

А. И. ШЕВЧЕНКО

БИБЛИОТЕЧКА ФЕРМЕРА



ВВЕДЕНИЕ.....	3
ЧЕМ ПОЛЕЗНА ИНДЕЙКА?.....	5
БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ.....	6
ПОРОДЫ.....	7
С ЧЕГО НАЧАТЬ?.....	8
СОДЕРЖАНИЕ.....	9
КАК КОРМИТЬ ИНДЕЕК?.....	14
ПОЛУЧЕНИЕ ИНКУБАЦИОННЫХ ЯИЦ.....	21
НАСИЖИВАНИЕ ЯИЦ НАСЕДКОЙ.....	21
БОЛЕЗНИ, ИХ ПРОФИЛАКТИКА И ЛЕЧЕНИЕ.....	23
УБОЙ И ПОТРОМЕНИЕ.....	27
БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ.....	28

А. И. ШЕВЧЕНКО

БИБЛИОТЕЧКА ФЕРМЕРА



ВО "АГРОПРОМИЗДАТ" 1991

ББК 46.84
Ш37
УДК 636.592

Редактор Л. В. Точилина

Шевченко А. И.

Ш37 Разводите индеек. — М.: Агропромиздат, 1991. — 32 с.; ил. — (Б-чка фермера).

ISBN 5-10-002543-3

Содержатся сведения об особенностях разведения индеек в приусадебном хозяйстве. Даны практические рекомендации по выращиванию молодняка и содержанию взрослых индеек. Приведены сведения о некоторых заболеваниях индеек и мерах по профилактике и лечению их доступными средствами.

Предложены некоторые кулинарные рецепты по приготовлению блюд из мяса индеек.

Для фермеров и птицеводов-любителей.

Ш 3705020700 — 187 КБ — 41 — 23 — 90
035 (01) — 91

ББК 46.84

Производственно-практическое издание

Шевченко Александр Иванович

РАЗВОДИТЕ ИНДЕЕК

Зав. редакцией *Е. В. Мухортова*

Художественный редактор *А. И. Бершачевская*

Технический редактор *Т. В. Курилович*

Корректор *Л. Г. Гладышева*

ИБ 7573

Сдано в набор 17.01.91. Подписано в печать 13.03.91. Формат 60x88¹/₁₆. Бумага офсет № 2. Гарнитура Пресс-Роман. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,96. Усл. кр.-отт. 2,32. Уч. изд. л. 2,59. Изд. № 168. Тираж 180 000 экз. Зак. № 1196. Цена 60 коп.

Ордена Трудового Красного Знамени ВО "Агропромиздат", 107807, ГСП-6, Москва, Б-78, ул. Садовая-Спасская, 18.

Московская типография № 8 Государственного комитета СССР по печати. 101898, Москва, Хохловский пер., 7.

ISBN 5-10-002543-3

© А. И. Шевченко, 1991

В настоящее время придается большое значение расширению производства мяса сельскохозяйственных животных и птицы в домашних условиях. Если же поголовье крупного рогатого скота, свиней, уток, кур, гусей в приусадебном секторе стало хотя и медленно, но увеличиваться, но еще редко в домашнем хозяйстве увидишь индеек. Причиной этому, по всей вероятности, является плохая осведомленность населения о пользе индеек и условиях их разведения.

Издавна индейки ценились в странах Европы и Америке. В России в конце XIX и начале XX в. появились специальные школы птицеводства, находящиеся под покровительством членов царской семьи. В этих школах обучали всех желающих заниматься птицеводством, и в частности индейководством, рассказывали о достижениях птицеводов-любителей как отечественных, так и зарубежных. Знания распространялись через книги и брошюры по практике разведения птицы.

Мы приводим вам несколько практических советов из этой литературы. К сожалению, нам не приходилось применять эти советы на практике, и мы предлагаем вам использовать их по своему усмотрению.

2 суток их ничем не кормят, а с 3-го дня дают мелко изрубленное крутое яйцо, хорошо перемешанное с тертой булкой. Чтобы масса хорошо перемешалась, мякиш сухой булки протирают через решето. Если корм насыпать на что-нибудь твердое, у индюшат возникает сотрясение мозга, поэтому пол в помещении должен быть устлан мягкой подстилкой, например мякиной. Корм первое время раздают на газете или холсте и только через 6 дней его насыпают в кормушки. Индюшат, которые плохо клюют с пола, кормят с руки. Некоторые птицеводы в первый раз вместо яйца дают булку, слегка смоченную вином.

С 5-го дня добавляют в корм творог и рубленую крапиву, которую сначала мнут какой-нибудь тряпкой или мешком, затем рубят и раздают в свежем виде. Ко всякому корму хорошо примешивать мелко искрошенный лук, который индюшата очень любят. Чем разнообразнее корм, тем лучше они будут расти и развиваться.

С 8-дневного возраста яйца можно заменить какой-либо кашей, но лук, крапиву и творог исключать из рациона не следует. Некоторые сдобривают кашу небольшим количеством конопляного семени, дачу которого постепенно увеличивают, так как считают, что это зерно придает силу и крепость индюшатам.

Если, несмотря на хороший уход, индюшата на вид слабоваты, вялы и появляется опасность, что они плохо перенесут рост кораллов на голове, можно с 6-недельного возраста давать им по пол чайной ложки (на 10 индюшат) порошок следующего состава (г): корицы — 15, имбиря — 50, генцианы — 5, аниса — 5, углекислого железа — 25.

Этот порошок размешивают в легком красном вине и каждому индюшонку с 6-недельного возраста вливают в рот 1 чайную ложку этой смеси. Этот порошок можно добавить в корм и следить за тем, чтобы индюшата съели всю порцию корма, так как порошок очень горький. Необходимо продолжать кормить их луком и крапивой и после 2-месячного возраста, когда рост кораллов заканчивается.

Английские индейководы в конце XIX в. в первую неделю жизни давали индюшатам вареные яйца, к которым примешивали измельченные листья одуван-

чика или крапивы. Считалось, что листья одуванчика действуют на желудок укрепляюще. После 8 дней к яйцам и травам прибавляли овсяную или ячменную муку и крошки черствой булки. К началу третьей недели прекращали давать яйца. После 3-недельного возраста в корм добавляли вареный картофель и понемногу дробленое зерно, творог.

Кроме укрепляющих трав к корму примешивали и специально изготовленные порошки. Так, для профилактики и лечения простуды в холодную и сырую погоду давали порошок жаропрочного состава: корень имбиря и английского перца — 2 унции* каждого, кайенского перца или обыкновенной паприки — 1 унция, анисового семени — 1/2 унции, сернокислого железа (жел. купороса) — 1 унция.

Индеекороды Франции в первые дни жизни индюшат давали им мелко истертую смесь из размоченной выжатой черствой булки, крутых яиц и цельных луковиц, всего в равных частях.

Через 10 дней норму яиц уменьшали, прибавляли муку с крапивой, отруби, высеки. В 6-недельном возрасте начинали давать пшеницу, ячмень, кукурузу, гречиху, лук. В первые 2—3 дня жизни для повышения активности пищеварения вливали в рот индюшатам 2 раза в день теплое красное вино и давали крошки булки, смоченные вином.

Ганноверские индеекороды (Германия) через 24 ч после вывода давали индюшатам мелко нарезанные вареные яйца, примешивая к ним полынь. Так их кормили первые 3 дня, затем в рацион вводили творог, лук, кашу из проса, картофеля, гречихи и муки. Через 14 дней примешивали мелко изрубленную крапиву, шнитлук.

Заводчик Метш из Дрездена в первую неделю кормил индюшат мучными червями, муравьиными яйцами, салатом из зелени одуванчика и крапивы, творогом. Во вторую неделю добавлял гречневую кашу, картофель и крошки черствого хлеба.

Птицевод прусской Силезии Эттель в первые дни давал индюшатам вареные яйца с хлебными крошками и немного толченого конопляного семени, затем примешивал овсяную или ячменную муку с небольшим количеством зелени. До 3 недель кормил их смесью, состоящей на 1/3 из вареных яиц, крапивы, полыни, шнитлука и на 2/3 из творога. С 4-й недели жизни он начинал давать ячневую кашу, постепенно увеличивая ее количество и уменьшая норму творога. С 3 месяцев прибавлял немного жира, соли, мяса, конопляного семени и кукурузы.

Катарина Прато из Австрии кормила индюшат через 24 ч после вывода вареными яйцами, крошками булки, намоченными в вине. На 7-й день раз в день давала немного муравьиных яиц или червей, или мелко нарубленного мяса (кроличьего, лягушачьего), творог, распаренную пшеницу, просо и семена кориандра. Из непросеянной гречневой муки делала месиво, после того как оно несколько забродит, смешивала его с рублеными листьями лука, чеснока, полыни или давала 3 раза в день гороховую кашу с крапивой или салатом. В посуду, из которой индейки пили воду, клала кусок железа и отдельно выпаивала им кислое молоко.

Мы привели эти данные из опыта любителей-индееководов прошлого не только для любознательных, но и надеемся, что кое-что окажется весьма полезным и в современной практике.

* 1 унция = 28,350 г.



ЧЕМ ПОЛЕЗНА ИНДЕЙКА?

К сожалению, неизвестно, когда наши предки одомашнили индеек, но вот что говорится в легендах.

Одна из них повествует о том, как много лет назад на Американском континенте индейцы охотились за крупной красивой птицей лишь из-за ее роскошных перьев. Однажды из-за тяжелой болезни мужчины одного из племен не могли охотиться на зверей, поэтому наловили индеек, так как они любопытны и доверчивы, и зажарили их на костре. Вскоре дела пошли на поправку, охотники окрепли; нежное и вкусное мясо так понравилось им, что они решили приручить индеек, и это удалось им довольно быстро.

Новое блюдо пришлось по вкусу и другим племенам, и началось быстрое распространение домашних индеек на Американском континенте. Могучий вождь ацтеков Монтесума, слышавший большим гурманом, угостил этим деликатесом испанских завоевателей, которым индюшиное мясо пришлось по вкусу, и они завезли этих птиц на родину, в Испанию. Затем индейки распространились в страны Европы и Азии.

В настоящее время лидером по разведению индеек являются США — свыше 40 % мирового производства мяса индеек приходится на их долю. На страны ЕЭС приходится 30 % производства индюшатины, основное место среди них занимают Италия, Франция, Великобритания. За последние годы в мире наметилась тенденция к увеличению производства мяса индеек. За последние десять лет численность индеек в мире возросла на 70 %, в то время как кур — только на 27, уток — на 21,4 %.

Чем же вызван такой рост производства и потребления мяса индеек в развитых капиталистических странах?

Дело в том, что в профилактике ряда заболеваний людей, вызванных нарушением обмена веществ, важную роль играет рациональное питание, которое зависит от возраста, физиологического состояния организма, содержания питательных веществ и энергии в суточном рационе человека. В рационе человека наиболее ценными следует считать продукты с невысоким содержанием жира и холестерина, но богатые полноценным белком, витаминами и микроэлементами, чему полностью соответствует мясо индеек (табл. 1).

Данные этой таблицы подтверждают, что мясо индеек отличается от мяса других сельскохозяйственных животных и птиц более высоким содержанием белка, низким содержанием жира, энергии, холестерина. Пожалуй, только бройлеры могут в какой-то степени конкурировать с питательной ценностью мяса индеек. Это значит, что мясо индеек является диетическим, т. е. необходимым продуктом для детей и пожилых, а также страдающих некоторыми заболеваниями, при которых исключаются продукты с высоким содержанием жира и холестерина.

1. Содержание протеина, энергии, жира и холестерина в мясе некоторых сельскохозяйственных животных и птицы

Животные	Энергия в 100 г, ккал	Протеин, %	Жир, %	Холестерин, мг в 100 г
Цыплята-бройлеры	119	21	3	70
Индейки	119	22	3	65
Утки	132	18	6	77
Свиньи	245	18	19	60
Крупный рогатый скот	208	20	14	70

Прежде чем перейти к рекомендациям, как разводить индеек, сделаем небольшую экскурс в биологию этой удивительной птицы.



БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Домашняя индейка происходит от дикой, которая и сейчас обитает в лесах Северной Америки и Мексики. Североамериканскую индейку считают родоначальницей домашней, а ее — потомком мексиканской.

Самая замечательная особенность индеек (что сразу бросается в глаза) — их большая масса. Даже гордый гусь вынужден уступить им в этом пальму первенства, что видно из приведенных ниже данных.

Птица	Индейки	Гуси	Утки	Куры	Цесарки	Голуби
Живая масса взрослой птицы, кг	12—27	8—18	3—5	2,5—3,5	1,5—2,5	0,7—0,8

Основной рост индеек заканчивается в 7—8-месячном возрасте, но забывать их можно уже с 3—4 мес. Как растет, например, индейка белой северокавказской породы, начиная со дня вылупления, видно из табл. 2.

2. Живая масса индеек белой северокавказской породы, кг

Индейки	Возраст, мес								взрослые
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Самцы	0,6	1,7	3,5	5,5	7,2	9,0	11,5	12,5	12—14
Самки	0,5	1,5	3,0	4,2	5,2	6,2	6,5	7,0	7,0—7,5

Анализируя эту таблицу, легко заметить, что самцы тяжелее самок, и, наверное, можно сделать уже первый вывод, что они более выгодны для откорма, нежели самки. Но увы! Мудрая природа установила определенное равновесие в появлении на свет мужских и женских особей, а именно 1 : 1, т. е. вылупляется

примерно половина самцов и половина самок. Тем не менее самочки развиваются быстрее самцов.

Сама стать этих птиц внушает уважение: сильные мускулистые ноги, унаследованные от далеких предков, которые в поисках корма в день могли проходить до десяти километров; небольшая голова с сильным клювом, способным легко разрушить кукурузный початок, и мощная широкая грудь. Индейки не утратили способность к полету: в возрасте 90–150 дней они способны взлетать на предметы, расположенные на высоте 2–2,5 м, что нужно учитывать при устройстве летних выгонов для них.

Красивое оперение самцов, гордо красующихся во дворе, внушительный и грозный вид распушившего хвост индюка не вяжется с его миролюбивым нравом. Индейка очень быстро привыкает к человеку, особенно к тем, кто постоянно ухаживает за ними. Они чрезвычайно любопытны: любая блестящая вещь вызывает у них интерес и стремление "попробовать" ее клювом. Поэтому не рекомендуем при уходе за индейками надевать украшения или часы.

У индеек-самок чрезвычайно развит инстинкт материнства. Они терпеливо сидят на яйцах положенный срок (28–28,5 сут), а иногда и дольше, чем пользуются некоторые индейководы-любители, которые умудряются дважды получить индюшат от наседки. В некоторых случаях из-за сильного истощения индюшки погибают. Индейка заботливо ухаживает за выведенным молодняком, обогревает его и учит клевать корм. В естественных условиях самка несет яйца в зимне-весенний период, откладывая за 2,5–3 мес 45–50 яиц. Индюшата очень чувствительны в раннем возрасте к сырости и переохлаждению, но взрослые индейки довольно выносливы, не боятся морозов.

Существует множество пород индеек. Поскольку людей интересует вопрос, какую породу выбрать для разведения, остановимся более подробно на их характеристике.



ПОРОДЫ

Белая широкогрудая. Эта порода завезена в нашу страну из Великобритании и Голландии. Отличительная особенность индеек этой породы – широкая выпуклая грудь, высокая скорость роста и отличные мясные качества. Самки в 3-месячном возрасте весят 3,5–4,5 кг и уже вполне пригодны для убоя, самцы в 5-месячном возрасте достигают 8–12 кг.

Индейки этой породы очень требовательны к условиям содержания и кормления, подвержены различным заболеваниям.

Приобрести индеек этой породы можно в Научно-производственном объединении "Северо-Кавказское" Ставропольского края, госплемзаводах: "Головуровский" Киевской области Украинской ССР, "Ярлепа" в Эстонии, а также на птицефабриках, разводящих индеек: "Молодечненская" Белорусской ССР, "Майкопская" Краснодарского края, "Мырзатайская" Джамбулской области Казахской ССР и в других индейководческих хозяйствах.

Белая северокавказская порода. Создана на основе белой широкогрудой и бронзовой северокавказской пород селекционерами Григорьевым Н. Н. и Пугачевой А. И. В результате большой, кропотливой работы авторы сумели соединить в белой северокавказской породе прекрасные мясные качества белой широкогрудой индейки с выносливостью и неприхотливостью местной. В 4-месячном возрасте самцы весят 5,0–5,5 кг, самки – 3,8–4,0 кг.

Есть также в селекционном центре НПО "Северо-Кавказское" в небольшом количестве и другие породы, сохраняемые как коллекционное стадо индеек.

Северокавказские бронзовые индейки. Имеют удлиненное туловище, небольшую глубокую грудь и бронзовое оперение. Очень подвижны, длинноногие и хорошо приспособлены к поиску корма. Средняя живая масса взрослых самцов 13–14 кг, самок – 6,5–7 кг.

Белые московские индейки. Выведены в результате скрещивания белствилских и голландских индеек в совхозе "Березки" Московской области. Имеют сравнительно невысокую живую массу, компактны. В 6-месячном возрасте самцы весят 6,5–7 кг, самки в 5 мес – 4,0–4,1 кг.

Тихорецкие черные индейки. Выведены в Краснодарском крае. Имеют черное оперение, небольшую массу тела, но отличаются высокой выводимостью яиц и неприхотливостью.

Узбекские палевые индейки. По живой массе и мясным качествам сходны с бронзовыми северокавказскими, имеют палево-красное оперение.



С ЧЕГО НАЧАТЬ?

Если вы приобрели яйца индеек и решили получить из них индюшат, то это можно сделать двумя способами: подложить их под курицу-наседку, которая уже начала сидеть в гнезде, или заложить в домашний инкубатор.

Занимаясь разведением кур, вы, конечно, знаете, как нужно ухаживать за наседкой. Тем не менее имеются некоторые особенности в насиживании индюшиных яиц.

Во-первых, продолжительность насиживания индюшиных яиц 27–29 сут, во-вторых, подкладывают под курицу не более 8–10 яиц, так как они крупнее куриных.

Выведение индюшат в домашнем инкубаторе вполне осуществимо, тем более что можно получить гораздо больше молодняка, чем под наседкой. В продаже имеются домашние инкубаторы типа ИПХ-50, ИЛУ-Ф-0,3 "Наседка". Не станем подробно описывать технику инкубации, она достаточно хорошо отражена в соответствующих инструкциях, прилагаемых к ним. Если есть возможность изготовить домашний инкубатор самим, то в журнале "Птицеводство" можно найти описание таких инкубаторов. После того как вы заложили яйца под наседку или в домашний инкубатор или же собираетесь приобрести суточных индюшат, нужно провести соответствующую подготовку к их приему. Для этого необходимо усвоить главное, как содержать индеек.



СОДЕРЖАНИЕ

В первую очередь надо позаботиться о помещении. Не будем подробно описывать размеры помещения, так как они зависят от количества индеек. Обычно в фермерских и приусадебных хозяйствах птицу содержат на полу, поэтому размер помещения выбирают из расчета 4–5 индюшат на 1 м² до 120-дневного возраста, в более старшем возрасте – 2 головы на 1 м². Из какого материала должен быть птичник – это зависит от ваших возможностей. Приведем лишь основные требования к помещению для индеек. Они должны быть достаточно светлыми и сухими, недоступными для хищных зверей. Площадь окон составляет обычно 1/10 площади пола. Стены, пол, потолок обязательно должны быть гладкими, чтобы их можно было очищать и дезинфицировать. Вентиляция осуществляется в теплый период года через окна, в холодный – через специальные вытяжные отверстия с крышками в потолке или в верхней части стены. Хорошими вентиляционными устройствами для птичников служат особые проемы в стене наподобие оконных рам, открываемых и закрываемых по мере надобности. В проемы вставляют специальные рамки, натянутые редкой тканью, ставнями и металлической сеткой (рис. 1). Рамка с тканью должна плотно входить в проем (тканью может служить мешковина). Чтобы в птичник не проник хищник или не залетела в проем индейка, снаружи проем затягивают редкой сеткой. Двери делают одностворчатые, шириной 0,85 м и высотой 1,8 м, открывающиеся внутрь. Чтобы они не задевали подставку между дверью и полом, оставляют промежуток в 10–12 см.

Рядом с птичником устраивают солярий – выгульную площадку, чтобы предоставить возможность индейкам пользоваться свежим воздухом, естественным облучением и дополнительным моционом. Размер солярия составляет 50 % площади пола помещения. Пол делают бетонным, деревянным или земляным (утрамбованным, чтобы периодически чистить его). Солярий огораживают сеткой высотой не менее 2,2 м, с фасадной стороны делают двери на высоте 25 см от пола. По верху солярия натягивают сетку-проволоку на расстоянии 8 см одну от другой. Это делают для того, чтобы индейки не перелетали через сетку.

Первые 15–20 дней индюшат лучше держать в клетках, а затем их переводят на пол, на подстилку. Этот способ содержания удобен тем, что в первые дни жизни индюшатам легче обеспечить необходимую температуру и надлежащий уход за ними, а главное – значительно уменьшить контакт их с пометом. Клетки для содержания молодняка сельскохозяйственной птицы можно приобрести в хозяйственных магазинах или изготовить самим. Особое значение имеет сетка пола: толщина прутка должна быть 2–3 мм, размер ячейки 24х24 или 16х16 мм.

Клетку проще изготовить одноярусной, так как в ней лучше поддерживать необходимый температурный режим. Ширину и длину берут с таким расчетом, чтобы клетку можно было легко вынести из помещения, промыть и продезинфицировать ее. На 0,4 м² клетки размещают 10–12 суточных индюшат. Высота клетки

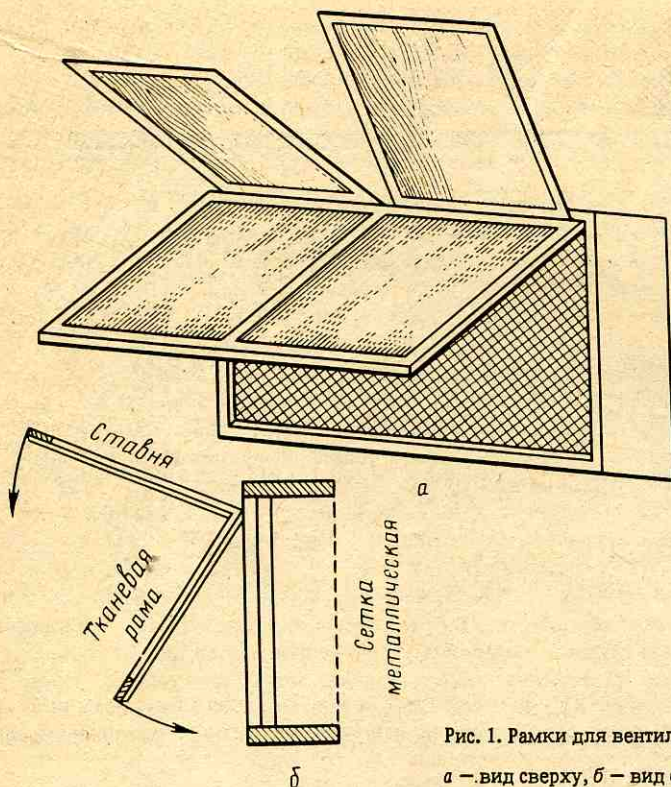


Рис. 1. Рамки для вентиляции:

а — вид сверху, б — вид сбоку

не превышает 40—45 см. Стойки и раму такой клетки можно сделать из деревянных брусков. Под клеткой расстилают пленку или насыпают опилки, чтобы помет не падал на пол. Источниками обогрева могут быть как специальные брудера, которые продают в хозяйственных магазинах, так и камины с закрытой спиралью. Можно сделать и печное отопление с боровом (рис. 2). Кроме того, можно изготовить специальную грелку-элевезу. Для изготовления ее надо сколотить на стойках ящик с откидной крышкой без дна (рис. 3). С внутренней стороны ящик обивают фанерой или картоном. Одна сторона имеет снизу свободной проход высотой 20 см, завешенный занавеской. В ящик ставят сосуд с горячей водой (желательно глиняный горшок), вмещающий 7—8 л. Сосуд накрывают крышкой (можно сковородкой), на которую кладут подушку, набитую каким-нибудь утепляющим материалом: опилками, торфом, паклей и т. д., после чего плотно закрывают крышку ящика. Под низ сосуда кладут бумагу в несколько слоев или кусок войлока (для сохранения тепла). Вокруг сосуда настилают сухую стружку, которую 2 раза в день перетряхивают, а при необходимости заменяют чистой. Такая элевеза сохраняет тепло для суточного молодняка в течение 6—8 ч. Следовательно, в течение первых суток воду нужно менять 3—4 раза, затем реже, в зависимости от показаний термометра, который помещают в элевезу для контро-

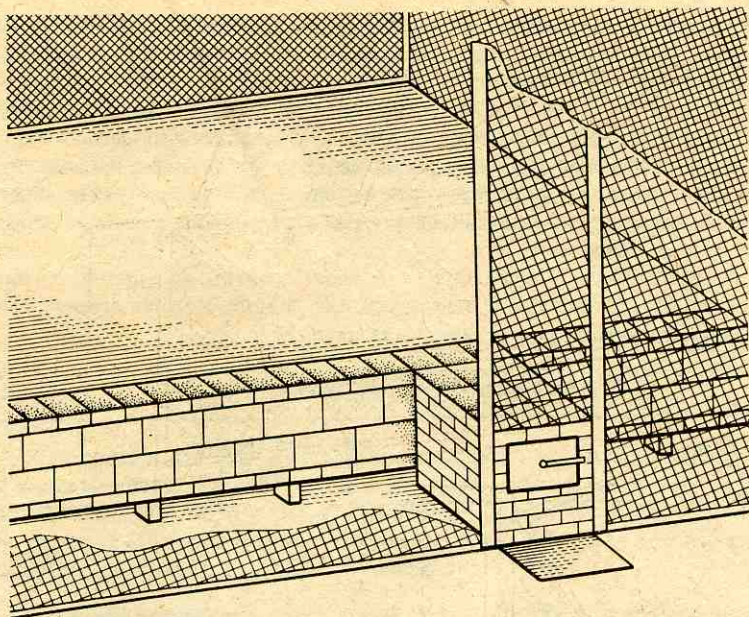


Рис. 2. Печь с боровом

ля. Примерно с 20–25-го дня сосуд можно убрать. Такая элевеза рассчитана на 15 индюшат; для выращивания больших партий размер ее по длине можно увеличить соответственно численности индюшат.

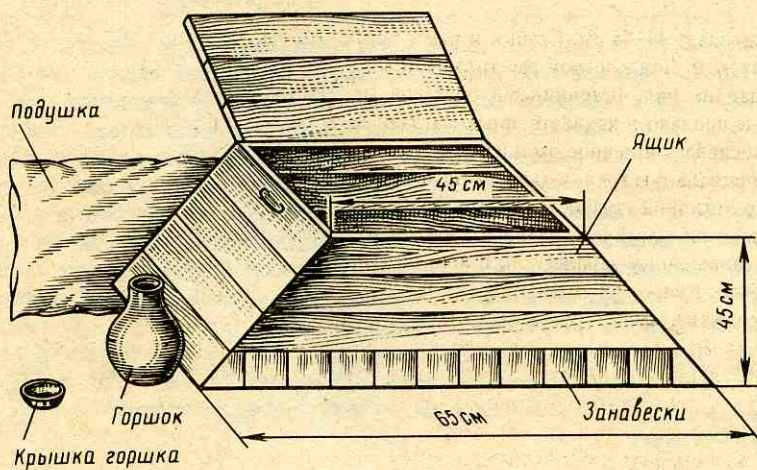


Рис. 3. Водоналивная элевеза

При содержании маленьких индюшат в клетках первые 3–4 дня пол застилают бумагой, за исключением места под поилкой. Это делают для того, чтобы ноги не застревали в ячейках клетки.

После того как уберете бумагу, нужно еще некоторое время следить за индюшатами и вовремя освобождать застрявших в ячейках сетки пола.

Запомните и постарайтесь обязательно соблюдать следующие правила. Птица должна иметь постоянно доступ к корму и воде. Нехватка кормушек и поилок вызывает давку во время раздачи корма, и слабые, отставшие в росте индюшата в первую очередь страдают от этого.

В промышленном птицеводстве есть такое понятие, как фронт поения и кормления. Это означает длину кормушки или поилки, которая должна приходиться на одну птицу в различном возрасте (табл. 3).

3. Фронт поения и кормления индеек, на 1 гол/см

Фронт	Возраст индеек, дней				
	1–20	21–60	61–120	121–180	старше 180
Поения	1,5	2,0	4	4	4
Кормления	4–8	10–12	12–14	14–16	16–20

В раннем возрасте индюшат очень важно соблюдать температурный режим. Температура в зоне нахождения индюшат должна быть следующей.

Возраст индюшат, дней	0–7	8–14	15–21	22–28	29–35	36	Взрослые
Температура в зоне нахождения индеек, °С	35–31	31–27	27–24	24–22	21–19	18	16–12

Следует учесть, что эти данные могут быть изменены с учетом состояния индюшат. Если они скучиваются, пищат громко – значит температуру в помещении нужно несколько повысить; если распускают крылья и часто дышат, разинув клюв, – понизить. Измерять температуру нужно только в зоне нахождения птицы.

Через две недели индюшата становятся очень подвижными, бегают по клетке и пробуют летать. Это можно объяснить интенсивным ростом костей и мышц. Дальнейшее содержание в клетке нецелесообразно, так как появляются намины на груди, пальцы ног уродливо искривляются, некоторые "салятся на ноги", поэтому индюшат высаживают на пол, на подстилку. При содержании на полу нужно строго придерживаться норм плотности посадки на 1 м² пола. Существуют следующие нормы плотности посадки индеек.

Возраст индюшат, дней	0–42	43–84	85–112	113–140	141–210	Взрослые
Плотность посадки, голов на 1 м ² пола	9–10	4–5	3	2,5	2	1,5

Соблюдение этих норм имеет большое значение для нормального роста и развития индюшат. Чрезмерная плотность приводит к тому, что появляется много

слабых, отставших в росте индюшат, наблюдаются расклевы — тяжелые травмы кожи и тканей от ударов и щипков клювом.

Другим важным фактором, также влияющим на рост ваших питомцев является свет, а конкретно — его длительность и интенсивность.

Какой должна быть длительность освещения? Она должна регулироваться возрастом индюшат, для чего разработаны нормативы продолжительности освещения или световые режимы, которые приведены ниже.

Возраст, дней	0—4	5—14	15—20	21—210
Продолжительность освещения, ч	23	18	14	7

Немаловажное значение имеет и интенсивность освещения. Сильный, яркий свет раздражает индюшат, стимулирует расклевы, а очень слабый также отрицательно влияет на их поведение, особенно в первые дни жизни, когда идет привыкание к корму.

Интенсивность освещения регулируют следующим образом. В первые 3—4 дня для выращивания индюшат необходимо более яркое освещение, чтобы они привыкли находить корм и воду. Освещенность лучше регулировать, подбирая электрические лампочки различной мощности. В зависимости от возраста индюшат на 1 м² пола должно приходиться ватт мощности:

Возраст индюшат, дней	0—4	5—14	15—20	21—200
Освещенность, Вт/м ²	10—12	7—8	5—6	4—5

Еще один секрет хорошего ухода за индюшатами: сухая и чистая подстилка. Наиболее подходящей подстилкой является древесная стружка, но если ее нет, можно применять измельченную солому, опилки, шелуху гречихи, подсолнечника, проса. Перед тем как настелить подстилку, пол посыпают тонким слоем извести-пушонки из расчета 0,3 кг/м² пола. Какой толщины должна быть подстилка? Это зависит от сезона года и возраста индюшат. Для младшего возраста и в зимнее время она должна быть 10—15 см, в теплый период года и для старших индюшат (более 2-месячного возраста) — 5—8 см.

Подстилка должна быть сухой и рыхлой. В помещении, где содержатся индейки, воздух не должен быть спертым, с запахом аммиака. Необходимо позаботиться о вентиляции через форточки, фрамуги или специальные шахты.

В теплый период года индюшат выпускают во двор, на лужайку или специальный выгул. Чистый воздух и солнечная инсоляция укрепляют здоровье индюшат, а следовательно, улучшают их аппетит и способствуют хорошему откорму. При этом следует иметь в виду, что наиболее благоприятны для выгула утренние и вечерние часы, пасмурные дни. Нельзя держать индюшат на палящем солнце в полдень, так как возможен тепловой перегрев, солнечный удар.

А теперь обратимся к вопросу, как кормить индеек.



КАК КОРМИТЬ ИНДЕЕК?

Для успешного разведения индеек их необходимо правильно кормить. Пршли сутки после вылупления и индюшонок требовательно питит, пытается что-то склевать. Первым делом нужно позаботиться о воде, так как молодняк зачастую нуждается именно в ней. Перед посадкой индюшат в помещение там уже должны стоять поилки. В первые сутки для улучшения пищеварения целесообразно в воду добавить сахар (1 столовая ложка на 1 л воды). Последующие 2–3 суток дают воду, предварительно прокипяченную, а в дальнейшем до 2-недельного возраста — сырую с добавлением марганцовки до слабо-розового окрашивания. Дело в том, что индюшата в первые дни подвержены заболеваниям кишечника. Иногда на 3–4-е сутки дают воду с растворенным антибиотиком (левомецетином) из расчета 20–25 мг на 10 индюшат. Температура воды должна быть такой же, как и в помещении. Ни в коем случае не давайте холодную или горячую воду.

Что же касается корма для индюшат, то тут надо сделать небольшое физиологическое обоснование, это поможет в дальнейшем правильно организовать их кормление.

Дело в том, что как в кормах, так и в теле птиц содержатся одни и те же питательные вещества (углеводы, белки, жиры, минеральные вещества, витамины) и вода. Каждое вещество имеет особое значение для организма птицы, но действие их проявляется при совместном употреблении: недостаток в рационе одного из них приводит к неполному использованию других. Поэтому нужно, чтобы питательные вещества были в рационе птицы в должном количестве и в правильном соотношении.

Углеводов в теле птиц мало, но это основные поставщики энергии в организме для движения и поддержания температуры тела. При недостатке углеводов плохо используется белок для роста мышечной ткани, и индюшата отстают в развитии. Избыток углеводов превращается в жир, который откладывается под кожей и на кишечнике, что также неблагоприятно сказывается на птице.

Белок является основным компонентом мышц, т. е. мяса. В мясе индеек его содержится свыше 20 %. Особенно необходим он в нужном количестве в первые недели, когда идет интенсивный рост мышечной ткани.

При недостатке белка индюшата отстают в росте, слабеют и заболевают.

Жир в организме птицы служит для тех же целей, что и углеводы, поэтому наличие его в небольших количествах в рационе также необходимо.

Минеральные вещества находятся в основном в костях. При их недостатке в рационе кости плохо растут, а следовательно, задерживается и отложение мышечной ткани.

Из многих минеральных веществ наибольшее значение для птицы имеют кальций, фосфор, натрий, марганец и др. Для нормальной жизнедеятельности необходимы и витамины: отсутствие их отрицательно влияет на рост и развитие индеек. Даже если в рационе будут в достаточном объеме белок, углеводы и

минеральные вещества, без витаминов они не будут усваиваться организмом.

Витаминов много, но мы обратим внимание на те, в которых птица чаще всего нуждается.

Витамин А необходим для нормального роста и развития индюшат, он повышает устойчивость к заболеваниям. Основным источником его являются зеленые листья травы, морковь, желтая кукуруза. Витамин А выпускается промышленностью в виде масляного препарата или порошка. Активность его выражается в международных единицах (МЕ) или в микрограммах. Активность витамина бывает различна: в масляных препаратах — от 100 000 до 500 000 МЕ в 1 мл и в порошкообразных — 250 000—325 000 МЕ в 1 г.

Витамин D участвует в образовании костей, скорлупы яиц. При недостатке его индюшата "салятся" на ноги, у них искривляются кости. Содержится в рыбьем жире и может образовываться в теле птицы под влиянием солнечных лучей.

В птицеводстве в основном применяется витамин D₃. Активность его выражается в МЕ, выпускается он в виде масляных концентратов и в сухом виде. Активность масляных препаратов колеблется от 5000 до 500 000 МЕ в 1 мл.

Источником витамина D₃ может быть рыбий жир, активность 1 г его достигает в некоторых случаях 500 000 МЕ. Однако следует учитывать, что при хранении рыбий жир окисляется и D-витаминная активность его сильно снижается.

Витамины группы B (B₁, B₂, B₃, B₄, B₅, B₆, B₁₂) также необходимы для нормальной жизнедеятельности организма птицы. Содержатся в зеленых кормах и особенно много их в дрожжах. Витамин B₆ выпускается в виде порошка белого цвета 100 %-ной активности.

Витамин E также встречается в виде масляных растворов или порошка. В 1 г препарата может содержаться 3—10 мг витамина.

Витамин C (аскорбиновая кислота) — порошок белого цвета, содержит 100 % действующего вещества.

Теперь охарактеризуем основные корма с точки зрения их питательной ценности.

Кукуруза — очень хороший корм для индеек. Содержит много углеводов, которые хорошо усваиваются организмом. Зерно кукурузы может составлять 40—50 % суточной дачи корма. Но следует иметь в виду, что в кукурузе мало белка, поэтому при введении ее в рацион птицы обязательно нужно добавлять белковые корма: творог, рыбную муку, подсолнечный или соевый шрот.

Пшеница также хороший корм для индеек, в отличие от кукурузы в ней меньше углеводов, но несколько больше белка. Может составлять 30—40 % рациона при условии добавления белковых кормов.

Ячмень и овес из-за наличия пленки в оболочке зерна в меньшем количестве вводят в рацион индеек (до 20—30 %): скармливать их молодянку в раннем возрасте (до 8 нед) нежелательно. Зерноотходы разного состава включают в рацион с 3-месячного возраста, но следует при этом убедиться в отсутствии в них семян ядовитых растений.

Молочные продукты (сыворожка, простокваша, творог, обезжиренное молоко, пахта) — хорошие корма как источники полноценного белка, минеральных веществ, витаминов.

Минеральную подкормку (ракушку, мел, измельченную яичную скорлупу) вводят в рацион птицы из расчета 3—5 % суточной дачи.

Соевый и подсолнечный жмыхи и шроты — очень ценные белковые корма, могут составлять 10–20 % рациона птицы.

Свежие зеленые корма — крапива, люцерна, горохоовсяная смесь, капуста — превосходные источники витаминов. Их лучше скармливать в измельченном виде в отдельных кормушках 2 раза в день. Количество скармливаемых зеленых кормов легко отрегулировать по поедаемости птицей.

Несколько подробнее остановимся на витаминных препаратах, которые выпускаются биологической промышленностью для нужд сельского хозяйства.

Кроме витаминов рационы индеек бывают дефицитны по таким микроэлементам, как марганец и цинк.

Промышленность для кормовых добавок выпускает соли этих веществ — сернокислый марганец и сернокислый цинк.

Сернокислый марганец — кристаллический порошок серовато-розового цвета, хорошо растворим в воде.

Сернокислый цинк — белый кристаллический порошок.

Как нормируется ввод витаминов и микроэлементов в рационы индеек?

Ниже приведены нормы добавок витаминов и микроэлементов на 1 кг корма для индеек.

Витамин	A	D ₃	E	B ₂	B ₆	C	Серно-кислый марганец	Серно-кислый цинк
Норма на 1 кг корма	1500 МЕ	1500 МЕ	20 мг	4 мг	5 мг	50 мг	200 мг	200 мг

Как же практически рассчитать, сколько ввести того или иного препарата витамина, исходя из его активности. Допустим, имеется масляный концентрат витамина А, активность которого составляет 500 000 МЕ в 1 г. Согласно вышеприведенным данным, на 1 кг корма нужно ввести 15 000 МЕ. Для этого норму ввода делим на активность препарата — $15\ 000:500\ 000 = 0,03$ г, или 30 мг. Значит, на каждый килограмм кормосмеси нужно взять 30 мг препарата витамина А.

Итак, вы немного узнали об основных принципах оценки питательной ценности кормовых средств. Теперь ознакомимся с техникой составления кормосмесей и с основными приемами кормления.

Ниже приведены рецепты составления кормосмесей для индеек различных возрастов. Чтобы добиться хорошего роста и развития индеек, необходимо строго соблюдать рационы (табл. 4).

4. Примерная структура кормосмесей для индеек, %

Корма	Возраст индеек, дней				
	1–30	31–90	91–120	121–210	взрослые
Зерновые (кукуруза, пшеница)	40–55	55–65	60–65	60–65	60–65
Зерноотходы	—	4–7	5–7	10–15	5–10
Отруби пшеничные	—	—	—	3–5	—

Корма	Возраст индеек, дней				
	1-30	31-90	91-120	121-210	взрослые
Жмыхи, шроты	20-25	18-22	12-14	8-10	5-10
Рыбная, мясо-костная мука, творог*	8-10	6-10	2-4	2-4	6-8
Зелень, морковь	1-3*	3-5	5-6	6-10	4-10
Ракушка, мел, скорлупа яиц	2-3	3-4	3-4	3-4	5-6

*В пересчете на сухое вещество: зелень 1:5, творог 1:4.

Как же приготовить смесь? Необходимо еще знать нормы поедаемости корма, которые приведены ниже.

Возраст индеек, дней	1-5	6-10	11-30	31-50	51-70
Поедаемость корма, на 1 гол/г	10	20	40-60	80-110	125-160

Продолжение

Возраст индеек, дней	71-90	91-110	111-150	151-210	Взрослые
Поедаемость корма, на 1 гол/г	180-220	250-260	270-280	300	300-500

Как составить рацион индеек? Допустим, имеется 100 индюшат в возрасте 15 дней. Из вышеприведенных данных следует, что в этом возрасте один индюшонок в сутки съедает 40 г корма. Следовательно, для всего поголовья в сутки требуется 4 кг (40 г х 100). Допустим, что из кормов в наличии имеются кукуруза, пшеница, шрот, рыбная мука, творог, люцерна зеленая, мел. Зерновые корма составляют 40-45 % всего суточного рациона. Если учесть, что 4 кг - это 100 %, то 40 % составят 1,6 кг, следовательно, пшеницы и кукурузы нужно взять 1,6 кг (можно пополам, т. е. по 0,8 кг). Продолжая подобные расчеты, можно получить данные, которые следует занести в табл. 5.

Теперь подсчитаем, сколько нужно добавить в кормосмесь витаминов и солей микроэлементов. Если на 1 кг нужно ввести 30 мг витамина А, то на 4 кг потребуется 120 мг, витамина D₃ - 120 мг и так далее. В итоге получим следующие данные.

Витамины и микроэлементы	А	D ₃	Е	B ₂	B ₁₆	С	Сернокислый марганец	Сернокислый цинк
Количество, мг	120	120	80	16	20	20	800	800
	(активность 500000 МЕ)	(активность 50000 МЕ)						

5. Рацион для индюшат

Корм	Количество корма		Корм	Количество корма	
	%	кг		%	кг
Кукуруза	20	0,8	Рыбная мука	10	0,4
Пшеница	20	0,8	Люцерна зеленая	2,5	0,1*
Шрот соевый	25	1,0	Мел	2,5	0,1
Шрот подсолнечный	10	0,4	Итого	100	4
Творог	10	0,4*			

* Творог и люцерна взяты с учетом содержания только сухого вещества. При содержании воды в твороге и траве люцерны до 70–75 % фактически нужно взять творога и зелени из расчета 1х6, т. е. 0,4х6 = 2,4 кг.

Дозы витаминов и солей микроэлементов очень малы, и если их просто высыпать в корм, то должного эффекта не получится. Обычно это делается следующим образом: жидкие жирорастворимые формы витаминов растворяют в 30–50 г растительного масла, хорошо перемешивают. Сухие витамины смешивают со 100–200 г отрубей или дробленой пшеницы. Затем эти отруби перемешивают со всей сыпучей смесью, которую вводят в корм обычно утром с таким расчетом, чтобы она была съедена птицей за 1,5–2 ч.

Более подробно остановимся на кормлении индюшат раннего возраста. Следует помнить, что в первые дни после вылупления индюшонку нужны легкопереваримые корма. Ему ни в коем случае нельзя давать ячмень, овес, а также любое зерно в целом виде. Лучшим кормом в первые дни жизни являются творог, вареное яйцо, тонко размолотые пшеница и кукуруза в виде дерти. Мы рекомендуем ряд следующих кормосмесей для индюшат в первые 5–7 дней выращивания (100 г на 1 гол/сут).

Рецепт № 1: дерть кукурузная – 40 г, дерть пшеничная – 40 г, шрот соевый – 10 г, сухое молоко – 10 г; *рецепт № 2:* дерть кукурузная – 40 г, дерть пшеничная – 40 г, творог – 10 г, яйцо вареное – 10 г; *рецепт № 3:* дерть кукурузная – 40 г, дерть пшеничная – 40 г, шрот соевый – 5 г, яйцо вареное – 10 г, сухое молоко – 5 г.

Напомним, что яйцо вареное и творог взяты в расчете на сухое вещество. Фактически, учитывая содержание влаги в наших рецептах, нужно взять не 10 г творога или яйца, а увеличить эту цифру в 6 раз, т. е. 60 г.

Затем после 5-го дня индюшат постепенно переводят на основной рацион.

Не забывайте о гравии. Дело в том, что у индеек, так же как у всех птиц, нет зубов для пережевывания пищи. Их роль выполняют небольшие камешки (2–5 мм), которые должны находиться в желудке. Вам, наверное, приходилось при потрошении убитой птицы видеть этот желудок – плотный мышечный мешочек. Стенки желудка постоянно сокращаются, и таким образом происходит перетирание пищи.

Если не давать гравий (1 раз в неделю), то корм будет плохо перевариваться, может даже наступить гибель индюшат из-за закупорки кишечника при даче грубых кормов.

Как узнать, правильно ли вы кормите птицу?

Во-первых, обратите внимание на внешний вид птицы. Гладкое и невзъерошенное оперение, подвижность, отменный аппетит характеризуют ее нормальное физиологическое состояние.

Во-вторых, необходимо взвесить 5–6 голов средних по виду индюшат и сравнить полученные данные с табличными. Они не должны сильно различаться, если разница существенна, значит в рационе не хватает белка и энергии. Тогда нужно пересмотреть его и на 20–30 % увеличить удельный вес кормов, богатых белком и энергией (кукуруза, подсолнечный и соевый шрот, творог, рыбная мука). В табл. 6 приводится ряд рецептов кормосмесей, которые обеспечат необходимую продуктивность индек.

6. Рецепты кормосмесей для индек, %

Корм	Индюшата в возрасте, дней					
	5–30	31–90	91–120	121–210	взрослые индейки	
					самцы	самки
Пшеница	16	40	33	25	19	19
Кукуруза	25	18	25	25	45	45
Ячмень	—	—	—	10	—	—
Овес	—	—	—	10	2,8	—
Просо	—	—	—	5	—	—
Трава люцерны	1	4	4	8	9	9
Рыбная мука	9	9	9	9	6	6
Соевый шрот	25	—	10	—	—	—
Подсолнечниковый шрот	10	19	10	—	13	13
Творог	10	3	5	—	—	—
Масло растительное	2	2	2	—	—	—
Ракушка (мел, скорлупа яиц)	2	3	2	3	3	6
Соль поваренная	—	—	—	—	0,2	—
Морковь	—	2	—	3	2	2
Картофель вареный	—	—	—	2	—	—

В-третьих, обращают внимание на вид и консистенцию помета. При нормальном кормлении он плотной или тестообразной консистенции, зеленовато-белый или зеленовато-желтый. Помет разжиженный черного цвета или пенистый желтого цвета свидетельствует о недоброкачественности корма или каком-то заболевании желудочно-кишечного тракта.

Не скармливайте слежавшиеся, заплесневелые корма — вы погубите птицу!

Немаловажное значение имеет и оборудование для кормления и поения индек.

Кормушки для молодняка индек можно изготовить самим. Для индюшат первой недели выращивания изготавливают небольшие кормушки из деревянных планок шириной 4–5 см, со второй по четвертую неделю можно применять

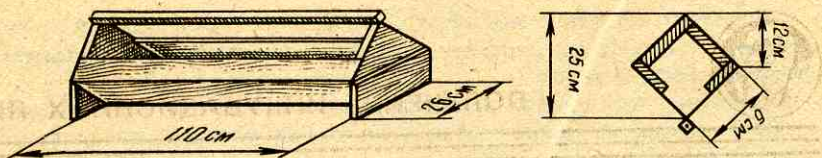


Рис. 4. Кормушка с V-образным дном и вертушкой из бруса

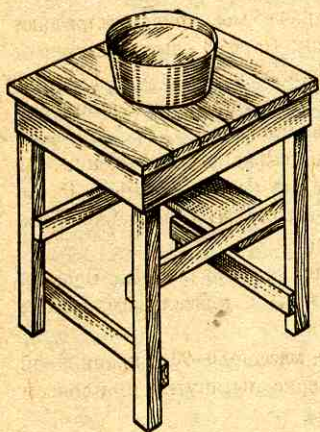


Рис. 5. Открытая поилка на подставке

кормушки, боковые стенки которых сделаны из досок шириной 6 см, с 5 нед — шириной 12–13 см. После 9–12 нед пользуются кормушками с боковыми стенками шириной 20 см.

Можно изготовить и переносные кормушки в виде корыт с V-образным дном и вертушкой из бруса, идущего вдоль кормушки сверху и предохраняющего от залезания птицы в кормушку (рис. 4).

Для индюшат раннего возраста в первые две недели можно применять автоматические поилки, которые имеются в продаже.

В дальнейшем в качестве поилки можно применять ведра, которые необходимо укрепить, чтобы птица не сбивала их, или ставить на специальные подставки (рис. 5). Автоматические поилки можно изготовить из оцинкованного железа, швы при этом нужно пропаять (рис. 6).

В резервуаре поилки у края делают отверстие размером 1 см, через которое вода поступает в тазик по мере того, как индейки ее выпивают. Отверстие это располагают на 1 см ниже края тазика. Диаметр верхнего края тазика на 8 см больше диаметра резервуара для воды. Пользоваться такой поилкой можно следующим образом: воду наливают в резервуар до отверстия, затем резервуар накрывают подставкой и быстро переворачивают так, чтобы тазик оказался внизу, а резервуар над ним. Вода самотеком выливается в тазик до уровня отверстия и останавливается. Такая поилка рассчитана на 45–50 индюшат.

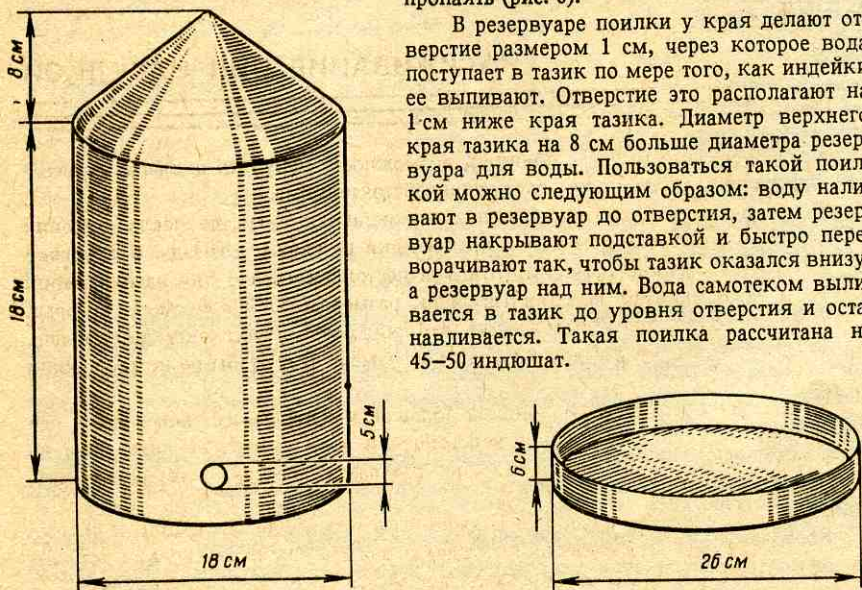


Рис. 6. Автоматическая поилка из оцинкованного железа



ПОЛУЧЕНИЕ ИНКУБАЦИОННЫХ ЯИЦ

Некоторые любители-индейководы занимаются не только откормом на мясо, но и держат птицу на племя.

На племенные цели отбирают молодняк в возрасте 4–5 мес, причем оставляют только самых крепких и здоровых самцов и самок. На 6–8 самок оставляют одного самца. Индейки начинают нестись с 7–8-месячного возраста при длительности освещения не менее 14 ч. Самцам в начале племенного сезона подрезают когти, иначе они будут травмировать самок при спаривании.

Чтобы индейки не неслись на полу, за месяц до яйцекладки в помещении, где они содержатся, нужно установить гнезда — деревянные ящики шириной 40 см, глубиной 50 и высотой 60 см. В гнезда насыпают свежие стружки, по мере загрязнения их меняют. Одно гнездо рассчитано на 4–5 голов.

Яйца в гнезде оставлять не следует, чтобы они не загрязнялись. Следует помнить, что для выведения цыплят непригодны яйца с длительным сроком хранения (более 7–10 дней).

Для инкубации отбирают яйца средней величины, массой 80–90 г, правильной формы. Не годятся мелкие и очень крупные, чрезмерно вытянутые или совсем круглые.



НАСИЖИВАНИЕ ЯИЦ НАСЕДКОЙ

Не исключено, что у вас появится возможность получить индюшат с наседкой. Здесь нужно иметь в виду следующие обстоятельства.

Перед насиживанием индейки подолгу остаются в гнезде после снесения яйца, а затем прекращают нестись и практически не сходят с гнезда. Как только вы заметите это, нужно поместить птицу в настоящее гнездо для насиживания. Для чего изготавливают деревянный ящик размером 80x80x50 см, в который насыпают сухую стружку. Затем кладут 14–15 яиц отобранных, как указано выше, и помещают индейку с гнездом в отдельное помещение, чтобы ее не тревожили другие птицы.

Для успешного вывода молодняка большое значение имеет помещение, где размещается наседка. Температура в помещении должна быть не ниже 15 и не выше 22 °С. Окна затеняют, так как свет раздражает наседку, помещение вентилируют.

Во время насиживания вволю должен быть корм, а также гравий и древесный уголь. Наседок, не сходящих с гнезда, снимают принудительно для кормления хотя бы раз в сутки, иначе они могут погибнуть.

В течение срока насиживания или инкубирования осуществляется биологический контроль. На 7-й или 8-й день яйца просматривают в темной комнате, для чего включают настольную лампу, одной рукой берут яйцо снизу за узкий конец и приближают его к лампе, другой рукой, плотно сдвинув пальцы, прикрывают яйцо как бы крышечкой сверху, тогда оно хорошо просматривается. Зародыш похож на паука с большими глазами — это кровеносные сосуды, идущие в разных направлениях, придают ему такое сходство (рис. 7).

Если зародыш развивается правильно, то во время миража, при малейшем сотрясении яйца, через скорлупу видно, как он колеблется. Если зародыша нет, то яйцо совершенно прозрачно, так называемое "жировое" или неоплодотворенное (рис. 8). Такие яйца изымают. Могут быть также яйца, хотя и не совсем прозрачные, но с неправильным зародышем: в них видно только красное пятно или кровяные жилки, причем содержимое яйца свободно болтается. Такие яйца называют "болтунами" и их тоже убирают из гнезда (рис. 9).

На 18–20-й день инкубации делают второй просмотр. В это время яйцо должно быть темнее, верхняя часть его в тупом конце, около так называемой воздушной камеры, имеет красный оттенок и, если внимательно посмотреть, можно различить движение головки индюшонка, приподнимающего пленку в воздушной камере яйца. Плохое яйцо темнеет не все, оно местами прозрачно, и содержимое свободно болтается в нем. Такие яйца следует вынимать, так как они протухают и могут принести вред зародышам в других яйцах.

В последние два дня, т. е. на 26–27-е сут, можно уже услышать писк птенцов — начался проклев. В это время индеек не надо беспокоить, так как от волнения и страха за своих птенцов даже и хорошая наседка, защищаясь, может неловким движением задавить их.

Вполне понятен порыв помочь выбраться индюшатам из скорлупы, но ни в коем случае не делайте этого. Дело в том, что при этом очень легко задеть пленку, надрыв которой вызовет кровоизлияние и гибель птенцов. Только в исключительных случаях, когда скорлупа очень толстая и проклонувший ее индюшонок остается в том же положении больше суток, можно осторожно увеличить отверстие.

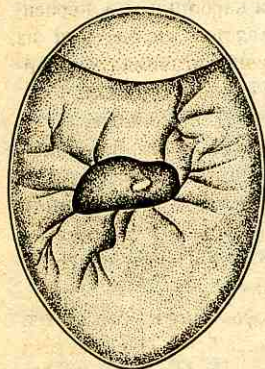


Рис. 7. Оплодотворенное яйцо

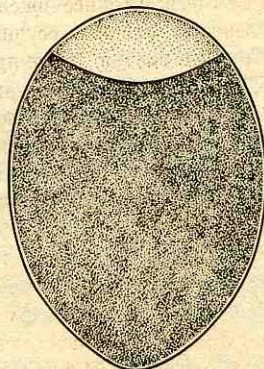


Рис. 8. Неоплодотворенное яйцо

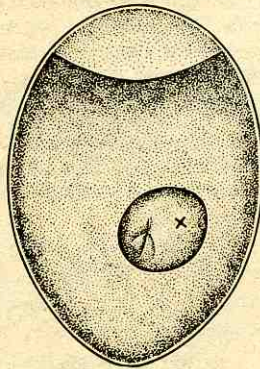


Рис. 9. Яйцо с неразвившимся зародышем

Как только индюшата обсохнут, их перекладывают на мягкую тряпку в ящик или корзинку и переносят вместе с насадкой в теплое помещение, где температура на полу должна быть не менее 25 °С. Пол помещения устилают подстилкой из стружки слоем около 15 см.



БОЛЕЗНИ, ИХ ПРОФИЛАКТИКА И ЛЕЧЕНИЕ

Ущерб, наносимый болезнями птиц, зачастую бывает очень большим, и тогда, по выражению американских фермеров, "не индейка содержит хозяина, а хозяин индейку", т. е. затрат больше, чем прибыли. Как и в медицине, здесь тот же принцип. "Лучше предупредить заболевание, чем лечить его". Поэтому секрет успешной борьбы с заболеваниями индеек заключается в проведении постоянных санитарных мероприятий, которые способствуют укреплению здоровья птицы.

Особое значение придается подготовке помещения, где будет содержаться птица. Для этого выносят из помещения все оборудование (гнезда, кормушки и т. д.), которое моют и дезинфицируют. Обметают потолок, стены, окна, снимают паутину, затем тщательно выгребают и выметают подстилку. Если имеется возможность, моют потолок, стены и пол водой, затем дают просохнуть помещению 3—4 дня. Проводят дезинфекцию и побелку птичника раствором свежегашеной извести или известковым молоком. Для приготовления этого раствора на 1 ведро берут 2,8 кг негашеной извести, гасят ее равным количеством воды, а затем подливают воду и, помешивая, доводят раствор в ведре доверху, при этом получается 20 %-ный раствор.

Известковое молоко используют свежим, так как оно поглощает углекислоту из воздуха и теряет свои обеззараживающие свойства. Чтобы побелка лучше держалась, в раствор можно прибавить клей из расчета 100 г на 18 л раствора.

Побелку стен и потолка проводят 2—3 раза. Для усиления действия извести можно раствор готовить из такой смеси: 0,4 л неочищенной карболки, 1 — керосина и 5 л раствора гашеной извести. Побелка осуществляется кистью или из опрыскивателя. Окна моют снаружи и внутри. После просушки птичника устанавливают очищенное и продезинфицированное оборудование и стелят стружку.

Кроме извести можно использовать дезинфектанты, приведенные ниже.

Зольный щелок — дешевое, наиболее доступное средство: 20 кг просеянной древесной золы смешивают с 10 л воды и, помешивая, кипятят в течение 2 ч. Полученный раствор процеживают и сливают в отдельную посуду. Для мойки кормушек, поилок, пола, стен этот раствор разводят в соотношении 1:3 горячей водой. Для приготовления щелока берут свежую золу, хранившуюся не более 1 мес в закупоренной таре, в сухом и прохладном помещении.

Хлорная известь — сухой белый порошок с запахом хлора. Хранить его нужно в закрытой таре, в сухом и темном месте. Для слабого раствора берут 400 г извести на 10 л воды, а для более крепкого — 600 г на 10 л при наличии не менее 25 %-ного активного хлора в ней. Такой раствор применяется для дезинфекции помещений, для дезинфекции металлических предметов его не используют.

Формалин — бесцветная, с резким запахом жидкость. 300–500 г ее смешивают с 10 л воды и применяют сразу после приготовления раствора. Раздражающее действие формалина затрудняет его применение, поэтому его чаще используют для окулирования закрытых помещений.

Креолин — маслообразная жидкость темно-бурого цвета. Обычно применяют 3–5 %-ную смесь креолина и воды (300–500 г на 10 л горячей воды).

Перед входом в помещение, где будут содержаться индейки, должен быть сооружен дезинфекционный коврик для обтирания обуви. Такой коврик представляет собой железный или плотный деревянный лоток шириной 40 см, длиной 60 и высотой 6–8 см, куда укладывают сложенную мешковину, облитую дезинфицирующим раствором (5 %-ным раствором креолина). В летнее время коврик быстро высыхает, и его периодически увлажняют. Для этого поблизости держат бутылки с раствором. В зимнее время коврик устанавливают внутри помещения, у входа, а чтобы раствор быстро не замерзал, в него добавляют 10 % соли (1 кг на ведро).

Ни в коем случае не держите индеек в одном помещении с другой птицей!

Как мы уже отмечали ранее, особое внимание нужно уделять качеству подстилки при содержании индеек — она должна быть рыхлой и сухой. Ежедневно ее рыхлят и удаляют слежавшуюся и мокрую (около поилок и кормушек). Кормушки и поилки лучше устанавливать на сетчатых платформах.

Птицу ежедневно осматривают, и, если обнаруживаются явно больные, их немедленно отсаживают и держат отдельно.

Как уже говорилось ранее, о состоянии индеек судят прежде всего по их виду. Здоровая птица подвижна, имеет хороший аппетит, глаза выпуклые, блестящие, оперение гладкое, голова приподнята. Больные индейки вялые, малоподвижные, забиваются в углы помещения, перо взъерошено, глаза ввалившиеся, походка неуверенная, шаткая, крылья опущены.

Чтобы определить болезнь и начать необходимые профилактические и лечебные мероприятия, нужно иметь немного представления о наиболее распространенных заболеваниях у индеек. В любом случае при заболевании нужно обратиться к ветеринарному работнику, обслуживающему населенный пункт.

Принято делить все болезни на заразные и незаразные.

Заразные болезни вызываются мельчайшими живыми существами, невидимыми простым глазом, — микробами и паразитами — глистами, клещами, насекомыми.

Болезнь Ньюкасла — вирусное контагиозное заболевание, очень опасное, так как вызывает большую смертность птицы, особенно молодняка. Чаще болезнь протекает остро — 1–4 дня, реже — до 7–10 дней и дольше. Носит массовый характер, признаки ее — паралич конечностей. Одним из ранних клинических признаков является понос — испражнения жидкие, дурно пахнущие, зеленоватого, сероватого или желтоватого цвета. Зоб растянут газами и жидкими кремовыми массами со зловонным запахом. Смертность может быть от 30 до 100 %. Никакого лечения против этого заболевания не проводится. Единственное средство, которое может обезопасить ваших индеек от этого страшного заболевания, — своевременная прививка (вакцинация), которая обязательно проводится в определенном возрасте птице.

Перед тем как завести индеек, проконсультируйтесь об этом у ветработника, и, если местность неблагополучна по этому заболеванию, нужно обязательно сделать вакцинацию птице.

Респираторный микоплазмоз (инфекционный синусит индеек) характеризуется вздутием под глазами, имеющими округлую форму. В начальной стадии заболевания индюшата "позевывают", хрипят, кашляют. Смертность невелика, но птица сильно отстает в росте, откорм затягивается. При появлении первых признаков этого заболевания немедленно обратитесь к ветработнику, который должен дать соответствующие рекомендации. Провоцирующими факторами являются неблагоприятные условия содержания — сырая подстилка, сквозняки, плохая вентиляция, духота в помещении.

Пуллороз — заболевает молодняк в возрасте до 14 дней. У заболевших снижается или полностью исчезает аппетит, но воду пьют охотно: уединяются от стада, становятся вялыми, стараются быть поближе к источнику тепла; закрывают глаза, опускают крылья, часто пищат. С самого начала проявляется расстройство пищеварения. Испражнения вначале кашицеобразные, вязкие, затем становятся жидкими, иногда с желтым оттенком. Из-за нарастающей слабости индюшата садятся на ноги, опрокидываются и погибают в судорогах. Заболевание носит массовый характер, смертность высокая. При появлении этих признаков нужно также обратиться к ветработнику.

Аспергиллотоксикоз возникает при поедании кормов, зараженных грибом аспергиллус, или источником инфекции является подстилка. Болезнь может быть острой и хронической. Наиболее восприимчив молодняк, но могут болеть и взрослые. При остром течении отравленная птица чаще сидит и спит, часто дышит, смертность наступает внезапно, при судорогах. При хроническом течении периодически появляется понос, птица худеет, отстает в росте, неожиданно гибнет. При подозрении на это заболевание нужно немедленно заменить корма и подстилку, ввести в рацион молочнокислые продукты.

Гистомоноз — инфекционная болезнь индеек, характеризующаяся воспалением слепых кишок и очаговыми поражениями печени. Болезнь встречается чаще, если перед посадкой индюшат плохо обеззаражено помещение, в котором ранее содержались куры или утки. Характерный признак этого заболевания — понос. Каловые массы пенистые, неприятного запаха, светло-оранжевого или зеленоватого цвета. В дальнейшем они становятся коричневыми. С развитием болезни индюшата все больше слабеют, становятся апатичными, худеют, оперение грязное, взъерошенное. Лечение проводят сразу, в качестве химиотерапевтических препаратов применяют фуразолидон, добавляя его в суточную дачу корма в количестве 0,04 % в течение 8–10 дней (при необходимости курс лечения повторяют через 10–15 дней); осарсол (в дозе 15 мг на 1 кг массы индюшат в течение 4–6 дней).

Учитывая, что в передаче гистомоноза играют роль гетеракиссы (внутрикишечные паразиты), нужно провести дегельминтизацию птиц, для чего используют фенотиазин в дозе 50–100 мг на голову в течение трех дней и пиперазин-сульфат в дозе 500 мг на 1 кг массы индюшат в течение двух дней.

Много вреда причиняют паразиты-пухлякеры, клещи, клопы. Некоторые из них (например, пухлякеры) паразитируют на коже птиц всю жизнь, другие же (клещи, клопы) нападают на птицу только для "питания" (остальное время живут в щелях).

Пухопереды питаются пухом и пером, а клещи и клопы — кровью. Пораженная паразитами птица часто перебирает перья, беспокоится, ночью плохо спит. Клещи и клопы, высасывая много крови, вызывают клещевую анемию и служат переносчиками некоторых заразных болезней. От клещей сильно страдает молодой индеек, может наступить даже массовая гибель их в раннем возрасте.

В целях профилактики заражения клещами необходимо тщательно очищать помещения перед размещением индюшат: стены, пол и потолок должны быть без щелей, чтобы туда не заползали паразиты. Самый доступный метод предупреждения появления паразитов у птицы — это применение зольно-песочных ванн, которые представляют собой деревянный ящик с сухой смесью песка и золы; периодически смесь подсыплют. При обнаружении паразитов на птице можно применить севин — белый порошок. Его насыпают в небольшой марлевый мешочек (из 2–3 слоев) и слегка припудривают шею, спину, крылья, хвост и ноги птицы. Помещение можно обработать 1,5 %-ным водным раствором хлорофоса из расчета 150 мл/м². Этот раствор не следует наносить на поверхность, побеленную известью, иначе эффект действия хлорофоса пропадает.

Можно также использовать 1 %-ную водную эмульсию карбофоса из расчета 100–150 мл/м² или 2 %-ную водную суспензию севина из расчета 60 мл/м². Во время обработки препараты не должны попадать в кормушки и поилки; птицу на это время из помещения выгоняют на улицу.

Болезни, не передающиеся от больной птицы здоровой, называются незаразными. Они вызываются самыми разнообразными причинами, и в первую очередь погрешностями в кормлении и нарушениями условий содержания птицы. Смертность от незаразных болезней может быть очень высокой, если своевременно не предпринять необходимые меры. К незаразным болезням относятся *авитаминозы*, вызываемые отсутствием некоторых витаминов в рационе индеек. Особенно страдает от авитаминозов растущий молодой индеек. При недостатке витамина А молодой индеек отстает в росте, шерсть взъерошена, роговица глаз мутнеет, наблюдается слезотечение.

При недостатке витамина D размягчаются кости, искривляется грудная кость, наблюдается отставание в росте. Для предупреждения этого заболевания необходимо строго соблюдать рацион, давать специальные препараты витаминов, пользоваться солнечной инсоляцией.

При недостатке витаминов группы В нарушается координация движения, появляется паралич конечностей, индюшата зачастую лежат с вытянутыми ногами. В данном случае также показано применение синтетических препаратов витаминов, а также дача дрожжеванного корма. Дрожжеванный корм готовят из небольшого количества (1–2 кг) отрубей и пекарских дрожжей. Дрожжи из расчета 0,3–0,5 кг на одну голову разводят в теплой прокипяченной воде, перемешивают с отрубями (в виде болтушки), ставят в теплое место на 2 дня. Подопшедшую смесь с запахом кислого хлеба вносят в корм утром пропорциональными дозами.

Другими незаразными болезнями являются различные *пороки* индеек, *травмы, деформации тела*.

Индейки очень часто заглатывают блестящие предметы (гвозди, шурупы, пуговицы и т. д.), что является причиной серьезных травм зоба, пищевода и может привести к гибели птицы.

Обращайте внимание на наличие гравия, так как отсутствие его усиливает этот порок.

Ранее уже отмечалась такая вредная привычка, как расклев, или каннибализм. Предрасполагающими факторами его могут быть нарушение норм плотности посадки, слишком яркое освещение, духота в помещении, отсутствие белковых кормов в рационе. При обнаружении признаков расклева травмированных птиц на время удаляют из стада, обработав рану йодной настойкой. При незначительном расклеве птицу можно оставить в стаде, но рану следует обработать йодом и замазать густой мазью белого цвета, чтобы не привлекать внимания других индеек.

Отвисший зоб — это заболевание называется еще закупоркой зоба, всячьем или водяным зобом. Причиной отвисшего зоба может быть чрезмерное потребление воды в жаркое время, когда птица находится долго на открытом, не защищенном от солнца месте, очень грубые корма и дача его в больших количествах.



УБОЙ И ПОТРОШЕНИЕ

Перед убоем птицу некоторое время не кормят, чтобы освободить зоб и желудочно-кишечный тракт от пищи. Если этого не сделать, то остатки пищи и кала начнут разлагаться в тушке. Поэтому проводят так называемое предубойное голодание, которое длится 18–24 ч. Воду для питья дают вволю.

Убой проводят так, чтобы обеспечить полное обескровливание тушки, что способствует лучшему и более длительному хранению битой птицы. У плохо обескровленной птицы кожа с красноватым оттенком; кроме того, кровь является хорошей питательной средой для бактерий.

Лучший способ убоя — через рот. При таком способе убоя тушка имеет более чистый и аккуратный вид, не пачкается кровью и лучше хранится. У птицы по обеим сторонам шеи расположены крупные вены, называемые яремными, которые соединяются под углом с мостовой веной. Чтобы полностью удалить кровь, перерезают место соединения яремных вен с мостовой с левой стороны шеи. Разрез обычно проводят через клюв остроконечными ножницами или специальным ножом (рис. 10).

Для облегчения ощипки делают укол в голову через небную щель: индеек подвешивают за ноги при помощи веревочных или проволочных петель, кровь собирают в отдельную тару. Убивают птицу в отдельном и чистом помещении; ни в коем случае нельзя делать этого в помещении, где содержатся индейки.

После убоя сразу начинают ощипку. Ощипку индеек можно проводить или сухим способом, или с помощью горячей воды (52–54 °С), опуская тушку в нее на 0,5 мин.

После ощипки выдавливают остатки кала из клоачного отверстия, очищают полость рта и клюва от крови и вставляют туда бумажные тампоны, обмывают лапы от грязи и вытирают их насухо.

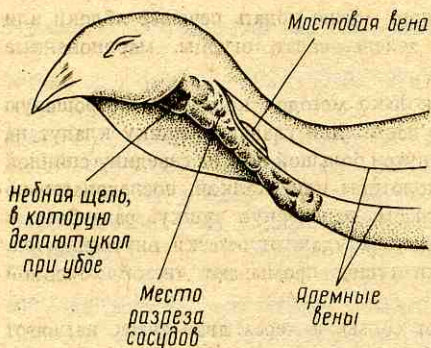


Рис. 10. Расположение вен на шее у индейки

Потрошение тушки начинают с отделения ног: берут левой рукой и горизонтальным движением правой руки перерезают ножом кожу и сухожилия ног в заплюсневом суставе. Затем удаляют зоб, для чего с правой стороны шеи, где она соединяется с туловищем, делают разрез кожи длиной 5–7,5 см. 2–3 пальцами или всей рукой, если тушка очень крупная, осторожно удаляют зоб вместе с его

содержимым, отрезая его возможно ближе к пищеводу с одной стороны и к шее — с другой, чтобы не выливалось наружу его содержимое. Затем осторожно вырезают клоаку, чтобы не испачкать тушку пометом, делают разрез стенки брюшной полости от клоаки до киля грудной кости и, согнув палец крючком, захватывают петли кишечника, стараясь оборвать их у мышечного желудка (иногда называемого "пупком"). Затем вытягивают печень, желудок, сердце.

Особую ценность представляет перо с ног и нижней части туловища (под хвостом), известные под названием индюшачий пух, или марабу, длиной 5–15 см. Из этого пера изготовляют женские шляпки, пользующиеся большим спросом.



БЛЮДА ИЗ ИНДЕЙКИ

Итак, вы знаете об индейках достаточно, чтобы заняться их разведением. Но наши рекомендации будут неполными, если мы не познакомим вас с методами приготовления различных кулинарных изделий из индюшиного мяса. Ведь зачастую неумение или незнание этого является серьезной причиной отрицательного суждения о вкусовых качествах индюшатины.

Из индюшиного мяса можно приготовить все, что делается из любого другого мяса (сосиски, сардельки, колбасу, ветчину, гуляш, котлеты, бифштекс, пельмени, манты, голубцы, шницель, шашлык и др.).

Индейка жареная. Подготовленную индейку солят, кладут спиной вверх на сковородку, поливают растопленным маслом, добавляют 1/2 стакана воды, ставят жарить в духовку. Во время жарения индейку необходимо поливать из ложки образовавшимся на противне соком и поворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон (жарится индейка от 1 до 2 1/2 ч, в зависимости от величины).

После жарения индейку снимают с огня, сливают жир, добавляют стакан прокипяченного и процеженного мясного бульона или воды.

При подаче на стол разрубают на две половины, затем каждую половину — на 4–8 кусков и укладывают на подогретое блюдо, украшают ветками зелени

петрушки или листиками салата. На гарнир можно подать печеные яблоки или жареный картофель. Отдельно подают зелень, салат, огурцы, маринованные фрукты и ягоды.

Индейка копченая. Существует несколько методов копчения. Потрошеную тушку индеек разрубает на две равные части. Для разделки тушку кладут на чистую доску спиной вниз, наставляют изнутри большой нож на середину спинной части и, ударя по ножу деревянным молотком или скалкой, последовательно разрубает кости спины. Таким же образом, перевернув тушку, разрубает и грудную кость, в образовавшихся половинках удаляют остатки внутренностей. При случайных загрязнениях половинки тушек промывают чистой холодной водой.

Вначале полутушки птицы натирают солью, а через двое суток натирают рассолом. Состав посолочной смеси (на 10 кг птицы): соль — 700 г, мелкий сахарный песок — 15, аскорбиновая кислота (продается в аптеке) — 15 г.

Полутушки тщательно натирают этой смесью с обеих сторон и укладывают в крепкую (непротекающую) тару. Дно бочки, кадки, эмалированной посуды перед укладкой посыпают солью. Полутушки кладут как можно плотнее, обязательно кожей вниз. На последний ряд кладут кружок с гнетом.

Для придания продукту большего аромата можно в посолочную смесь добавлять душистый молотый перец, а лавровый лист положить при укладке каждого ряда полутушек.

В таком виде посоленный продукт выдерживают 2 сут в холодном месте. Образующегося рассола недостаточно для покрытия всех посоленных полутушек, его добавляют. Это обеспечивает равномерное просаливание полутушек.

Рассол готовят следующим образом: на 10 л холодной кипяченой воды берут 1,9 кг соли, 50 г сахара и 25 г аскорбиновой кислоты. В рассоле тушки выдерживают 8–12 сут, в зависимости от размера.

Перед копчением полутушки быстро промывают водой и подвешивают за шейку. В подвешенном состоянии подсушивают 8–10 ч в прохладном месте под навесом, на чердаке, в холодной коптильне. Коптить птицу лучше холодным способом (температура дыма около продукта 18–20 °С) 1–2 сут.

Самую простую коптильню можно сделать из двух бочек без днищ, поставленных друг на друга, в нижней части этого сооружения делается отверстие для топлива, сверху подвешивают продукты. Густота дыма может регулироваться крышкой с отверстиями.

Индейка тушеная с рисом. Индейку опалить, отрезать первое звено у крылышек (использовать отдельно на суп), промыть, натереть изнутри имбирем, затем начинить подготовленным рисом (рис отварить до полуготовности, промыть холодной водой, обсушить, перемешать с маслом, яйцами и изюмом, предварительно промытым в горячей воде). Начиненную индейку зашить, положить в кастрюлю, обложить мелко нарезанными овощами и пряностями, налить немного кипятку (не более 1,5 стакана, если индейку тушат на плите) и тушить на слабом огне 1,5–2 ч. После этого снять крышку и поставить тушку на 15 мин в духовку открытой, чтобы она поджарились.

Если же индейку хотят тушить в духовке, надо к воде подлить 4 столовые ложки растительного масла и тушить с закрытой крышкой примерно 1 ч (иногда больше, в зависимости от качества мяса).

Исходные продукты: индейка средней величины, 1 стакан риса, 0,5 стакана изюма без косточек (сабза), 1–2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 1–2 чайные ложки имбиря, 1 луковица, 1 петрушка, 1 сельдерей, лавровый лист, горошки черного перца, соль. Также можно приготовить индейку с тушеной капустой или яблоками (лучше антоновскими).

Рагу из индейки. Подготовленную тушку индейки разрубить на куски, посыпать солью, обжарить в сотейнике с жиром со всех сторон, залить коричневым бульоном, прибавить томат-пюре и тушить в закрытой посуде 1–1,5 ч, в зависимости от возраста птицы. Картофель нарезать дольками или кубиками и обжарить. Морковь, репу, петрушку и лук также нарезать дольками и также слегка обжарить с маслом.

Куски птицы после тушения переложить в другой сотейник, бульон процедить, чтобы отделить осколки костей. В бульон прибавить мучную пассеровку, как для красного соуса, и проварить несколько минут.

В сотейник с кусками индейки положить обжаренные овощи, букет с пряностями, потом поверх картофель, и все залить процеженным соусом, накрыть посуду крышкой, довести до кипения на плите, затем поставить в жарочный шкаф на 30–40 мин. Когда рагу будет готово, удалить бульон с пряностями и хранить рагу до подачи на мармите.

Это же рагу можно приготовить иначе: тушки птицы обжарить и припустить до готовности коричневым бульоном. Готовую тушку разрубить на куски, сложить в сотейник. В полученный от припускания бульон добавить томат-пюре, пассерованную муку и приготовить соус. В остальном поступить так же, как описано выше.

При подаче в глубокое блюдо или на тарелку положить порцию тушеной птицы, покрыть ее гарниром вместе с соусом и посыпать зеленью. Гарнир: заправленная маслом каша рисовая рассыпчатая, сваренная на бульоне, вареные стручки фасоли, цветная капуста.

Исходные продукты: индейка 150 г, картофель 150 г, репа 20 г, морковь 20 г, петрушка 10 г, лук 30 г, томат-пюре 20 г, жир птицы 15 г, маргарин столовый 15 г, мука 3 г, соус 130 г, пучок зелени с пряностями и зелень рубленая.

Чахохбили из индейки (грузинское блюдо). Индейку нарубить на куски по 50–60 г и обжарить с маслом, затем прибавить пассерованный лук, томатный соус, уксус, перец горошком, лавровый лист и тушить 30–40 мин.

При подаче в чахохбили добавить поджаренные половинками свежие помидоры и посыпать мелко нарезанной зеленью. На гарнир можно подать припущенный рис.

Исходные продукты: индейка 150 г, лук репчатый 100 г, соус томатный 80 г, маргарин столовый 20 г, помидоры 50 г, уксус 30 %-ный 10 г, гарнир 150 г, соль, перец, лавровый лист, зелень.

Плов из индейки. Обработанную сырую индейку разрубить на порции, посыпать солью, перцем и обжарить в сотейнике с жиром, после чего залить горячим бульоном или водой так, чтобы жидкость доходила до уровня кусков. Тушить в закрытой посуде от 40 до 60 мин, после чего переложить в другой сотейник. Оставшийся после тушения бульон процедить для удаления мелких костей и их осколков.

В сотейник с птицей положить морковь, нарезанную кубиками, и мелко нарезанный лук, предварительно спассерованный вместе с томатом-пюре, налить бульон (количество бульона должно соответствовать взятому количеству риса, бульона должно быть в два с половиной раза больше, чем риса), дать вскипеть и по вкусу заправить солью, после чего засыпать промытый рис, накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне, пока рис полностью не набухнет. Поставить плов в жарочный шкаф на 30–50 мин, нагреть до 160–180 °С. Мешать плов во время варки не рекомендуется.

Также можно приготовить плов из курицы, утки, гуся.

Котлеты из индейки натуральные. Для отделения филе от тушки птицы нужно: 1) разрезать кожу в пашинах, 2) удалить кожу с филейной части тушки, 3) отогнуть окорочка, 4) разрезать мякоть по выступу грудной кости и разрубить косточку-вилку, 5) отрезать филе вместе с крыльевой костью, 6) снять филе с реберных костей.

Снятое большое филе нужно зачистить. Для этого следует отделить маленькое филе, вынуть косточку-вилку, срезать с крыльевой косточки мясо и жилы, отрубить утолщенную часть и затем срезать наружную пленку тонким острым и влажным ножом. После этого большое филе слегка развернуть при помощи небольшого долевого надреза с внутренней стороны, в двух-трех местах перерезать сухожилия и вложить в надрез маленькое филе, у которого предварительно вынуть сухожилия, затем покрыть его развернутой частью большого филе.

Подготовленное филе индейки с косточкой жарить на масле так, чтобы филе только слегка зарумянилось. При подаче котлету положить на блюдо, на гренки из пшеничного хлеба, поджаренный на масле.

Гарнировать котлету сложным гарниром, состоящим из трех-четырех видов овощей (морковь, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржа, картофель в молоке, картофель в форме орешка или соломки жареный). Гарнир можно расположить букетами или поместить в корзиночки из теста. Полить котлету маслом. Отдельно можно подать салат зеленый.

Также можно приготовить котлеты из курицы или из дичи — рябчика, куропатки или фазана.

Котлета по-киевски из индейки. Филе индейки отбить тупой стороной ножа так, чтобы получился ровный по толщине пласт. Места прорыва и прорезей закрыть таким же слоем мяса, взятого от маленького филе (миньона). На середину пласта положить кусок холодного масла, сформованного в форме еловой шишки, и закрыть его со всех сторон мясом при помощи ножа. Котлету слегка посолить и запанировать в льезоне* и свежем протертом хлебе или сухарях 2 раза (чтобы получилась прочная оболочка); жарить в горячем фритюре при 150–160° 3–4 мин. Вынув из жира, котлету можно поставить на 1–2 мин в жарочный шкаф. Жарить котлету по-киевски нужно непосредственно перед подачей на стол.

Сливочное масло для начинки можно смешать с желтком вареного яйца, протертым через сито, солью, мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки. При подаче котлету положить на блюдо; гарнир — жареный картофель соломкой и зеленый горошек, заправленный маслом. Котлету полить растопленным маслом.

Так же можно приготовить котлеты из филе курицы.

*Смесь яйца с молоком.

Котлета из индейки, фаршированная молочным соусом. В молочный густой соус (пшеничная мука, пассерованная на сливочном масле, соединяется с горячим молоком; варить, непрерывно помешивая, при самом слабом кипении. В готовый горячий соус можно добавить сырые яичные желтки) добавить мелко нарубленные вареные свежие белые грибы или шампиньоны, заправить солью и перцем, хорошо перемешать. Охлажденный фарш сформовать в виде груш весом по 40 г. Филе индейки без косточки подготовить так же, как для киевской котлеты, на острый конец подготовленного филе положить тонкую косточку, на середину филе — разделанный фарш, закрыть сверху мясом маленького филе и все вместе завернуть в большое филе. Котлеты дважды запанировать, жарить во фритюре и подавать так же, как котлету по-киевски. Отдельно в соуснике подать соус с мадерой.

Шницель из индейки. Зачищенное от пленок и сухожилий большое филе индейки распластать в продольном направлении, положить на него маленькое филе, слегка отбить тыжкой, посыпать солью и перцем и запанировать в лезоне и свежепротертом или нарезанном кубиками хлебе или в сухарях.

Шницель жарить с маслом на сковороде непосредственно перед подачей. Гарнировать зеленым горошком и жареным картофелем (соломкой), полить маслом и украсить веточками зелени.

Приготовление котлетной массы из мяса индеек. Из тушек индеек для приготовления котлетной массы используют филе и мякоть ножек. С филе и мякоти ножек снимают кожу и отделяют мясо от костей. Кости можно использовать для приготовления супа или бульона.

Подготовленное мясо два раза пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, солят и тщательно перемешивают. В котлетную массу, кроме хлеба и соли, кладут молотый перец. Затем котлетную массу вновь пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло, которое перед этим хорошо разминают, и все еще раз тщательно перемешивают.

Состав котлетной массы: на 1 кг мяса — 250 г пшеничного хлеба, 320–350 г молока или сливок, 30 г масла сливочного, 20 г соли, 0,1 г перца молотого.

Из котлетной массы формуют котлеты и биточки.

Для проверки качества производят пробное жарение одной котлеты. Если консистенция котлеты очень плотная, то в котлетную массу добавляют молоко, сливки, сливочное масло; наоборот, если консистенция котлеты слишком слабая, добавляют сырое мясо птицы.

Котлеты, биточки из мяса индейки (паровые). Из котлетной массы разделить котлеты или биточки и, не панируя их, уложить в смазанный маслом сотейник, добавить немного бульона, накрыть посуду крышкой и припустить на плите в течение 15–20 мин. Гарнировать рассыпчатым рисом или зеленым горошком с маслом и полить котлеты паровым соусом. На котлеты можно положить прогретые с маслом свежие белые грибы или шампиньоны, нарезанные ломтиками (20 г).

Котлеты пожарские. Из котлетной массы из мяса индейки разделить котлеты, запанировать в сухарях и жарить с маслом или столовым маргарином на сковороде.

При подаче котлеты полить растопленным сливочным маслом и гарнировать сложным гарниром из моркови, зеленого горошка и т. п. и жареным картофелем.

Биточки из мяса индейки фаршированные. Приготовить котлетную массу как обычно. Для начинки биточков мелко нарубленные вареные белые свежие грибы или шампиньоны смешать с густым молочным соусом, заправив по вкусу солью и перцем.

При разделке в середину биточка положить кусочек фарша, запанировать в сухарях и жарить с маслом или маргарином на сковороде.

При подаче биточки гарнировать зеленым горошком и жареным картофелем, полить соусом с мадерой; соус можно подать отдельно в соуснике, а биточки полить маслом.

Крылышки в белом соусе. Обработанные крылышки индеек сварить в бульоне с кореньями и луком. Готовые крылышки хранить горячими на мармите. На бульоне, оставшемся после варки крылышек, приготовить белый соус с яичным желтком. При подаче крылышки положить в глубокое блюдо или на тарелку, на гарнир подать припущенный рис; полить соусом.

Печенка в томатном соусе. Подготовленную печенку после ошпаривания заправить солью, перцем и обжарить с маслом на сковороде. Затем добавить томатный соус, прокипятить 1–2 мин.

На гарнир приготовить рассыпчатую рисовую кашу.

При подаче кашу смешать с тертым сыром, уложить в форму, затем выложить на блюдо, а углубление заполнить печенкой с соусом и посыпать ее мелко рубленой зеленью. Вокруг риса на тарелке сделать полоску из томатного соуса.

Печенка в сметанном соусе. Подготовить и обжарить печенку индейки, как описано выше. Обжаренную печенку залить сметанным соусом и прокипятить.

При подаче печенку положить на блюдо или тарелку, гарнировать жареным картофелем и посыпать зеленью.

Рагу из потрохов. Крупные потроха индейки разрубить на две–три части, обжарить до образования поджаристой корочки. Положить жареные потроха в сотейник, залить бульоном или горячей водой так, чтобы потроха были покрыты жидкостью, добавить томат-пюре и тушить 35–40 мин. Морковь, петрушку, репу, лук и картофель нарезать дольками или кубиками и обжарить с жиром. В остальном поступить так, как описано выше (см. рагу из индейки).

Из готового рагу удалить букет. Рагу подать вместе с гарниром, посыпать мелко нарезанной зеленью.