

С ОГНЕМ, НО БЕЗ ОГНЯ

Отдых на природе или на даче трудно представить без приготовления пищи на огне. Да и зола для удобрения огорода нужна всегда. Но где сжигать не нужную в хозяйстве древесину, если отопление в доме газовое, а разжигание огня на участке может привести к штрафам?

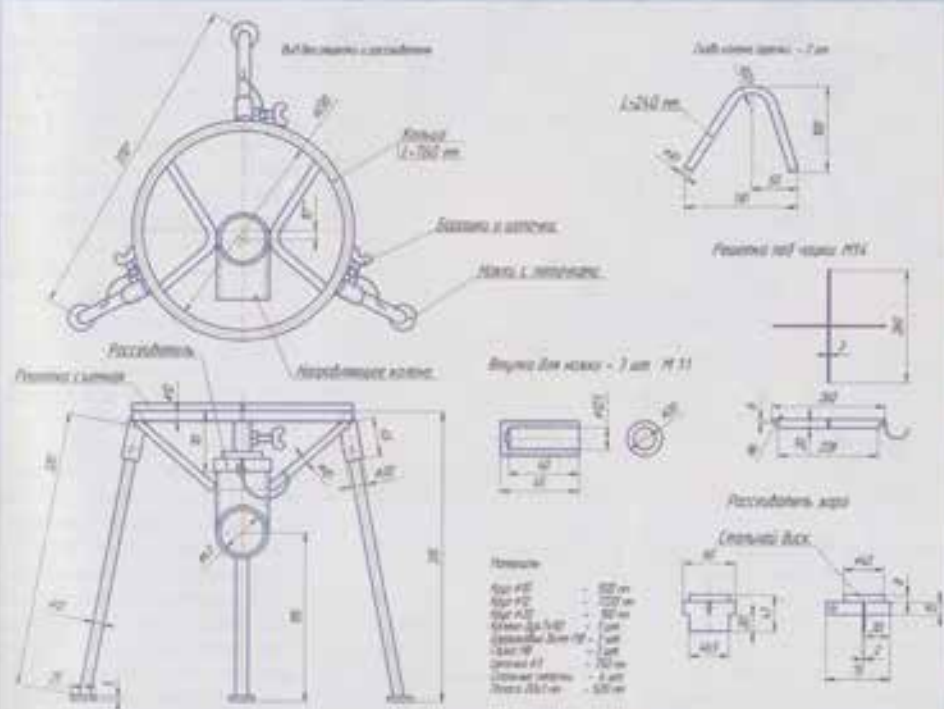
Таганок «Дачный»

Приготовить еду без костра поможет таганок. Принцип его работы - полет струи горящих паров бензина по направляющему стальному колену к котелку.

Классическая конструкция состоит из кольца с направляющим коленом и трех ножек. Ножки - съемные с зажимными винтами-барашками.

Есть колпачок-рассеиватель потока жара и накладная решетка для котелка или кружки. Для защиты от возможных потерь ножки, рассеиватель и решетка прикреплены к таганку цепочками.





Себе я уже сделал подобный таганок. Вначале нарезал заготовки. Загнул опорное кольцо диаметром 230 мм из круглого прутка диаметром 12 мм.

Сварил концы окружности электродуговой сваркой. Затем согнул из прутка-десятки две скобы для приваривания к площадке направляющего колена.



Выставил покупное колесо Ду48х90 в 10 мм от центра окружности на обрезок доски-семидесятки и сварил по месту.

Втулки для ножек изготовил из стального прута диаметром 20 мм. Нарезал заготовки по 45 мм дискорезом и на токарном станке просверлил отверстия диаметром 12,5 мм. В 15 мм от края просверлил отверстие диаметром 7 мм и нарезал резьбу М8. Поверх приварил соосно гайку М8. Готовые три втулки приварил к кольцу на равных расстояниях с небольшим наклоном наружу.

К ножкам длиной 320 мм из прутка диаметром 12 мм приварил небольшие ушки для цепочек и опорные «пяточки». Цепочки надел на зажимные барашки.

Рассекатель изготовил из двух полосок нержавеющей и стального «пяточка» согласно чертежу. В хвостике просверлил отверстие диаметром 4 мм

и подвесил его на цепочке к скобе колена.

Накладную решетку в виде креста сварил из полосовой стали сечением 20х3 мм. Также просверлил в кончике отверстие и приобщил ее цепочкой к зажимному барашку.

Готовое изделие зачистил от сварочных наплывов, капель и ржавчины. Поверхности обезжирил ацетоном и покрыл черной термостойкой краской.

Для удобства хранения и перевозки до дачи сразу сшил чехол из кожзаменителя.

А. МАТВЕЙЧУК
Тюменская область

Дакотский очаг

Название «дакотский очаг» происходит от одноименной группы племен индейцев Северной Америки. Теснимые американцами и враждебными племенами, они вынуждены были вести скрытный

образ жизни. Дакотский очаг в наибольшей степени отвечал этим условиям: от него меньше дыма, поэтому его легче скрыть от посторонних глаз. Удобен он и тем, что при большей теплоотдаче требуется меньше дров. Такой костер будет хорошо гореть даже при сильном ветре. К преимуществам также можно отнести и то, что дакотский очаг не требует дополнительных материалов, поскольку его можно выкопать прямо в земле.

В двух словах об устройстве. Очаг представляет собой углубление в земле кувшинообразной формы. Максимальный диаметр у основания (в моем случае) около 70 см, к поверхности у горловины очаг сужается до 25 см для увеличения тяги - это своеобразный дымоход. Глубина очага - 70 см. Чтобы со временем горловина не развалилась, лучше на поверхности по периметру отверстия выложить кирпичи заподлицо с землей.

Воздух подводится к основанию печи по тоннелю, выходящему на поверхность земли под углом 30-45°. Размер канала 15х15 см. Именно благодаря такому поддувалу и обеспечиваются интенсивное горение и почти полное отсутствие дыма. При этом надо учитывать, что отверстие поддувала выводится с наветренной стороны.

Для изготовления печи потребуются только лопата. Почва у меня на участке глинистая - это лучший материал для дакотского очага, поскольку после

обжига глина твердеет, и очаг приобретает прочность. А вот торфяник не подходит; огонь может привести к подземному пожару. Не рекомендуется сооружать очаг под деревом, чтобы не повредить корни.

У себя я вырыл кувшинообразное углубление указанных размеров, а затем для поддувального канала прорыл траншею от места выхода канала на поверхность почти до самого дна очага. Оставшееся расстояние до камеры сгорания прошел коротким тоннелем, чтобы не повредить горловину очага. Затем выложил в траншее наклонный канал из кирпичей и засыпал его сверху землей. Чтобы в канал не попали животные, закрыл его металлической решеткой. На все про все ушла пара часов.

Дакотский очаг удобен в приготовлении пищи - кастрюля или чайник ставится прямо на уложенную поверх горловины очага железную сетку или арматуру. Огонь можно быстро затушить, если прикрыть железным листом поддувало и сам очаг. При этом жар в печи будет сохраняться 10-15 ч. Закрывать очаг также необходимо из соображений безопасности, чтобы дети и животные не попали туда.

Уже второй год пользуюсь удобным во всех отношениях дакотским очагом, для возведения которого потребовалось провести несложные земляные работы.

С. МУХИН

Сороковская область

