

Летом на даче многие жарят шашлыки, готовят на открытом огне мясо или рыбу, устраивают пикники. Для приготовления этих блюд необходим **мангал** или **барбекю**. Такое приспособление несложно сделать самому. Если же рядом поставить еще беседку или просто разместить под открытым небом стол и скамьи, то у вас получится **обеденная зона**

, где можно справлять праздники вместе с друзьями, обедать всей семьей в солнечную погоду или отдыхать во время послеполуденной сиесты.

Перед началом постройки следует **правильно выбрать место**. Идеальный вариант — **сделать мангал там, где вообще нет ветра**

. Но найти на открытом участке такое место очень сложно, поэтому выбирайте площадку с учетом направления ветров:

дым не должно сносить ни на соседние участки, ни в сторону вашего дома. В правильно выбранном месте воздушными потоками его уносит вверх

Универсальная шашлычница



Можно возвести универсальный камин, подходящий для приготовления и шашлыков, и барбекю (см. рисунок). Для работы вам понадобится **огнеупорный кирпич и стальная арматура**. Сначала расчистите место под камин. Затем выройте неглубокую (25-30 см) траншею под фундамент. На дно насыпьте 10-сантиметровый слой песка, плотно утрамбуйте его. Сверху выложите слой бетона, на него - щебень и снова залейте раствором. После закладки фундамента в тот же день можно сделать и основание очага. Для этого из гладко оструганных досок соберите опалубку. Ее размеры должны быть на 2-3 см больше размеров основания очага. Застелите дно формы полиэтиленовой пленкой или промажьте как следует солидолом (это необходимо для того, чтобы бетон не «схватился» с деревом). Залейте в опалубку раствор и армируйте его стальной сеткой или прутьями. Оставьте бетон в форме до обретения начальной прочности. Через 5-7 дней можно приступить к строительству.

**Основани
е камина делают из кирпичей**

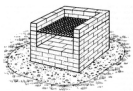
. (Можно использовать и бетонные блоки: ячеистый бетон обладает высокой прочностью, но легок в обработке; с помощью ножовки или пилы по бетону блокам можно придать любую форму.) Оптимальная высота основания – 7-9 рядов кирпичной

Сооружаем шашлычницу сами

Автор: Илья (№19)
02.02.2012 22:39

кладки от земли. Основание камина с одной стороны стоит сделать открытым и оснастить невысоким (в 2-3 кирпича) бордюром. Здесь можно хранить дрова, поставить ведро с водой или положить кочергу, которой перемешивают угли. После того как основание камина сделано, можно приступать к сооружению самого очага. Уложите горизонтально на арматуру и цементный раствор плоское основание очага, а сверху по периметру (с трех сторон) сделайте 6-8 рядов кладки из огнеупорного кирпича. В швы между блоками замуруйте крепления для шампуров и решеток барбекю. Площадку вокруг камина замостите каменными плитами.

Очаг для барбекю



Можно создать и специальный очаг для барбекю. Для этого вам понадобится полый и обычный огнестойкий кирпич, цементно-известковый раствор, бетон, стальные прутья с антикоррозийным покрытием. Начните работу с расчистки места под очаг. Выройте котлован глубиной 30-35 см, насыпьте на дно слой щебня, затем песка и залейте его бетоном. Из стальных прутьев выложите армирующую сетку и залейте ее еще одним слоем бетона. Через 7-10 дней, после того как бетон схватится, приступайте к строительству. Отступите от края бетонного фундамента 5-7 см внутрь площадки, уложите 2-3 пробных ряда кирпичей. Укладку начните с возведения углов. Проверяйте правильность кладки с помощью строительного уровня и отвеса. Сформировав все четыре угла (для этого достаточно выложить 3-5 рядов), начните возводить стены очага. **Основной каркас камина выкладывайте из полого кирпича, верхнюю часть - из огнеупорного**. Когда вы дойдете до высоты, на которой предполагаете разместить решетку для барбекю, оставьте места для ее установки или вмонтируйте в стены крепления. После того как раствор схватится, сделайте расшивку швов, придав им более декоративный вид. Потёки раствора можно счистить с помощью жесткой щетки. Площадку вокруг барбекю замостите тем же кирпичом.

По материалам сайта цветник.инфо