

ЦАРСКАЯ ПТИЦА ИЛИ ВОЗРОЖДЕНИЕ ТРАДИЦИЙ (ВЫВЕДЕНИЕ ФАЗАНОВ В УСЛОВИЯХ ЧАСТНОГО ХОЗЯЙСТВА)

Ермаков Г.В.

г. Одинцово, АНОО «Гимназия Святителя Василия Великого», 1 класс

Руководитель: Спиркина Е.А., г. Одинцово, АНОО «Гимназия Святителя Василия Великого»,
учитель начальных классов

*А фазан собой гордится.
Прямо радуга – не птица!
Он гостям ужасно рад –
Демонстрирует наряд*

Фазаны – условно одомашненные, крапивообразные, экзотические птицы. Фазанами можно любоваться, на них можно охотиться, а их мясо – излюбленный деликатес, очень вкусное и полезное. Обитают они практически по всей территории России. Исторически фазаны воспринимаются как птицы царей и знати, существовали исключительно для высших слоев общества [9].

Говоря о всемирном опыте по разведению фазанов, можно с уверенностью утверждать, что данная отрасль активно развивается во многих странах мира. В России больших питомников по разведению фазанов не существует. В нашей стране есть все условия для развития фазановодства на базе частных хозяйств.

Непосредственным участником, заинтересованным лицом в этом процессе возрождения, стал мой дед – заводчик редких видов фазанов, Ермаков Александр Сергеевич.

У фазановодов многих стран основной проблемой разведения различных видов фазановых (и особенно редких) является близкородственное скрещивание породы и, как следствие этого, вырождение птиц, неспособность их размножению, нежизнеспособный молодняк [4].

Для разведения фазанов в нашем хозяйстве дед использует метод обновления крови редких видов, содержащихся в неволе. Он один из немногих заводчиков, кто добился устойчивого и успешного размножения редких видов фазанов, которые занесены в Международную Красную Книгу (Королевские фазаны, Золотисто-лимонные, Алмазные, Элиоты, Хьюма, Микадо, Свайно, Серебряные, Ушастые).

На сегодняшний день дедушка развивает направление по продаже и обмену редкой птицы в государственные зоопарки. В частности, наши фазаны есть в Московском, Ростовском, Пензенском, Самарском, Санкт-Петербургском зоопарках, в частных зверинцах, а также обмениваются и обновляют кровь для лучшего воспроизводства потомства редких пород с коллекционерами

не только в России, но и за рубежом (Польша, Венгрия, Голландия, Германия). Чтобы заниматься таким видом деятельности, нужно обладать большим опытом работы и определенными знаниями о птицах.

Всю жизнь он занимался изучением и разведением птиц. Его стаж работы более 40 лет, пройдя сложный путь от простого рабочего до технического директора птицефабрики.

Развитие фазановодства актуально в связи с необходимостью возрождения традиций и сохранения редких видов этих птиц. Наряду с этим, разведение фазанов обыкновенных является экономически выгодным направлением птицеводства. Мясо фазана полезно и питательно, гипоаллергенно. С каждым годом происходит увеличения числа лиц, страдающих аллергическими реакциями, патологией печени и других внутренних органов. Крепкое здоровье – это бесценное достояние не только каждого человека, но и всего общества в целом!

Цель исследования – доказать, что фазановодство необходимо возрождать и развивать, так как процесс разведения и выращивания фазанов доступен и прибылен, а мясо и яйцо является диетическим продуктом.

Задачи исследования:

- исследовать литературу о фазанах;
- выявить проблемы разведения фазанов в неволе;
- изучить на практике специфичность содержания «царских» птиц;
- собрать данные о пользе и ценности мяса и яиц фазанов для человека;
- привлечь внимание общественности к возрождению старинных традиций разведения птиц;
- предложить новые идеи для развития фазановодства.

Гипотеза: разведение фазанов в условиях частного хозяйства возможно и доступно для каждого.

Объектом моего исследования является фазан обыкновенный.

Предмет исследования – фазановодство в условиях частного хозяйства.

Методы:

- Наблюдение и сбор информации
- Сравнение

- Обобщение
- Анализ
- Анкетирование
- Синтез
- Гипотетический

Прикладная ценность и значимость полученных результатов заключаются в том, что новые знания и опыт я смогу использовать, помогая взрослым в нашем семейном бизнесе по выведению фазанов.

Теоретическая часть

1. История фазановодства

Изучая литературу про фазанов, я понял, что история фазановодства уходит в глубь веков. Первое, что мне встретилось, это упоминание о фазанах в литературе Античности. Легенда о золотом руне [6], где предводителю аргонавтов Ясону приписывается завоз фазанов в Грецию с берегов р. Фазис (ныне р. Рион) из Колхиды (Грузия).

Вероятно, основываясь именно на этой легенде, известный ученый Карл Линней дал фазану его латинское название – *Phasianus colchicus*, закрепив эти два географических названия за всеми фазанами мира.

Изучив большой объем информации, я пришел к выводу, что родиной фазановодства, как отрасли, по праву можно считать Англию. Именно там достигли значительных успехов в массовом разведении фазанов на специальных фермах. Как я понял из литературы по истории, фазаны в эту страну попали еще в период римских войн и, по сохранившимся документам, уже в 924 г. их разводили в неволе.

В XVIII—XIX вв. фазановодством начинают заниматься почти во всех европейских государствах. В XIX в. фазанов завозят в Северную Америку, Австралию, Новую Зеландию, где птиц также начинают разводить в искусственных условиях.

В России разведением фазанов на дичефермах начали заниматься еще в начале XIX века [2]. Некоторые крупные помещики южных губерний европейской части России разводили их для охоты и украшения своих парков. В начале XX века были созданы крупные фазаньи питомники вблизи Петербурга, под Москвой, в Орловской губернии и других местах. В них разводили различные подвиды фазана обыкновенного, а также экзотические виды фазанов: золотого, серебряного и королевского.

2. Общие характеристики и значение разведения фазанов

Много раз я слышал, как дедушка ругает своих пернатых питомцев.

Когда они что-то натворят, он называет их курицами с длинным хвостом. Я уди-

вился, как можно сравнивать грацию фазана и неуклюжесть курицы? Однако, изучив описание и характеристики данной птицы, я понял, что дед прав. Фазан – птица из отряда курообразных [6] (Приложение 1 (фото)).

Птица поражает своей красотой, грациозностью походки, необычной окраской перьев. Ярким оперением природа наделила только самцов, самки имеют невзрачную коричневую окраску, но с причудливыми темными узорами. Самцы обладают шпорами на ногах и длинным хвостом в форме клина.

Существует около 32 подвидов обычного фазана. Все подвиды различаются окраской оперенья. Длина фазана – 80–86 см (самки меньше самцов). Вес около двух килограмм [7].

Фазаны с удовольствием поедают колорадских жуков и могут стать прекрасными помощниками в борьбе с вредителями картофельных полей.

Фазан считается деликатесной птицей в европейской, кавказской и азиатской кухне. Готовить его можно самыми различными способами: запекать, тушить, варить и жарить, в том числе на гриле (см. Приложение 2 (рецепты)).

Как утверждают диетологи, мясо этой птицы очень полезно для здоровья. Оно содержит мало жира и является диетическим продуктом. В его состав входит много витаминов группы В (В5, В6 и В12), а также железо, цинк, медь и другие минеральные элементы, необходимые для здоровья нервной системы, органов пищеварения, зрения, и даже состояния кожи. Мясо фазана содержит идеальный баланс жиров и белков, а холестерин практически отсутствует. Его рекомендуется употреблять в пищу при анемии, высоких нервно-психических нагрузках, во время беременности и в пожилом возрасте. Оно пригодно для детского питания.

Я решил провести анкетирование среди одноклассников. В опросе участвовало 13 человек.

В анкете были следующие вопросы:

- Видели ли Вы фазанов?
- На какую птицу похож фазан?
- Фазан – дикая или домашняя птица?
- Существуют ли внешние отличия в окрасе оперения самцов и самок у фазанов?
- Хотели бы Вы больше узнать о фазанах и их разведении в домашних условиях?
- Знаете ли Вы о полезных свойствах мяса фазана?

Результаты получились такие: 3 человек ответили, что видели фазанов в зоопарке, 10 сказали, что не знают такую птицу вообще. Больше узнать о фазанах захотели 11 человек, 2 ответили отрицательно. На какую

птицу похож фазан одноклассники считают, что сходство есть с попугаем, павлином, глухарем, а многие вообще не знают. О пользе и питательности мяса фазана знают 2 моих одноклассника, а 11 человек никогда вообще не слышали об этом. Очень надеюсь, что данным исследованием я сумею их заинтересовать, и на уроках «Окружающий мир» ребятам будет особенно интересно изучать познавательные факты про «царскую» птицу, а может быть и про всех птиц в целом (см. Приложение 3 (График)).

Практическая часть

1. Особенности ухода и содержания фазанов

Ухаживая за птицей в нашем хозяйстве, я понял, что фазаны довольно пугливы, они опасаются резких движений, криков. Почуввав любую опасность, сразу пытаются улететь, либо найти надежное укрытие. Главной особенностью содержания в условиях подсобного хозяйства является вольер, в котором птицы будут находиться круглый год [5] (см. Приложение 4 (фото)).

Мой дед – заводчик птиц с очень большим стажем. Он учил меня, что многие начинающие фазановоды пытаются подрезать птицам крылья, чтобы ограничить им движение. Но этого делать не следует. Такие птицы становятся более осторожными, нервными. Лучше постараться и создать для птиц спокойную, комфортную обстановку. Просторные вольеры в нашем фазанарии обнесены сеткой и покрыты крышей, пол засыпан мелким песком. Дедушка пояснил мне, что фазаны очень любят принимать песчаные ванны, и с его помощью птицы избавляются от вредных паразитов.

Обязательно внутри каждого вольера находятся кормушка и поилка [3]. Мой дед смастерил их сам. У него золотые руки! В зимнее время года я самостоятельно менял в поилке воду на чистый снег. Фазаны зимой употребляют снег вместо воды.

В вольерах дед рекомендует делать 2–3 насеста для отдыха и сна, располагать их нужно примерно в 1–2 метрах от поверхности земли. Загромождать вольер различными предметами не нужно, а то птицам будет трудно передвигаться. Их красивые хвостовые перья начнут ломаться.

2. Правила кормления фазанов и специфика работы в птичнике

Важный вопрос: чем питаются фазаны? Питание птиц разнообразно, они должны регулярно получать зеленые растения: подорожник, сныть, одуванчик, мокрицу. В рацион включают фарш, хлеб, творог,

каши, смешанные с подсолнечными, кукурузными, пшеничными зернами. Настоящим лакомством для этих птиц считаются: земляные черви, свежие улитки, разнообразные насекомые, фрукты и овощи. Рацион питания должен быть сбалансированным и полноценным [8].

Фазаны очень чистоплотны.

Изучив их повадки, я понял, что необходимо бережно относиться к птицам, поскольку они очень чувствительные к стрессам. Они обладают хорошей памятью и развитыми органами чувств. Птицы хорошо запоминают, кто их кормит, они реагируют на тембр голоса и внешность. Когда я только начинал ухаживать за дедушкиными фазанами, в вольер для их кормления мы заходили вместе. Они долгое время привыкали к моему присутствию.

После этого я сделал вывод, что какие-либо изменения привычных условий ведут к стрессу у птички. Находясь в вольере с фазанами, надо стараться не делать резких движений или громко говорить, только тогда можно с ними подружиться.

Хотелось бы также отметить, что в период активного откладывания яиц, самки фазанов обладают странной забывчивостью. Мне нужно было осматривать помещение с птицами на предмет выявления «лишних» гнезд.

3. Яйцекладка и правила искусственного выведения птенцов

Общеизвестным считается факт, что продуктивность фазанов зависит не только от правильной организации процессов кормления и содержания, но и от их наследственных качеств, от правильного отбора и подбора птиц-производителей.

Я заметил, что яйцекладка у фазанов начинается обычно в начале или середине апреля, достигая максимума в конце мая – начале июня, а затем начинает спадать, нередко последние яйца самки откладывают в сентябре. Таким образом, я выяснил, что период размножения носит сезонный характер, а яйцекладка зависит от интенсивности освещения, как у кур. Самки за период яйцекладки несут от 35 до 80 яиц [1].

Кроме того, выведение птенцов искусственным путем проводится по определенным правилам. В первую очередь нужно собрать яйца. Их лучше вынимать из гнезда сразу после снесения, чтобы они не загрязнились или не повредились.

Интересно, что мыть скорлупу нельзя. Для её дезинфекции мы погружали яйца на несколько минут в теплый (29–30 градусов) светло-розовый раствор марганцовки. Необходимо отметить, что перед закладкой яиц

в инкубатор, мы внимательно осматривали и проверяли их на овоскопе (см. Приложение № 5 (фото)). Цвет скорлупы должен быть насыщенный, без пятен. Яйца должны быть правильной формы и крупного размера. По утверждению моего деда, качественными считаются яйца с одним желтком, расположенным по центру и с воздушной камерой на тупом конце.

Перед тем как начать процесс инкубации, необходимо в течении нескольких часов яйца подержать в теплой комнате, чтобы выровнять внутреннюю и наружную температуру. Затем мы разделили яйца на партии по размерам. Сначала закладывали крупные, потом средние, и в конце – мелкие. По поручению деда в этом процессе я контролировал показатели тепла и влажности, чтобы обеспечить нормальное развитие зародышей.

Как известно из литературы, продолжительность выведения фазанов длится примерно 25 дней. Очень интересную информацию мне подсказал дедушка. Оказывается, чтобы прогрев происходил равномерно, необходимо каждые 5 часов осуществляют поворот яиц. Со слов деда, отличительной особенностью является и то, что скорлупу фазаньего яйца не нужно опрыскивать водой. Эту процедуру проводят только в последние 2–3 дня, чтобы птенцам было легче проклюнуть скорлупу. Первые трое суток вентиляция не требуется. Ее включают только на четвертый день, постепенно увеличивая продолжительность. К концу второй недели проветривание длится 15 минут. Проводят его раз в сутки (см. Приложение 6 (фото)).

Начиная с 22 дня закладки, и до момента появления птенцов, мы понижали температуру ежедневно на 0,1 градус по Цельсию, а влажность воздуха, наоборот, повышали. Она должна составлять 75–80%. В итоге, выполняя все условия, мы получили максимальный процент вывода.

В процессе проведения опыта я выявил главные условия для положительного развития яиц в инкубаторе.

Как и куры, фазаны отличаются высокой скороспелостью и приносят доход. Птенцы требуют особых условий содержания на протяжении первого месяца жизни. В первые три дня в помещении должна быть температура не менее 28 градусов, которую потом постепенно понижают. Уже в месячном возрасте маленьких особей можно выпускать в вольер, но при снижении температуры ниже отметки 20 градусов, их следует загнать в птичник [1].

Первые 3–4 месяца сложно понять, самец или самочка появились на свет. Только спустя 4 месяца у фазанят видны половые различия. Окончательно окраска птиц формируется только после первой смены оперения, спустя год. В полгода молодняк считают взрослыми птицами (Приложение 7 (фото)).

Заключение

На протяжении многих лет фазаны считались исключительно охотничьими промысловыми птицами и обитали только в дикой природе. Освоение территорий, ведение человеком интенсивной хозяйственной деятельности, ослабили воспроизводство многих видов фазанов, что привело к сокращению численности и возможному вымиранию этой птицы в естественной среде.

В настоящее время фазановодство в России, к сожалению, держится исключительно на птицеводах-энтузиастах. Считаю, что данную отрасль птицеводства в нашей стране необходимо активно развивать и возрождать.

В ходе исследования моя гипотеза о том, что разведение фазанов в условиях частного хозяйства возможно, подтвердилась. Однако хороших результатов в выведении фазанов можно достичь только при соблюдении грамотной организации, хорошего технического оснащения, правильного кормления птицы и ухода за молодняком.

Исследуя данный вопрос в своей работе, мне удалось выявить, что основными проблемами разведения птиц в неволе являются:
– отсутствие популярности фазанов и продукции дичеферм;

Условия	Пределы
Состояние яиц	Они должны быть светло или темно-коричневого цвета. Зеленые яйца не подходят для инкубации. Никаких видимых повреждений не должно быть, особенно трещин или крупных пор при осмотре под овоскопом.
Температура	Внутри устройства поддерживают температурный режим, не превышающий 38 градусов.
Влажность	Влажность в приборе должна быть умеренная, не выше 70%, но и не ниже 60%.
Время	Максимальное время выведения потомства – 25 дней.

– отсутствие общедоступной информации о пользе мяса и яйца фазанов;

– утрата традиций многовековой культуры.

Проводя эту работу, я получил обширные знания в области орнитологии и птицеводства, а так же эстетическое наслаждение, наблюдая за чудесами живой природы.

Общаясь со специалистом в области дичеразведения, я выяснил, что существует три направления деятельности, связанные с разведением фазанов:

1. Разведение для охотничьих хозяйств;

2. Выращивание птиц с целью получения мяса;

3. Племенное разведение молодняка.

В процессе работы я понял, что мне интересно изучать, общаться и ухаживать за этими «царскими» птицами.

На уроке «Окружающий мир» я расскажу ребятам о самых чудесных, на мой взгляд, птицах. Фазаны красивы и своенравны. Думаю, одноклассникам будет интересно узнать о моем исследовании.

Я планирую придумать рекламный проект о фазанах. Он поможет привлечь внимание к проблемам фазановодства.

Помогая моему деду на фазаньей ферме, я учился не только тонкостям птицеводства, но и любви к труду, к своей семье, к родной земле, к традициям и обычаям народа. Конечно же, в перспективе мне хотелось бы продолжить и развить любимое дело своего дедушки. Древний философ Конфуций говорил: «Найди себе дело по душе, и тебе не придется работать ни дня в своей жизни». Фазановодство может быть прибыль-

ным бизнесом при правильном, хозяйском подходе. Мой дед, Ермаков Александр Сергеевич, собственным примером показал, что любовь к делу – это половина успеха. Семейный бизнес помогает нам лучше понимать друг друга, учит отзывчивости и взаимовыручке. Занятие одним общим делом делает нас сплоченнее и сильнее.

Благодаря высокому содержанию витаминов и минеральных элементов, мясо фазана является очень полезным для здоровья. Производство экологичных продуктов частной дичефермы позволит наполнить прилавки магазинов полезным и вкусным продуктом. Правильное и здоровое питание – это основа процветания общества в целом. Здоровье нации – будущее России.

Список литературы

1. Габузов О.С. Искусственное разведение фазанов: Методические рекомендации. – М.: ЦНИЛ Главохота РСФСР, 1987.

2. Кузнецова А.Б. Дичеразведение (искусственное разведение пернатой дичи).

3. Фазановые птицы: Советы и рекомендации по содержанию и разведению фазановых птиц. – М.: АСТ «Астрель», 2001.

4. Солдаткин Е. Разведение фазанов в Англии // Охота и охотхозяйство. -1957. – № 7.

5. Вольер для фазана [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.farmer35.ru, свободный.

6. Википедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org>, свободный.

7. Все самое интересное о фазанах [Электронный ресурс].- Режим доступа: www.klyv.ru, свободный.

8. Чем кормить фазанов в домашних условиях? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://tyfermer.ru>, свободный.

9. Фазаны [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://o-prirode.ru/fazan>, свободный.

Приложение 1



Приложение 2

Рецепты

Плов оригинальный

На одну порцию:
 четверть фазана;
 по 15 граммов масла, томатной пасты,
 нашинкованного лука;
 50 граммов риса;
 перец и соль по вкусу;
 5 граммов муки.

Приготовление:

Дичь жарить, не деля на куски.
 В вытопившуюся жидкость добавить томатную пасту, заправить мукой и потушить.
 Лук спассеровать.

Готового фазана разрезать на порционные части, выложить в сотейник, залить соусом.

К мясу прибавить лук, специи.

Посуду накрыть крышкой и тушить на медленном огне около 15 минут.

На гарнир к особому плову отдельно готовится рассыпчатая каша из риса.

Королевская птица на гриле

Ингредиенты:

120 граммов свиного сала;

крупная луковица;
 100 граммов масла (60 г для смазывания и 40 для обжаривания лука);

черный перец, соль, приправы по вкусу.

Для приготовления тушку фазана нашпиговать салом и натереть смесью соли и перца. Брюшко заполнить припущенным в масле луком с пряностями и черным перцем. Полость зашить, обложить салом, скрепленным зубочистками.

Насаженого на вертел фазана следует смазать маслом и жарить на гриле над древесным углем.

Филе с брусничным вареньем

Изысканный рецепт для истинных ценителей.

400 граммов филе птицы без сухожилий нарезается кусками, отбивается. Полученные полуфабрикаты обваливаются в смеси 3 яиц с солью и перцем, панируются в небольшом количестве кубиков белого хлеба и обжариваются в 60 граммах сливочного масла.

Готовые ломтики мяса посыпаются жареным картофелем.

Варенье (клюквенное или брусничное) подается отдельно.

Приложение 3

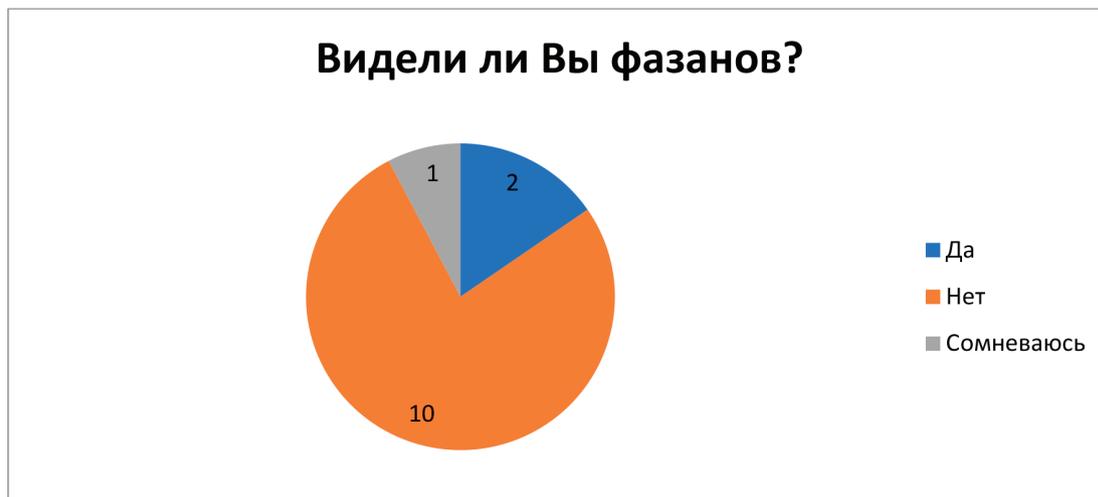


Рис. 1. Вопрос 1

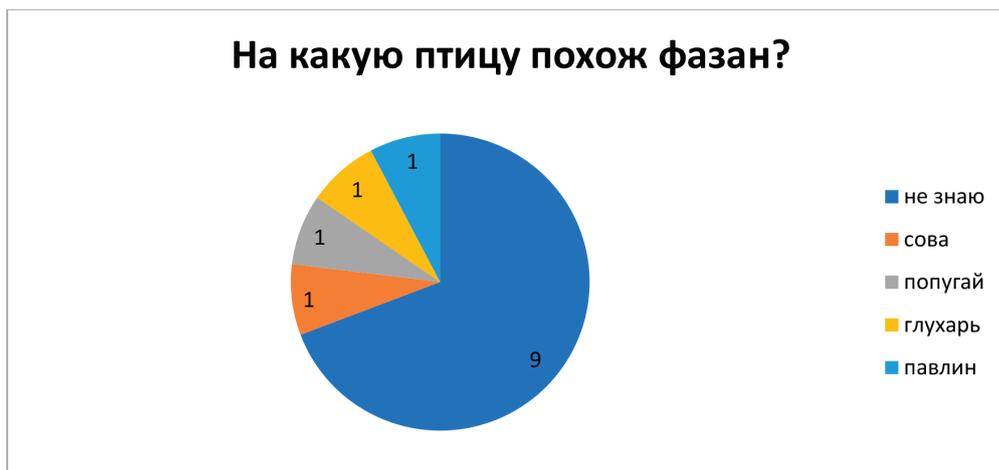


Рис. 2. Вопрос 2

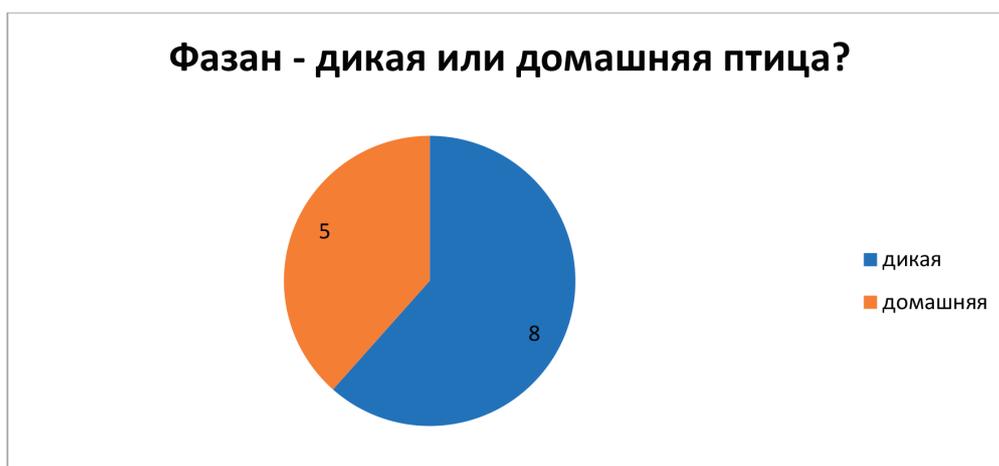


Рис. 3. Вопрос 3

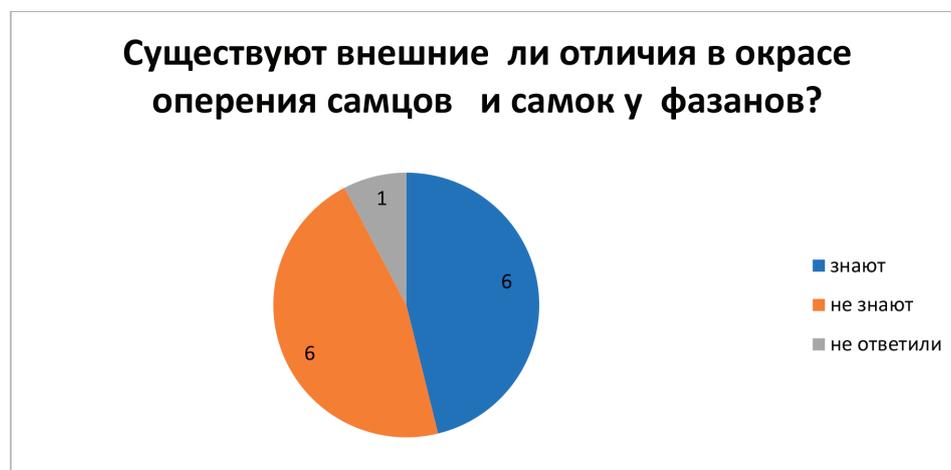


Рис. 4. Вопрос 4

Хотели бы Вы больше узнать о фазанах и их разведении в домашних условиях?



Рис. 5. Вопрос 5

Знаете ли Вы о полезных свойствах мяса фазана?

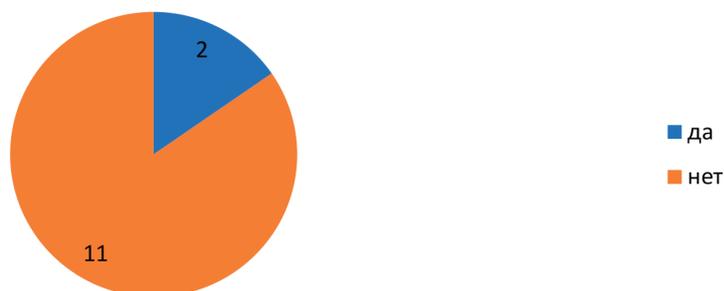


Рис. 6. Вопрос 6

Приложение 4



Приложение 5



Приложение 6



Приложение 7

