

Stavba pece

na pizzu a chleba

v domě
i na zahradě



 GRADA®

8

edice

Domácí dílna

Jaroslav Závacký

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.



ŘEHULKA s.r.o.

Řehulka, s. r. o., www.rehulka.cz

Jaroslav Závacký

Stavba pece na pizzu a chleba v domě i na zahradě

Vydala Grada Publishing, a. s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 4827. publikaci

Odpovědná redaktorka Mgr. Pavlína Zelníčková
Jazyková korektura Mgr. Pavlína Zelníčková
Sazba JoshuaCreative, s. r. o.
Fotografie na obálce archiv autora
Počet stran 64
První vydání, Praha 2012
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.

© Grada Publishing, a.s., 2012
Cover Design © Grada Publishing, a.s., 2012

***Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami
nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.***

ISBN 978-80-247-3993-9 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-7273-8 (elektronická verze ve formátu PDF)
ISBN 978-80-247-7274-5 (elektronická verze ve formátu EPUB)
ISBN 978-80-247-7275-2 (elektronická verze ve formátu MOBIPOCKET)

Obsah

1. Pece napříč historií.....	5
1.1 Pece kruhové a pece válcové	5
1.2 Od antiky po současnost.....	6
2. Dřevo	7
2.1 Chemické složení	7
2.2 Sušení a skladování dřeva.....	7
3. Materiály pro stavbu pece.....	8
3.1 Akumulace.....	8
3.2 Izolace	8
3.3 Kamnářská hlína	8
3.4 Cihly.....	10
3.5 Šamot	10
3.6 Mastek.....	11
3.7 Žula.....	11
3.8 Žárovbeton.....	11
3.9 Kamnářská malta.....	12
3.10 Lící žárovbeton pro kamnářské účely.....	13
3.11 Modelovací omítky	13
3.12 Zpomalovače tuhnutí	13
3.13 Kamnářský tmel	13
4. Stavba pece na chleba	15
4.1 Výběr místa	15
4.2 Betonování základu pod pec.....	16
4.3 Soupis materiálů	17
4.4 Nářadí.....	17
4.5 Hydroizolace.....	18
4.6 Zdění	18
4.7 Výroba bednění pro prostor na skladování dřeva	19
4.8 Zdění klenby	19
4.9 Hurdisky	20
4.10 Založení vnitřku pece	20
4.11 Vytvoření dna.....	21
4.12 Vstupní oblouk do pece a usazení dvířek	22
4.13 Klenba pece.....	23
4.14 Drátování klenby	25
4.15 Opěrná zídka a klenby v prostoru pro grilování	27
4.16 Drcené sklo	29
4.17 Založení poslední krycí klenby	30
4.18 Komínek	32
4.19 Nahazování	33
4.20 Sít' a lepidlo	34
4.21 Štukování	35
4.22 Krov	35
5. Obsluha pece	37
5.1 Sušení pece	37
5.2 Vypalování pece.....	37
5.3 Nářadí k obsluze pece.....	37
5.4 „Kolečko“ neboli pracovní postup	38
5.5 Natápění pece	39
5.6 Vymetání pece	40

5.7	Správná teplota pro pečení	40	6.12	Vytvoření bednění z písku	52
5.8	Napažení pece	41	6.13	Vlastní klenba pece.....	52
5.9	Vybírání pece	41	6.14	Odkouření a klapka	54
6.	Stavba pece na pizzu	43	6.15	Dilatační mezera	55
6.1	Umístění a okolní prostor	43	6.16	Izolace Sibrál	56
6.2	Hmotnost a základ	43	6.17	Hliníková fólie	56
6.3	Soupis materiálu	44	6.18	Odstranění bednění	58
6.4	Nářadí	44	6.19	Druhá klenba	58
6.5	Zdění	45	6.20	Nahazování	58
6.6	Výroba bednění pro prostor na skladování dřeva	45	6.21	Sít' a lepidlo	58
6.7	Zdění lícových cihel.....	46	6.22	Štukování	60
6.8	Hurdisky a izolační cihly	47	7.	Obsluha pece, pečení pizzy	61
6.9	Založení vnitřku pece	48	7.1	Sušení pece	61
6.10	Vytvoření dna	48	7.2	Vypalování pece	61
6.11	Vytvoření oblouku do pece a usazení dvířek	50	7.3	Nářadí na obsluhu pece	61
			7.4	Topení a údržba ohně	62
			7.5	Závěrem	62

1. Pece napříč historií

Pece, jak je známe dnes, takzvané průjezdné nebo průběžné, jsou v podstatě pásové dopravníky, na něž se na začátku procesu umístí těsto a na konci vypadne bochník. Pro domácí výrobu chleba však tak vyspělou techniku nepotřebujeme. Jde spíš o dovednost a hlavně o gurmánský zážitek. Přestože víme, že chleba se pekl již desetitisíce let před Kristem, do dnešních dnů se dochovaly pece známé z oblasti tehdejší Persie. Od těch současných se dost lišily, nacházely se totiž pod zemí.

1.1 Pece kruhové a pece válcové

Archeologické vykopávky pomáhají utříbit stavební prvky, z nichž byly pece kdysi sestavovány. Během historického vývoje se postupně vytvořily dva základní typy pecí: kruhové a válcové.

Kruhové pece byly využívány zejména na černém kontinentě, kde měly i ostatní stavby běžně kruhový půdorys. Využití těchto pecí bylo různorodé, ale zásadně byly venkovní. Obchodními cestami se informace o způsobu stavby kruhových pecí rozšířily přes Gibraltar do dnešního Španělska a také do Itálie, která světu dala ochutnat svoje národní jídlo — pizzu. S nárůstem potřeby pece zastřešit se začaly prodlužovat, čímž dospěly k **válcovému tvaru**. Postupně se, zatím ještě bez komínu, začaly přesouvat dovnitř obydlí. Vlastní střechu tak již nepotřebovaly, a prostor nad klenbou se proto začal využívat jako plocha na ležení.



Obr. 1 Pompeje, dva tisíce let stará pec na chleba



Obr. 2 Princip shodný s dnešní technologií



1.2 Od antiky po současnost

V období **antiky** a vzniku opevněných měst měly pece pravidelný kruhový tvar a jejich výška vždy představovala polovinu průměru. Byly již stavěny z tvrdě pálených cihel a lepeny jílem. V **románské době** byly cihly v klenbách nahrazeny žulou a rulou. Také tvar pece doznal změny: výška se snížila na $2/3$ vnitřního průměru, základna se začala protahovat až do hruškovitého tvaru. **Gotika** se opět vrátila k tvrdě páleným cihlám a klenba byla opatřena zásypem drobnými kamínky se značným podílem křemíku, jenž udržoval vysokou akumulaci tepla, a tak i delší dobu pečení.

K podstatnému převratu dochází v období **baroka**. Předchozí pece se totiž po každé várce chleba musely nechat zcela vychladnout a poté znovu začít natápět. Změnou systému odvodu kouře se nyní doba vytápění pece mezi jednotlivými várkami výrazně zkrátila. Počátkem **20. století** se začalo přecházet na topení uhlím, což s sebou neslo snížení klenby a předsunutí ohniště před pec. Mohly se tak stavět dvě pece nad sebou. Nově byly vybaveny parním zařízením. Okolo roku 1930 se ke slovu dostává plyn, objevují se také pece parní, olejové, potom i elektrické a s dalšími topnými systémy.

A to byl ekonomický konec pecí pečících na ekologické palivo a jediný obnovitelný zdroj – dřevo. V posledních letech mu však opět začíná svítit zelená, například v Rakousku a Německu již léta produkují hotové komponenty pecí na dřevo.