

Война Владимир

Пятнистое счастье: Семейный бизнес на перепелиных яйцах

18+

Война Владимир

**Пятнистое счастье: Семейный
бизнес на перепелиных яйцах**

«Автор»

2026

Владимир В. В.

Пятнистое счастье: Семейный бизнес на перепелиных яйцах /
В. В. Владимир — «Автор», 2026

Представьте: утро, вы заходите в тихий перепелятник, а там — полный лоток маленьких, тёплых, крапчатых яиц. Пятнистых, как галька на морском берегу. Этот лоток — не просто завтрак для семьи. Это ваш бизнес, ваша свобода, ваше дело. Эта книга — не сухое пособие. Это живой, честный и тёплый разговор о том, как построить перепелиный бизнес с нуля. Автор проводит вас через двадцать шагов — от первой клетки до очереди из постоянных покупателей. Без иллюзий, без сказок о «золотом яйце», но с верой в то, что маленькая птица может принести большие плоды. «Пятнистое счастье» — книга для тех, кто ищет не просто схему заработка, а своё дело. Для семьи, которая хочет работать вместе. Для мамы в декрете, для пенсионера, для горожанина без земли. Для каждого, кто хочет держать в ладони тёплое пятнистое яйцо и знать: это сделал я сам.

© Владимир В. В., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава	5
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Пятнистое счастье: Семейный бизнес на перепелиных яйцах

Глава

Введение

Пятнистое счастье, которое умещается в ладони

Представьте себе Москву середины девятнадцатого века. Не бульварную, не парадную, а купеческую, уютную, пахнущую сдобой и самоварным дымком. В Замоскворечье, в крепком доме с мезонином, готовятся к званому обеду. Хозяин — купец первой гильдии, хлебосольный и тщеславный — ждёт важного гостя. На стол уже выставлены разносолы: белорыбица, икра, расстегаи. Но главное украшение ещё впереди.

Повар, обливаясь потом, колдует над особым блюдом — яичницей из перепелиных яиц. Не из трёх, не из пяти, а из нескольких десятков крошечных, с нежной голубоватой скорлупой, украшенных тёмными крапинками. Каждое нужно аккуратно разбить, не повредив желток, вылить на раскалённую сковороду и подать так, чтобы гость ахнул. Потому что перепелиное яйцо в ту пору — не просто еда, а знак. Знак богатства, тонкого вкуса и аристократической утончённости, даже если сам хозяин вчера торговал мануфактурой в Охотном ряду.

Откуда же брали этих перепелов? А ниоткуда. Их не разводили. Их ловили.

Каждую весну и осень над южными степями России пролетали несметные стаи диких перепелов. Птица эта маленькая, незаметная в траве, но невероятно вкусная. На перепелов охотились с сетями и ястребами, а иногда — с особым манком, дудочкой, которая издавала звук, похожий на призывный крик перепёлки. Услышав его, перепел бежал на голос и попадал в ловушку. Отловленных птиц везли в Москву и Петербург в плетёных корзинах, продавали на Охотном ряду по баснословной цене. И подавали к столу как деликатес, доступный лишь избранным.

Прошло полтора века. Перепел перестал быть диковинкой, а перепелиное яйцо — привилегией аристократов. Сегодня его можно купить почти в любом супермаркете. Но знаете что? Настоящее, свежее, качественное перепелиное яйцо до сих пор — редкость. То, что лежит на магазинных полках, часто привезено с огромных промышленных ферм, где птица сидит в тесных клетках, не видит солнца, питается исключительно комбикормом и живёт недолгую, безрадостную жизнь. Такое яйцо — безопасное, да. Но пользы в нём — как в фотографии с праздничного стола: вроде красиво, а вкуса не чувствуется.

А между тем перепелиное яйцо — продукт удивительный. Оно не аллергенно. Оно содержит в несколько раз больше витаминов А, В1, В2 и железа, чем куриное. Его белок обладает бактерицидными свойствами — знаменитый лизоцим, который помогает бороться с инфекциями. В Японии каждый школьник получает в обед два перепелиных яйца — это закреплено государственной программой. А в России до сих пор многие воспринимают перепелиное яйцо как нечто экзотическое: «Ой, какое маленькое, что с ним делать?»

Вот здесь и открывается ваша возможность.

Перепелиный бизнес — это, пожалуй, самый доступный и благодарный способ начать своё дело в сельском хозяйстве. Он не требует земли, трактора и миллионных вложений. Перепела живут в клетках, которые можно разместить на балконе городской квартиры, в гараже, в подвале, в заброшенной бытовке. Двести перепелов занимают площадь письменного стола. При этом двести перепелов дают около ста шестидесяти-ста семидесяти яиц в день. Умножьте на цену — и вы поймёте, почему эта маленькая пятнистая птица вызывает такой ажиотаж у начинающих предпринимателей.

Но дьявол, как всегда, в деталях. Перепел — не курица. Он более хрупкий, более чувствительный к корму и условиям, более нервный. То, что простит несушка Ломан Браун, перепелу может стоить жизни. Ошибки в инкубации, сквозняк, неправильный свет, слишком яркая лампа, громкий звук, внезапное появление кошки — и вот уже яйценокость упала вполювину, начался расклёв, пошёл падёж. Форумов о перепеловодстве — сотни, и каждый второй пост там — крик о помощи: «Почему перестали нестись?», «Почемудохнут птенцы?», «Чем кормить, если нет перепелиного комбикорма?».

Эта книга — ответ на все эти вопросы. Она не про то, как разбогатеть за месяц, продавая перепелиные яйца. Она про то, как построить честный, устойчивый семейный бизнес, который будет кормить вас и ваших детей год за годом. Про то, как вырастить здоровую птицу, получить качественное яйцо, найти своего покупателя и не выгореть по дороге.

Мы пройдем двадцать глав. От выбора породы и первых клеток до себестоимости, упаковки и масштабирования. От крошечного перепелёнка, только что вылупившегося в инкубаторе, до постоянных клиентов, которые звонят вам с вопросом: «А когда будет следующая партия?»

И в начале этого пути, как когда-то в купеческом Замоскворечье, у нас есть преимущество. Мы делаем не ширпотреб. Мы делаем деликатес. Маленькое пятнистое яйцо, которое умещается в ладони, но способно прокормить семью.

Давайте начнём.

Глава 1: Почему перепел, а не курица? Или сказ о том, как маленькая птица стала большим делом

Два яйца на весах

Давайте начнём с простого. Положите на одну ладонь куриное яйцо, на другую — перепелиное. Куриное солидное, увесистое, граммов шестьдесят-семьдесят. Перепелиное — кроха, десять-двенадцать граммов, помещается в столовой ложке. Кажется, выбор очевиден: кому нужна такая мелочь, когда можно завести нормальных, крупных кур и получать нормальные, крупные яйца?

Но давайте перевернём вопрос. Давайте посмотрим не на размер яйца, а на размер дела, которое можно построить вокруг этих двух птиц.

Курица — это серьёзно. Ей нужен курятник, выгул, много корма, много места. Она кричит, когда снеслась, привлекает внимание соседей, а петух и вовсе способен разбудить всю округу. С курицей сложно остаться незамеченным, а значит, сложно начать бизнес тихо, без лишних глаз, без бюрократии, на маленьком клочке земли или вовсе в городской квартире.

Перепел — другое дело. Он молчалив (самки почти не издают звуков, только самцы тихо насвистывают), он мал, он не требует выгула, он живёт в клетке и не просится на волю. Двести перепелов занимают площадь стандартного письменного стола. Двести перепелов — это сто пятьдесят-сто семьдесят яиц ежедневно. Двести перепелов — это бизнес, который можно начать на балконе, в кладовке, в гараже, в подвале, в бытовке на дачном участке. Без кредита. Без регистрации ИП на старте. Без ссор с соседями.

Вот почему перепел, а не курица.

Урок из старого сундука

Но это я забежал вперёд, в наш прагматичный двадцать первый век. А давайте вернёмся назад, лет на сто пятьдесят-двести, и посмотрим, как перепел пришёл в русский дом.

История эта началась не в России, а в Японии. В одиннадцатом веке японские императоры держали перепелов как певчих птиц — за красивое, мелодичное посвистывание. Но вскоре заметили и другое: мясо перепела необычайно вкусно, а яйца, снесённые этой птицей, почему-то едят даже больные, которым другая пища не шла в горло. Перепела стали разводить при храмах и во дворцах. В Китае перепелиные яйца и вовсе считались средством от ста болезней.

В Европу перепел попал как деликатес. Во Франции, в Италии, в Англии его подавали на королевских пирах. Маленькая жареная тушка на гренке, яичница из дюжины крошечных яиц — это была еда не для насыщения, а для удовольствия, для демонстрации статуса.

В России своего одомашненного перепела долго не было. Как я уже рассказал во введении, перепелов ловили дикими, везли в столицу, продавали за бешеные деньги. Первые попытки разводить перепелов в неволе относятся к концу девятнадцатого века, но настоящий бум начался гораздо позже — в середине двадцатого столетия, когда в Советском Союзе появились крупные перепелиные фермы. В Эстонии, на знаменитой Кайавереской птицефабрике, вывели эстонскую породу. В Краснодарском крае экспериментировали с японским перепелом. В подмосковных хозяйствах пробовали клеточное содержание.

Советский Союз распался, многие фермы закрылись, но перепел остался. И сегодня, спустя десятилетия, он снова возвращается — уже не как промышленная птица, а как птица малого бизнеса, семейного дела, домашнего хозяйства. Потому что для малого дела перепел подходит идеально.

Пять аргументов в пользу перепела

Давайте разложим по полочкам, в чём конкретно перепел выигрывает у курицы с точки зрения семейного бизнеса.

Аргумент первый — время. Перепёлка начинает нестись в возрасте сорока-сорока пяти дней. Не через пять месяцев, как курица, а через полтора. Вы купили суточных перепелят — и через шесть недель у вас первое яйцо. Купили инкубационное яйцо — через два с половиной месяца вы уже продаёте. Скорость оборота колоссальная. Деньги, вложенные в молодняк, возвращаются в разы быстрее.

Аргумент второй — площадь. Мы уже говорили: перепела живут в клетках. На одном квадратном метре можно разместить до восьмидесяти-ста голов яичной породы. Для сравнения: курице нужно минимум ноль два квадратных метра на голову при напольном содержании, то есть на квадратном метре — пять кур. Разница в двадцать раз. Если у вас нет своей земли, если вы живёте в квартире или в доме с маленьким участком, перепел — ваш единственный шанс войти в птицеводство.

Аргумент третий — корм. Перепел съедает около тридцати граммов корма в день. Это в четыре раза меньше курицы. При этом конверсия корма у него лучше: на один килограмм яичной массы перепел тратит около двух с половиной килограммов корма, курица — около трёх. Перепел эффективнее превращает зерно в продукт.

Аргумент четвёртый — скороспелость мяса. Перепела яичных пород забивают на мясо в возрасте пяти-шести недель, когда они достигают веса сто двадцать-сто пятьдесят граммов. Мясные породы — в семь-восемь недель, при весе двести пятьдесят-триста граммов. Курица-несушка растёт до забоя пять-шесть месяцев. Перепелиное мясо — деликатес, оно стоит в несколько раз дороже куриного, а цикл производства — в несколько раз короче.

Аргумент пятый — тишина и незаметность. Самки перепела почти не издают звуков. Лёгкое посвистывание, не громче чириканья воробья. Если вы живёте в многоквартирном доме и хотите держать птицу, куры с их кудахтаньем — верный путь к жалобам и скандалам. Перепела — путь к тихому, спокойному бизнесу, о котором соседи могут вообще не догадываться.

А что с недостатками?

Было бы нечестно рассказывать только о плюсах. У перепелиного бизнеса есть и минусы, и о них нужно знать до старта, а не после первой неудачи.

Первый минус — хрупкость птицы. Перепелёнок в первые дни жизни — одно из самых нежных существ на свете. Чуть остыл — погиб. Чуть перегрелся — погиб. Упал в поилку — утонул. Сквозняк — простуда. Не тот корм — понос и падёж. Падёж молодняка в неумелых руках может достигать тридцати-пятидесяти процентов. Это не повод отчаиваться, это повод внимательно читать главу про брудерный период.

Второй минус — короткий срок жизни. Перепёлка-несушка активно несётся около года, иногда чуть дольше. Потом яйценоскость резко падает, и птицу нужно менять. Конвейер обновления стада должен работать непрерывно: либо вы покупаете новых молодых каждые полгода-год, либо налаживаете собственную инкубацию. Это не трагедия, но это особенность, которую нужно учитывать в планировании.

Третий минус — чувствительность к корму. Если курица может пережить небольшой перекос в рационе, перепёл реагирует мгновенно. Не хватает кальция — мягкая скорлупа. Мало протеина — падает яйценоскость. Слишком яркий свет — расклёв. Слишком громкий звук — стресс и прекращение яйцекладки на несколько дней. Перепел требует точности и стабильности.

Четвёртый минус — рынок сбыта. Перепелиное яйцо дороже куриного, и покупателей на него объективно меньше. Не в каждом городе есть устойчивый спрос. Где-то перепелиное яйцо — привычный продукт, где-то — экзотика, которую нужно продвигать и объяснять. Мы будем говорить об этом в главах про маркетинг и продажи.

Кому подходит перепелиный бизнес

Подведём итог первой главы.

Перепелиный бизнес — для тех, кто хочет начать с малого. У кого нет земли, нет миллиона на старте, нет возможности уйти с основной работы. Для тех, кто живёт в частном доме с гаражом или в городской квартире с утеплённым балконом. Для семьи, которая ищет общее дело: муж мастерит клетки, жена ухаживает за птицей, дети собирают яйца. Для пенсионеров, которым нужна прибавка к пенсии и занятие, приносящее радость. Для мамы в декрете, которая хочет работать на себя, не отрываясь от детей.

Это бизнес не про гигантские обороты, а про стабильность и независимость. Про то, как из маленького пятнистого яйца вырастает дело, которое кормит семью — и в прямом, и в переносном смысле.

В следующей главе мы познакомимся с самим перепелом поближе. Поговорим о породах: какая лучше несётся, какая быстрее растёт, какую выбрать для первого старта. Это будет глава-смотр, глава-знакомство. Вы узнаете, чем японский перепел отличается от эстонского, почему фараон — это не только египетский царь, но и птица, и кого из всей пёстрой компании я советую заводить новичку.

Глава 2: Кто поселится в ваших клетках: Смотр перепелиных пород

Одна птица — разные судьбы

Когда вы впервые видите перепела, вы, скорее всего, удивитесь. Это не курица, тут разнообразие не бросается в глаза. Все перепела примерно одного размера, все пёстрые, все суетливые. Неподготовленный глаз едва отличит самца от самки, не то что породу от породы. Но это впечатление обманчиво. За внешней похожестью скрываются совершенно разные производственные характеристики. Одна порода даёт триста яиц в год, другая — двести, но зато тушку в двести пятьдесят граммов. Одна спокойна и усидчива, другая пуглива, как порох. И выбор породы определит всё: какие клетки вы построите, чем будете кормить, кому и что продавать.

В старых книгах по птицеводству перепела часто называли «японским перепелом» — и этим ограничивались. Потому что долгое время в неволе держали только его, дикого одомашненного перепела с японских островов. Но за последние полвека селекционеры вывели десятки линий и пород. Одних — ради яйца, других — ради мяса, третьих — ради красоты и каприза. Мы с вами люди практические, поэтому экзотику вроде калифорнийского хохлатого перепела оставим для эстетов. Разберём только те породы и линии, которые реально работают в малом хозяйстве.

Японский перепел: Тот самый, с которого всё началось

Вот он, основатель династии. Японский перепел — дикий вид, одомашненный много веков назад. Окрас — коричневато-пёстрый, как у воробья, только более тёплого, охристого

оттенка. Самец отличается от самки более яркой грудью — у него она рыжеватая, у самочки — светлая с тёмными крапинками. Но главное отличие — это клоакальная железа у самца, которая выделяет пену в брачный период. По ней пол перепела определяют безошибочно с трёхнедельного возраста.

Японский перепел — это яичная классика. Несётся с сорока-сорока пяти дней, за год даёт двести восемьдесят-триста яиц весом десять-одиннадцать граммов. Это главная рабочая лошадка перепелиного бизнеса. Он неприхотлив, устойчив к болезням, живёт при правильном уходе до двух-трёх лет, хотя пик продуктивности — первый год.

Но у японца есть особенность: он довольно дикий по характеру. Резкие движения, громкие звуки, смена корма — всё это вызывает стресс, а стресс — падение яйценоскости. Если вы только начинаете, берите именно японского перепела — он прощает небольшие ошибки и даёт стабильный результат. Но учитывайте его нервность: клетки должны стоять в тихом месте, без кошек, собак и громкой музыки.

Эстонский перепел: Советский универсал

Эстонский перепел был выведен в советской Эстонии, на Кайавереской птицефабрике, путём скрещивания японского перепела с другими линиями. Внешне он похож на японского, но крупнее и более округлый. Вес самки — сто восемьдесят-двести граммов, самца — сто пятьдесят-сто семьдесят. Яйценоскость — двести семьдесят-двести девяносто яиц в год, яйцо чуть крупнее, до двенадцати-тринадцати граммов.

Эстонец спокойнее японца. Он лучше переносит клеточное содержание, меньше нервничает, реже бьётся о сетку при испуге. Это хороший выбор для начинающего: яйцо крупное, птица выносливая, характер покладистый. Кроме того, эстонский перепел — неплохой мясо-яичный компромисс. После года яйцекладки тушка получается вполне товарной, весом сто пятьдесят-сто семьдесят граммов. Не гигант, но на бульон или порционную подачу — отлично.

Если японский перепел — это спортсмен-легкоатлет, то эстонский — многоборец. Он всё делает хорошо, пусть и не рекордно. Для семейного бизнеса, где важно и яйцо, и мясо, и спокойствие, это одна из лучших стартовых птиц.

Маньчжурский золотистый: Красота, которая работает

А этот — посмотрите — словно из сказки. Маньчжурский золотистый перепел окрашен в тёплый пшеничный цвет, с золотистым отливом на спине и крыльях. Он крупнее японского, самки достигают двухсот граммов, самцы — ста восьмидесяти. Яйценоскость — двести шестьдесят-двести восемьдесят яиц в год, яйцо крупное, до тринадцати-четырнадцати граммов.

Маньчжурец — это мясо-яичная порода в чистом виде. Тушка после забоя выглядит привлекательно: светлая кожа, нет тёмных пеньков от перьев, как у тёмных пород. Для ресторанов и частных клиентов, которые покупают перепелиное мясо, это важно. Золотистый перепел на тарелке смотрится благородно.

Характер у маньчжурца спокойный, флегматичный даже. Он меньше суетится, чем японец, лучше переносит транспортировку и смену обстановки. Если вы планируете продавать не только яйцо, но и тушки, и хотите, чтобы птица радовала глаз — присмотритесь к маньчжурскому золотистому.

Фараон: Тяжеловес для мясного цеха

Фараон — первая мясная порода перепелов, выведенная в США. Это настоящий гигант по сравнению с японским: самка достигает трёхсот-трёхсот пятидесяти граммов, самец — двухсот пятидесяти-трёхсот. Окрас — дикий, пёстрый, похожий на японского, но грубее и массивнее.

Яйценоскость у фараона скромная — сто восемьдесят-двести двадцать яиц в год. Яйцо крупное, до пятнадцати-шестнадцати граммов, но не в нём главная ценность. Фараон — это мясной перепел. За семь-восемь недель он набирает двести пятьдесят-триста граммов, и тушка получается мясистой, с развитой грудью.

Но есть нюансы. Фараон более требователен к корму — ему нужен высокопротеиновый рацион для быстрого роста. Он менее стрессоустойчив, чем эстонец или маньчжурец. И главное: фараона сложнее разводить в домашних условиях, потому что самцы и самки похожи, пол определяется поздно, а оплодотворённость яиц часто ниже, чем у яичных пород.

Для начинающего фермера, который делает ставку на яйцо, фараон — не лучший выбор. Но если вы планируете мясное направление или смешанное, с упором на продажу тушек в рестораны, фараон — базовая порода.

Техасский белый: Бройлер в перепелином царстве

Техасский белый перепел — ещё более тяжёлая мясная порода, выведенная на основе фараона. Оперение белое, кожа светлая, тушка выглядит очень привлекательно. Самки достигают трёхсот пятидесяти-четырёхсот граммов, самцы — трёхсот-трёхсот пятидесяти. Это перепелиный бройлер.

Яйценоскость — около двухсот яиц в год, яйцо крупное. Но и требования к содержанию высокие: техасец более чувствителен к температуре и качеству корма, чем яичные породы. Кроме того, из-за большого веса у самок чаще возникают проблемы с яйцекладкой — яйцо может застревать в яйцеводе. Для малого хозяйства это риск.

Техасского белого имеет смысл заводить, когда вы уже освоились с яичным стадом и хотите попробовать мясное направление. Или если у вас есть стабильный заказ от ресторана на крупную тушку. Как первая птица — не советую.

Английский белый и мраморный: Вариации на тему

Эти две породы — производные от японского перепела. Английский белый — полностью белая птица с тёмными глазами. Несётся на уровне японца — двести восемьдесят-триста яиц, но яйцо белое, без крапинок. Мраморный перепел — светлый, с голубовато-серым отливом на оперении, тоже хорошая несушка.

Зачем они нужны в хозяйстве? Во-первых, для разнообразия. Белое яйцо английского перепела необычно смотрится в упаковке, это может стать маркетинговой фишкой. Во-вторых, по белому оперению легче определять пол у суточных цыплят — это удобно для племенной работы. В остальном они мало отличаются от японского прародителя.

Кого выбрать новичку

Я намеренно не ставлю здесь таблицу с цифрами — вы уже запутались в породах и названиях. Давайте просто скажу, как я советую поступать.

Если вы начинаете с нуля и ваша цель — стабильное яйцо для продажи, берите эстонского или японского перепела. Они проще всего, они предсказуемы, они не подведут. Эстонец чуть покладистее и крупнее, японец чуть продуктивнее, но нервнее. Разница в яйценоскости у них небольшая, выбирайте того, кто доступнее в вашем регионе.

Если вы хотите не только яйцо, но и красивое мясо, и готовы чуть больше вложить в корм — берите маньчжурского золотистого. Он спокоен, красив и даёт товарную тушку.

Если ваша главная цель — мясо, и у вас уже есть опыт птицеводства или надёжный наставник, пробуйте фараона. Но помните: мясной перепел — это другой бизнес, с другими клетками, рационом и рынком сбыта.

Не гонитесь за экзотикой в самом начале. Не покупайте десять разных пород по пять голов — будет хаос. Возьмите одну, максимум две, и на них учитесь. Через год, когда войдёте в ритм, добавьте третью.

Где брать птицу

Покупка племенного яйца или суточного молодняка — это тема отдельной главы, но уже сейчас скажу главное: не покупайте перепелов на птичьем рынке. Там вам могут продать что угодно под видом породистой птицы. Ищите заводчиков с репутацией, через форумы, через группы в соцсетях, через сарафанное радио. Хороший заводчик не прячет своё хозяйство, он

приглашает посмотреть, показывает родительское стадо, рассказывает о кормлении и проблемах. С такого и начинайте.

В следующей главе мы поговорим о самом волнующем и самом рискованном этапе перепелиного бизнеса — инкубации. Я расскажу, почему перепёлка не высидит яйца в неволе, какой инкубатор выбрать, как не угробить выводок в первые сутки и почему инкубация — это сердце вашего дела.

Глава 3: Инкубация — сердце перепелиного бизнеса

Почему перепёлка не высидит

У перепелов есть одна особенность, о которой нужно знать до того, как вы принесёте в дом первых птиц. В неволе перепёлка практически никогда не становится наседкой. Инстинкт насиживания у одомашненного перепела почти полностью утрачен. Тысячи поколений, выведенных в инкубаторах, сделали своё дело: перепёлка несёт яйца, но не садится на них. Бывают исключения — некоторые самки маньчжурской или эстонской породы вдруг проявляют материнский инстинкт, но это редкость, на которую нельзя рассчитывать в бизнесе.

Это значит, что ваше стадо не будет воспроизводиться само. Вам нужен инкубатор. И не просто нужен — инкубатор становится сердцем вашего хозяйства. Без него вы навсегда привязаны к покупке суточного молодняка или подброшенной птицы у других заводчиков. А это значит — зависимость от чужих цен, чужого качества, чужого графика. С инкубатором вы — самостоятельная единица. Вы сами решаете, сколько голов вывести, когда обновить стадо, какую породу размножить. Инкубация — это не просто этап, это философия перепелиного бизнеса.

Выбор инкубатора: Дёшево или надёжно?

Первое, с чем сталкивается новичок, — выбор инкубатора. Рынок предлагает десятки моделей, от крошечных бытовых на двадцать яиц до полупромышленных шкафов на тысячи. Как не ошибиться?

Бытовые инкубаторы за полторы-две тысячи рублей, которые продаются в каждом зоомагазине, — это лотерея. В них нет вентилятора, нагрев неравномерный, температура скачет от плюс-минус градуса, а то и больше. Перепелиное яйцо в пять раз меньше куриного, и эти скачки для него критичны. Вывод в таком инкубаторе — процентов тридцать-сорок, и то если повезёт. Вы потратите деньги на яйцо, электричество и нервы — и получите горсть птенцов вместо обещанной сотни.

Для малого бизнеса оптимален инкубатор среднего класса с вентилятором, автоматическим поворотом и цифровым терморегулятором. Объём — на сто-двести перепелиных яиц. Стоит такой аппарат от пяти до пятнадцати тысяч рублей. Разница в цене — это разница в точности термодатчика, надёжности механизма поворота и качестве сборки. Не гонитесь за дешёвой, но и не покупайте профессиональный шкаф за пятьдесят тысяч на старте. Возьмите проверенную модель, о которой хорошие отзывы на форумах перепеловодов. Лучше один раз заплатить десять тысяч и получать выводок восемьдесят процентов, чем три раза по три тысячи и мучиться.

Отдельно скажу про поворот яиц. Перепелиное яйцо нужно переворачивать минимум три-четыре раза в сутки, а лучше — каждый час. Вручную это делать, когда у вас сто яиц, — означает привязанность к инкубатору круглосуточно. Автоматический поворот окупается с первой же инкубации высвобожденным временем и нервами.

Инкубационное яйцо: Что закладывать

Качество яйца определяет качество вывода. Это аксиома.

Первое правило: яйцо должно быть от здорового, зрелого родительского стада. Перепёлки начинают нестись в сорок-сорок пять дней, но для инкубации берут яйцо от птицы не моложе двух с половиной-трёх месяцев. Раннее яйцо часто неоплодотворённое, мелкое, с тонкой скорлупой. Не торопитесь.

Второе правило: хранение яйца до закладки — не более семи дней. Температура хранения — десять-пятнадцать градусов, влажность — около семидесяти процентов. Яйца хранят острым концом вниз, в картонных кассетах, и раз в день переворачивают. Нельзя хранить инкубационное яйцо в холодильнике, на солнце или на сквозняке.

Третье правило: перед закладкой яйцо просвечивают на овоскопе. Скорлупа должна быть ровной, без трещин, без мраморности, без известковых наростов. Желток — в центре, воздушная камера — в тупом конце, не слишком большая. Всё, что вызывает сомнение, — в брак. Лучше заложить на десять яиц меньше, чем получить задохликов, которые заралят весь инкубатор.

Четвёртое правило: яйцо не моют перед закладкой. Скорлупа покрыта защитной кутикулой. Смыв её, вы откроете поры для бактерий, и зародыш погибнет. Если яйцо грязное — лучше не закладывайте его вообще.

Режим инкубации: Семнадцать дней чуда

Инкубация перепелиного яйца длится семнадцать суток. Это короче куриной на четыре дня, но каждый день критичен.

Первые три дня — закладка и старт. Температура — тридцать семь и восемь десятых градуса. Влажность — пятьдесят-пятьдесят пять процентов. В эти дни зародыш особенно чувствителен к перегреву. Если температура подскочит до тридцати восьми с половиной и выше, зародыш погибнет или разовьётся с уродствами.

С четвёртого по четырнадцатый день — основной период. Температура та же — тридцать семь и восемь. Влажность — чуть ниже, около сорока пяти-пятидесяти процентов. На седьмой день проводят первое миражирование: просвечивают яйцо и отбраковывают неоплодотворённое и с погибшим зародышем. В живом яйце на седьмой день видна сеть кровеносных сосудов и тёмное пятнышко зародыша. Пустое или с кровавым кольцом — в брак.

С пятнадцатого дня — подготовка к выводу. Температуру чуть снижают до тридцати семи и пяти. Влажность, наоборот, поднимают до шестидесяти пяти-семидесяти процентов. Яйца перестают переворачивать. В эти дни птенец занимает правильное положение, прокалывает клювом воздушную камеру и начинает дышать лёгкими. Если влажность низкая, подскорлупная оболочка пересыхает, и птенец не может проклюнуться. Это называется «задохлик» — полностью развитый птенец, погибший в скорлупе от сухости. Самая обидная потеря.

На семнадцатый день начинается вывод. Птенец пробивает скорлупу и выбирается наружу. Это может длиться несколько часов. Не открывайте инкубатор во время вывода, не помогайте птенцам вылупиться — вы повредите кровеносные сосуды, и птенец истечёт кровью. Только если вывод затянулся на сутки, а птенец пищит, но не может выйти, можно аккуратно, иголкой, чуть надломить скорлупу в месте проклёва. Но лучше не вмешиваться. Природа справляется сама.

Первые часы жизни

Вывод закончился. У вас в инкубаторе — мокрые, уставшие, крошечные перепелята. Что дальше?

Первое: дайте им обсохнуть. Два-три часа в инкубаторе, пока они не станут пушистыми и активными. Не вынимайте раньше — перепад температуры убьёт ослабленного птенца.

Второе: подготовьте брудер. Это ящик с обогревом, о котором будет отдельная глава. К моменту вывода брудер должен быть прогрет до тридцати пяти градусов в центре, с возможностью уйти в более прохладную зону. На дне — нескользящее покрытие (бумажные полотенца, плёнка, но не газета и не гладкий картон — на скользком перепелята разъезжаются лапками, и это приводит к «шпагату», деформации суставов).

Третье: вода и корм. В первые часы перепелёнок ещё питается за счёт остаточного желтка, но воду ему нужно предложить сразу. Вода — тёплая, кипячёная, в самой мелкой поилке. Обычные поилки не годятся — перепелёнок может упасть и захлебнуться. Лучший вариант

— ниппельная микро-поилка или вакуумная поилка с камешками на дне, чтобы птенец пил между камешков, а не купался.

Корм — стартовый, с фракцией не крупнее манной крупы. Содержание протеина — двадцать шесть-двадцать восемь процентов. Если специального перепелиного стартового корма нет, берут стартовый для бройлеров или для индюшат. В крайнем случае — дроблёное зерно с добавлением сухого молока и варёного яйца, но это временный вариант. Полноценный стартовый комбикорм — залог выживаемости.

Ошибки, которые стоят вывода

Давайте перечислю главные ошибки новичка при инкубации, чтобы вы их не повторяли.

Ошибка первая — экономия на инкубаторе. Плохой терморегулятор даёт разброс температуры, и вы теряете вывод.

Ошибка вторая — неправильное хранение яйца. Яйцо пролежало две недели при комнатной температуре — зародыш погиб или ослаб.

Ошибка третья — закладка грязного или немытого? Нет, закладка грязного яйца — бактерии проникают внутрь, и зародыш гибнет.

Ошибка четвёртая — низкая влажность на выводе. Это главная причина задохликов. Проверяйте гигрометр, добавляйте воду в поддон.

Ошибка пятая — открывание инкубатора во время вывода. Упала влажность, упала температура, птенцы застыли в скорлупе.

Ошибка шестая — поспешная помощь при выводе. Оборвали сосуд, птенец истёк кровью.

Ошибка седьмая — холодный брудер после вывода. Перепелёнок переохладился в первые часы — пневмония, падёж.

Инкубация как образ жизни

Инкубация — это не разовое мероприятие. В перепелином бизнесе она идёт непрерывно. Каждые семнадцать дней вы получаете новую партию молодняка. Каждые две с половиной недели — пополнение. Это конвейер, и он требует дисциплины: записывать даты закладок, отмечать результаты миражирования, считать процент вывода, анализировать ошибки.

Через год вы будете просыпаться и знать, что сегодня — седьмой день у третьей партии, пора на миражирование. Что у первой партии вывод через два дня, нужно поднять влажность. Это становится ритмом, как полив огорода или дойка коровы. И в этом ритме — надёжность вашего бизнеса.

В следующей главе мы перейдём к самому хрупкому этапу — брудерному периоду. Я расскажу, как не угробить перепелят в первые три недели, как устроить брудер из подручных материалов и почему перепелёнок — не цыплёнок.

Глава 4: Брудерный период: Три недели, которые решают всё

Самое хрупкое звено

Если инкубация — это сердце перепелиного бизнеса, то брудерный период — это лёгкие. Здесь происходит первый самостоятельный вдох, здесь птенец либо набирает силу, либо гаснет. И именно здесь новички теряют до половины поголовья, даже не понимая, что сделали не так.

Перепелёнок в первые дни жизни — одно из самых нежных созданий в сельском хозяйстве. Он весит шесть-восемь граммов, это меньше чайной ложки сахара. У него нет терморегуляции — он не может ни согреться, ни охладиться сам. Его лапки тонки, как спички, и скользкий пол может искалечить их навсегда. Он не умеет пить из обычной поилки и может утонуть в блюде с водой. Он боится сквозняка, но задыхается без вентиляции. Три недели брудерного периода — это три недели предельного внимания.

Но если вы пройдёте их правильно, дальше будет легко. Перепелёнок, переживший первые двадцать один день, — это уже почти готовая птица, крепкая и неприхотливая. Давайте разберём брудерный период по дням, чтобы вы знали каждый шаг.

Брудер: Ясли для перепелят

Брудер — это обогреваемый ящик, в котором перепелята живут первые три недели. Его можно купить готовым, но большинство перепеловодов делают брудер сами. Это несложно.

Основа — ящик из фанеры, пластика или плотного картона. Размер — примерно сорок на шестьдесят сантиметров для ста перепелят. Высота стенок — тридцать-сорок сантиметров, чтобы птенцы не выпрыгнули и чтобы тепло не уходило слишком быстро. Верх открытый или затянут сеткой — для вентиляции, но не для сквозняка.

На дно — скользящее покрытие. Первую неделю лучше всего бумажные полотенца или старая простыня. Никаких газет — типографская краска токсична. Никакого гладкого картона или пластика — лапки разъезжаются, суставы деформируются, перепелёнок навсегда остаётся калекой. Со второй недели можно перейти на мелкую сетку с ячейкой пять на пять миллиметров, под которой находится поддон для помёта. Но первую неделю — только ткань или бумага, которые вы меняете ежедневно.

Обогрев. Классика — инфракрасная лампа или керамический нагреватель над брудером. Лампу вешают на такой высоте, чтобы температура на уровне спинки птенца была тридцать пять градусов в первый день. Не на дне, а именно на уровне спинки — перепелёнок маленький, и если греть пол, он замёрзнет сверху. Постепенно лампу поднимают, снижая температуру на три-четыре градуса в неделю. К двадцать первому дню температура в брудере должна сравняться с комнатной, около двадцати двух-двадцати пяти градусов.

Как проверить, правильно ли настроен обогрев? Не по термометру, а по поведению птенцов. Если они сбились в кучу под лампой, лезут друг на друга, пищат тревожно — им холодно. Если расползлись по углам, лежат пластом, тяжело дышат раскрытыми клювиками — им жарко. Если равномерно распределены по брудеру, бегают, клюют корм, пьют воду — температура в норме. Поведение — лучший термометр.

Первые сутки: Вода и тепло

Перепелята вылупились, обсохли в инкубаторе и пересажены в брудер. Что делать в первые сутки?

Первое — вода. Её дают сразу. Вода кипячёная, тёплая, тридцать-тридцать два градуса. В первые часы в воду добавляют глюкозу или сахар — чайная ложка на литр. Это быстрая энергия для ослабленных птенцов. Некоторые птицеводы добавляют в воду витаминный комплекс или слабый раствор марганцовки — буквально до бледно-розового цвета. Это профилактика кишечных инфекций.

Поилка — самая мелкая, какую найдёте. Лучше всего ниппельная микро-поилка, к которой перепелята привыкают за несколько часов. Если ниппельной нет — вакуумная, но в поддон обязательно кладут мелкие камешки или стеклянные шарики, чтобы птенец пил воду между ними и не мог упасть в поилку всем телом. Перепелёнок, намокший в воде, переохлаждается и погибает за считанные минуты.

Второе — корм. Его дают через два-три часа после воды. Сначала птенец должен попить, запустить пищеварение, а потом уже есть. Корм насыпают на бумажное полотенце или в мелкую кормушку с низкими бортиками. Первые дни можно слегка постучать пальцем по корму — перепелята реагируют на движение и начинают клевать.

Стартовый корм для перепелов — с протеином двадцать шесть-двадцать восемь процентов, фракцией не крупнее манной крупы. Специальный перепелиный стартовый комбикорм есть не везде, поэтому берут стартовый для бройлеров — он близок по составу. Если и его нет, в крайнем случае готовят смесь: дроблёное до муки зерно, сухое молоко, варёное яйцо, растёртое с мелкой крупой. Но это временная мера, при первой возможности переходите на заводской комбикорм.

Первая неделя: Зона особого внимания

Первая неделя — самая критическая. В эти дни перепелёнок адаптируется к жизни вне яйца, у него формируются органы, кости, иммунитет. Любой стресс сейчас — это проблемы на всю оставшуюся жизнь.

Температура — тридцать пять градусов в первый день, с постепенным снижением до тридцати двух к седьмому дню. Свет — круглосуточный, но не яркий. Перепелята едят и пьют в темноте плохо, а голод в первые дни смертелен. Лампочка — матовая, тёплая, не бьющая в глаза. Если вы используете инфракрасную лампу для обогрева, дополнительный свет может не понадобиться.

Корм — вволю, всегда в кормушке. Перепелёнок ест каждые полчаса-час, и если корма нет, он голодает. Запасы питательных веществ из остаточного желтка заканчиваются к концу первых суток, дальше — только внешнее питание.

Вода — всегда свежая, всегда тёплая. Менять два-три раза в день, поилку мыть. Если вода застоялась, в ней размножаются бактерии, и перепелёнок получает кишечную инфекцию. Понос в первую неделю — частая причина гибели.

Чистота — подстилку менять ежедневно. Помёт перепелят быстро намокает, в нём размножаются бактерии, появляется запах аммиака. Перепелёнок дышит этим воздухом, и у него поражаются дыхательные пути. Брудер должен пахнуть сухим кормом, а не помётом.

На седьмой день проводят первую выбраковку. Перепелят, которые явно отстают в росте, имеют дефекты лап или клюва, вялые и неактивные, отсаживают или уничтожают. Не жалейте их — слабый птенец не станет здоровой птицей, но может стать источником инфекции для всего брудера.

Вторая неделя: Первые перья

На второй неделе перепелята начинают оперяться. Пух сменяется первыми настоящими перьями, и они становятся менее чувствительными к температуре. К концу второй недели температуру снижают до двадцати восьми-тридцати градусов.

Световой день начинают сокращать. Если первую неделю свет горел круглосуточно, то теперь его убирают на час-два в сутки, постепенно. Это подготовка к взрослому режиму, где световой день будет шестнадцать-семнадцать часов.

Корм остаётся стартовым, но можно вводить добавки: мелко рубленную зелень, тёртую морковь, немного творога. Всё это — в микроскопических дозах, как лакомство, а не как основа рациона. Основа — по-прежнему комбикорм.

Подстилку на второй неделе заменяют на мелкую сетку. Под сеткой — поддон для помёта. Это гигиеничнее, чем бумажные полотенца, и приучает перепелят к взрослой клетке. Но проверьте, чтобы лапки не проваливались в ячейки и не травмировались.

Третья неделя: На пороге взрослой жизни

К третьей неделе перепелёнок — уже почти взрослая птица в миниатюре. Он полностью оперён, сам регулирует температуру тела, хорошо ест и пьёт. Температура в брудере — двадцать пять-двадцать семь градусов.

Световой день — около восемнадцати часов, как у взрослых несушек. Корм — постепенный переход на взрослый комбикорм. Не резко, а подмешивая взрослый корм к стартовому в течение трёх-четырёх дней, чтобы не было расстройства пищеварения.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.