

Константин Голубев  
Марина Голубева

# **РАЗВЕДЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ**

**Руководство по содержанию  
в домашних условиях**

## **ДОМАШНИЕ ПЕРЕПЕЛА**

**Разведение и содержание в домашних  
условиях для начинающих**

Издательство АСТ  
Москва



УДК 636.6  
ББК 46.8  
Г62

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.

**Голубев, Константин Андреевич.**

Г62      Разведение перепелов для начинающих. Руководство по содержанию в домашних условиях — Домашние перепела. Разведение и содержание в домашних условиях для начинающих / К. А. Голубев, М. В. Голубева. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2026. — 128 с. — (Домашняя ферма / Мое хозяйство).

**ISBN 978-5-17-182320-7** (Разведение перепелов для начинающих. Руководство по содержанию в домашних условиях)

**ISBN 978-5-17-182321-4** (Домашние перепела. Разведение и содержание в домашних условиях для начинающих)

Разведение перепелов — идеальный выбор для приусадебного хозяйства. Эти небольшие птицы занимают минимум места, отличаются высокой жизнестойкостью и уже в возрасте 35–40 дней начинают нести яйца. За год одна самка дает до 300 штук диетических, питательных и высоко ценимых яиц.

Спрос на натуральную сельскохозяйственную продукцию растет, а перепелиные яйца и мясо, богатые белком, витаминами и микроэлементами, пользуются стабильным спросом. Разведение перепелов обеспечит домашний стол натуральными продуктами. А при грамотном подходе — станет основой для малого бизнеса.

Начать сможет каждый, успех зависит от правильной организации ухода, кормления и разведения. В этой книге вы найдете все необходимое: от выбора породы и обустройства клеток до выращивания молодняка, сбора продукции и ее реализации. Практические советы помогут сэкономить время и силы на первых шагах.

**УДК 636.6**  
**ББК 46.8**

ISBN 978-5-17-182320-7  
(Разведение перепелов для начинающих)  
ISBN 978-5-17-182321-4  
(Домашние перепела)

© Голубев К.А., Голубева М.В., текст, 2025  
© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2026

# Содержание

<b>Введение</b> . . . . .	<b>8</b>
<b>РАЗВЕДЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>ОСНОВНЫЕ ПОРОДЫ ПЕРЕПЕЛОВ</b> . . . . .	<b>12</b>
Японские перепела . . . . .	12
Мраморные перепела . . . . .	13
Фараон . . . . .	14
Эстонские перепела . . . . .	15
Английская белая . . . . .	16
Английская черная . . . . .	17
Смокинговые перепела . . . . .	18
Маньчжурская золотистая . . . . .	19
Китайский перепел . . . . .	19
Калифорнийский перепел . . . . .	20
Перепел обыкновенный (дикий) . . . . .	20
Качественная характеристика основных пород перепелов . . . . .	22
<b>ОТБОР ПТИЦЫ НА ПЛЕМЯ</b> . . . . .	<b>23</b>
<b>КОМПЛЕКТОВАНИЕ СЕМЬИ ПЕРЕПЕЛОВ</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>ОСОБЕННОСТИ ПОВЕДЕНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>ПОМЕЩЕНИЕ И КЛЕТКИ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ</b> . . . . .	<b>29</b>
Температурный режим . . . . .	31
Световой режим . . . . .	32
Плотность посадки . . . . .	32
Кормление перепелов . . . . .	33
Кормушки для перепелов . . . . .	37
Перепела мясной породы . . . . .	38

Перепела яичной породы .....	39
Содержание перепелов в домашних и квартирных условиях .....	40
<b>ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД.....</b>	<b>42</b>
Температурные режимы инкубации .....	42
Охлаждение яиц .....	43
Перевоорачивание яиц .....	43
Характерные ошибки инкубации перепелов .....	43
<b>ЯЙЦЕКЛАДКА И ХРАНЕНИЕ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ.....</b>	<b>45</b>
<b>ВЫРАЩИВАНИЕ МОЛОДНЯКА.....</b>	<b>48</b>
Режим содержания .....	48
Кормление птенцов .....	49
<b>ОТКОРМ, ПОДГОТОВКА ПЕРЕПЕЛОВ К ЗАБОЮ .....</b>	<b>51</b>
<b>БОЛЕЗНИ ПЕРЕПЕЛОВ.....</b>	<b>53</b>
Болезни, вызванные нарушением режима содержания .....	56
Болезни, вызванные нарушением режима питания .....	56
Болезни, вызванные травмами и ушибами .....	58
Заразные болезни перепелов .....	58
Незаразные болезни перепелов .....	60
<b>БИЗНЕС ПО РАЗВЕДЕНИЮ ПЕРЕПЕЛОВ.....</b>	<b>61</b>
Цель .....	61
Помещение .....	62
Приобретение кормов .....	63
Обслуживание перепелов .....	63
Рынок сбыта .....	63
<b>ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА .....</b>	<b>65</b>

Яйца .....	65
Перепелиное яйцо в цифрах (на 100 г съедобной части) .....	67
Перепелиное мясо .....	69
Перепелиное мясо в цифрах (на 100 г съедобной части) .....	70
Использование помета .....	71
Установка по производству биогаза .....	75

## **ТРАНСПОРТИРОВКА ПЕРЕПЕЛОВ. .... 79**

## **НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА. .... 82**

### **ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА В КОСМЕТОЛОГИИ . . . 87**

Маска для блеска волос .....	87
Для волос и кожи головы .....	87
Для восстановления сухих волос .....	88
Маска для лица (при жирной коже) .....	88
Желтково-овсяная маска (при сухой коже) .....	88
Желтково-масляная (для нормальной и сухой кожи) .....	89
Маска для чувствительной кожи лица .....	89
Универсальная маска для любого типа кожи лица. ....	89
Для сухой и нормальной кожи лица .....	90
Профилактическая маска для кожи, склонной к прыщам и высыпаниям. ....	90
Маска для кожи лица, склонной к прыщам и высыпаниям. ....	90

### **КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ. .... 92**

Перепела со специями в гриле .....	92
Перепела во фритюре .....	92
Перепела жареные .....	93
Обжаренные яйца .....	93

Омлет.....	94
Бутерброды с перепелиными яйцами.....	94
Перепелиные яйца с гарниром.....	95
Перепела фаршированные.....	95
Перепела в молоке.....	96
Перепел со специями в гриле.....	96
Перепела в сметане с сырными кнелями.....	97
Маринованные яйца.....	98
Перепелиные яйца с икрой.....	99
Копченые перепела.....	99
Перепела в вине.....	101
Перепел на решетке.....	101
Перепела с виноградными листьями.....	102
Перепела, запеченные в жарочном шкафу.....	102
Перепела с черешней.....	103
Тушеные перепела.....	103
Перепела, жаренные с брусникой.....	104
Перепела, жаренные с красным вином.....	104
Перепела, тушеные в сметане.....	105
Перепела, жаренные со шпиком.....	105
Перепела, запеченные с баклажанами.....	105
Перепелиный бульон с лапшой.....	106
Салат с перепелиным мясом и яйцами.....	107
Салат с колбасой и перепелиными яйцами.....	107
Салат из перепелиных яиц и рыбных консервов.....	108
Салат острый.....	108
Напиток с сырыми яичными желтками.....	108
Кебаб по-узбекски.....	109
Плов с перепелкой.....	109
Окрошка.....	110
Салат с креветками.....	110
Салат с киви.....	111
Салат с семгой.....	112
Салат «Гнездо».....	112

Салат со свеклой и маринованными перепелиными яйцами.....	113
Салат с горохом.....	114
Фаршированные кальмары.....	115
Перепелиный суп с киноа.....	115
Перепелиный суп с брюссельской капустой.....	116
Перепелиный суп с булгуром.....	117
Суп охотничий.....	117
Перепелиный суп с гречкой.....	118
Жюльен с перепелиными яйцами.....	119
Пирог с перепелкой.....	120
Рецепты в мультиварке.....	120
Жареные перепела.....	120
Перепела с картофелем.....	121
Фаршированные перепела.....	122
Перепелиный суп.....	123

## Введение

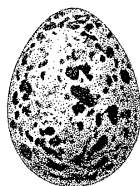
Разведение перепелов в последние годы набирает все большие обороты. И это связано не только с желанием заняться быстро окупаемым бизнесом, что при должном подходе вполне осуществимо. Все больше людей наконец-то начинают обращать внимание на свой рацион и качество питания.

Интерес людей к перепелам обусловлен хорошими вкусовыми качествами яиц этой птицы и ее мяса, которое имеет нежную консистенцию и отличается ароматом и сочностью. Перепелиные яйца не уступают куриным по питательности, а по содержанию некоторых витаминов и микроэлементов превосходят их.

Перепелка неприхотлива в уходе и содержании, она устойчива к различным заболеваниям, а высокая яичная продуктивность, большая скороспелость и востребованность на потребительском рынке говорят о перспективности разведения этого вида птиц. Самки за один год в среднем сносят по 280–300 яиц, расходуя на 1 кг яичной массы в среднем 2,8 кг корма, а кладку яиц они начинают

в возрасте 35–40 дней. Масса яиц, снесенных самкой за год, в 24 раза превышает массу тела самой самки!

В этой книге мы рассмотрим полную практическую информацию по содержанию, уходу и разведению этих удивительных птиц, а также вооружим вас знаниями по успешному ведению перепелиного бизнеса.



## Разведение перепелов

В России перепелов начали выращивать 40 лет назад. Сегодня этот вид птицы, особенно их яйца, очень популярен и востребован на рынке. Перепела относятся к одному из наиболее выгодных видов птицы, они способны вдвойне компенсировать расходы. Перепелиное мясо и яйца высокого качества, характеризуются диетической ценностью.

Разведение перепелов дома или на приусадебном участке проще, чем выращивание любой другой птицы. Небольшое поголовье этого вида птиц можно содержать даже в условиях городской квартиры в клетках. Основные условия, которые должны выполняться, — это обеспечение необходимого светового и температурного режимов, а также использование качественного специального, сбалансированного по составу корма.

Лучше всего содержать перепелов в клетках, в летнее время можно выпускать их в открытые вольеры, расположенные на улице. Пол клетки (вольера) необходимо устлать подстилкой из сена или опилок. Температура в помещении, где содержатся перепела, должна быть высокой, в пределах 18–25 градусов. Если температура сильно снизится, то перепела перестают нестись.

Перепела очень критичны к качеству воды и корма. Воду перепелам нужно менять несколько раз на протяжении всего дня. Нельзя, чтобы вода была загрязнена. Автоматические поилки обеспечивают постоянную смену воды. Уровень воды в поилке должен быть не слишком высоким, чтобы избежать гибель птенцов, которые пьют вместе со взрослой птицей. В корм перепелам необходимо подсыпать минеральные добавки: мел, молотые раковины, рыбную муку.

Перепел — это чистоплотная птица, уборку в клетках необходимо производить регулярно. В клетках с перепелами должен находиться сосуд с песком, где птицы будут принимать песочные ванны, которые способствуют избавлению от паразитов. При уборке клеток от помета и чистке кормушки нужно не забывать проветривать помещение. Но проветривание не должно сопровождаться сквозняком. Один из первых сигналов о наличии в помещении сквозняка — выпадение у птиц перьев, перепела становятся почти голыми, при этом яйценоскость птиц снижается и увеличивается падеж.

На втором месяце жизни перепела начинают нестись. Перепела, особенно одомашненные, практически не приспособлены для высидывания птенцов. Чтобы получить молодняк, нужно установить инкубатор. Яичные породы перепелов наиболее продуктивны в возрасте до 1 года, в этот период их лучше забить на мясо.

В одной клетке можно содержать несколько десятков особей, это делает выращивание перепелов делом, которое по силам и пенсионерам, и простым птицеводам-любителям. А молодняк, купленный даже на рынке, окупится в течение нескольких месяцев и будет приносить только прибыль.

## **Основные породы перепелов**

Всего в международной книге зарегистрировано 6 пород перепелов (английская белая, английская черная, австралийская желто-коричневая, маньчжурская золотистая, смокингвая, фараон) и 60 разных линий. Различные породы и линии перепелов отличаются продуктивными качествами, цветом оперения, цветом скорлупы яиц, поведением, массой.

### **Японские перепела**

Самое большое распространение в нашей стране получили перепела яичного направления продуктивности, или японские перепела. Порода была выведена в Японии, основой были дикие перепела. Селекционная работа была направлена на увеличение яйценоскости. У японских перепелов удлиненное туловище, короткие крылья и хвост. Оперение на груди самцов коричневого цвета. У половозрелых самцов японских перепелов ярко выраженная клоакальная железа, окрашенная в розовый цвет. Самки клоакальной железы не имеют. У самцов японского перепела клюв

темнее, чем у самок. У самок грудь светло-серого окраса и большие черные крапинки на перьях. С 20-дневного возраста можно определить пол перепела. В среднем живая масса самцов 110–120 г, самок — 135–150 г.



В 35–40-дневном возрасте самки начинают яйцекладку, за год сносят 280–300 яиц (масса яйца 9–11 г). Оплодотворенность яиц достигает 80–90%, масса перепеленка составляет 6–9 г. Перепела японской породы быстро растут в первые недели жизни. Основной недостаток японских перепелов — это небольшая живая масса, что невыгодно для производства мяса. Есть три линии японских перепелов.

### **Мраморные перепела**

Мраморные перепела — это мутантная форма, которая была получена при облучении рентге-