



Ты ж моя перепелочка

нестандарт

Сельское хозяйство - стереотип, складывавшийся веками и который также сложно разрушить, как сдвинуть гору. Нет, конечно, при определенном упорстве и желании это возможно. Но все же.

Традиционные сельхозпроизводители имеют льготы в налогообложении и устойчивый рынок сбыта, доверие покупателей. Но ведь есть и другие варианты сельского хозяйства - разведение фазанов, цесарок, страусов, перепелок.

В предыдущем номере «ЛГ» рассказывал о том, как в водах краснодарской ТЭЦ разводят креветок. Сегодня наш рассказ - о перепелках, которые во всем мире считаются не менее «важной» птицей, чем привычная курица. В России перепеловодство только начинает развиваться. А на Кубани - в Кропоткине - живет человек, который не просто содержит свою мини-ферму, но и создал единственный в России сайт по перепеловодству, а также написал уникальную «Энциклопедию перепеловода».

Перепелка курице не товарищ... а конкурент

Бориса Коваленко я нашла через интернет. Он создал в Сети сайт о перепеловодстве - единственный, на котором можно увидеть не только закупочные и отпускные цены на перепелиную продукцию (как на сайтах «перепелиных» предприятий), но и советы по разведению птиц, кулинарные рецепты и даже фотографии перепелок. Невиртуальный перепеловод оказался радушным хозяином и с порога принял рассказывать о птицах, позволил показывать свою мини-ферму.

В маленьком сарайчике на площади около 1,5 кв. м живут 300 японских перепелов. Если честно, увидев клетки с маленькими серыми птичками, захотелось спросить: где, собственно, взрослые особи? Перепелки оказались гораздо меньше, чем я их себе представляла, - с ладонь. А птенец вообще не больше спичечного коробка.

- Я увлекся перепелами в 87 году, когда служил на Украине, около Чернобыля, - рассказывает Борис Коваленко, пока мы пробуем яичницу из перепелиных яиц. - Когда произошла авария, стало очень интересно, как последствия облучения можно лечить естественным путем. Тогда стали говорить, что радионуклиды можно вывести с помощью перепелиных яиц. Я работал, и заниматься перепелами было некогда, а вот когда вышел на пенсию и переехал на Кубань, решил попробовать. В 1996 году купил 10 птенцов у перепеловода из Кавказской Виктора Ковалева. Они неделю у меня бегали в коробке из-под обуви, а потом я сам сделал клетки, инкубатор на 144 яйца из старого холодильника. Сейчас у меня порядка 300 птиц.

Плюсы содержания перепелов -



это их исключительная компактность. На площади 0,5 м кв. можно держать 100 птиц. Причем для них не надо ни гнезд, ни насестов, да и уход не сложный - убирать надо всего раз в неделю. С только что вылупившимся из яйца цыпленком тоже не надо особо нянчиться - через час после своего рождения он уже клюет корм. Нестись курочки начинают через 2-2,5 месяца - так что объедать хозяина они будут недолго. Кроме того, перепелки практически не болеют, имеют температуру тела 42 градуса и не знают, что такое сальмонеллез - их яйца можно смело пить. А вот сложности заключаются в том, что перепелам требуются всегда плюсовая температура и правильный корм. С плюсовой температурой на Кубани все в порядке, хотя зимой необходимо отапливать помещение. Раньше Коваленко в холода грел птиц, как торговцы на базаре розы - сделал вокруг клеток «стены» из полиэтилена, поставил между клетками лампы. Потом соорудил в сарае бур-

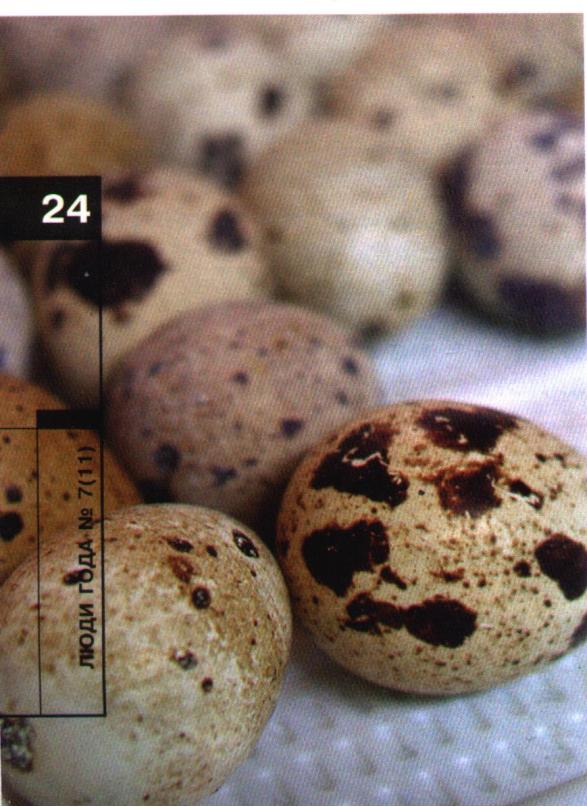
кухня «ЛГ»

Сырой яичный напиток
Для его приготовления необходимо взять 4-5 перепелиных яиц, взбить в стакане, добавить фруктовый сок, красное вино или кофе, мед или сахар по вкусу.

Обжаренные яйца
Сварить яйца вкрутую, очистить, снять пленку. 2-3 сырых яйца взбить в пену. Смочить крутые яйца во взбитых, обвалять в сухарях и обжарить в разогретом масле. Вынуть шумовкой на решето, уложить горкой, украсить петрушкой.

жуйку, которой и отапливает «стакан» сейчас. С пищей - особая история. Если перепелок кормить абы чем, они могут просто перестать нестись. Основной состав комбикорма для серых гурманов таков: 30% пшеницы, 25% кукурузы, 5% ячменя и еще 5% молотой ракушки. Остальное - травяная рыбная мука, подсолнечный жмых.

- У меня сейчас порядка 60 штук несушек, - говорит Борис Коваленко. - А остальные - это петушки и молодняк. То есть в день я получаю от 3 до 40 яиц. Одно яйцо стоит 1,5 рубля. Яйца скупают знакомые - тот, кто раньше попробовал перепелиные яйца, будущий покупатель их покупать. Поэтому, что им можно лечиться. В прошлом году мне приходил за яйцами один дедуш-



ка. Врачи обнаружили у него камень в мочевом пузыре и прописали уколы перепелиным яйцом. Он приходил раз в неделю, брал только что снесенное яйцо, и ему делали уколы. Через два месяца камень исчез. Перепелиные яйца находят применение и в медицине, и в косметологии, есть отдельные крема, которые используют только перепелиное яйцо. Но это в крупных городах легко сбыть перепелиную продукцию, а вот в районах с этим сложно.

Главная проблема перепеловодов - отсутствие рынка сбыта. Перепелиные яйца и мясо стоят дороже куриных, а габариты продукции в несколько раз меньше. Поэтому основные клиенты перепеловодов - супермаркеты и рестораны. Последние делят на перепелках неплохой бизнес. Они закупают 100-граммовые тушки по 25 рублей, а блюдо из перепелки, например, в армавирских ресторанах, стоит 360 рублей. Людей, готовых заплатить за 100 граммов экзотики такие деньги, не очень много, а значит, и спрос невелик.

В Краснодарском крае три фирмы пытаются делать бизнес на разведении перепелок - в Сочи, Анапе и Новороссийске. Новороссийский «Перепел» держал порядка 10 тысяч птиц, но после смерчей на побережье и оттока отдыхающих сократил поголовье до 2 тысяч. То же самое произошло и в Анапе, где хозяева перепелиной фермы уменьшили количество несушек и перешли на мясное производство - дешевле дорастить молодняк до двух месяцев, а потом продать его тушками, чем кормить в течение всех двух лет жизни.

Перепелочка, живущая в Сети

Когда Борис Коваленко только начал разводить перепелок, он сделал в Интернете сайт по перепеловодству. И оказалось, что это единственный сайт по этой теме в Рунете. Есть множество сайтов в Англии, Германии, Франции, Америке. А в России - вообще нет. Как нет и литературы по перепеловодству. Нет и мест, где бы перепеловоды могли общаться. Поэтому неудивительно, что сайт Коваленко сразу же стал пользоваться популярностью. Люди со всей России, из Германии, Литвы, Украины стали звонить, писать, просить советов. И тогда перепеловод решил объединить весь материал по перепелкам, который у него накопился за эти годы, и написать «Энциклопедию перепеловода». Оказалось - информация о разведении перепелов приносит больший доход, чем перепелиные яйца или мясо.

- Затраты я окупаю на яйцах, а расходы на Интернет лазерными дисками с энциклопедией перепеловода, - объясняет Борис Коваленко. - Когда я начинал заниматься разведением

перепелов, столкнулся с тем, что информации по вопросу нет. Если выходила какая-то статья, источником была одна и та же книжка по перепелам. И я написал маленькую брошюрку, набрал ее в электронном виде. Сначала распечатывал на лазерном принтере и продавал. А потом перестал распечатывать и оставил на дисках - дешевле обходится. Там я описал конструкцию клетки, самодельных поилок из пластиковых бутылок, инкубатора. И вот эту брошюрку я начал продавать через Интернет.

Покупатели заказывают диски по Интернету или телефону, а Коваленко отправляет их наложенным платежом. Стоит один диск 300 рублей, и спрос на них не уменьшается - все время порядка 10 дисков находятся в пути.

Сейчас Борис Коваленко готовит вторую брошюру - дополненную «Энциклопедию перепеловода». В ней он собирается описать режим содержания перепелов в условиях обычной городской квартиры. Кстати, в обычных квартирах перепелов держат многие люди. Поскольку клетка с 10 птицами занимает не больше места, чем стандартная хлебница. А яиц 6 в день они дают - этого достаточно, чтобы сделать яичницу на двух человек.

- Вообще, сейчас о перепеловодстве, слава Богу, люди узнают все больше и больше, - говорит Борис Коваленко. - Очень много людей пишут по Интернету, интересуются тем, как можно создать свою мини-ферму. А это значит, что интерес есть и есть надежда на то, что перепеловодство официально станет отраслью промышленного птицеводства.

кухня «ЛГ»

Вкусная перепелка

Мясо и яйца перепелов почти не отличаются по вкусу от куриных, только более нежные. Яйца перепелов употребляют в пищу сырыми, вареными, жареными или маринованными. Их используют в кулинарии для приготовления омлетов, яичниц и майонезов. Перепелиные яйца любят дети и охотно их едят. Детей привлекает необычный красочный цвет скорлупы и небольшая масса. Врачи убедились, что перепелиные яйца полезны и не вызывают побочных явлений (диатез) даже у тех людей, которым куриные яйца противопоказаны.

Салат «Перепелиный»

12 - 15 перепелиных яиц, 100 г колбасы, ветчины или копченой рыбы, 1 соленый огурец, 1 стакан зеленого горошка, 2 картофелины, 200 г сметаны или майонеза, 1 чайная ложка острого соуса, соль, укроп, листья петрушки. Продукты нарезать маленькими кубиками, смешать со сметаной или майонезом, по вкусу добавить приправу. Сверху салат посыпать мелко нарубленной зеленью и тертым сыром.





Яйцом - по радиации

Своей популяризации перепеловодство обязано... радиации. В Японии, где как таковым перепеловодством занимались еще с 11-го века, бум разведения серых птичек начался после второй мировой войны. Точнее - после Хиросимы и Нагасаки. В СССР же разводить их начали в 1964 году. Тогда со всемирной выставки птицеводства в Киеве на производственно-экспериментальную птицефабрику в Москве было завезено 27 перепелов. Затем к ним присоединилась 1000 перепелят из Японии. Но ученые так и не отыскали каких-то преимуществ этих птиц перед курами, да и советские куры и гуси были вроде как «свои», а завезенная перепелка казалась иностранкой и «буржуйской пищей». Перепеловодство как-то заглохло. Вспомнили о птицах только после аварии на Чернобыльской АЭС. В санатории «Луки» Витебской области перепелиными яйцами пытались лечить облученных детей. Для эксперимента отобрали 56 ребят от 6 до 13 лет с целым «букетом» болезней. Из них 30 детей в течение 45 дней

принимали перепелиные яйца, а остальных 26 оставили на обычных медикаментах. В итоге у пивших перепелиные яйца ребят появился аппетит, исчезли утомляемость и боль в сердце, сократились жалобы на головокружение и носовые кровотечения. Тогда советские медики вынесли вердикт: признать перепелиные яйца ценным диетическим продуктом и рекомендовать их при лечении людей, подвергшихся радиоактивному излучению. Но и только - массовым продуктом перепелиные яйца опять же не стали. Сейчас перепелов разводят преимущественно на частных фермах и в хозяйствах и сбывают в рестораны и супермаркеты.

Возможно, не стремятся разводить перепелов потому, что размеры несколько пугают, особенно если сравнивать перепелку с другими домашними птицами. Но одомашненные перепела - это уже не те маленькие серые птички, которые откладывают по 7 яиц в год и которых любят пострелять охотники. «Культурные» перепелки давно превратились в сугубо домашнюю птицу. Как и куры, они делятся на мясных и яйценосных. Так, тушка перепела мяс-

ной породы фараон достигает веса в 250-300 граммов, в то время как обычная «несушка» весит всего 100-120 граммов. Зато последние откладывают в год до 300 яиц, тогда как бройлеры - порядка 120-200. Правда, у нас в России бройлеры особой популярностью не пользуются - рестораны отказываются покупать 250-граммовые тушки, поскольку стоящие блюда из перепелов недешево, для одной порции одной такой перепелки слишком много, а делить ее на две части - невыгодно. Потому наши перепеловоды предпочитают выращивать японских перепелов - яйценоскую породу с небольшим весом. И рестораны тушка устраивает, и яйца пользуются спросом. Вообще, в России живут пять пород перепелов «непопулярный» мясной фараон, английский белый, английский черный, смокинговый и тот самый японский перепел. Выращивают еще и японских расписных - но от них ни мяса ни яиц. Так, для красоты - как павлинов.

Всего в России живут порядка 600 тысяч перепелов. Для сравнения - в Китае количество птиц составляет 25 миллионов, в Японии - 22 миллиона, а перепелиные яйца там

продаются даже в газетных киосках. У нас же самое большое перепелиное хозяйство находится в Брянске - это птицефабрика «Снежана». Там живут порядка 70 тысяч перепелов. Следующие по величине - «Зоомир» в Ярославле и «Фазан» в Подмосковье с их 30 тысячами перепелок. Остальные крупные фермеры содержат порядка 10 тысяч птиц.

бизнес-план

Курочка - по зернышку

С помощью Бориса Коваленко мы попытались рассчитать, во сколько обойдется перепелиный бизнес и какие доходы он может принести.

Для полупромышленного производства потребуется хотя бы 1000 птиц. Стоимость взрослой перепелки по краю составляет около 30 рублей. Значит, на покупку «стай» потребуется 30 тысяч рублей.

Можно сократить затраты и вывести цыплят самому. Стоит одно инкубационное яйцо 7 рублей. Из заложенных в инкубатор 100 яиц вылупятся около 80 птенцов, но 10 из них будут «бракованными» или могут подохнуть. Таким образом, чтобы получить 1000 нормальных птиц, нужно около 1500 яиц - итого 10500 рублей. Но, по статистике, вылупившихся самок столько же, сколько и самцов. Поэтому, если налаживать производство яиц, нужно «вылупить» в два раза больше птенцов, чтобы затем отобрать самочек. В этом случае придется потратить около 20 тысяч.

Для содержания такого количества птиц потребуется 15 кв. м площади, на которой можно разместить 12 клеточных батарей - поставленных одна на другую клеток. Если учесть, что одна такая батарея стоит около 550 рублей, получаем в целом затрат на клетки - 6600 рублей.

Можно сделать клетки и собственноручно, но для этого потребуется 50 кв. м сетки, 7 кв. м фанеры и 16 кв. м металлического листа. Обойдется это немножко дешевле, но возиться дольше.

Кроме того, потребуются площадь для хранения кормов, специальных «садков» для цыплят и инкубатор. Малогабаритный бытовой инкубатор систем «Наседка», ИПХ, ИЛУ-Ф-03 стоит 450 рублей. При наличии умной головы и золотых рук можно сэкономить и сделать инкубатор из холодильника.

Сложим все вышеприведенное и получим разовые затраты на организацию перепелиной фермы - от 27050 до 37050 рублей.

Теперь - ежемесячные затраты.

В день одна птица съедает 30 граммов корма, следовательно, в месяц ей потребуется 1 кг комбицорма. Килограмм комбицорма стоит 6 рублей. Следовательно, на тонну еды для нашей стаи потребуется 6000 рублей в месяц.

Плюс 180 рублей освещение - перепелкам нужен 18-часовой световой день. Если обогрев осуществляется тоже электричеством, то расходы будут больше. Значит, в месяц переполоводу потребуется около 6180 рублей.

Теперь о возможной прибыли. В среднем домашняя перепелка в месяц несет 22 яйца. Если одно пищевое яйцо стоит 1,5 рубля, то курочка приносит 33 рубля дохода хозяину ежемесячно. Тогда с 1000 птиц, из которых 70% - несушки, можно получать 23100 рублей в месяц. То есть почти 17 тысяч чистой прибыли в месяц. Но цена на яйцо колеблется от 1,5 до 3 рублей, а оплодотворенное и вовсе стоит 7 рублей штука.

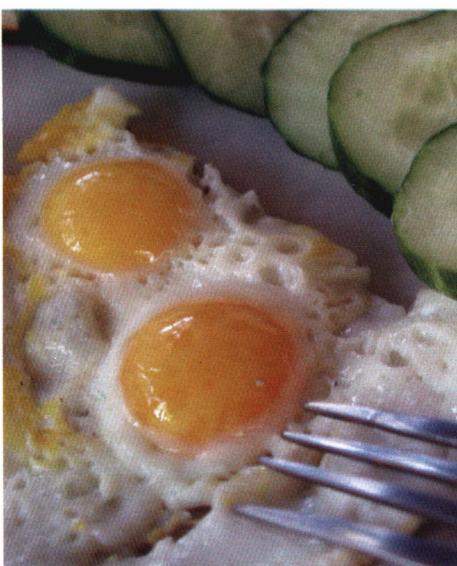
Значит, с перепелиной фермы можно получать и в два, и в три раза больше прибыли. Было бы желание.

«ЛГ»

кухня «ЛГ»

Салат «Русский лес»

Тонкими ломтиками нарезать филевареного перепела, огурцы соленые или свежие, очищенное яблоко, вареный картофель и сваренные вкрутую перепелиные яйца. Смешать, заправить сметаной или майонезом, посолить по вкусу, можно добавить лимонный сок или уксус, посыпать слегка сахарной пудрой. Для украшения сделать «грибки» из крутых перепелиных яиц и кусочков яблока с красной кожицеей, между ними воткнуть веточки петрушки или укропа.



Каждый заводчик желает знать, где сидит фазан

Помимо переполоводства к нетрадиционному птицеводству относится разведение фазанов, страусов и павлинов.

Фазановодство появилось еще в Древней Греции. Из Греции фазаны распространялись сначала по Древнему Риму, а оттуда в Англию и другие страны Европы. В основном его разводят для охоты - есть даже целые хозяйства, которые «вскормливают» фазанов, а потом продают организаторам охот, либо сами устраивают охоту на дичь. Однако в последнее время их стали разводить ради яиц и мяса, как кур. Мясо фазана диетическое, отличается высокой питательностью и низким содержанием холестерина. Кроме того оно не долго, поэтому пользуется все большей и большей популярностью. По прогнозам западных диетологов, в будущем оно сможет заменить традиционные виды птицы.

Павлинов разводят из-за красивого оперения, но нередко птички сбегают от хозяев, дичают и начинают терроризировать местных жителей. «Звереют» красавцы из-за того, что самец павлина - существо полигамное, а самок на всех не хватает. Так, в Британии стаи одичавших павлинов нередко вторгаются в фермерские хозяйства, гоняются за детьми и разоряют огорода. Зато от них получают много перьев, а мясо и яйца павлинов подают в ресторанах как экзотику.

Но самое популярное нетрадиционное птицеводство в России - это разведение страусов. Зародилось приручение страусов как новый вид сельского хозяйства в 1857 году в Южной Африке, а потом перекочевало и на другие континенты и страны. Разводят в основном три разновидности африканского страуса - с черной шеей, розовой и голубой. Один страус дает 40 цыплят, 1800 кг мяса, 50 м кв. кожи и ежегодно 36 кг перьев. Кроме того, мясо страусов не содержит холестерина, а исследования офтальмологов показали возможность использования страусиных глаз для трансплантации роговой оболочки.

И, наконец, есть такой незаслуженно забытый вид сельского хозяйства как разведение боевых петухов. Правда, о существовании на Кубани подобного ничего не слышно, зато любой может стать первым и заработать на птичках неплохие деньги. Если «Гринпис» не помешает.