

Барбекю быть!



Если для жителей многоэтажек уличная еда больше ассоциируется с пирожками, то частные домовладельцы имеют возможность готовить у себя в саду полезные и вкусные блюда. Но если такой радости, то есть барбекю, пока нет, этот недочет нужно исправлять, начав с теоретической подготовки.

Текст Ивана ДАВИДЕНКО

Словарик

Барбекю или гриль – оборудование, используемое для приготовления блюд на жаре тлеющих углей (изначально), горящего газа или электронагревателя.

Колосниковая решетка – чугунная деталь топки с отверстиями для подвода воздуха под топливо.

Мангал – жаровня. Чаще это прямоугольная «коробка», выполненная из металла или камня. Сверху конструкция открыта, снизу или по бокам имеет отверстия для входа воздуха.

Печь – постройка с топкой и сложной системой дымоходов. В зависимости от устройства этих составляющих может быть использована для выпечки и варки еды на конфорках.

Топка – камера для сжигания топлива.

Футерование – создание футеровки – облицовочного слоя топки из огнеупорного, химически стойкого и теплоизоляционного материала.

Черновая кладка – сооружение постройки, не включая отделку.

Открытый огонь и даже тлеющие угли всегда вызывают приятные и умиротворяющие чувства.

Поэтому осенью и зимой столь душевны посиделки у камина. Однако теплые дни хочется проводить на свежем воздухе, и барбекю становится некой летней резиденцией. Ну и, конечно же, с появлением первой весенней зелени и до глубокой осени длится непрерывный сезон пикников. Без сомнения, иногда излишне и в лес выбраться, но дома-то все куда удобней: и ехать не нужно, и кухня под рукой, и туалет рядом, и беседка тут, и посуда... Одним словом, барбекю – быть! Но где его расположить, как спланировать, из чего и как построить, как эксплуатировать?

Выбор места

В принципе, барбекю можно разместить где угодно, главное при этом – соблюсти необходимые строительные нормы и обеспечить безопасность не только самой кон-



При правильном подходе барбекю можно соорудить даже на деревянной веранде



Если под навесом патио нет места, гриль пристраивают сбоку. И лучше, чтобы он имел крышу



Для небольшого безветренного дворика вполне актуальна открытая жаровня. Чтобы защитить забор от жира и обугливания, использован металлический лист



Летняя кухня позволяет существенно расширить перечень приготавливаемых блюд

струкции, но и примыкающих объектов. В противном случае последние можно если и не поджечь, то прокоптить.

Наиболее распространенные места для расположения барбекю-комплексов:

1. Веранда и терраса удобны тем, что хоть и являются частью улицы, но закрыты от ветра и дождя. Кроме того, они максимально приближены к дому, а значит, удобно, что рядом кухня и санузел. Сюда можно вывести тот же музыкальный центр, телевизор, караоке. Для таких зон удобны небольшие стационарные и переносные конструкции.

В этом случае важнее всего позаботиться о прочности основы и пожарной безопасности. Нужно сопоставить вес новой постройки и несущую способность пола. В некоторых случаях последний частично разбирают, и под ним закладывают бетонную плиту. Чтобы закрыть от жара стены дома и пол веранды, можно облицевать термостойкой плиткой хотя бы ме-

тровый периметр вокруг барбекю. Если допустимо, дымоход выводят выше крыши помещения – тогда и тяга лучше, и дышится легче.

2. Патио и беседка отдалены от дома, поэтому с точки зрения пожарной безопасности меньше требований, хотя, конечно же, деревянные конструкции должны быть на расстоянии в 1-2 м от топки. Особенность таких зон в меньшей защите от ветра, поэтому отнюдь не лишним будет учесть розу ветров на участке и расположить гриль в защищенной с севера низине. Лучше, чтобы топка была закрыта с трех сторон – это не только сохранит жар, но и предотвратит выдувание угольков, которое может быть чревато распространением огня.

Часто беседки делают компактными, и вся их внутренняя площадь задействована под стол, лавки и узкие полуметровые проходы, примыкающие к стенкам. В таком случае, конечно же, барбекю не встроишь в готовый объект. Но его можно вполне успешно при-

ставить тыльной стороной к одной из внешних стен, выбрав место, где никто не сидит (например у входа или в углу). Важно позаботиться о безопасном расстоянии до деревянных деталей. Если нужно пристроить барбекю впритык, то стенки дополнительно термоизолируют.

3. Летняя кухня – это отдельное помещение, схожее с домашним аналогом. Существенная разница в том, что одна, а то и все стены «заменены» отличным видом на приусадебный участок, то есть просто нет. Ну а раз кухня, то и размах соответствующий. Если на домашней кухне кучу блюд может готовить одна мультиварка, то для летнего варианта требуются отдельные блоки.

Чтобы не мешать соседям, барбекю и зону отдыха лучше максимально отдалить от их дома, беседки или бассейна. Также нужно учесть, что расстояние от границы участка до барбекю должно быть не менее 4 м. Расстояние от собственного фасада также должно

ФОТО:



Стационарная кухня с газовым барбекю выполнена из металла и камня, стойкая к воздействию атмосферных осадков.



▲ Переносной газовый гриль позволяет устраивать барбекюшные посиделки в любом уголке приусадебной территории



▲ Зачастую электрические жаровни имеют компактный размер, которого хватит для приготовления мяса на 3-4 персоны в условиях беседки или открытой веранды.

Классические грилевые комплексы

Важная характеристика комплекса барбекю – он может не только включать в себя практически все возможные функции по пригото-

обезопасить последний от дыма. **Без угля и дров**

Очаги для приготовления чаще бывают дровяными, но встречаются газовые и электрические. Изделия двух последних типов продаются в готовом виде, поэтому в статье детально будут рассмотрены лишь дровяные конструкции. Да и душевности в тех грилях маловато – так, простая готовка. Зачастую **газовые барбекю** работают от одноименных баллонов. Готовить на гриле с баллоном удобнее, так как

легче контролировать температуру жара. Более того, нет надобности заморачиваться с углем и дровами, соответственно, нет и дыма.

Электрические барбекю еще проще и дешевле. По конструкции они схожи с вафельницами – через систему защитной автоматики к розетке подключен нагревательный элемент, передающий свое тепло антипригарному покрытию, на котором и происходит готовка. Особенно целесообразно использование электрогрилей в стеснен-

Гриль-конструктор

Тем, кто хочет минимум времени посвятить выбору и установке капитального барбекю, можно посоветовать приобрести почти готовую сборную гриль-печь и за день самому смонтировать ее на участке. Речь идет о наборе деталей из жаропрочного бетона, которые соединяют с помощью специального раствора. Чаще всего такой гриль состоит из основы, топки и дымохода и в готовом виде напоминает камин. Существует много моделей печей, но принцип их сборки один и тот же: на бетонном основании строго горизонтально с помощью уровня в рекомендованном инструкцией порядке устанавливают все элементы.



▲ Тех, кто не гонится за аутентичностью, может вполне устроить и дизайн заводского барбекю-конструктора

◀ Легкие сборные грили не требуют сооружения отдельного фундамента

ФОТО:

лению пищи, но и все они могут функционировать одновременно. Стационарные барбекю из кирпича бывают различных комплектности и размера.

▲ **Самый простой и экономный по материалам и работам вариант – само барбекю.** Ширину такого сооружения можно сделать около метра. Этого будет вполне достаточно для использования небольшой компанией. В принципе, с запасом или для параллельной готовки мяса, овощей, рыбы можно сделать и большую топку, но тогда лучше предусмотреть возможность зонирования чаши под угли. Если места мало, то для посуды, продуктов и специй используют тот же стол беседки или переносной кофейный столик. При наличии свободной площади по бокам пристраивают одну или две столешницы. На небольших участках, отведенных под барбекю, хорошо зарекомендовала себя Г-образная конструкция, где очаг находится в углу. Нередко одну из рабочих поверхностей комплектуют мойкой, к которой подведена вода от домашней канализации (трубы прокладывают ниже глубины промерзания грунта) или от накопительного бака, наполняемого с помощью поливочного шланга. Для сбора и отвода воды сооружают слив в домашней канализации или используют локальный дренажный колодец (закопанную дырявую бочку со щелью).

▲ **Помимо самой барбекюшницы грилевый комплекс может включать также дровяную варочную поверхность с плитой на две конфорки.** Последние делают из металлических колец, изменяя количество которых можно варьировать мощность поступающего огня. Альтернативный вариант – чугунная плита, она бывает вовсе без отверстий. Обычно такую печь комплектуют духовкой.

Постройка барбекю

Проще всего, конечно, построить открытое барбекю, но опять же ветер может помешать готовке, а то и спровоцировать пожар. Другое дело – жаровня с тремя боковыми стенками, крышей-навесом и дымоходом. На ней можно готовить и во время дождя.

Комплектация барбекю



комментирует
Елена Бутивщенко,
дизайнер каминов

Необходимо помнить, что барбекю – это часть ландшафта, поэтому стоит внимательно отнестись как к комплектации, так и дизайну.



▲ Садовый камин-барбекю – часть летней кухни. В отличие от классического камина, топка расположена на высоте 800 мм от уровня пола. Будучи просторной, она позволяет и готовить, и любоваться красотой огня

◀ С тыльной стороны построена варочная печь с духовкой

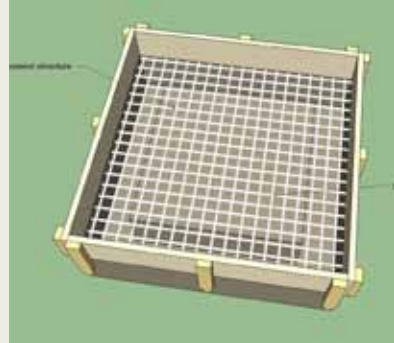


Импровизация на тему русской печи. ► Глубокая топка позволяет лучше удерживать жар. Справа от нее расположена хоть и небольшая, но практичная столешница

Садовый камин-барбекю как часть беседки, объединенной с баннным комплексом ▼



Строительные этапы **Мастер-класс**



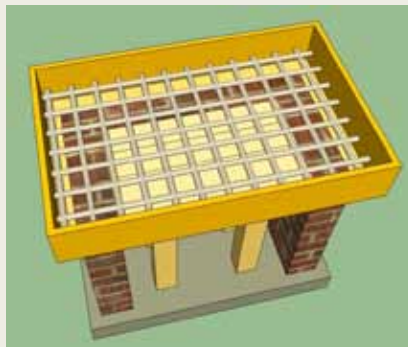
1 На готовое основание монтируют опалубку с арматурой



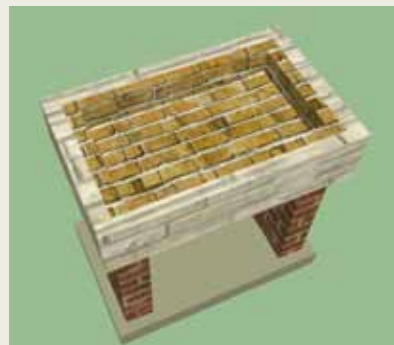
2 После высыхания фундамента кладут нижние стенки



3 Сооружают столик-подпорку для опалубки



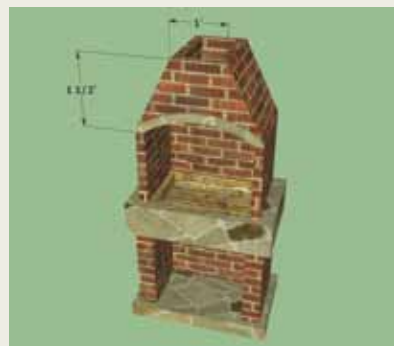
4 По аналогии с фундаментом готовят место под заливку



5 Застывший бетон покрывают термостойким кирпичом



6 Хбоковые стенки также кладут из огнестойкого материала



7 Возводят дымоход



8 Отделывают внешние стенки

Если говорить об общих рекомендациях, то для фундамента используют готовую плиту или самодельную, залитую за один раз. Топку барбекю, печи и всех остальных тепловых приборов обязательно выкладывают из огнеупорного (шамотного) кирпича. Чтобы постройка служила долго, кладку топки ведут на специальные термостойкие растворы. Основание барбекю, печи и прочих неподверженных нагреву конструкций кладут из обычного рядового кирпича или пенобетона, используя цементно-песчаный раствор.

Чтобы детальнее рассмотреть процесс возведения, его нужно разделить на этапы, связанные с устройством отдельных конструкций:

▲ **Плита основания.** Небольшой гриль не требует капитального фундамента, но должен быть установлен на бетонную либо кирпичную плиту (от 10 см высотой), обеспечивающую устойчивость и оберегающую постройку от грунтовой влаги. В некоторых случаях такой плитой может быть даже терраса дома. Если готовой плиты нет, ее следует создать, ровно установив на песчано-гравиевом слое (около 20 см).

▲ **Стены основания.** Строительство самого барбекю начинается с возведения стен основания (до топки). Обычно их делают из природного камня или кирпича. Не следует использовать для строительства печей кремний и известняк.

Нужно продумать высоту основания (стенок). Как правило высота расположения топки соответствует высоте размещения кухонных столешниц — 85-90 см.

▲ **Топка.** Над основанием устанавливают плиту, на которой будет располагаться топочная камера. Плита может быть либо бетонной, либо сложенной из клинкерного кирпича (ребром). На ней с трех сторон от топки возводят стенки. Их высота обычно составляет от 30 до 50 см. Оптимальный размер топки для семьи из четырех человек — 70 × 40 см. Боковые стенки являются частью топки и выкладываются из огнеупорного кирпича. Их делают таким образом, чтобы на них можно было устанавливать на разной

высоте барбекю, вертел гриля или противень (10, 15 и 20 см над колосниковой решеткой). Для этого в кирпиче прорезают пазы, в которые потом будет вставляться решетка. Важно еще до строительства печи изготовить решетки и выдвижные ящики, чтобы потом не оказалось, что они не подходят по размеру.

▲ **Крыша-навес и дымоход.**

На этой стадии конструкцию уже можно считать построенной и готовой к использованию. Но лучше будет дополнить ее дымоходом. Чем он выше, тем лучше тяга и меньше задымление.

Детали

Необходимые детали и правильно подобранные аксессуары не менее важны, чем удачные конструкция и месторасположение самой печи. К металлическим элементам — колосникам, вертелу, решетке, противню — выдвигают особые требования. **Наиболее предпочтителен чугун — он помогает сохранить вкусовые качества продуктов.** Там, где его использовать нельзя, специалисты рекомендуют применять нержавеющую сталь (шампуры, крюки, отражатели и т. п.)

Металлические конструкции гриля могут быть сварными, клепаными и коваными. Кованые стоят дороже, зато смогут в полной мере соответствовать фантазии хозяина гриля и кузнеца. Клепанные тоже можно изготовить под старину, и они более доступны. Дешевле и удобнее всего сварка. При этом ее прочностные характеристики немногим отличаются от двух других вариантов. ☺

Черновая кладка



комментирует
Эдуард Баранский,
печник

Для правильной работы барбекю и уличных печей критически важна грамотная черновая кладка основы, топочной, дымохода. И для этого нужно привлечь печника.

Рассмотрим случаи, когда целесообразно и экономически оправданно проведение черновой кладки:

- ▲ в неоконченных строениях и на участках, где не проведены ландшафтные работы;
- ▲ в случае если отделочные материалы куплены под заказ и реальный срок их поставки неясен;
- ▲ если нет окончательного дизайна барбекю;
- ▲ иногда клиенту дешевле заказать кладку барбекю-комплекса у печника, а отделку после высыхания черновой кладки выполнить силами уже работающих на объекте специалистов-отделочников.



На фото представлена черновая кладка барбекю и столешницы с отверстием под мойку. На внутренних стенках топки видны пазы, вырезанные для установки решетки на разных уровнях

Редакция благодарит Эдуарда Баранского и сайт www.kontur2001.kiev.ua за помощь в подготовке материала

Эксплуатация и уход

После каждой готовки нужно очищать от жира и нагара решетку-гриль и примыкающие к жаровне стенки. Удобнее всего сразу замочить в мыльной воде решетку и все съемные металлические части, а уже после трапезы помыть их вместе с посудой.

После остывания кирпичные и металлические стенки оттирают при помощи щеток и воды, если грязь не поддается, то используют инструменты с более жесткой щетиной, а в воду добавляют моющие средства.

Раз-два в сезон дымоход чистят от нагара. Для этого используют специальные скребки и средства, которые можно приобрести в компаниях, занимающихся реализацией и обслуживанием каминов, печей, барбекю.

Правильный уход позитивно влияет не только на долговечность гриля, но и на вкус блюд

