

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

<http://www.kodges.ru>

## **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.

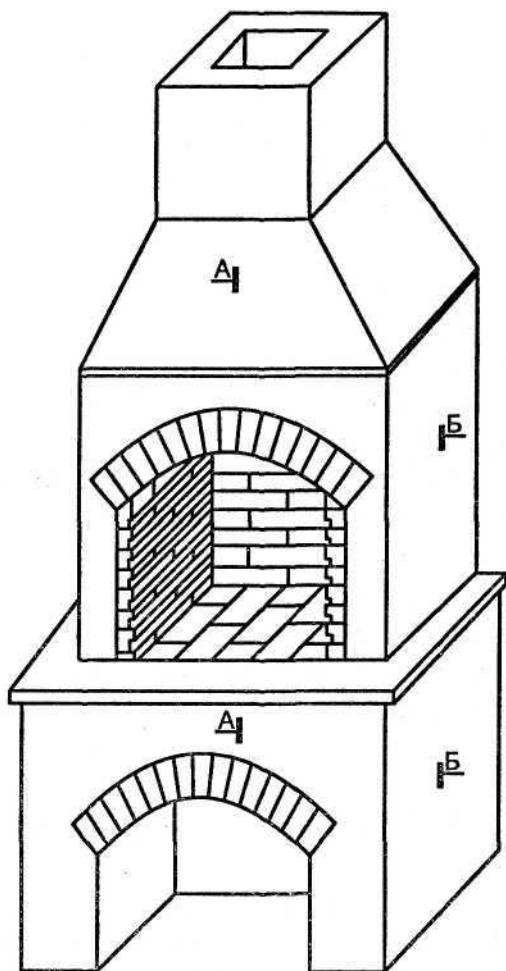


Рис. 1. Эскизный проект очага-барбекю

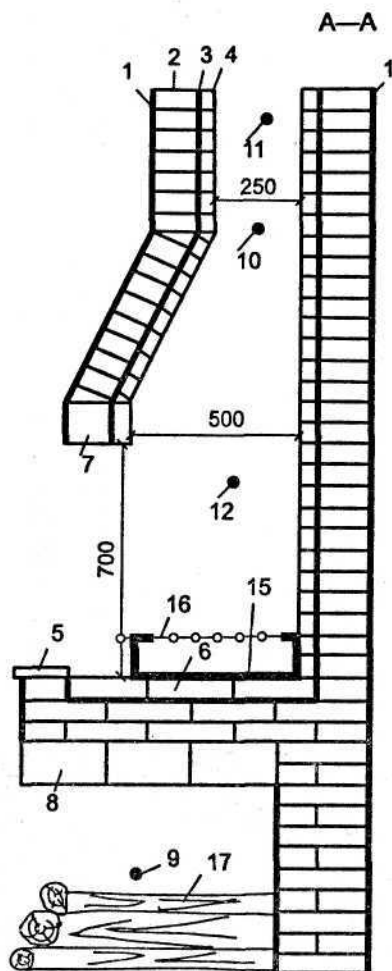


Рис. 2. Устройство барбекю, разрез А—А:

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

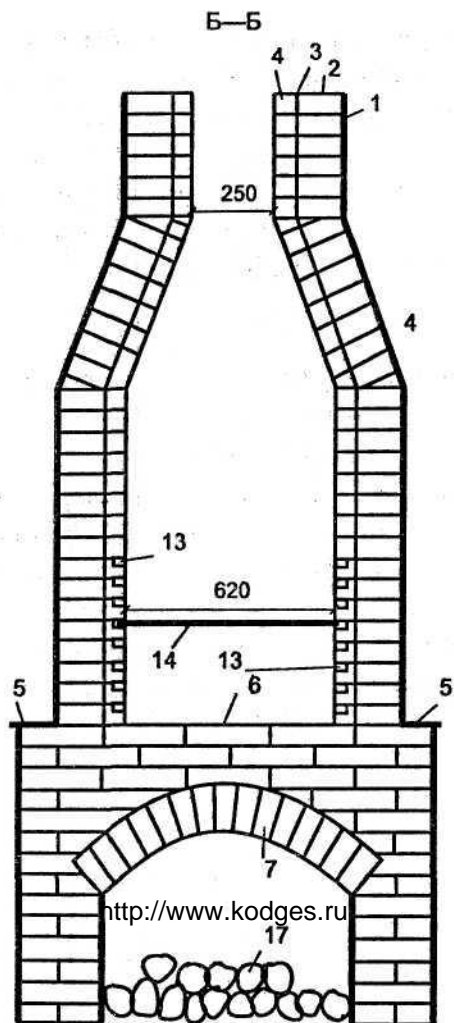


Рис. 3. Устройство барбекю, разрез Б—Б (продолжение):

- 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-

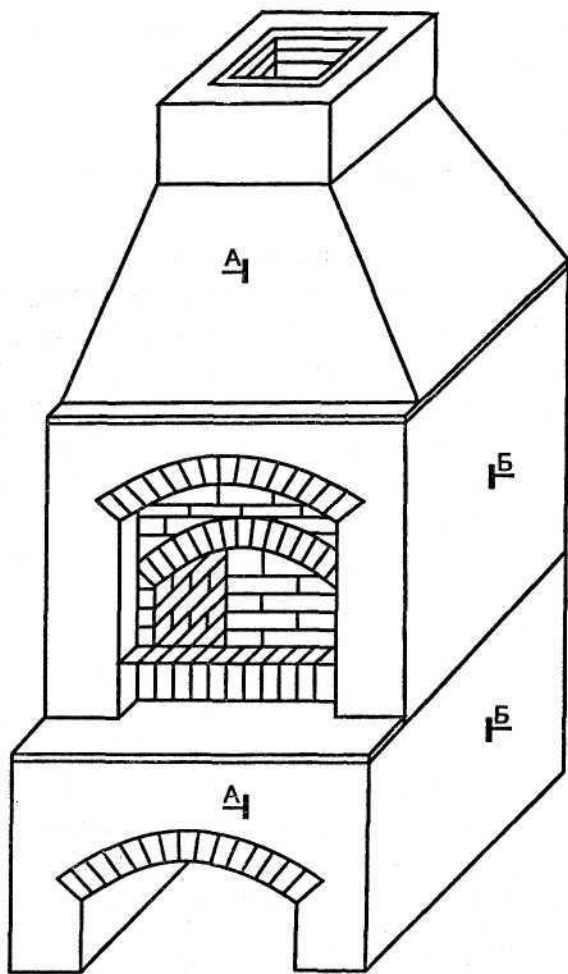


Рис. 4. Духовая печь — мангал



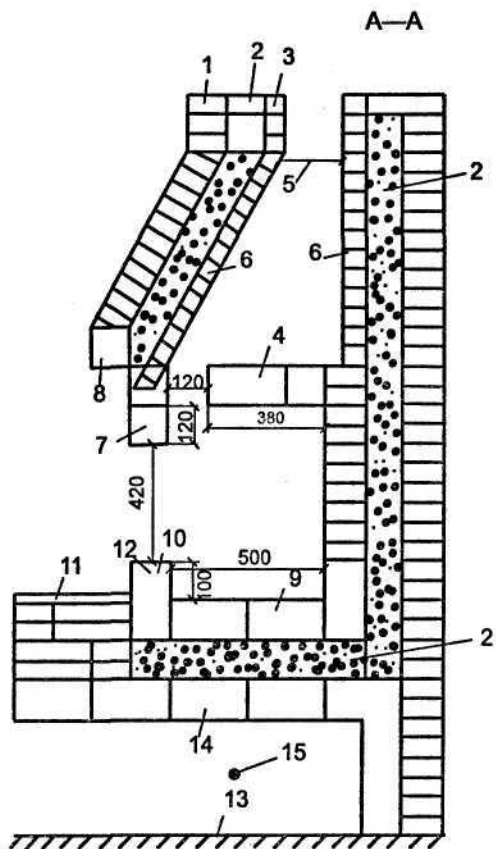
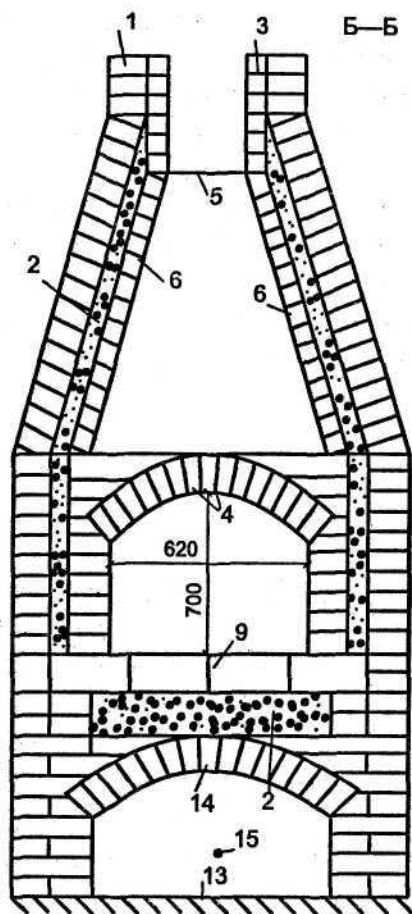


Рис. 5. Устройство духовой печи — мангала, разрез А — А:

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 —  $250 \times 250$  мм; сечение хайла  $120 \times 620$  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 —  $250 \times 250$  мм; сечение хайла  $120 \times 620$  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 см<sup>2</sup>.

### 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.

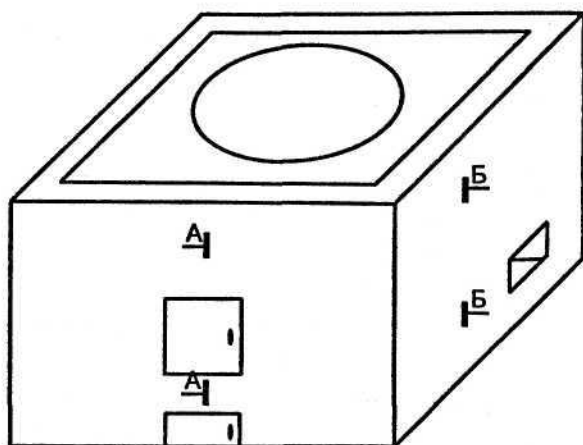


Рис. 7. Схема печи-топливника для установки азиатского казана

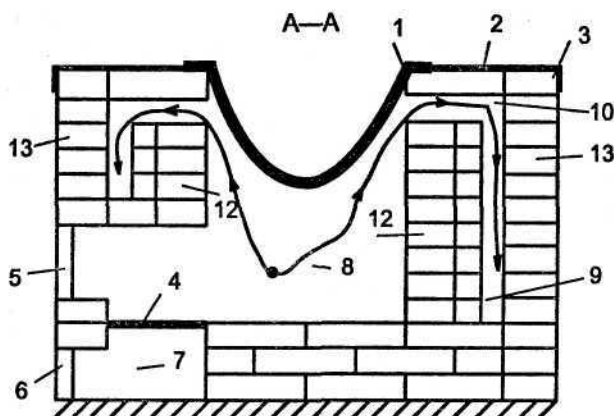
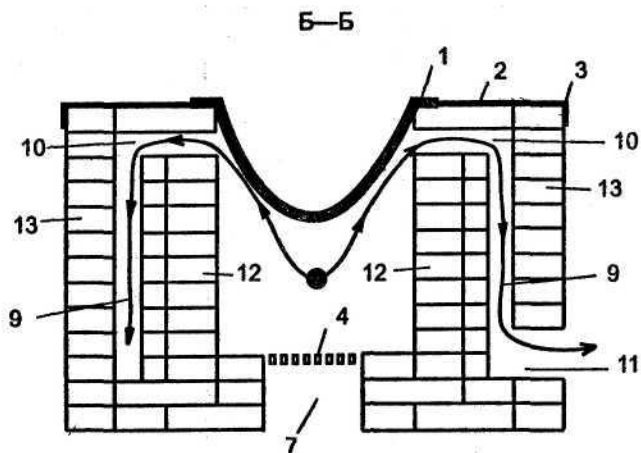


Рис. 8. Устройство печи-топливника для установки азиатского казана, разрез А — А:

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

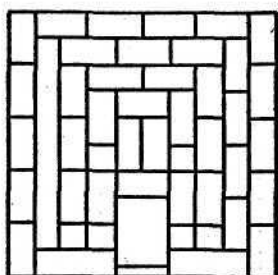
<http://www.kodges.ru>

### **Кладка печи-топливника для казанов**

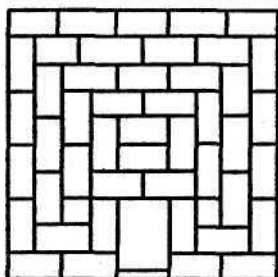
На 1 и 2 рядах выкладывают зольник и устанавливают поддувальную дверку.

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

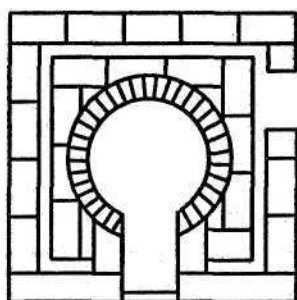
На 4 ряду устанавливают топочную дверку, выкладывают первый ряд цилиндрического топливника из половинок шамотного кирпича и по наружному периметру обкладывают также шамотным кирпичом с расстоянием в четверть кирпича от наружных стенок печи, образуя тем самым сборный опускной канал.



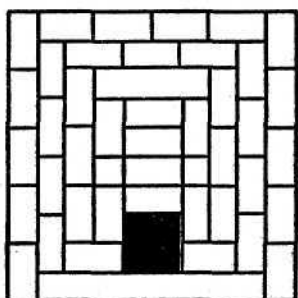
1 ряд



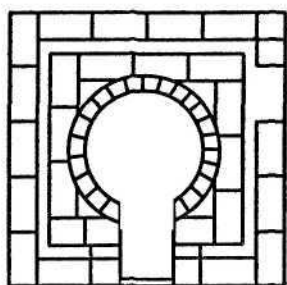
2 ряд



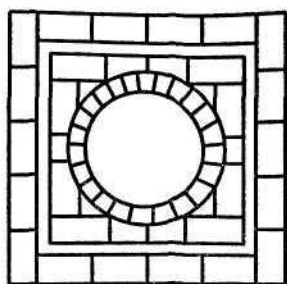
4 ряд



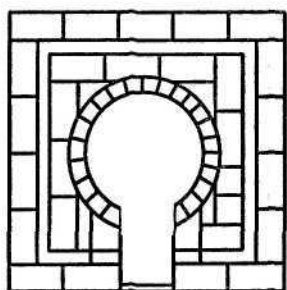
3 ряд



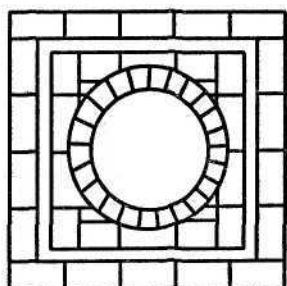
5 ряд



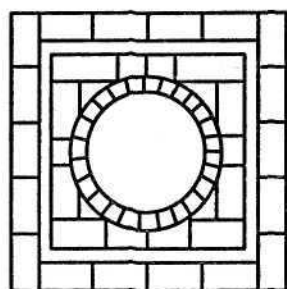
9 ряд



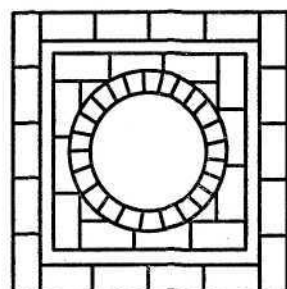
6 ряд



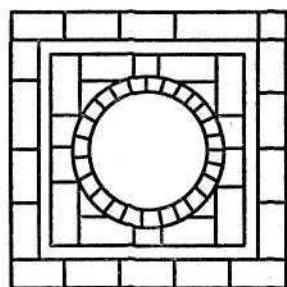
10 ряд



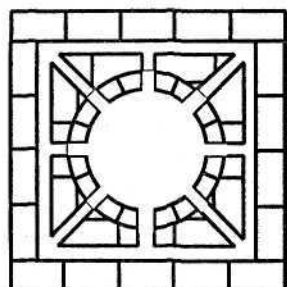
7 ряд



11 ряд

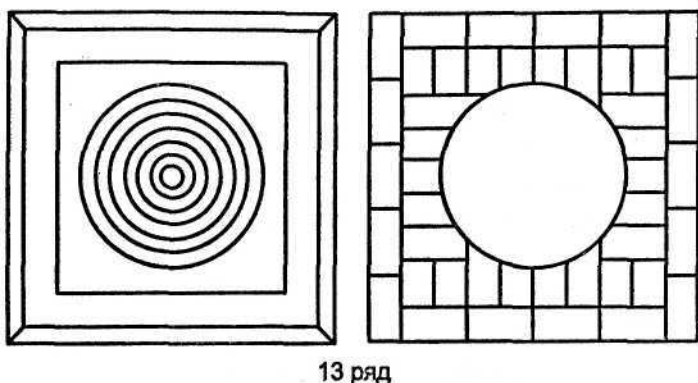


8 ряд



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 отсутствие 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

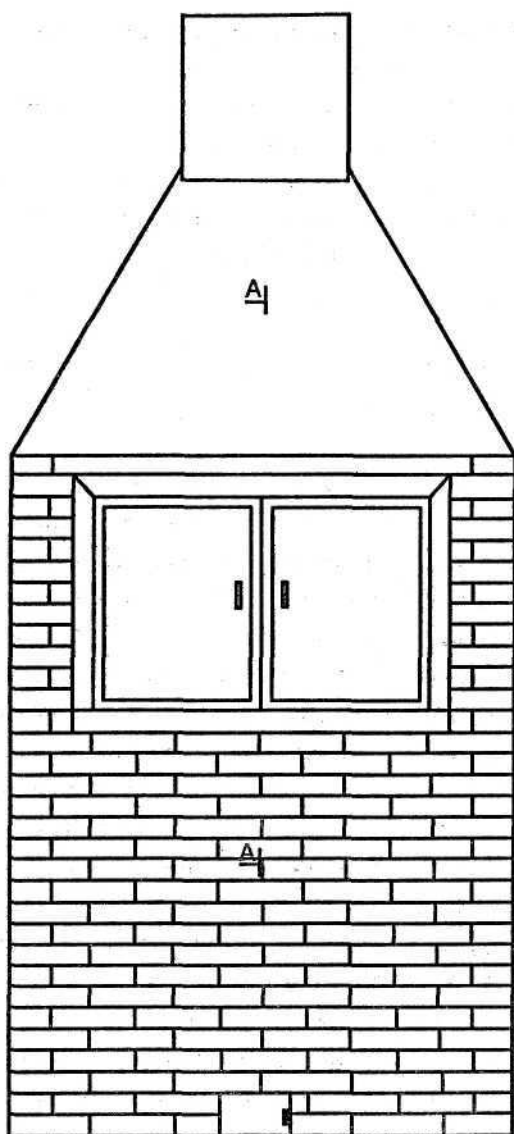


Рис. 11. Эскизный проект усовершенствованной азиатской печи — тандыра № 1

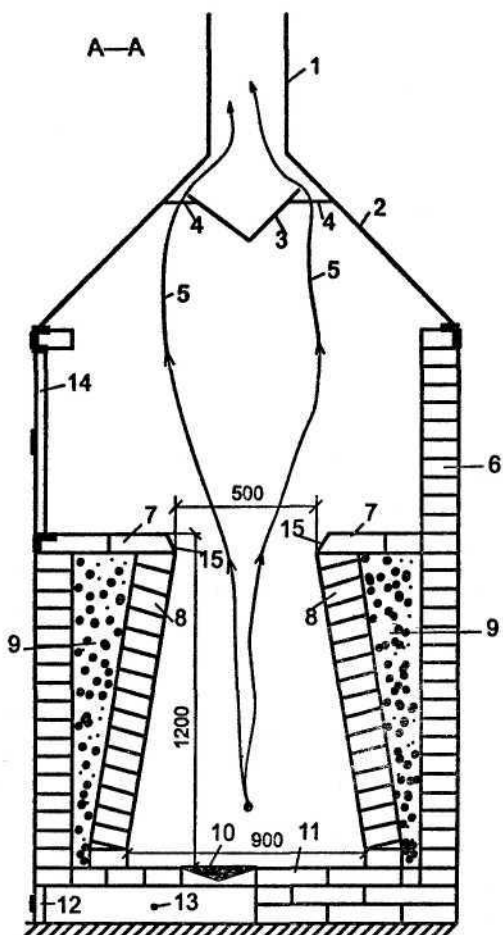
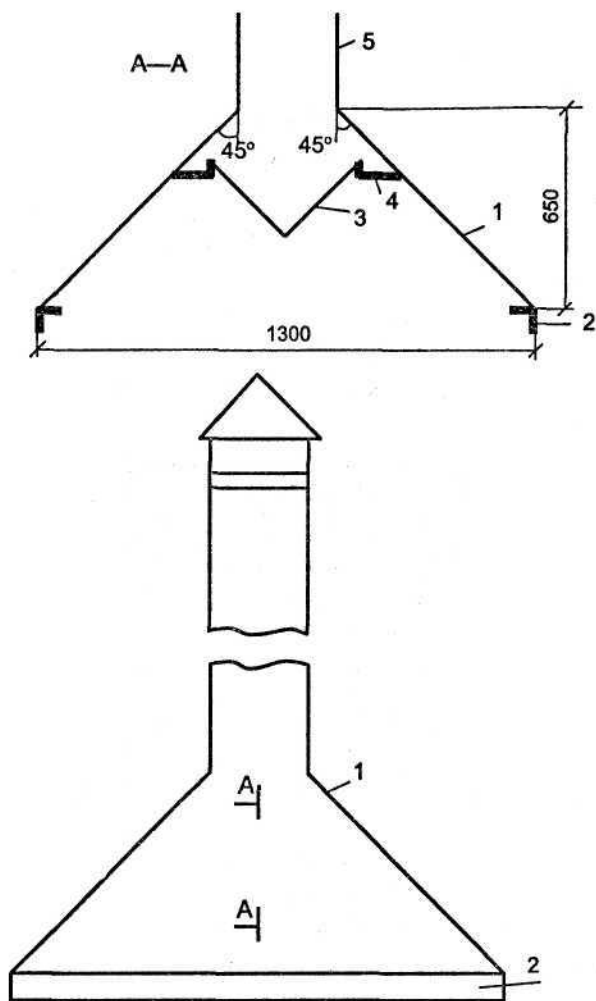


Рис. 12. Устройство печи — тандыра, разрез А—А:

- 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



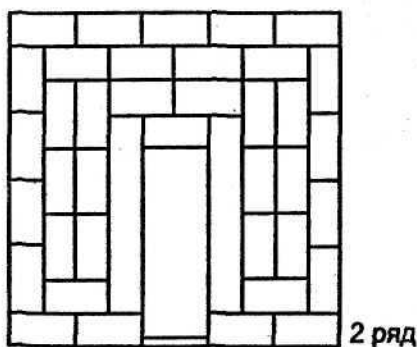
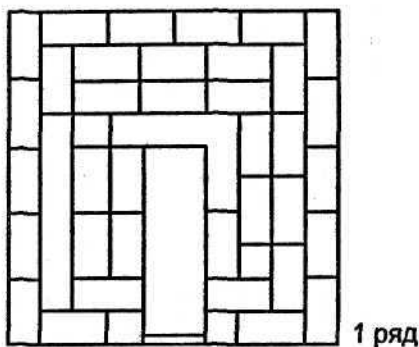
**Рис. 13. Стальной дымосборник для усовершенствованной печи — тандыра:**

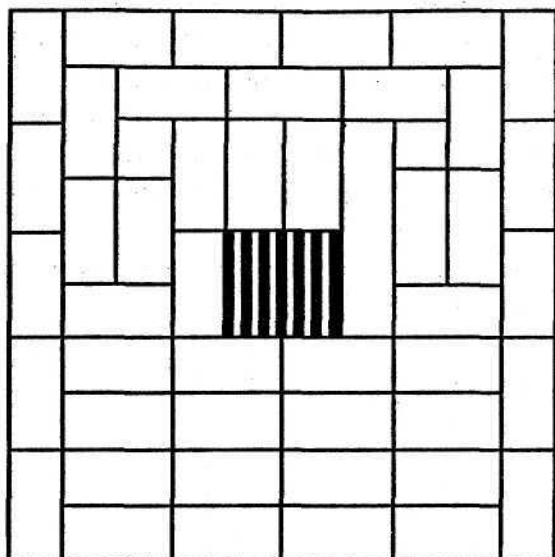
1 — корпус дымосборника — лист толщиной 2—3 мм; размер по периметру 1300×1300 мм; 2 — стальной уголок 63×63 мм; 3 — воронка — газовый порог (зуб); 4 — опоры крепления воронки; 5 — труба диаметром 250 мм или прямоугольная сечением 250×250 мм

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.

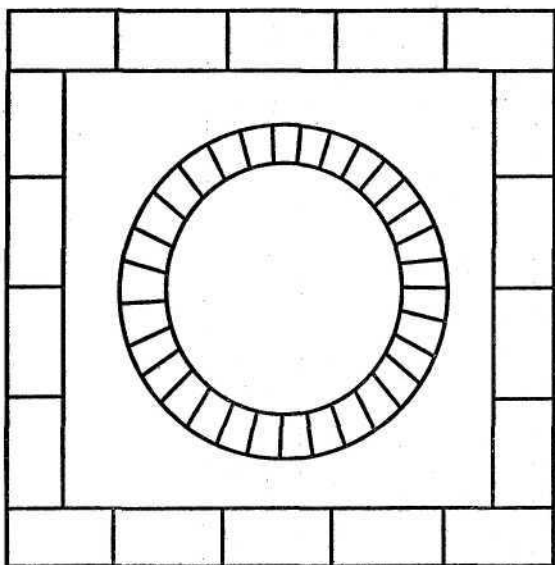
### Кладка печи — тандыра





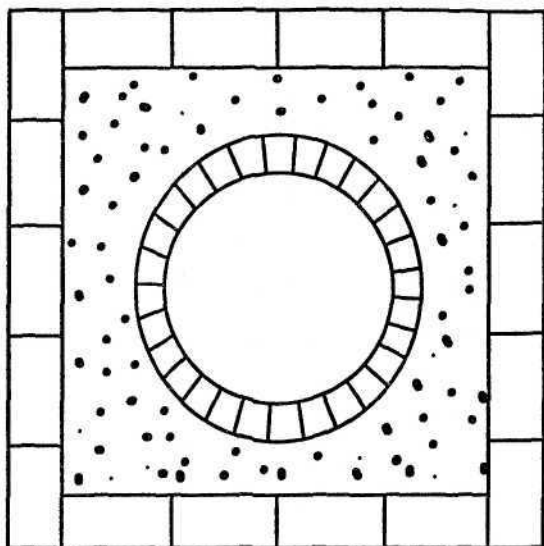
3 ряд

<http://www.kodges.ru>

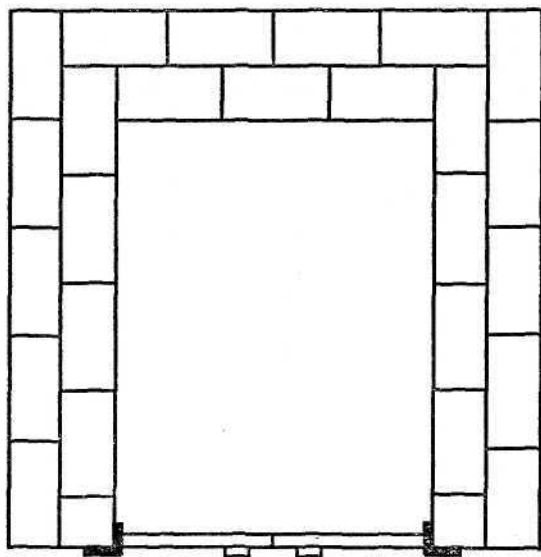


ряд 4, 6, 8, 10, 12  
14, 16, 18, 20

4 ряд

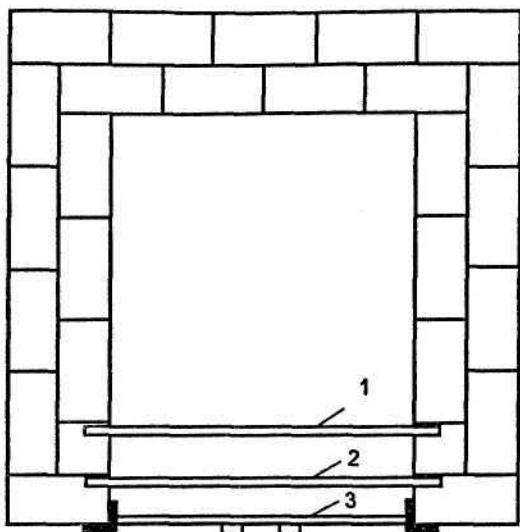


ряд 5, 7, 9, 11,  
13, 15, 17, 19

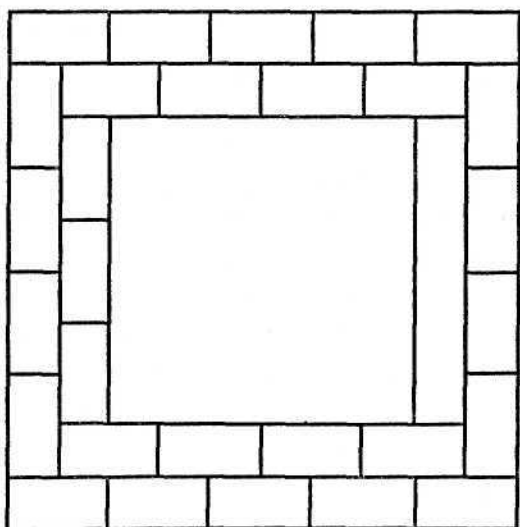


ряд 21, 23, 25,  
27, 29, 31





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 х 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 х 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°.

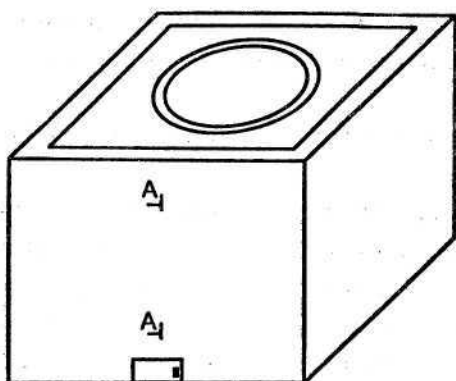


Рис. 15. Эскизный проект усовершенствованной азиатской печи — тандыра № 2

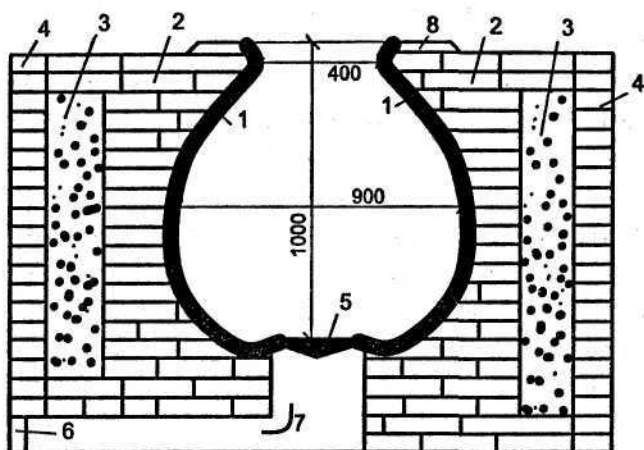


Рис. 16. Устройство усовершенствованной азиатской печи — тандыра № 2:

- 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

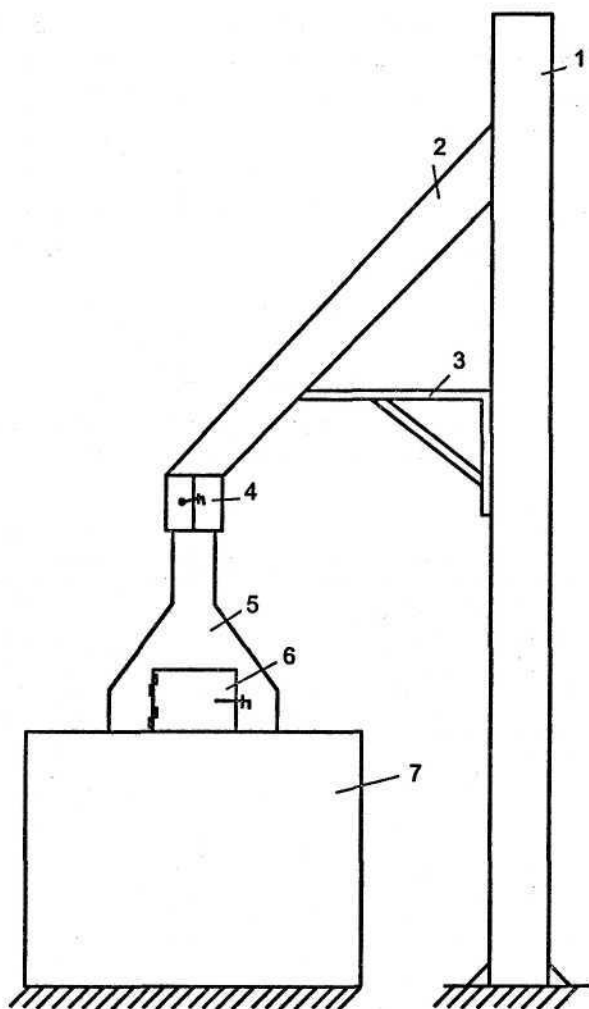


Рис. 17. Схема устройства, принцип работы азиатской печи — тандыра № 2:

- 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-

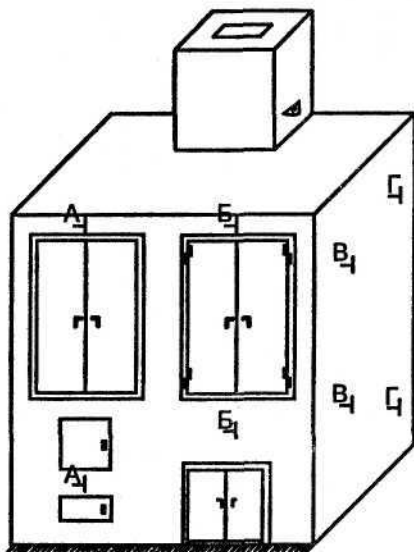


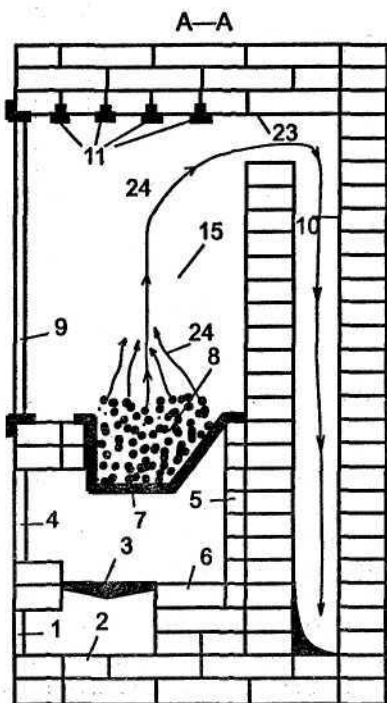
Рис. 18. Эскизный проект двухкамерной коптильни

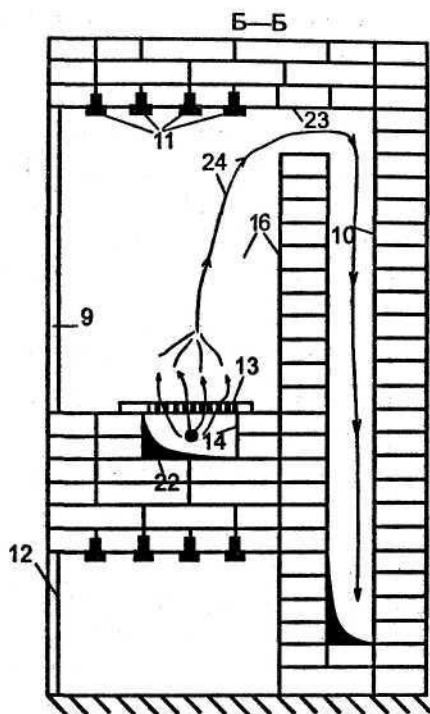
назначена для горячего копчения, а вторая камера для холодного копчения.

### Принцип работы коптильни

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

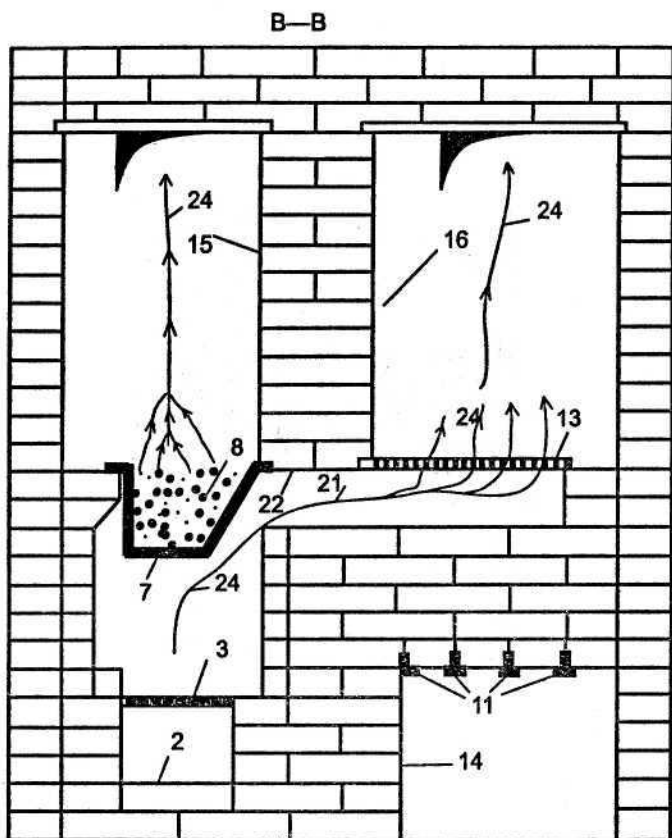
Для холодного копчения над топливником устанавливается стальная либо чугунная емкость с опилками. Опилки под воздействием высокой температуры начинают тлеть и выделять дым для копчения, который попадает сначала в камеру холодного копчения, а затем в дымовую трубу.





**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



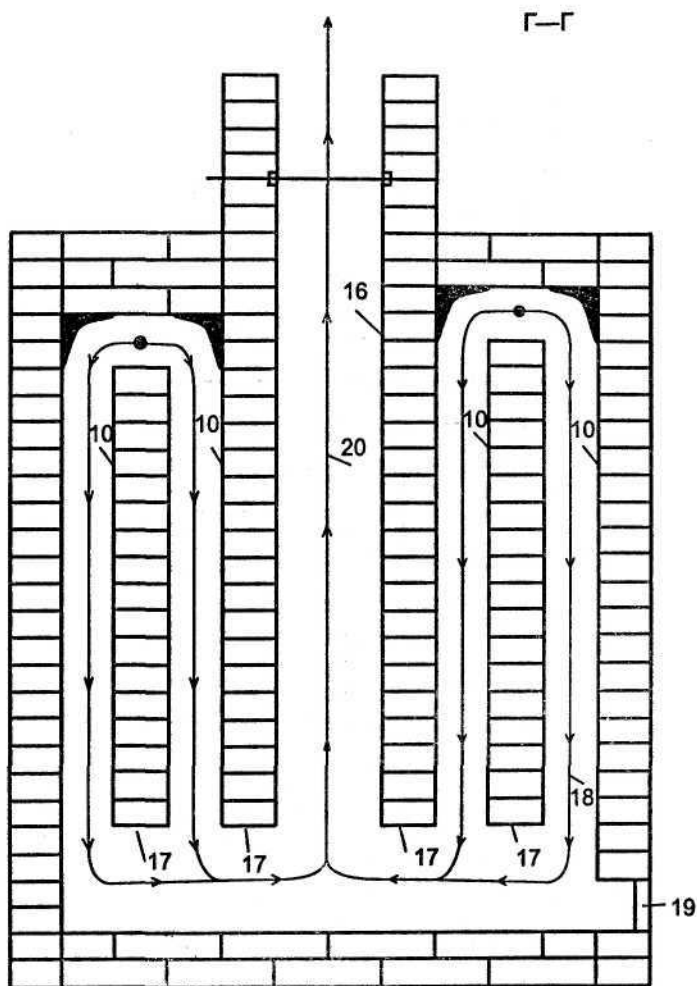


Рис. 21. Устройство двухкамерной коптильни  
в разрезе Г—Г (продолжение):

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

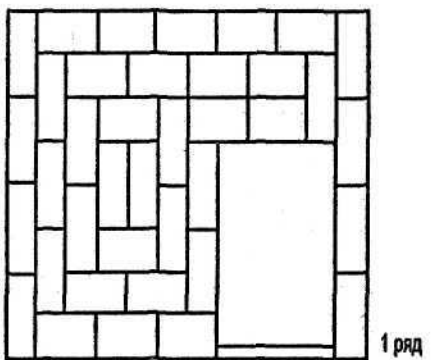
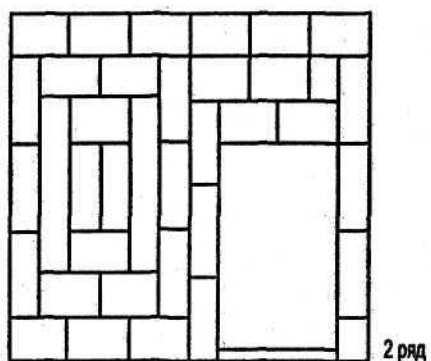
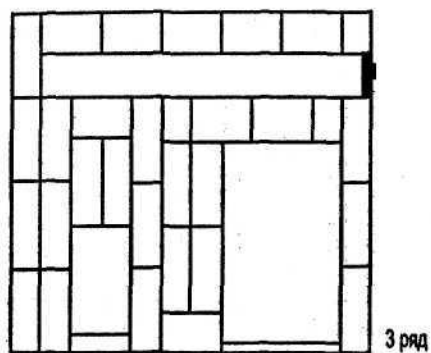


Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни

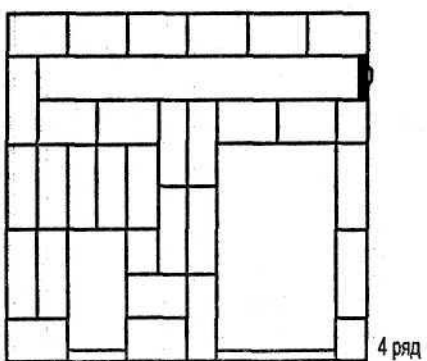
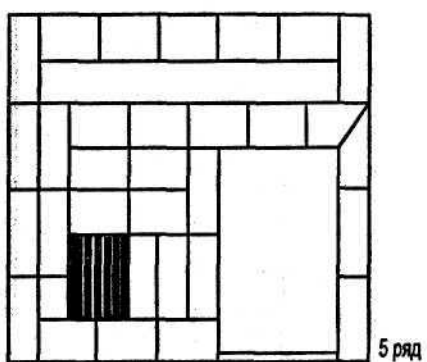
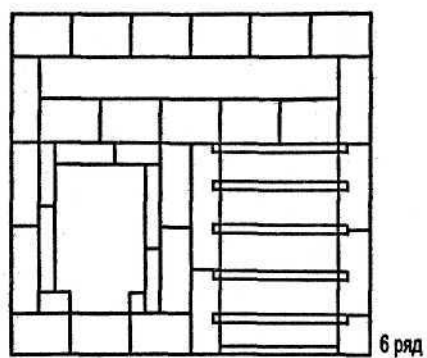
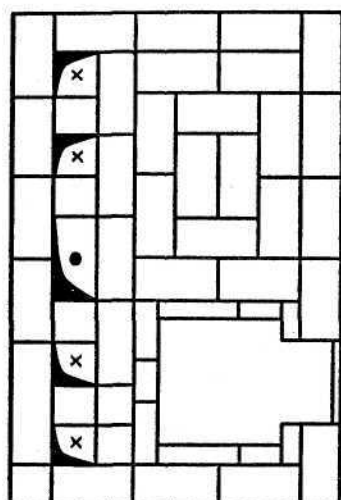
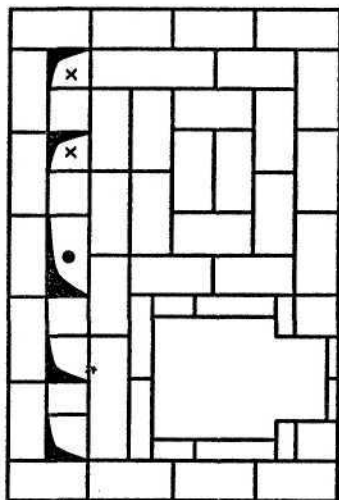


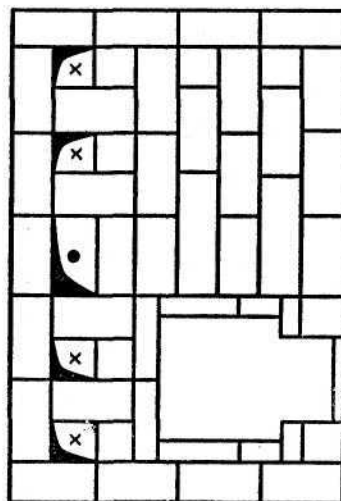
Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни



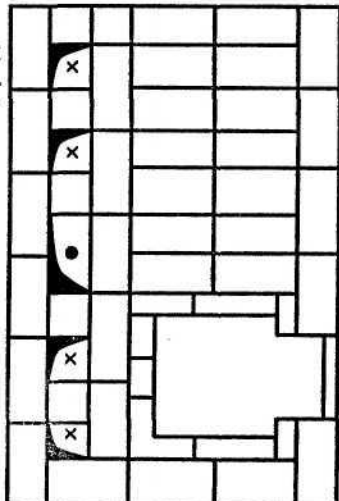
10 ряд



9 ряд



7 ряд



8 ряд

Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни (продолжение)

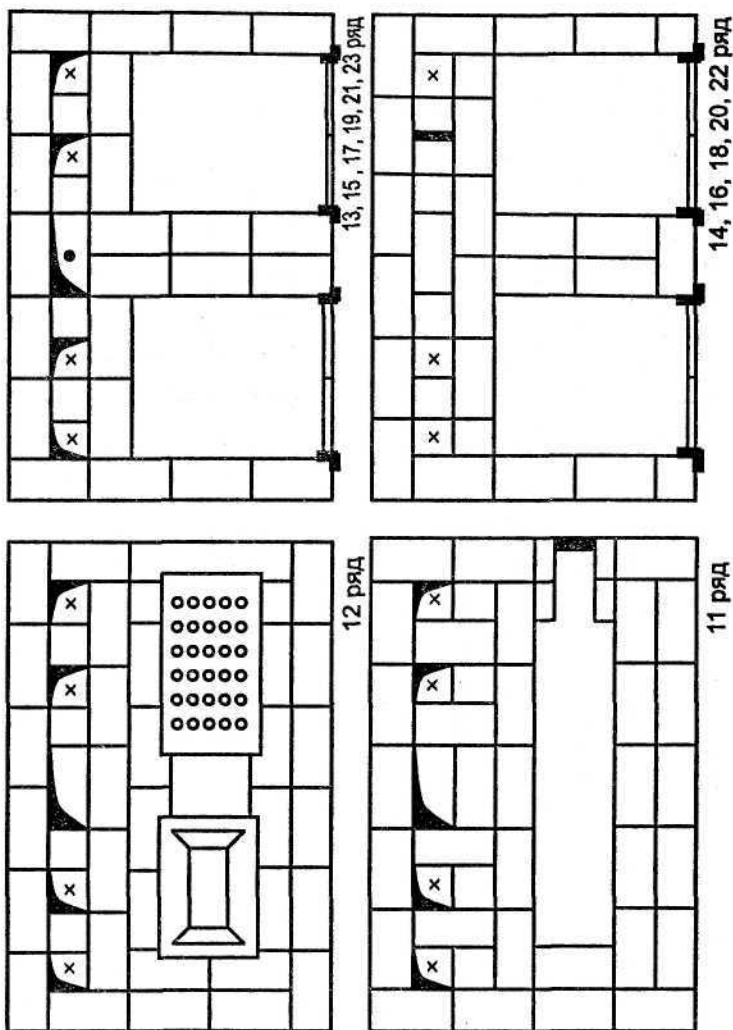


Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни (продолжение)

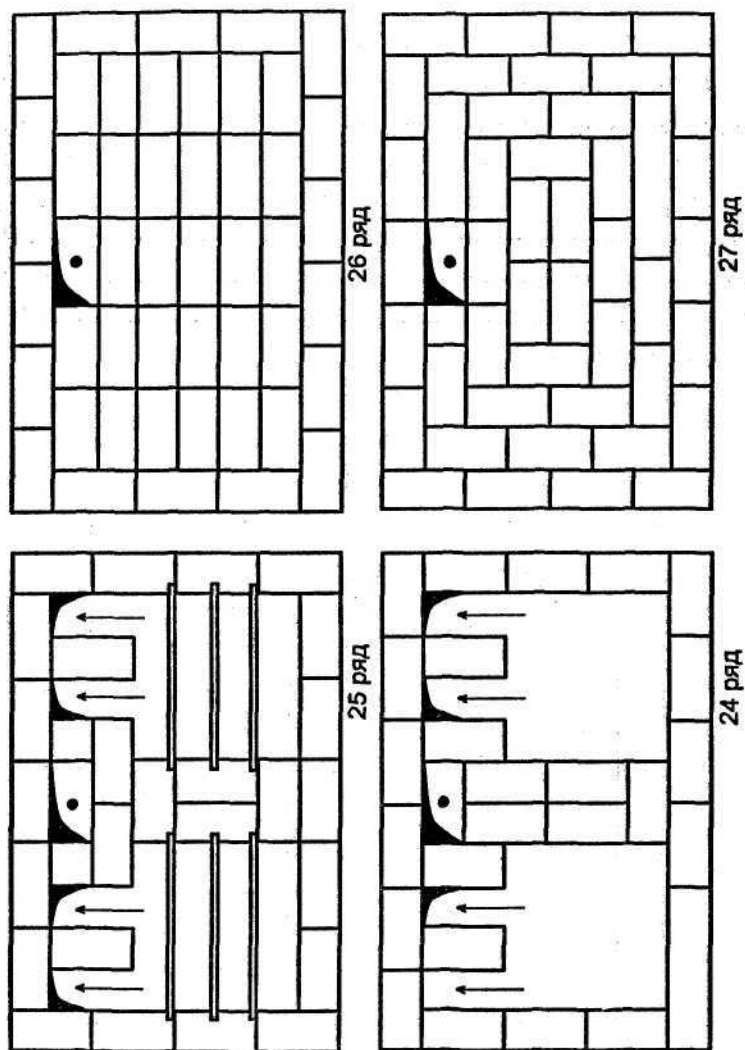


Рис. 22. Схемы кладки двухкамерной коптильни (окончание)

## 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.

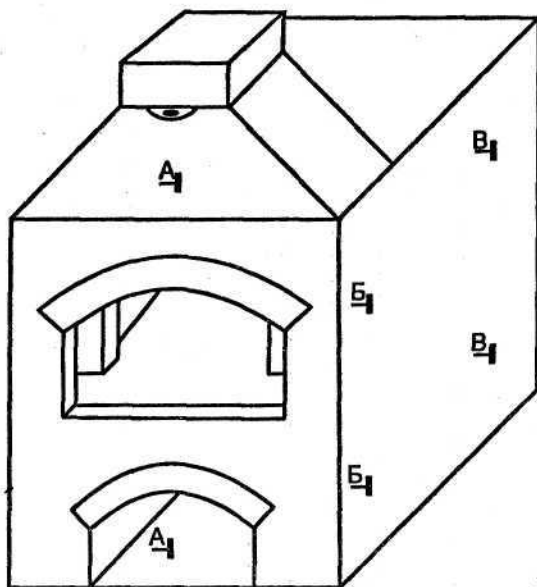


Рис. 23. Эскизный проект уличной русской печи

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.

<http://www.kodges.ru>





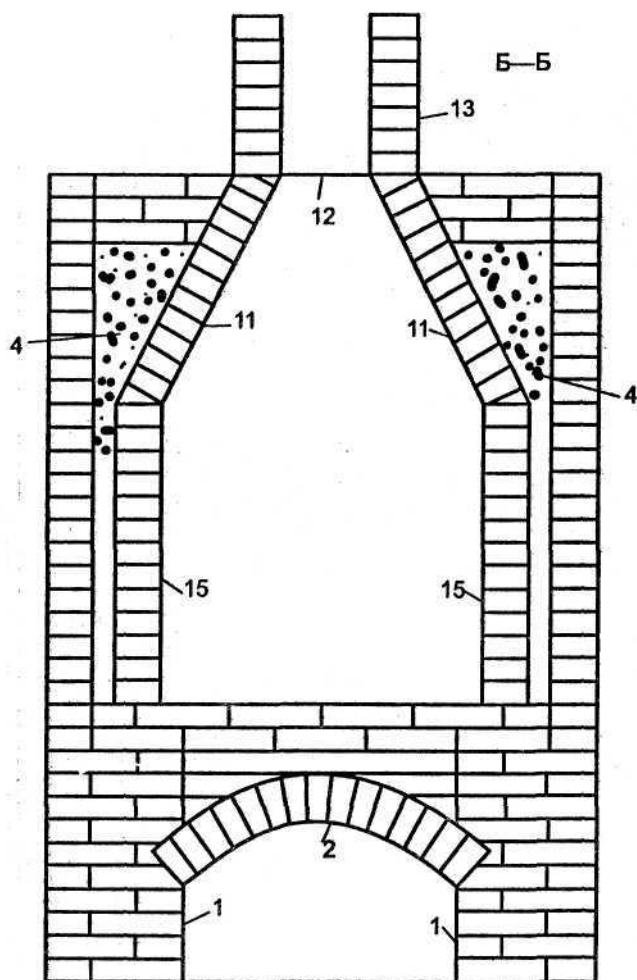
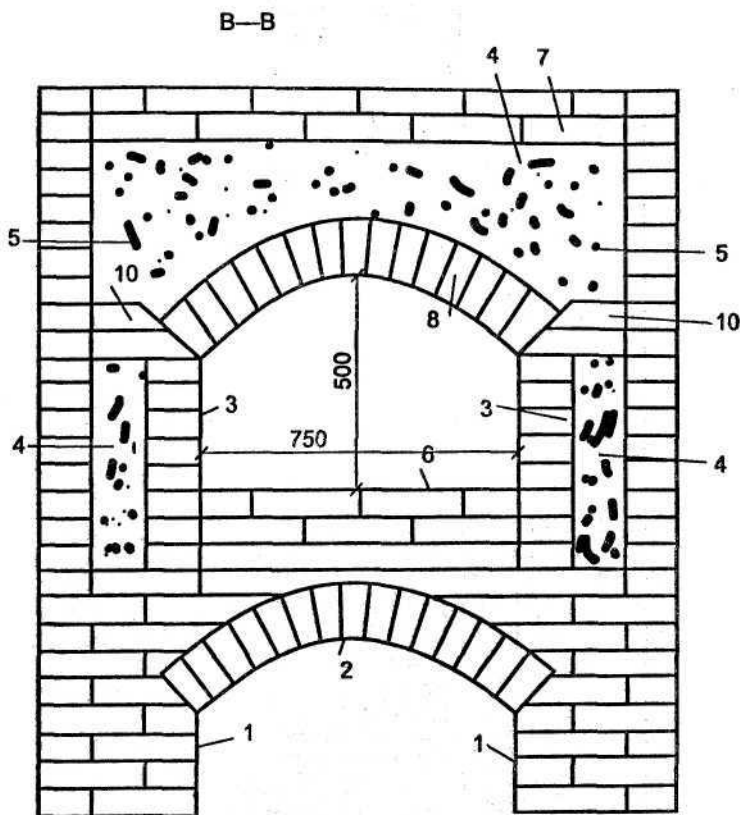


Рис. 25. Устройство уличной русской печи в разрезе Б—Б  
(продолжение):

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

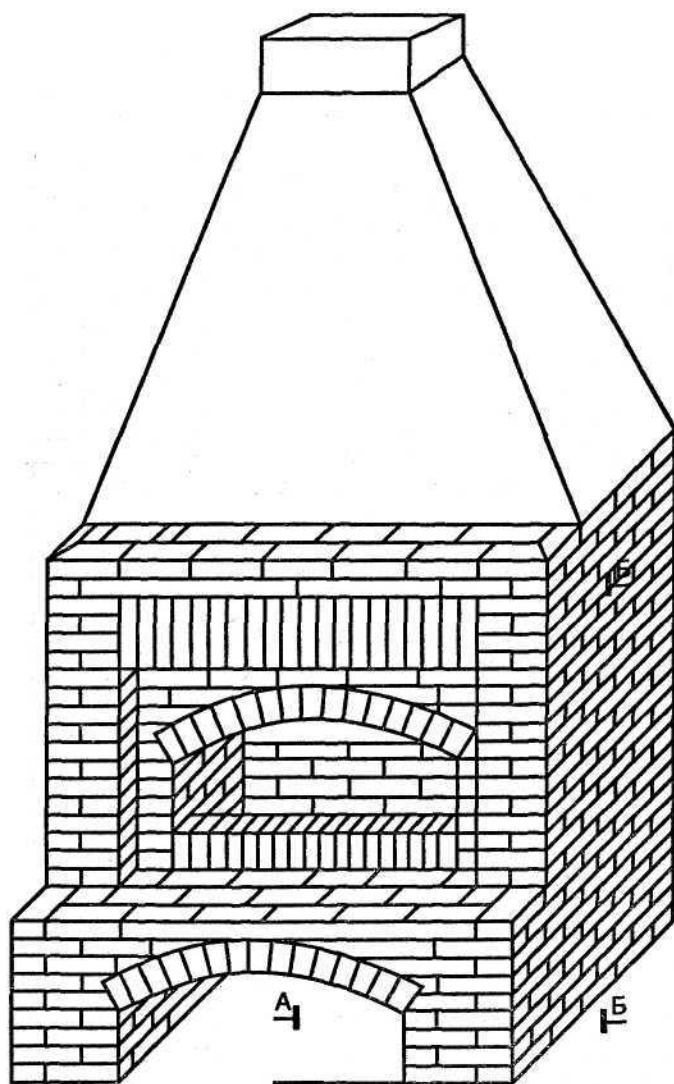


Рис. 27. Эскизный проект уличного камина

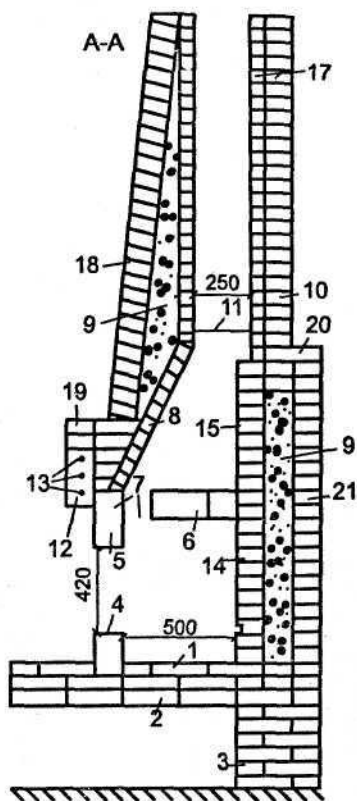


Рис. 28. Устройство уличного камина в разрезе А — А:

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

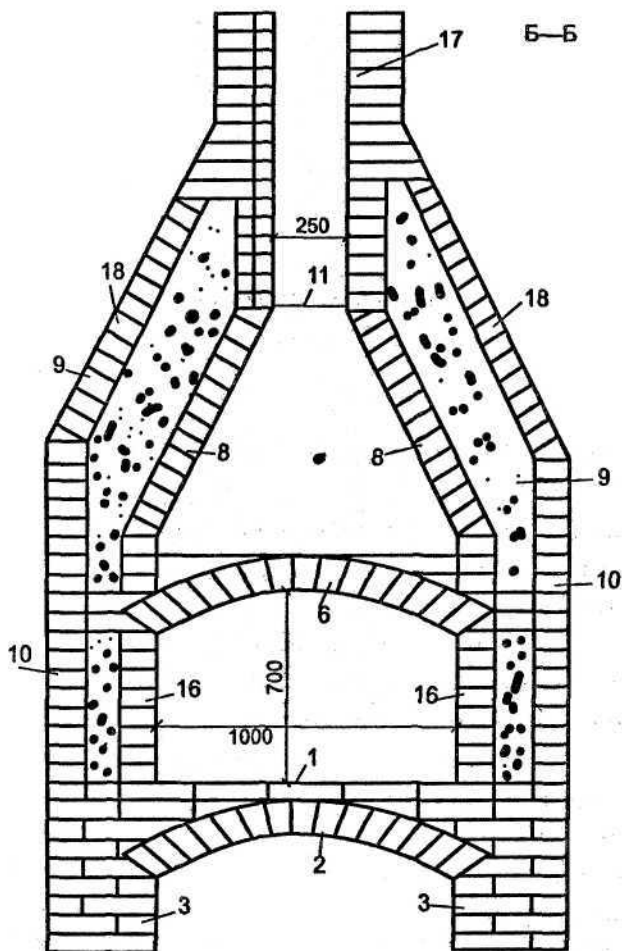


Рис. 29. Устройство уличного камина в разрезе Б — Б (продолжение):

1 — под топливника; 2 — арочное перекрытие дровника; 3 — задняя стенка дровника; 6 — свод арочный; 8 — стенки наклонные дымоборника — 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 дымоборника

## 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 <sup>1</sup>/<sub>д</sub>. 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](http://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.



<http://www.kodges.ru>

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

<http://www.kodges.ru>