах дыма, которого нет в электрической духовке на кухне.

Можно готовить в такой печи не только пиццу, но и мясо. Для этого угли собираются в сторону и на чистой части основания укладывают решетку. Под нее можно поставить поднос, чтобы собирать капающий жир, сок.

Принцип работы

Особенности конструкции повышают эффективность работы помпейской печи, скорость приготовления пиццы, другой еды. При сгорании в камере дров, топлива другого типа под сводом образуются тепловые потоки, движение которых имеет различное направление:

- от топки (горелки) конвекционные потоки несут тепло к стенам;
- они отражаются от свода в разных направлениях;
- благодаря этому температура самопроизвольно выравнивается, регулируется, и теплый воздух распределяется по всему объему.

После закладки в топку порции дров, огонь разгорается постепенно, также медленно растет количество выделяемого горячего дыма. С течением времени поток устремляющегося вверх воздуха становится настолько мощным, что перекрывает устье трубы, препятствуя проникновению внутрь кислорода. В результате этого интенсивность горения снижается, плотность потока раскаленного дыма уменьшается, и кислород начинает опять поступать внутрь камеры. Цикл повторяется непрерывно, что ведет к самопроизвольной регулировке температуры внутри печи. Именно купольный свод аккумулирует и распределяет тепловую энергию, создавая внутри условия, оптимальные для быстрого приготовления пищи.

Основные требования к постройке

Основное значение в конструкции отводится созданию сферического купола. Ведь именно этот купол «отвечает» за высокую скорость готовки. Строится печь из кирпича, глины и состоит из следующих элементов, частей:

- фундамент, основа, на которой держится вся печь, имеющая достаточно большой вес;
- основание из бетонных блоков (шлакоблоков), заполненных керамзитом или другим материалом, также сюда подходит обычный кирпич, перекрытия; именно на него нужно будет установить основную конструкцию, высота должна быть в дальнейшем удобной для повара;

- столешница, нижняя рабочая поверхность с теплоизоляционным материалом, предназначенная для разведения огня; если она будет монолитной, то потребуются деревянные опалубка из досок; именно на этот под укладывается потом пицца, поэтому поверхность должна быть идеально ровной;
- купол, круглый, точнее полусферический с базальтовой или минеральной ватой, плитой из силиката кальция для теплоизоляции, на которые на раствор выкладывают сам купол определенной высоты;
- вход, входная арка для закладки топлива, размещения готовящихся пирогов на плите, их выемки после приготовления; для нее можно использовать специальный шаблон из фанеры;
- дымоход, через который дым, образующийся в процессе сгорания дров, выходит наружу.

Специалисты различают два вида помпейской печи, которые отличаются пропорциями. У тосканской модели свод круглый и высокий, а у неаполитанской он значительно ниже. Второй тип рассчитан на приготовление исключительно только пиццы.

Прежде чем приступить к строительству, обязательно нужно сделать чертеж, схему кладки и рассчитать все параметры печи, ее каркас. Для того чтобы в последующем ее эксплуатация не вызывала никаких проблем, когда она устанавливается, следует соблюдать ряд правил, связанных с выбором материала и особенностями выполнения работы на каждом шагу:

- для изготовления внутренних стен выбирают огнеупорные кирпичи и материалы;
- чтобы сократить потери тепла, снизить влияние внешней атмосферы, необходима качественная теплоизоляция и гидроизоляция;
- внешняя облицовка зависит от места, где будет расположен объект – если печка находится под крышей (в беседке, на веранде, под навесом), то достаточно просто оштукатурить поверхность цементным раствором, можно поверх нанести раствор декоративной штукатурки; если установка печи планируется во дворе под открытым небом, то требуется более тщательная отделка – облицовка плиткой, мозаикой, к тому же это придает еще и декоративный внешний вид;
- фундамент из цемента или столешница, если печь - один из элементов целого комплекса; возводится (изготавливается) из прочных строительных материалов; глубина зависит от качества грунта на участке;
- фундамент должен быть устойчивым, надежным, снизу рекомендуется уложить слой песка, щебня, гравия и выполнить заливку площадки бетоном, а также учесть уровень грунтовых вод и при необходимости выполнить систему водоотвода, применять гидрофобные смеси;
- максимум внимания необходимо уделить возведению купола из шамотного кирпича, точнее важна его сферическая форма, можно сказать, что это самая сложная и ответственная часть всей работы;
- обязательным элементом печи является дымоход сверху, он может быть из уже готовых элементов, керамических или металлических труб, под навесом можно сделать дымоход выше, чтобы не получалось задымленности.

После завершения строительства необходимо выдержать так называемый технологический перерыв в две недели до первой растопки. В зимнее, осеннее время этот период может быть дольше, так как раствор застывает медленнее. Топить тоже нужно в определенном порядке: первые растопки пробные и только на 5-6 можно использовать печь по назначению, для приготовления пиццы. Начинать топить нужно с бумаги или соломы, постепенно добавляя на каждом этапе более энергоемкие материалы: хворост, щепки, поленья. Это позволит тщательно просушить раствор и протестировать печку.

Классическая помпейская печь выглядит достаточно строго, сдержанно. В нашей стране, где такое сооружение служит не только для приготовления пиццы, но и является эксклюзивным элементом ландшафта участка, многие владельцы стараются украсить ее наружную поверхность необычными узорами, оригинальными деталями, стильными рисунками.

Достоинства помпейских печей

Почему итальянские печи получили такое широкое распространение во всем мире? Ведь даже в нашей стране они встречаются чуть ли не на каждом втором-третьем садовом участке. Это объясняется наличием у них многих достоинств.

- Быстрый нагрев

Для того чтобы камера после загрузки дров и розжига нагрелась до высокой температуры, около 400°C, достаточно 30-45 минут. После этого можно загружать внутрь подготовленные к выпечке пироги, пиццы. В традиционном отечественном варианте продолжительность этого периода составляет не менее чем 2 часа.

- Отличные теплоаккумулирующие способности

После полного сгорания дров, топлива температура под сводом понижается очень медленно. На протяжении еще нескольких часов в камере можно тушить, томить различные продукты.

- Эстетическая составляющая

Современные помпейские печи, имея стандартную конструкцию, могут значительно различаться по внешнему виду, размеру. Благодаря этому они красиво смотрятся в интерьере разных помещений, ландшафте участка.

- Мобильна

Возможно изготовление печи на специальной подставке на колесиках. Такие модели легко перемещать с одной зоны дачного, приусадебного участка, на другой. Для безопасного хранения их можно транспортировать в закрытое техническое помещение – сарай, чулан.

Для приготовления пиццы надо взять дрова, в процессе сгорания которых не образуется копоть на стенах, дымоходе. Наиболее подходящими являются березовые, ольховые поленья, ветви плодовых деревьев.



Недостатки помпейских печей

Несмотря на наличие такого количества преимуществ, есть у итальянских печей и несколько недостатков. Среди наиболее значимых минусов можно выделить следующие:

- сложная печная конструкция, связанная со сферообразным куполом (полусферой), что требует тщательно выверенных действий и проверок, перед тем как класть каждый элемент;
- большая масса помпейской печи из шамотного кирпича, для прочности и надежности которой необходимо сооружение мощного, устойчивого фундамента;
- при ее возведении используются строительные материалы высокой стоимости, например, огнеупорный (шамотный) кирпич, что ведет к большим финансовым тратам при строительстве; это одна из причин обращения к специалистам – очень жалко потратить деньги и не суметь построить ее своими руками.

Продолжительность строительства обычно также велика, особенно если запланировано возведение монолитного фундамента. Однако все затраты полностью окупятся, независимо от того, где запланировано возведение печи. В пиццерии, ресторане, кофейне, пекарне она будет привлекать посетителей, покупателей ароматной свежей выпечкой. На даче станет стильным и оригинальным элементом ландшафта.

Функции помпейской печи

Все же, несмотря на активное распространение в мире, чаще всего неаполитанскую печь можно встретить в пиццериях, ресторанах и частных домах итальянцев. В Италии и других средиземноморских странах традиция приготовления пищи для семейных обедов и ужинов в круглой дровяной печи насчитывает много веков.

В некоторых предприятиях общественного питания огонь под куполом, сводом печки горит непрерывно на протяжении нескольких месяцев. Во время приготовления пищи повар (кулинар) доводит температуру до 350-400°C. Пиццы, лепешки выкладываются непосредственно на под, чтобы выпекать без использования поддонов и противней. По окончании готовки, дрова перестают подкладывать, и температура постепенно снижается. Но печная камера не остывает совсем. Некоторые низкотемпературные блюда готовят и при более низких температурных значениях – около 100-70°C. Очень вкусным получается в ней тосканский гриль. Для этого угли сгребают ближе к устью и в камеру устанавливают решетку на ножках.

Отличие помпейской печи от русской

Ближайшим родственником (аналогом) итальянской печи является традиционная, до сих пор еще встречающаяся в деревнях российской глубинки русская печка. Их объединяет удобство при использовании, функциональность. Но стоит отметить, что отличительных факторов у них тоже довольно много.

1. Масса камня, стенок итальянского печного аналога, аккумулирующих тепло от горящего огня, а затем передающего накопленную тепловую энергию, меньше, чем у отечественной «подруги». Вероятнее всего на это оказал влияние теплый климат Средиземноморья. Тонкими стенками из одного слоя кирпича тепло быстро накапливалось и медленно отдавалось, так как температура окружающего пространства была высокой. А в нашей стране печка использовалась не только для готовки, но и для обогрева, значит тепло должно было сохраняться максимально долго, а теплоизоляция не требовалась.

2. При разжигании огня в русской печке, тепло первоначально идет к более холодным, удаленным от топки зонам.

Именно поэтому для ее «разогрева» требуется больше времени и больше топлива. Но при этом достигнутая температура долгое время остается практически неизменной. Сохранение тепла в неаполитанской печи достигается формой купола и использованием теплоизолирующих материалов.

3. И еще одно существенное отличие – форма топки. В русском варианте имеются почти прямые углы, затрудняющие движение горячего воздушного потока, что ведет к неравномерному нагреву внутреннего пространства. Этого недостатка лишена помпейская печь, из-за купола топливо в ней используется более рационально. Да и дымоход в нашей стандартной печке располагается сзади, а в итальянской спереди, на фронтальной части, над входной аркой.

Многие владельцы дач, загородных домов хотят иметь на своем участке помпейскую печь в средиземноморском стиле. Несмотря на кажущуюся простоту печи, ее строительство требует не только навыка в работе с кирпичом. Важна точность выведения сферической, куполообразной формы свода определенного размера, четкое пошаговое соблюдение каждого этапа ее обустройства и их порядка. Ведь именно от этого зависит скорость и равномерность нагрева стенок, время приготовления пищи.

Поэтому **не пытайтесь сэкономить** и выложить неаполитанскую печь самостоятельно.

Правильно сложить хорошую печь своими руками очень сложно, а отсутствие специальных знаний, инструкции и навыков может сыграть плохую шутку - придется начинать все с начала или исправлять, потратить время и дополнительные средства.