Помпейская печь своими руками.

С помощью помпейской печи (другое название неаполитанская печь, в Италии ее называют римской печью, в народе ее просто называют «помпейка») можно готовить все что угодно, но все-таки основным блюдом является пицца. Если она была приготовлена в помпейской печи, то ее вкус и аромат будут неповторимыми, потому что вкус, как отмечают многие, зависит не только от каких-то определенных специальных ингредиентов, но и во многом от ее выпекания. Попробовав один раз такую пиццу, другие, которые готовятся другим способом, будут вам казаться какими-то безвкусными. Помпейская печь имеет ряд преимуществ и особенностей перед другими подобными конструкциями, в данной статье они будут рассматриваться. Также будет обсуждаться то, как можно сделать помпейскую печь своими руками, обсудим устройство данной конструкции, а также разные нюансы постройки и тогда вы сможете приготовить настоящую итальянскую пиццу. В помпейской печи можно готовить не только пиццу, но различного рода выпечку и остальные приготовления. Аналогом помпейской печи является русская печь, где выпекается неповторимый хлеб.

Особенности и преимущества помпейской печи.

Помпейская, или неаполитанская печь имеет ряд преимуществ и особенностей:

1. Минимальное время приготовления любого вида выпечки, так как температура в помпейской печи может достигать около 500 градусов по Цельсию. При данной температуре итальянская пицца готовится всего лишь за одну минуту. В ресторанах Италии в печках огонь никогда практически не гаснет.
2. Существует дровяная помпейская печь, где можно регулировать температуру, поэтому в данной печи можно приготовить не только пиццу, но и разнообразные виды блюд. Температура может регулироваться от 50 до 500 градусов по Цельсию.
3. Помпейская печь работает на трех видах топлива. Она может работать на электричестве, дровах, газе. Какой вид топлива необходим, должны определить вы сами.

Устройство помпейской печи.

Устройство неаполитанской печи – легкое. Сделать помпейскую печь самостоятельно не составляет никакого труда. Составляющие данной печи:

1. Основание помпейской печи (фундамент)
2. Стол, который необходим для комфортной готовки любого блюда.
3. Полусферический свод по-другому называется куполом. Другая составляющая печи – под. Под – это место, где разжигается огонь и идет приготовление самой пиццы или другого блюда.
4. Четвертая часть – дымоходная труба.
5. Наружный корпус.
6. Теплоизолированный слой.

Это основные составляющие помпейской печи, которые не просят для их строительства профессионального вмешательства.

Постройка дровяной помпейской печи.

Главной отличительной чертой помпейской печи является полусферического свода. Преимущество данного свода является равномерное распределение температуры горящего огня по всей поверхности неаполитанской печи. Для постройки неаполитанской печи надо соблюдать определенный алгоритм действий, он состоит из четырех основных шагов. Давайте рассмотрим схему постройки помпейской печи:

1. Как и все сооружения, строительство помпейской печи надо начинать с ее основания (фундамент). Важно: фундамент помпейской печи должен быть крепким, так как общая конструкция будет весить практически семьсот килограмм. Основная часть фундамента неаполитанской печи должна быть плита, которая сделана из железобетона.
2. Стенд поднимается на удобную для вас высоту. Данный стенд ставится на уже сделанное основание помпейской печи. Стенд обычно является кирпичным, но может быть из металлических материалов. Стенд помпейской печи может быть применен хранения дров (если вы используете данный вид топливных ресурсов).
3. Когда вы сделали стенд, на него устанавливается стол. Материал, из которого сделан стол – это бетон. Запомните: толщина стола неаполитанской печи должна составлять чуть более двадцати сантиметров. Такая толщина нужна для того, чтобы стол выдержал остальную конструкцию помпейской печи, и ее нельзя будет сделать теплоизолированной. В состав теплоизоляционного слоя входит бетонная смесь. Также в состав входит перлит. Перлит является породой, которая имеет вулканическое происхождение, идет в виде песка, используется в строительстве различных сооружений.
4. Сама дровяная помпейская печь для приготовления различных видов выпечки сделана из кирпичей. Возьмите на заметку: кирпичный материал должен переносить высокие температуры для нормальной работы с неаполитанской печью. Внимание: необходимо провести расчет для определения соотношения между песком и глиной, чтобы сделать материал, который будет выполнять данные функции, иначе помпейская печь будет просто непригодная для эксплуатационного использования.
5. Помните: теплоизоляция необходима для помпейской печи, так как печь за короткий промежуток времени быстро достигает своего нагрева, а остывает неаполитанская печь за долгий промежуток времени, что позволяет готовить пиццу и остальную выпечку на разных температурах.

Нюансы постройки помпейской печи.

Строительство неаполитанской печи имеет свои особенности и нюансы, которые необходимо обязательно соблюсти:

1. После того, как стол для помпейской печи был сделан, на нем надо сделать чертеж круга. Размер диаметра данного круга в среднем должен составлять сто сантиметров. По внешнему краю данный круг обкладывается обрезанными кирпичами. У вас получится так называемый «колодец», в который надо положить определенный вид теплоизоляционного материала (теплоизоляционный материал может быть разным). Внутри данный «колодец» - каменный, так как он обкладывается плитками, которые сделаны из настоящего обычного камня.
2. Строительство купольной части помпейской печи – самый серьезный шаг в постройке неаполитанской печи. Купол (свод) тоже сделан из кирпичей. Перед строительством свода кирпичи нужно разделить на половинки. Помните: для легкой постройки купольной составляющей неаполитанской печи надо использовать любой вид каркасной установки. Данный каркас должен быть либо деревянным, либо металлическим. Кладка кирпичей должная быть ровной – без различных дефектов. Строить купольную часть можно разными способами. Разные способы включают в себя определенные разнообразные методы кладки кирпичей, их порядовка. Порядовка – обычно порядок кладки кирпичей. Строительство свода в помпейской печи является самой сложной работой в постройке всей печи, поэтому для возведения данной части неаполитанской печи, лучше всего обратиться к профессионалу.
3. Во время постройки купольной части помпейской печи, необходимо сделать вход и дымоходную трубу. Данная труба устанавливается сверху над сделанным входом неаполитанской печки. Дымоходная труба также должна быть сделана из кирпича. После всей этой процедуры, конструкция должна высохнуть. Время высыхания равняется одной неделе, и только потом надо приступить к остальным действиям.
4. После того, как вся конструкция высохла, купольную часть помпейской печи необходимо покрыть теплоизоляционным слоем. Сводную часть неаполитанской печи надо отштукатурить цементом, который сделан из того же материала вулканического происхождения – перлит. После того, как вы нанесли теплоизоляционный слой, купольной части помпейской печи должен высохнуть. Внимание: процесс высыхания должен длиться полмесяца.

Разгон помпейской печи.

После того, как весь процесс строительства закончился и все высохло, нужно провести разгон неаполитанской печи. Для ее разгона требуется провести несколько дней протопок:

1. Самая первая протопка проходит с помощью трех кг соломы.
2. Следующая протопка также проходит с помощью внедрения полкилограмма к тому же весу соломы.
3. Для данной протопки нужно практически четыре кг щепок.
4. Для четвертой протопки необходимо маленького размера – полено.
5. Для остальных протопок количество дров нужно просто увеличивать.

То есть, примерно за день нужно провести семь протопок для разгона помпейской печи.

Если у вас помпейская печь не находится в помещении, а располагается на улице и является уличной, то, чтобы сооружение эксплуатировалось долгий промежуток времени, желательно, оно должно находиться под навесом. Для уличной неаполитанской печи понадобится нанесение двух слоев:

1. Теплоизоляционный слой, его толщина должна составлять практически 15 миллиметров.
2. Слой для влагоустойчивой поверхности. Толщина данного слоя должна составлять пять миллиметров.

Итог.

Если вы настоящий гурман итальянской пиццы, помпейская печь вам просто необходима. Строительство неаполитанской печи достаточно сложный процесс, но с ним вполне можно справиться. С постройкой основания печи (фундамент), стенда, стола, дымоходной трубы вообще может справиться каждый. Вся основная сложность в строительстве данного сооружения является возведение купольной части, или по-другому свода, из-за своей полусферической формы. Помните: нанесение теплоизоляционного слоя необходимо для помпейской печи, если конструкция находится на улице, то надо нанести два слоя штукатурки – один для теплоизоляции, а другой для придания стойкости к влаге. После всего этого неаполитанской печи надо дать время высохнуть. Промежуток высыхания длится полмесяца. После того, как печь высохла нужно провести ее разгон с помощью протопок. В течение дня следует провести всего семь протопок.

После длительной процедуры строительства помпейской печи, вы будете довольны результатом, так как сможет приготовить домашнюю вкусную итальянскую пиццу.