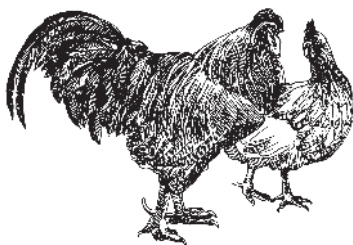


Э.И. Бондарев

**Птицеводство  
для начинающих**  
КУРЫ. ИНДЕЙКИ. ПЕРЕПЕЛА



Москва  
Издательство АСТ

УДК 636.5/.6  
ББК 46.8  
Б81

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении использованы иллюстрации автора.

В оформлении обложки использованы фото  
фотобанка Shutterstock.com

**Бондарев, Эдуард Иванович.**

**Б81** Птицеводство для начинающих: куры, индейки, перепела / Э. Бондарев. – Москва: Издательство АСТ, 2016. – 160 с. – (Подворье).

**ISBN 978-5-17-095649-4**

Какая может быть польза от магазинных кур, индеек и перепелов, выращенных промышленным способом – на стимулирующих добавках, при искусственном освещении, в тесноте да в обиде?

Другое дело – домашняя птица. Ее качество – в ваших руках. Так что обеспечить птице хорошую жизнь – в ваших интересах и силах. О том, как это сделать правильно и как снабдить свою семью экологически чистыми продуктами птицеводства, рассказывает автор книги – известный ученый Эдуард Иванович Бондарев.

УДК 636.5/.6  
ББК 46.8

ISBN 978-5-17-095649-4

© ООО «Издательство АСТ», 2016  
© Бондарев Э.И., текст, илл.

# ВВЕДЕНИЕ

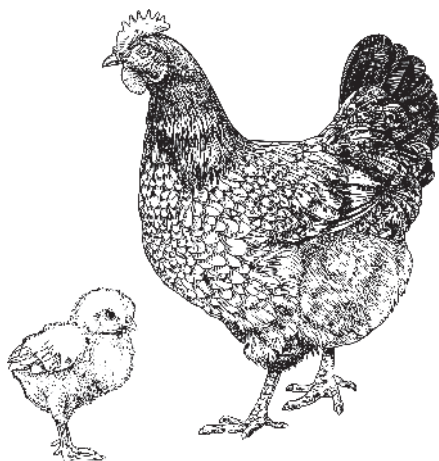
---

*Птицеводство является одной из наиболее выгодных и доступных отраслей животноводства для населения. В приусадебном хозяйстве можно разводить любую домашнюю птицу. Для ее содержания пригодны различные постройки на дворе после их соответствующего переоборудования и приспособления. Новые постройки, в которых легче создать оптимальные условия содержания для птицы разного возраста и направления продуктивности, не требуют больших капитальных затрат. При наличии приусадебного участка можно выращивать молодняк и содержать взрослую птицу в любое время года, как круглогодично, так и сезонно. В течение всего года целесообразно содержать кур-несушек, а при сезонном ведении хозяйства с мая по октябрь для средней полосы России лучше выращивать молодняк на мясо. Цыплят-бройлеров можно выращивать на полу и в клетках.*

*Домашняя птица скороспела. Яичные курочки начинают нестись уже в возрасте 5 месяцев. Цыплята-бройлеры достигают живой массы 2,3–2,5 кг к 7–8-недельному возрасту. Птица хорошо использует корм. При правильном ведении хозяйства на 10 яиц затрачивается 1,5–1,6 кг, а на 1 кг прироста массы бройлеров — 2,2–2,5 кг полноценного комбикорма. При включении в рацион отходов питания и продуктов садово-огородного участка затраты комбикормов значительно сокращаются.*

*Продукты птицеводства яйца и мясо, полученные в личном подсобном хозяйстве, отличаются высокой питательной ценностью и прекрасными вкусовыми качествами. Яйца «домашних» кур содержат большое количество витаминов, ферментов и других биологически активных веществ, полезных для человека. Их желток имеет темно-оранжевую окраску и характеризуется наличием большого количества каротиноидов. Белок отличается плотной консистенцией,*

*что свидетельствует о высоких биологических свойствах яиц кур, содержащихся на подворье. Известно, что при хранении питательная ценность яиц, как и любого другого продукта, снижается. Поэтому одним из существенных преимуществ приусадебного птицеводства является возможность использовать в питании только свежие яйца.*



## Биологические и хозяйственно-полезные качества птицы

---

Одним из основных видов продукции птицеводства являются яйца. Для получения пищевых яиц используют кур яичных кроссов и мясо-яичных пород.

При этом кур-несушек выгоднее содержать без петухов. В этом случае яйценоскость не снижается и они несут неоплодотворенные яйца, которые по пищевым достоинствам не отличаются от оплодотворенных. Размещая в птичнике только кур, получают больше яиц и сокращают затраты кормов. Но многие содержат кур с петухами, считая, что так курам «веселее».

Кроме куриных яиц в питании человека используют перепелиные яйца, которые характеризуются повышенной питательностью и, по мнению некоторых специалистов, обладают лечебными свойствами. Перепелиные яйца стерильны, и поэтому на их основе готовятся сыворотки для вакцин. Значительно реже в питании людей используют цесариные яйца. Яйца других видов сельскохозяйственной птицы использовать в питании людей нецелесообразно, так как они необходимы для инкубации и вывода молодняка, выращиваемого на мясо. Кроме того, яйца, например, уток могут быть источником заражения гепатитом.

По морфологическим признакам, химическому составу и физическим свойствам яйца различаются в зависимости от вида, возраста, уровня кормления и генетических особенностей птицы. В то же время яйца птицы разных видов имеют много общего (рис. 1).

**Птичье яйцо** состоит из желтка, белка и скорлупы. По массе желток в яйце составляет около одной трети. В куриных яйцах его чуть меньше, в яйцах водоплавающей птицы — чуть больше. Форма желтка почти шарообразная. Снаружи он покрыт тонкой, но прочной трехслойной желточной оболочкой. Со временем в процессе хранения прочность желточной оболочки уменьшается, и при грубом обращении

с яйцом или, например, в процессе транспортировки по неровной дороге оболочка разрывается и белок и желток смешиваются. Такое яйцо называется «красюк». Цвет желтка зависит от содержания в нем пигментов и каротиноидов, которые поступают в организм птицы с кормом. Чем больше птица получает свежей зелени, желтой кукурузы, моркови, витаминной травяной муки, тем ярче окрашен желток. Сам желток неоднороден. Он состоит из чередующихся концентрически расположенных светлых и более темных слоев. В темных слоях желтка больше сухих веществ, они толще и тяжелее. У свежего яйца, сваренного вкрутую и разрезанного пополам, эти слои хорошо видны. Видна также латейбра — светлый слой желтка в виде колбы, распространяющийся от наружного края желтка к центру. Если свежее яйцо осторожно разбить и вылить на ровную, гладкую по-

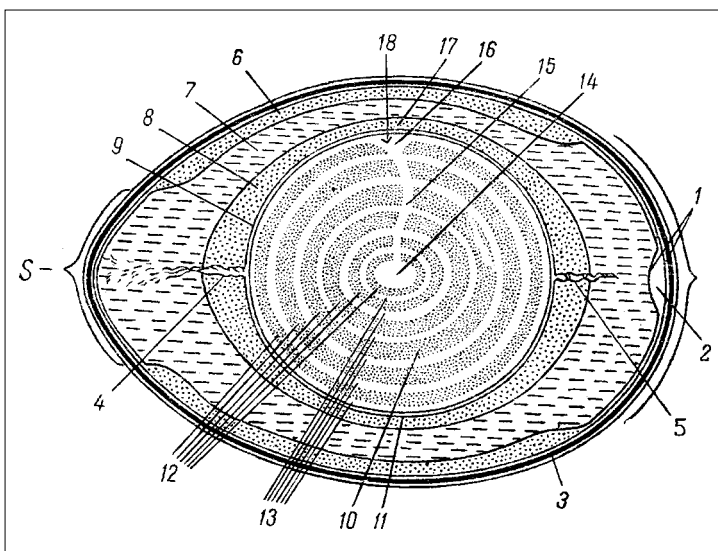


Рис. 1. Схема строения куриного яйца: 1 – подскорлупные оболочки; 2 – воздушная камера; 3 – скорлупа; 4, 5 – градишки; 6 – наружный жидкий слой белка; 7 – средний плотный слой белка; 8 – средний жидкий слой белка; 9 – внутренний плотный слой белка; 10 – желток; 11 – желточная оболочка; 12 – слои желточного желтка; 13 – слои светлого желтка; 14 – латейбра; 15 – шейка латейбры; 16 – ядро Пандера; 17 – желточная оболочка; 18 – зародышевый диск

верхность, то желток сохраняет свою форму, точнее, форму полушара. Желток долго хранившегося яйца сплюснутый, бледной окраски. На поверхности желтка можно увидеть бластодиск — круглое светлое пятнышко диаметром 2–3 мм у неоплодотворенного яйца и 4–5 мм у оплодотворенного яйца. Поскольку бластодиск окружен светлым более легким слоем желтка, он всегда поворачивается в яйце и остается в таком же положении при выливании содержимого яйца на горизонтальную поверхность.

В желтке куриного яйца содержится около 17% протеинов, более 32% липидов, 1% углеводов и чуть больше 1% минеральных веществ и остальное — вода. В желтке яйца водоплавающей птицы содержание липидов достигает 36%, что связано с условиями ее размножения. В процессе инкубации яиц при использовании липидов выделяется большое количество биологического тепла.

Белок по массе в два раза больше желтка. В яйце кур современных кроссов, несущих темно-скорлупные яйца, соотношение массы белка к массе желтка более широкое, что связано с увеличением массы самого яйца в основном за счет массы белка. Отмечено, что при содержании птицы в экстенсивных условиях, характерных для приусадебного птицеводства, соотношение белка и желтка в яйце изменяется по сезонам года. По консистенции белок также неоднороден и состоит из четырех слоев — наружный жидкий, средний плотный, средний жидкий и внутренний плотный. Последний охватывает желток и, закручиваясь вдоль длинной оси яйца, образует халазы, или градинки, удерживающие желток в центре яйца. Самый большой слой белка — средний плотный. По массе он занимает до 57% от всего белка. По его состоянию судят о качестве яйца. У свежего яйца, разбитого и вылитого на горизонтальную поверхность, плотный слой белка сохраняет форму яйца, его высота достаточно велика, а весь белок занимает небольшую площадь. У яйца, длительно хранившегося в неблагоприятных условиях, белок свободно разливается по гладкой поверхности, формы плотного слоя белка расплывчаты, высота его небольшая. Белок яйца содержит 88% воды, более 10% протеинов, 1% углеводов и менее 1% минеральных веществ. В белке содержатся водорастворимые витамины, а также лизоцим — вещество, способное убивать микробы или задерживать их развитие. Биологическая ценность белков яиц очень высока, что обуславливается содержанием в них практически всех

незаменимых аминокислот, необходимых для питания человека в оптимальном соотношении. Усвояемость организмом человека питательных веществ, содержащихся в яйце, очень высока.

Скорлупа яиц является своеобразной природной упаковкой, в которой находится содержимое яйца. Она состоит на 95% из неорганических соединений, в основном из солей кальция. В скорлупе имеются поры, через которые проходит воздух, необходимый для развития эмбриона. Поверхность скорлупы покрыта кутикулой, предохраняющей поры яйца от загрязнения и придающая скорлупе матовый вид. Если яйцо потереть, кутикула стирается и скорлупа становится глянцевой.

Под скорлупой находятся две оболочки, одна из которых прилегает непосредственно к скорлупе, другая заключает в себя содержимое белка. Ближе к тупому концу яйца они расходятся и пространство заполняется воздухом, образуется воздушная камера. При хранении яиц влага испаряется, содержание яйца уменьшается в объеме, а воздушная камера увеличивается. Таким образом, по величине воздушной камеры можно судить о свежести яйца. У свежего яйца высота воздушной камеры 2–2,5 мм, а диаметр — 15–17 мм. У яйца, хранившегося при особенно неблагоприятных условиях, размеры воздушной камеры увеличиваются: высота до 5–7 мм, диаметр до 25–27 мм, что хорошо видно при просвечивании яиц на овоскопе.

Обычно яйцо имеет овальную форму с круглым концом с одной стороны и заостренным с другой. Индекс формы яйца (отношение малого диаметра к большому, выраженное в процентах) в норме составляет 73–80%. Индекс формы округлых яиц приближается к 100%, удлинённых яиц — к 50%.

Окраска скорлупы яиц может быть белой, светло-коричневой или темно-коричневой и зависит от содержания в крови птицы мелатонина. Яйца с белой и коричневой скорлупой не различаются по своим пищевым и инкубационным качествам. Большое значение имеет состояние скорлупы. Она должна быть ровной и гладкой, без наростов и впадин, чистой и неразбитой. При нарушении условий кормления и содержания, при некоторых заболеваниях скорлупа яиц сильно шероховата, имеет пояса, наросты или впадины. Такие яйца для инкубации непригодны, но их можно использовать в пищевых целях.

Часто куры, особенно в начале яйцекладки, несут двухжелтковые яйца, а в некоторых случаях без желтков или без скорлупы. При просвечивании яиц на овоскопе можно наблюдать и другие дефекты, например «пятно», когда отдельные участки яйца поражены микроорганизмами, или «тумак», когда все яйцо поражено микроорганизмами и оно не просвечивается. Чаще всего такие дефекты наблюдаются у утиных яиц, лизоцимные свойства которых слабо выражены. Иногда в яйцах появляются кровяные включения, причиной которых являются разрывы кровеносных сосудов яйцевода. Как правило, этот дефект обусловлен наследственностью, но он может быть усилен при ушибе в результате испуга или неосторожного обращения с несущей при ее ловле.

Обычно здоровое стадо кур при оптимальных условиях содержания и надлежащем кормлении дает чистые, правильной формы яйца с ровной, гладкой скорлупой без посторонних включений и других дефектов.

Как видим, птичье яйцо устроено достаточно сложно и в то же время рационально. Все в нем направлено на продолжение птичьего рода. В яйце содержится комплекс питательных веществ, необходимых для нормального развития эмбриона вне тела матери. Естественно, что и для человека яйца как продукт питания представляют большую ценность. Однако не следует рассматривать их как основной источник питательных веществ и возможность существенного повышения калорийности диеты. Яйца могут служить лишь прекрасной составной частью меню для людей любого возраста и любой профессии. Тенденции к ограничению или исключению из рациона яиц среди определенной части населения из-за наличия в них холестерина недостаточно обоснованы. Дело в том, что в яйцах содержится весьма полезное, особенно для сердечной деятельности, вещество — лецитин, который препятствует накоплению холестерина в организме человека. Желательно, чтобы количество используемых в питании яиц соответствовало научно обоснованным нормам. Диетологи рекомендуют человеку среднего возраста потреблять примерно яйцо в день.

Мясо птицы, так же как и яйца, является ценным диетическим продуктом. Для его производства выращивают молодняк кур мясных пород и кроссов, а также уток, гусей, индеек, перепелов, цесарок и других видов сельскохозяйственной

птицы. В последнее время успешно разрабатывается технология выращивания на мясо страусов.

Молодняк сельскохозяйственной птицы очень быстро растет. Особенно высокой скоростью роста отличаются утята, гусята и индюшата. Их живая масса к 8 неделям по отношению к массе в суточном возрасте увеличивается в 50 и более раз. Наиболее высокая скорость роста у молодняка всех видов сельскохозяйственной птицы наблюдается в первые недели выращивания. В дальнейшем эта скорость замедляется. Со скоростью роста молодняка тесно связаны затраты корма на его выращивание. Чем выше скорость роста, тем меньше расходуется кормов на прирост живой массы. Поэтому в практике птицеводства стремятся сократить срок выращивания молодняка и таким образом уменьшить затраты кормов, которые составляют основную статью расходов при выращивании молодняка на мясо. Так, в промышленных условиях затраты корма на прирост живой массы составляют не менее  $\frac{2}{3}$  себестоимости продукции, в частном секторе — значительно больше — они приближаются к 100% (свой труд и свободные подсобные помещения не учитываются). Однако убой молодняка в слишком раннем возрасте также нежелателен из-за недостаточной обмускуленности тушек и неудовлетворительного качества мяса.

На практике иногда возникает необходимость по тем или иным причинам передержать выращенный молодняк, несмотря на дополнительные затраты кормов. Некоторые птицеводы, например, предпочитают убивать не всю птицу сразу, а поочередно, получая к столу свежее, вкусное мясо.

Известен случай, когда цыплят-бройлеров выращивали до 3,5 месяцев и они достигали живой массы 6,0–6,5 кг, при этом мясо было сочным, мягким и ароматным.

Ориентировочные сроки выращивания в интенсивных условиях представлены в *табл. 1*.

Птичье мясо является источником полноценных белков, жира, минеральных веществ и витаминов. Биологическая полноценность мяса обусловлена аминокислотным составом его белков. В нем содержатся все незаменимые в питании человека аминокислоты в оптимальном соотношении — валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан и фенилаланин. Кроме того, в нем содержится комплекс заменимых аминокислот — аланин, гистидин, аспарагиновая кислота и другие. Мясо птицы различается по цвету и качеству. У кур, индеек и цесарок в основном бе-

Таблица 1

**Сроки выращивания и конечная живая масса  
молодняка сельскохозяйственной птицы**

Молодняк	Сроки выращивания, нед.	Масса, кг
Цыплята-бройлеры	6–7	2,0–2,5
Крупные цыплята-бройлеры	9–10	3,0–3,5
Индошата:		
легких кроссов	8–10	2,0–2,2
средних кроссов	17	3,5–4,0
тяжелых кроссов	28–30	5,0–6,0
Перепелята	5	0,15–0,18

лое мясо — это грудные мышцы. Ножные мышцы большей частью состоят из красных волокон. Наиболее ценными в пищевом отношении являются белые мышцы. В них больше протеина и незаменимых аминокислот, меньше жира и соединительно-тканевых волокон, содержащих коллаген, избыточное потребление которых человеком нежелательно. Поэтому в западных странах цена на грудки в 3–4 раза выше стоимости ножек. Белое мясо птицы считается диетическим продуктом. Усвояемость мяса цыплят-бройлеров достигает 95%, в то время как говядина, свинина, баранина усваивается не более чем на 60%. Химический состав — один из объективных показателей питательной ценности, которая у птицы неодинакова.

Пищевая ценность мяса обуславливается соотношением входящих в него компонентов. Чем больше в мясе мышц, тем больше его питательная ценность. Жировая ткань в какой-то мере является благоприятным фактором только при соответствующем соотношении к мышечной. При большом количестве жировой ткани в мясе уменьшается относительное содержание белков и снижается их усвояемость. Соединительная ткань содержит неполноценные белки, по мере увеличения ее количества снижается качество мяса, ухудшается нежность и вкус. Естественно, что кости также понижают пищевую ценность мяса.

Качество мяса обусловлено не только количеством жира, но и соотношением отдельных жирных кислот. Известны рекомендации медиков, особенно сторонников натурального питания, об ограничении потребления продуктов,

содержащих жиры, которые способствуют накоплению холестерина в организме человека и отложению его на стенках кровеносных сосудов, что в конечном итоге ведет к сердечно-сосудистым заболеваниям — инфаркту и инсульту. Однако при этом, как показали последние исследования, большое значение имеет не столько потребление самого жира, сколько соотношение в нем насыщенных и ненасыщенных жирных кислот. Именно насыщенные жирные кислоты опасны с точки зрения повышения содержания холестерина в крови и отложения его на стенках сосудов, а ненасыщенные жирные кислоты способствуют его выведению из организма человека. В этом отношении жир птицы выгодно отличается от жира других сельскохозяйственных животных (*табл. 2*).

С возрастом птицы содержание ненасыщенных жирных кислот уменьшается, поэтому жир молодняка сельскохозяйственной птицы более ценный в биологическом отношении, чем жир взрослой птицы.

Птичье мясо содержит значительное количество некоторых минеральных веществ, особенно кальция и фосфора, а также витамин Е и витамины группы В.

Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами. Оно нежное, сочное и ароматное, особенно мясо птицы, выращенной в домашних условиях. Мышечные волокна тоньше, в них меньше соединительной ткани, чем у других видов сельскохозяйственных животных.

Таблица 2

### Содержание жирных кислот в различных жирах (% от массы жира)

Жир	Насыщенные кислоты			Ненасыщенные кислоты		
	пальмитиновая	стеариновая	олеиновая	линолевая	линоленовая	сумма незаменимых кислот
Куриный	24	2	38	20	2	22
Индошинный	22	6	43	21	1	22
Говяжий	28	19	44	2	следы	2
Бараний	29	25	36	3	1	4
Свиной	21	9	48	9	следы	9
Молочный	25	12	33	3	1	4

# Современные породы и кроссы сельскохозяйственной ПТИЦЫ

---



## Породы и кроссы кур

Породы кур в зависимости от направления продуктивности разделяют на яичные, мясные и мясо-яичные.

### *Яичные породы кур*

Среди яичных пород кур широкое распространение во всем мире, в том числе и в нашей стране, получила порода белый леггорн. Она прекрасно приспосабливается к различным условиям как в северной зоне с холодным климатом, так и в районах средней полосы и в южных регионах с жарким климатом. Хотя следует отметить, что в промышленном птицеводстве усилия специалистов направлены на то, чтобы создать для породы оптимальные условия содержания независимо от климатической зоны и времени года. По возможности к этому нужно стремиться и в приусадебных хозяйствах.

Порода **белый леггорн** выведена в США. Леггорны имеют легкую голову с большим листовидным гребнем. У кур он свисает набок, у петухов должен быть прямостоячим. Шея довольно длинная, нетолстая; живот объемный; плюсны ног тонкие, кожа желтоватого оттенка; оперение плотное белое. Куры весят 1,7–1,8 кг, петухи — 2,3–2,5 кг. Яйценоскость высокая: 260 и более яиц в год. Масса яиц — 60–62 г, цвет скорлупы белый.

Эту породу широко используют в промышленном производстве как основу при создании яичных кроссов. В любительском птицеводстве содержат яичных кур с различной окраской оперения и цветом кожи. Так, куры породы бурый леггорн или итальянские куропатчатые имеют бурю окраску оперения, куры породы **минорка** — черную с зеленоватым оттенком. По яичной продуктивности куры этих пород несколько уступают птице породы белый леггорн, но их с удовольствием разводят любители-птицеводы из-за красивых внешних форм.

### ***Мясные породы кур***

Для производства мяса имеют значение две породы — белый корниш и белый плимутрок.

**Белый корниш.** Порода выведена в Англии в результате скрещивания белых малайских бойцовых и темных корнишей. Имеет следующие экстерьерные особенности: голова умеренно большая, глубокая и широкая со стручковидным гребнем. Среди современных корнишей встречаются особи с листовидным гребнем. Клюв короткий и толстый. Грудь широкая и глубокая, мышцы груди и ног хорошо развиты. Плюсны ног толстые, желтые, оперение плотное, белое. Масса кур — 3,0–3,5 кг, петухов — 4,0–4,5 кг. Яйценоскость невысокая — 110–130 яиц. В бройлерных кроссах используется в качестве отцовской формы.

**Белый плимутрок.** Порода выведена в США путем скрещивания доминиканских кур, а также лангшанов, белых кохинхинов, брама и яванских. Кроме белого цвета оперения имеются другие разновидности — полосатая, черная, палевая. Ранее эта порода относилась к мясо-яичному типу. Теперь белый плимутрок считают мясной породой, а все остальные разновидности мясо-яичными. Птица этой породы достаточно крупная, туловище массивное. Голова большая с прямостоячим листовидным гребнем. Ноги и клюв желтого цвета. По мясным качествам белый плимутрок уступает корнишам, но превосходит их по воспроизводительным способностям и поэтому используется в бройлерных кроссах в качестве материнской формы. Масса кур составляет 3 кг, петухов — 4,0–4,2 кг, яйценоскость — 160–180 яиц.

Среди любителей птицеводов распространена мясная порода кохинхин китайского происхождения. По цвету оперения различают палевых, желтых, белых, голубых, черных кохинхинов. Они характеризуются рыхлым оперением, маленьким листовидным гребнем, короткой шеей и оперенными ногами — лохмоногостью. Птица достаточно крупная. Куры достигают массы 4,5 кг, петухи — 5,4 кг. Однако для производства мяса эта порода почти не используется и разводится по большей части в любительских целях.

### ***Мясо-яичные породы кур***

Они пользуются большим спросом среди населения. Куры мясо-яичных пород неплохо несутся, хорошо сохраняются и имеют удовлетворительные мясные качества. В промыш-

ленном птицеводстве использование их весьма ограничено. Они применяются только для выведения сочетающихся линий и создания яичных кроссов, куры которых несут темно-окрашенные яйца.

**Род-айленд.** Порода выведена в США в результате скрещивания местных кур с палевыми шанхайскими и красно-бурыми малайскими петухами. Для повышения яйценоскости была прилита кровь бурых леггорнов. Куры этой породы имеют глубокое и широкое туловище. Голова средней величины, как правило, с листовидным небольшим гребнем и красными ушными мочками. Шея средней длины, почти вертикально поставленная, с пышным оперением. Хвост небольшой, хорошо оперенный. Цвет оперения красный с желтым оттенком. Концы крыльев, грива и конец хвоста черного цвета с зеленоватым отливом. Живая масса кур — 3,0 кг, петухов — 3,5–4 кг. Яйценоскость кур — 150–180 яиц, масса яиц — 60–63 г, цвет скорлупы яиц — коричневый.

**Нью-гемпшир** — порода, выведенная в США на основе породы род-айленд. Куры этой породы похожи на кур род-айленд, но отличаются несколько более светлым оперением. Яйценоскость кур нью-гемпширов более высокая, чем у род-айлендов — 190 яиц в год.

**Московская порода** создана коллективом кафедры птицеводства Московской сельскохозяйственной академии имени К.А. Тимирязева и специалистами Братцевской птицефабрики путем воспроизводительного скрещивания юрловских кур, бурых леггорнов и нью-гемпширов. У московских кур широкая голова, умеренно короткая шея, грудь выпуклая, спина длинная, широкая. Цвет оперения черный. У кур на шее, у петухов на пояснице и на шее золотистые перья. Яйценоскость кур — 210–230 яиц, средняя масса яиц 56–58 г, скорлупа светло-коричневого цвета. Живая масса кур 1,9–2,2 кг, петухов 3,2–3,5 кг.

**Кучинские юбилейные.** Эта породная группа кур была выведена на племзаводе «Кучинский» Московской области сложным воспроизводительным скрещиванием кур русская белая, нью-гемпшир, род-айленд, авст-ралорп и белый плимутрок. В третьем поколении использовались ливенские петухи. Кучинские куры имеют длинное и глубокое туловище, широкую спину, выпуклую грудь и объемистый живот. Ноги средней длины. Гребень листовидный. Оперение кур светло-красное с золотистой шеей. У петухов оперение красное, грива и поясница золотистые, а хвост и грудь черные. Куры