



KUCHNIA KAFLOWA Z PIECEM

W kuchni, przy kuchni

■ KATARZYNA LEWAŃSKA-TUKAJ

Może to archaizm, ale jednak prawdziwa, kaflowa kuchnia zawsze była sercem domu.

Na kuchennej płycie wesoło gadały garnki, w duchówce piekły się jabłka, a wszyscy grzali zmarznięte dłonie przykładając je do gorących kafli. Podobno jedzenie ugotowane na kuchni, pod którą pali się drewnem, ma inny smak.

We współczesnym budownictwie nie ma miejsca na takie „zabytki”. Amatorzy wesoło trzaskających w palenisku polan postawili na nowoczesne kominki z centralnym rozprowadzeniem ciepłego powietrza albo eleganckie piecyki, na których owszem, można postawić czajnik, żeby miło szumiała w nim woda, ale o ugotowaniu obiadu na małej powierzchni tzw. kozy, najczęściej ustawianej w pokoju, nie ma mowy. Zazwyczaj piecyk taki montowany jest jako dodatkowe źródło ciepła albo ozdoba, ponieważ dzisiejsze piece wolno stojące, to małe dzieła sztuki odlewniczej. Starsi ludzie mówią, że jedzenie ugotowane na kuchni, pod którą pali się

drewnem, ma inny smak. Podobno ciasto pieczone w tradycyjnej duchówce (rodzaj piekarnika) jest bardziej pulchne, kurczak delikatniejszy, a smak grochówki czy świątecznego bigosu, który pyrkoli na płycie, nie dorównuje potrawom gotowanym na palniku albo elektrycznej kuchence.

Dziś, w dobie dbałości o zdrowe odżywianie, wraca moda na gotowanie posiłków na ogniu. Nawet ci, którzy nie mają możliwości skorzystania z uroków kuchni kaflowych, stawiają gustowne grille i piece ogrodowe w pobliżu domów tylko po to, żeby móc upiec chleb czy mięsivo w komorze ogrzewanej drewnem. W domu trudno o taki „luksus”, ponieważ instalacje kominowe w budownictwie jednorodzinnych mają zazwyczaj tylko jedną możliwość podłączenia źródła ciepła. Po zamontowaniu kominika, pieca lub kozy i pieca centralnego ogrzewania, nie ma już możliwości technicznych, żeby w kuchni stanęła prawdziwa kaflowa kuchnia. A nawet jeżeli jest, to ciężko zaczynać dzień od palenia w dwóch piecach. Najlepszym rozwiązaniem jest połączenie kuchni kaflowej, na której można gotować i pieca z płaszczem wodnym zasilającego kaloryfery w całym domu – z bojlerem. Jest to propozycja dla pasjonatów porannego rozniecania ognia i miłośników stylu rustykalnego, ponieważ taka pieco-kuchnia najlepiej komponuje się w starym domu, ale można ją z powodzeniem polecić przyszłym właścicielom nowoczesnych projektów. Wszystko zależy od stopnia zamiłowania do ognia i do noszenia drewna.

Budowa kuchni oparta jest na wkładzie piecowym, który ma w ofercie większość składów budowlanych i hurtowni artykułów metalowych. Ceny wahają się w zależności od producenta i parametrów – na przykład za duży wkład kuchenny, potrzebny do ogrzania 100-120 m² zapłacimy ok. 660-700 zł, zaś za mniejszy ogrzewający powierzchnię 60-80 m², ok. 520-600 zł. W tym samym sklepie lub hurtowni możemy kupić płytę kuchenną z fajerkami lub bez, o rozmiarach odpowiadających naszej wymarzonej kuchni (cena od 80-120 zł), oraz ramę. Najpraktyczniejsze są te z mosiężnymi lub aluminiowymi

relingami, na których można powiesić ręcznik, pogrzebacz albo szybko wysuszyć przemoczone rękawiczki. Ich koszt, w zależności od wielkości i kształtu, waha się od 300 zł za ramę narożną o wymiarach 90x110 cm, do 550 zł za ramę szafkową o wymiarach 90x90 cm. Cena może być wyższa, jeżeli chcemy mieć kuchnię o wymiarach niestandardowych. Prawdziwa kuchnia musi też mieć duchówkę. Może być zwykła z chromowanymi albo emalowanymi drzwiczkami, z szybką albo bez, żeliwna z ozdobnym zamknięciem albo prosta, czy zwykła bez żadnych wymyślnych wzorów (140-400 zł).

Najlepiej, żeby elementy zewnętrzne były utrzymane w jednym stylu, np. wszystkie wykończenia żeliwne, mosiężne lub mosiądźowane. Dobrane w zbliżonej konwencji kolorystycznej i wzorniczej elementy takie, jak drzwiczki rewizyjne (30-50 zł), czy taki drobiazg jak kratka wentylacyjna (80-280 zł), zagwarantują, że całość kuchenne-piecowej kompozycji nabierze szyku i elegancji.

Niestety, drzwiczki wkładu piecowego nie należą do najpiękniejszych,

DOBRE RADY ZDUNA:

Proszę pamiętać, żeby fachowiec, który stawia kuchnię, zostawił min. 15 cm wolnej przestrzeni pod płytą, na tzw. zamulenie. Zdunowie zapominają o tym, a to podstawowy błąd; sadza i pył osadzają się pod płytą i zatykają kuchnię.

W takim piecu nie wolno używać do rozpalenia tzw. papieru powlekanego.

Żeby zapewnić właściwy ciąg w palenisku, należy regularnie czyścić popielnik i całą kuchnię pod płytą.

wyglądem przypominają raczej kłapy zbiorników na odpady. Jeżeli więc chcemy, żeby ogólny wygląd kuchni pasował do naszego wyobrażenia, to radzę już z góry udać się do kogoś, kto świadczy usługi kowalskie albo kuje i spawa z gotowych elementów np. ogrodzenia, bo jego pomoc będzie na pewno potrzebna. Toporne drzwiczki można urozmaicić dospawanymi elementami roślinnymi lub geometrycznymi. W sklepach z akcesoriami kominowymi można kupić specjalne farby



Kuchnia z granatowych, glazurowanych kafli rozbiórkowych, pochodzących ze starego poniemieckiego pieca. Część jest gładka, na dole pas z kafli w tłoczone wzory z motywami roślinnymi. Gzyms pieca wykorzystano do zwieńczenia kafli umieszczonych tuż nad płytą, powstała miniaturaowa półeczka na ciągle gubiące się pudełka zapalek. W środku wkład kuchenny potrzebny do ogrzania 100 m², świetnie spełnia swoją rolę zarówno latem, jak i zimą. Podmurówka z czerwonej cegły ma ustabilizować konstrukcję. Drzwiczki z motywami roślinnymi, malowane na czarno z dodatkiem farby o odcieniu mosiądzu.

DOBRE RADY

Piec, przy którego budowie wykorzystano tylko kafle z wzorami (tłoczone lub malowane), sprawia wrażenie „przeładowanego”. Motywy roślinne najlepiej komponują się wśród kafli gładkich, w formie jednorzędowego szlaczka lub pojedynczo rozmieszczonych elementów zdobniczych. Można też łączyć kafle o różnych kolorach, ale najlepiej, żeby miały wtedy jednolitą powierzchnię (powlekane lub nie).

żaroodporne, które nadadzą drzwicom oryginalny czarny, lekko matowy kolor, ale ich ceny są dość wysokie. Dlatego polecam tańsze rozwiązanie – farbę do klocków hamulcowych i rur wydechowych, do nabycia w sklepach motoryzacyjnych.

Jednak tym, co daje kuchni duszę i określa jej ogólny wizerunek, są kafle. W zależności od możliwości finansowych, gustu i wystroju wnętrza, można kupić kafle tłoczone, gładkie, w różnych kolorach i wzorach albo na specjalne życzenie zamówić ręcznie malowane. Wielu ludzi nie docenia dobra płynącego z posiadania kafłowych pieców i w pędzie do nowoczesności te małe dzieła sztuki zdłużskiej często są rozbierane, a kafle wyrzucają. Warto więc przed wizytą w sklepie popytać znajomych, czy czasem ktoś nie będzie rozbierał pieca lub starej kuchni.

Ceny nowych kafli tłoczonych, o wymiarach 18,5x18,5 cm, w najbardziej popularnych kolorach zielonym lub brązowym, wahają się od 9-20 zł za kafel środkowy, ok. 15 zł za narożny i ok. 8 zł za gzymsowy. Kafle malowane są droższe, ich ceny zaczynają się powyżej 80 zł za sztukę i... nie kończą się tak prędko. Nie musimy jednak stawiać całej kuchni z kafli malowanych ręcznie, wystarczy ich kilka wśród całości zaprojektowanej z gładkich powierzchni; mogą tworzyć scenkę o tematyce przyrodniczej albo kompozycję kwiatową.

Nad kuchnią powinien znajdować się okap z systemem odprowadzania lub pochłaniania pyłów i szkodliwych substancji. Bywa tak, że warunki atmosferyczne na zewnątrz płatają nam

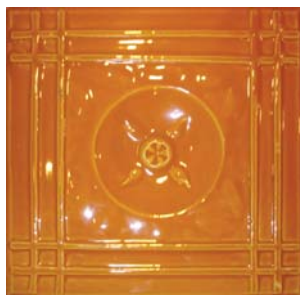
psikusy i przy dużej różnicy ciśnień czy zawirowaniach powietrza, spod fajerki albo z popielnika może na nas wyskoczyć nie bajkowa iskiereczka, ale kłęby dymu wymieszane z paskudną sadzą lub resztkami popiołu. Wtedy okap częściowo zapobiegnie ich rozprzestrzenianiu się i wyciągnie wszystko do przewodu wentylacyjnego tak, jak to robi z zapachami, które wydostają się z garnków i patelni.

Bardzo przydatnym rozwiązaniem może być też nisza, w której możemy przechowywać drewno na rozpałkę albo brzoźowe polana, które oprócz tego, że będą przeznaczone na opał, mogą czasowo spełniać rolę dekoracyjną. W chwili, gdy w niszy nie ma drewna, może stać się ona sypialnią kota-piecucha. Jeśli lubimy zimową porą posiedzieć koło rozgrzanych kafli, warto pomysleć o tzw. przypiecku, czyli kafłowej ławie, bezpośrednio przylegającej do komory dymnej. Wymoszczona poduszkami będzie świetnym miejscem odpoczynku dla spragnionych ciepła domowników i gości.

Jeśli gospodyni lubi otaczać się ciekawymi drobiazgami, nad kuchnią można zaprojektować gzyms, na którym znajdzie się miejsce dla glinianego kogutka przywiezionego z Kaszub, kamionkowego dzbanka-świecznika czy śmiesznej szyszki znalezionej podczas ostatniego spaceru do



Zielony kolor jest najbardziej uniwersalny, pasuje zarówno do jasnych, nasłonecznionych kuchni, jak i do ciemniejszych, północnych pomieszczeń.



W starych domach kuchnie umiejscowione były zazwyczaj od strony północnej, więc słońce zaglądało tam rzadko. Jasne, miodowożłote kafle, których odcień lekko wpada w pomarańcz, świetnie rozjaśniają ciemne pomieszczenie i napełniają je radosnym, świeżym blaskiem.



Ciemne kafle świetnie komponują się z białą ścianą. Są łatwe w utrzymaniu czystości i nadają pomieszczeniu ciepłą, tajemniczą atmosferę.

lasu. W kafłach powinny znaleźć się haczyki, do wieszania na nich wianków grzybów – żadne nie pachną tak, jak te suszone nad płytą.

W starych, wiejskich, domach, często stawiano jeden piec, z paleniskiem np. w korytarzu lub w kuchni, który jednocześnie ogrzewał dwa pokoje. Jeżeli kuchnia, którą planujemy postawić, będzie jednym bokiem przylegała do ściany działowej, to możemy wykorzystać to rozwiązanie i częściowo „wpuścić” ją do drugiego pomieszczenia, np. łazienki, pokoju czy korytarza. Projekt połączonych piecem pomieszczeń sprawdza się szczególnie w przypadku łazienek, które przepracowane są z małych spiżarni, gdzie trudno jest zmieścić jakikolwiek grzejnik. Płaska ściana kuchni nie zabierze dużo miejsca, a ciepło, jakie będzie oddawała, może śmiało konkurować z tym, które wydobywa się z elektrycznego piecyka.

Projekt możemy oprzeć na naszych własnych pomysłach lub zlecić specjalistom, ale wykonanie i ostateczne konsultacje musimy powierzyć zdunowi. Najlepiej, żeby to był doświadczony fachowiec, polecony nam przez kogoś, kto już korzystał z jego usług. Na rynku działa obecnie wiele firm, które specjalizują się w stawianiu kominów i pieców, ale kuchnia kafłowa z wkładem piecowym to zupełnie

coś innego. Montażem samego pieca powinien zająć się hydraulik, on też doradzi nam, czy potrzebna będzie pompa wymuszająca obieg wody i gdzie zamontować zbiornik wyrównawczy. Pamiętajmy też o termometrze, który pozwoli uniknąć przykrych niespodzianek związanych z zagotowaniem się wody w układzie.

Takie rozwiązanie kuchenne-piecowe ma swoje wady i zalety; do plusów możemy zaliczyć niski koszt inwestycji, (najtańsze to 2000-2500 zł), co w porównaniu z każdym innym systemem grzewczym jest naprawdę małą kwotą. Duże znaczenie ma też fakt, że możemy palić w takim piecu suchym i mokrym drewnem, zarówno liściastym, jak i iglastym (co w kominach jest niemożliwe), węglem, koksem, brykietami wiórowymi, węglowymi, torfowymi, torfowo-wiórowymi itp. O walorach zdobniczych, zdrowotnych i „nastrojotwórczych”, można by napisać książkę, bo nic nie zastąpi ani wesołego ognia trzaskającego w palenisku, ani wiatru huczącego w kominie. Problemem może być jedynie fakt, że spalanie w tym piecu przebiega dużo szybciej niż w nowoczesnych kominkach i kozach. Mokre, drewniane

polana, utrzymują w piecu, którego budowa oparta jest na wkładzie piecowym dużym (do 100 m²), temperaturę ok. 60°C przez ok. 4-5 godzin. Przy paleniu węglem lub koksem ten proces wydłuża się do 6-8 godzin, ale czyszczenie pieca z pozostałości po tym opale nie należy do przyjemności. Najbardziej godne polecenia jest jednak drewno drzew liściastych, ponieważ nie zanieczyszcza pieca ani przewodów kominowych, a jego popiół może być nawozem w ogródku czy w sadzie. Do ogrzania domu wolno stojącego, dwukondygnacyjnego



Z resztek niewykorzystanych kafli można skomponować ciekawe wykończenie narożników ściany sąsiadującej z pieco-kuchnią lub wykorzystać je jako np. podstawki pod garnek.

o powierzchni ok. 100 m², z nienajlepszą izolacją cieplną, potrzeba rocznie ok. 10 m³ drewna. Metr brzozy, jeśli kupujemy ją u leśniczego, w zależności od rejonu kraju kosztuje ok. 120 zł, koszt transportu i przygotowania

Po wizycie u specjalisty proste drzwiczki wkładu piecowego zmieniają się jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki

drewna (pocięcie i porąbanie) to wydatek ok. 200-300 zł, co w sumie daje ok. 1400-1500 zł.

Jeśli dodamy do tego oszczędności z tytułu tego, że nie musimy korzystać z gazu ani prądu do gotowania i ogrzewania wody, to trzeba przyznać, że jest to najbardziej ekonomiczny, choć nieco zabytkowy system ogrzewania domu. Zaletą takiej kuchni jest też fakt, że może nam ona służyć nie tylko zimą – dzięki dwupoziomowemu ustawieniu rusztów, można z niej korzystać również latem. Ruszt w najniższym położeniu zapewnia zimą ogrzewanie wody w całym układzie c.o., a w pozycji „na lato”, działa tylko na „na pół gwizdka”. Kafłowa powierzchnia nie oddaje wtedy ciepła, więc w piecu rozpalamy tylko po to, żeby ugotować obiad i zagrzać wodę w bojlerze.

Miłośnicy wiejskich domów na pewno docenią ten projekt i dostrzegą jego zalety, a to, że częściej trzeba sięgać po zmiotkę czy odkurzacz, to nic, przy korzyściach, jakie płyną z faktu posiadania w domu prawdziwej, wiejskiej kuchni. ■

