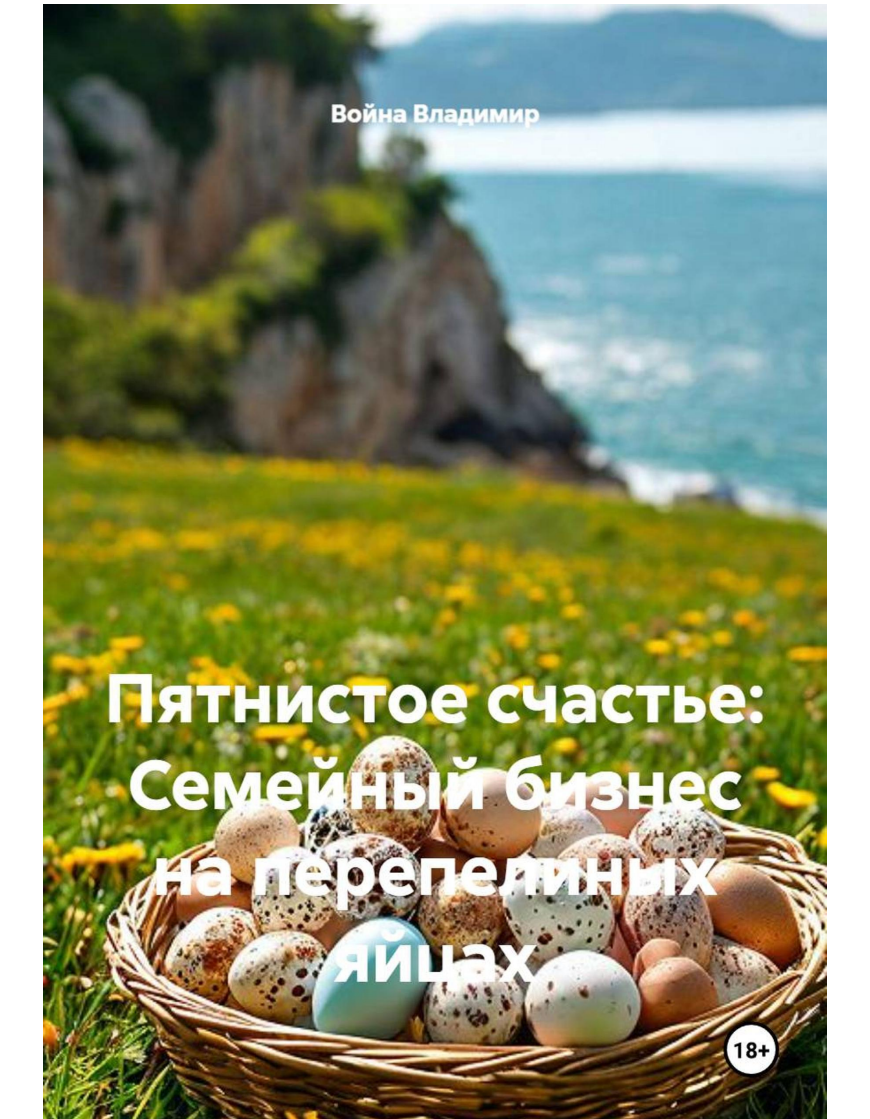




Война Владимир

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

18+

# Война Владимир

## Пятнистое счастье: Семейный бизнес на перепелиных яйцах

*<https://litres.ru/74076809>*

*SelfPub; 2026*

### Аннотация

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.

# Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Глава                             | 4  |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 34 |

# **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 яйценос-

кость упала вполювину, начался расклёв, пошёл падёж. Формов 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 пробова-

ли 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 тридца-

ти 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 издадут 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 перекоп 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 су-етливые. 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 по-строите, 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 — коричнева-то-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 транс-

портировку 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 суточ-

ных 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, выберите 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 высиживает 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 высиживает

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 подрощенной 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 размножать. 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 дешевизной, 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 вывод 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 закладываете 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 пробирует 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, устав-

шие, 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, пелёнка, 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 выживае-

мости.

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 по-

ловиной 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 иска-

лечить 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 быст-

рая 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. Перепе-

лят, 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 тем-

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.