

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

Введение	8
РАЗВЕДЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ	10
ОСНОВНЫЕ ПОРОДЫ ПЕРЕПЕЛОВ	12
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
ОТБОР ПТИЦЫ НА ПЛЕМЯ	23
КОМПЛЕКТОВАНИЕ СЕМЬИ ПЕРЕПЕЛОВ	24
ОСОБЕННОСТИ ПОВЕДЕНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ	26
ПОМЕЩЕНИЕ И КЛЕТКИ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ	29
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
ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД.....	42
Температурные режимы инкубации	42
Охлаждение яиц	43
Перевоорачивание яиц	43
Характерные ошибки инкубации перепелов	43
ЯЙЦЕКЛАДКА И ХРАНЕНИЕ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ.....	45
ВЫРАЩИВАНИЕ МОЛОДНЯКА.....	48
Режим содержания	48
Кормление птенцов	49
ОТКОРМ, ПОДГОТОВКА ПЕРЕПЕЛОВ К ЗАБОЮ	51
БОЛЕЗНИ ПЕРЕПЕЛОВ.....	53
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
БИЗНЕС ПО РАЗВЕДЕНИЮ ПЕРЕПЕЛОВ.....	61
Цель	61
Помещение	62
Приобретение кормов	63
Обслуживание перепелов	63
Рынок сбыта	63
ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА	65

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

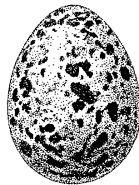
Разведение перепелов в последние годы набирает все большие обороты. И это связано не только с желанием заняться быстро окупаемым бизнесом, что при должном подходе вполне осуществимо. Все больше людей наконец-то начинают обращать внимание на свой рацион и качество питания.

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-