

Омский Научный центр Сибирского отделения Российской академии наук
Региональная общественная организация «Омский совет ректоров»
Омское региональное отделение Всероссийской общественной организации
«Русское географическое общество»
Детская областная общественная организация
«Научное общество учащихся «Поиск»
МОБУ Гимназия г. Тюкалинска

XLVII

Межрегиональная научно-практическая конференция школьников и учащейся молодежи

Тема: «Дорога гуся на праздничный стол»
Учебно-исследовательская работа
Научное направление: естествознание 1-4 классы

Выполнил:
Ученик 4 кл.
МОБУ Гимназия г. Тюкалинска
Тарасов Кирилл Николаевич

Научный руководитель:
МОБУ Гимназия г. Тюкалинска
Тарасова Марина Сергеевна

Содержание

Введение.....	3
ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГУСЯХ	5
1.1. История одомашнивания гусей.....	5
1.2. Содержание гусей и кормление.....	6
ГЛАВА II. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ГУСЕЙ	8
1.1. Результаты опроса об особенностях выращивания гусей	8
1.2. Особенности выращивания гусей на домашнем подворье.....	10
1.3. Результаты продуктивности выращивания гусей	12
Заключение.....	14
Список использованных источников.....	15
Приложения.....	16

Введение

Как часто можно встретить гусяное мясо на полках магазинов? Не часто, да и не всегда мясо в магазинах качественно. Продукты, произведенные в личном подсобном хозяйстве, решают эту проблему. Большинство праздников сопровождаются запеченным гусем, например, Рождество – самый почитаемый и торжественный праздник, и блюдо из гуся называют «Рождественский гусь». А так ли легко попадает гусь к нам на стол?

Мне стало интересно, во-первых: как вырастить из маленького гусёнка большого гуся? Во-вторых, как приготовить блюдо из гуся? В-третьих, насколько экономично вырастить гуся для праздничного стола в домашних условиях?

Цель нашего исследования: опытно-экспериментальным путём выяснить экономичность выращивания гусей на домашнем подворье.

Объект исследования: гуси.

Предмет исследования: выращивание гусей на домашнем подворье.

Гипотеза исследования основана на предположении о том, что выращивание гусей на домашнем подворье имеет не только питательную ценность, но и экономическую эффективность для семейного бюджета.

Объект, предмет, цель и гипотеза обусловили выдвижение следующих **задач исследования:**

1. Изучить литературу о выращивании гусей на домашнем подворье.
2. Провести наблюдение за выращиванием гусей на домашнем подворье.
3. Рассчитать затраты на содержание гусей на домашнем подворье.
4. Определить экономическую эффективность выращивания гусей.

В данной работе использовались следующие **методы:** анализ литературы анкетирование, индивидуальные беседы, проведение исследования, математическая обработка полученных в ходе исследования результатов.

Практическая значимость данного исследования заключается в том, что его результаты можно использовать при выращивании домашней птицы.

ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГУСЯХ

1.1. История одомашнивания гусей

В древнем Египте хорошо знали домашних, вернее, полудомашних гусей. В египетских гробницах, построенных более 4 тысяч лет назад, имеется много рисунков гусей: сцен их откорма, жарения на вертеле, изображений крестьян, несущих гусей на рынок.

Гуси упоминаются в Одиссее – у Пенелопы было 12 гусей, и она любила наблюдать, как они жадно пожирают намоченное зерно.

В Греции, Малой и Средней Азии гуси были священными птицами, их также считали символом изобилия. При раскопках древнего города Пенджикента на территории современного Таджикистана было обнаруженное изображение юношей, держащего домашнего гуся для жертвоприношения.

В Месопотамии гусей держали стаями, почитали как священных птиц, но и использовали в пищу. Изображения гусей встречаются на печатях и других предметах. До сих пор считалось, что в весах использовались изображения уток, но недавно выяснили, что на самом деле в древности это были изображения гусей. Такие весы в виде гусей сохранились в некоторых странах до настоящего времени.

Индейцы верили, что гуси давали советы самому Брахме. Римляне почитали гусей за то, что эти птицы в 390 году спасли Рим, разбудив своим гоготаньем жителей города. Гусей держали в храме Юноны на Капитолийском холме.[7]

Вообще, римляне несомненно понимали толк в гусях. Они ели гусиное мясо и очень ценили гусиные яйца. Гусиная печень была большим деликатесом, и римляне знали, как её увеличить, скармливая птицам смесь из муки, молока и меда. Пуховые перья использовались для диванных подушек и драпировок; гусей ощипывали дважды в год. Гусиный топленый жир использовался в медицине как средство против кожных заболеваний, при ожогах,

внутри его принимали против коликов. И еще жир использовали в качестве различных смазок.

На Русь гуси попали из Германии в 17 веке, и стали национальным русским блюдом и национальной русской птицей. Пород русских гусей появилось почти в два раза больше, чем европейских.

1.2. Содержание гусей и кормление

В отличие от цыплят, индюшат и прочего пернатого молодняка, гусята в наименьшей степени требовательны к содержанию при разведении. Так как, уже в трехнедельном возрасте совершенно не нуждаются в обогреве.

Первые 10-14 дней, маленьких гусят целесообразней выращивать в теплом помещении и поддерживать следующую температуру воздуха:

Возраст 1-5 дней – 28-24°C.

Возраст 6-10 дней – 24-22°C.

Возраст 11-20 дней – 22-18°C.

После 3-х недельного возраста, в теплую и солнечную погоду, гусят можно выпускать на улицу. Это относится к ранним выводкам, а более поздние (летние) выводки гусят, прекрасно себя чувствуют на зеленой травке с первых дней жизни. Основой рациона гусят служит овес с небольшой примесью ячменя, кукурузы, жмыхов и шротов, а также кормов животного происхождения. Естественно такой корм дают в размолотом виде, добавляя в него вареный картофель, яйцо, творог, рыбу и тертую морковь.

То есть в кормлении гусят, нет каких-то строгих правил, единственное чего нужно опасаться – перекорма кормами животного происхождения.

Разведение гусей лишь в теплое время года, не требует наличия теплого, капитального птичника. Все что нужно, это помещение соответствующего размера (5 гусей на 1м² площади птичника) защищающие птицу от дождя, ветра и хищников. Ну и конечно, в наличии должен быть хорошо огорожен-

ный выгул. Гуси нетребовательны к теплу, способны переносить низкие температуры, на сухой подстилке не боятся даже сильных морозов. В приусадебном хозяйстве для содержания взрослых гусей можно приспособить имеющееся помещение или построить новое из досок, камыша, брёвен, глины или другого строительного материала. Если помещение будет построено из бревен с использованием пакли или мха, которые укладывают в пазы, то с обеих сторон гусятника на высоте до 1 м стены заделывают планками, иначе гуси все выщипывают.

Перечень кормов для подкормки гусей (из расчета на одного гуся):

п/п	Название кормов	Количество
1	картофель	80г
2	смесь зерновых злаков	130г
3	овощи и корнеплоды	500г
4	травяная мука	300г
5	Зерно, бобовые	25г
6	дрожжи сухие	5г
7	свёкла	250г
8	мучные корма	60г
9	витамины А, D, Е	5-7г

ГЛАВА II. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ГУСЕЙ

2.1. Результаты опроса об особенностях выращивания гусей

Прежде чем начать проведение эксперимента мною был проведен опрос. В опросе участвовало 22 человека. (Приложение 1)

Обработав результаты анкетирования, получил следующую информацию:

11 человек считают, что «Гусь» - это животное;

10 человек считают, что «Гусь» - это птица;

1 человек считает, что «Гусь» - это домашнее животное;

Гуси выращиваются при температуре - 20 градусов – ответили 4 человека; от 10 до 15 градусов - 2 человека; от 5 до 9 градусов – 6; не знают – 10 человек.

Данные можно увидеть на диаграмме:

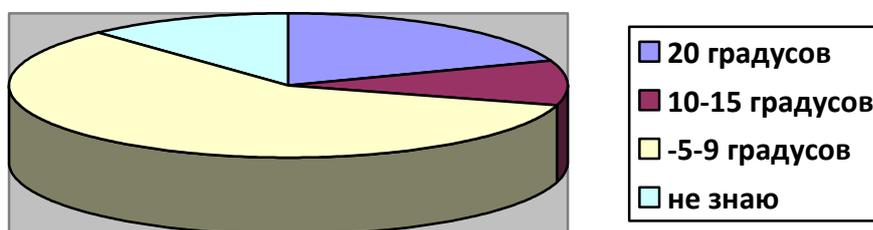


Диаграмма 1

На вопрос «Гусю может обитать без воды?» - утвердительный ответ дали 12 человек, что составило 54% .

На вопрос «Легко ли ухаживать за гусями?» - «да» ответили 4 человека, «нет» - 18 человек, что составило 82 %.

На вопрос «Чем питаются гуси?» - «Травой» ответили 7 человек, «зерном» - 10 человек, «что дают» - 1 человек, не ответили на вопрос - 4 человека.

Данные представлены на диаграмме 2.

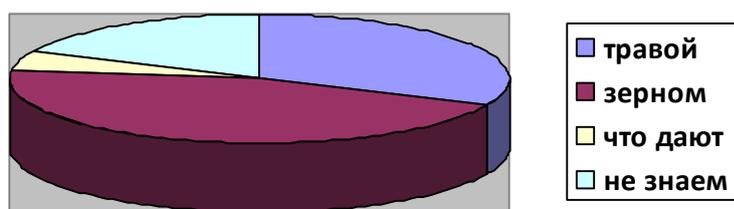


Диаграмма 2.

На вопрос «Нужно давать витамины гусям?» - утвердительный ответ дали 18 человек, что составило 82%.

А вот на вопрос «Сколько месяцев нужно выращивать гусей?» - мы получили различные ответы, которые представили на диаграмме 3.

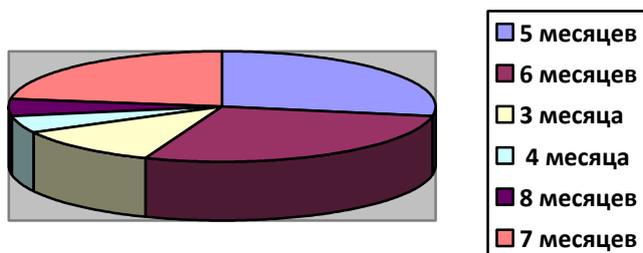


Диаграмма 3.

Результаты вопроса: «Какой массы достигает гусь?» представим также на диаграмме 4. На диаграмме представлены вопросы, наиболее встречаемые в ответах.

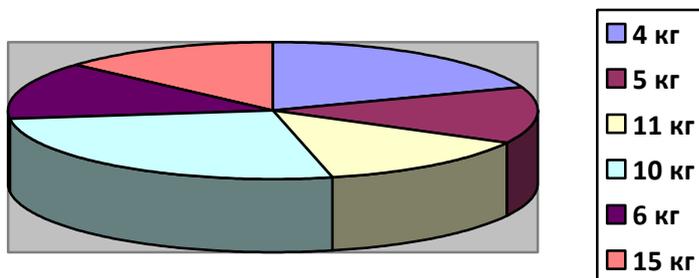


Диаграмма 4.

Помимо анкетирования мы прошли по рынку и выяснили, сколько стоит килограмм гусиного мяса. Выяснили, что 1 килограмм гусиного мяса стоит 300 рублей.

Таким образом, следует отметить, что все опрашиваемые знают, что «Гусь» - это животное, птица. Не знают точного ответа о температуре выращивания гусей. Не все знают о кормлении и приеме витаминов. А также можно с уверенностью сказать, что большинство не знает о сроках выращивания и о весе взрослого гуся.

2.2. Особенности выращивания гусей на домашнем подворье

Изучив результаты анкетирования, я убедился, что данная тема актуальна. И результаты моего эксперимента будут интересны моим одноклассникам и тем, кто захочет выращивать гусей на домашнем подворье.

Расскажу о последовательности моих действий.

-Необходимо подготовить место для проживания гусей.

Для этого нами была построена клетка из расчета 90 квадратных сантиметров на 1 гуся. Для клетки необходимы бруски, чтобы построить каркас, сетка, для ограждения.

- Покупка гусят на рынке.

- Покупка витаминов и кормов для гусят.

Это основные этапы, которые необходимо учесть.

Покупка гусят на рынке. При покупке выяснилось, что гусята не привиты на фабрике. Поэтому необходимо поить витаминами в течение 10 дней. Это важно, так как при отсутствии витаминов, гусята могут погибнуть.

Кормление в первые семь дней не менее 6 раз в сутки. Яичный желток, специальный гранулированный корм. И лакомство, которое гусята полюбили - крапивные листья. Важно, чтобы трава всегда была. Если её нет, гусята могут выщипывать друг у друга перья, расклёвывать оголенные места.

Поили гусят так: налили в глубокую чашку воды (в нее добавили витамины) и в середину поставили банку, чтобы гусята не смогли залезть в воду. Обязательно глубокую емкость нужно, так как нужно, чтобы у гусят была возможность промывать носик от корма.

В первую неделю необходимо кормить через каждые 3 часа, включая ночь. Для этого я просыпался ночью.

Обязательно нужно поддерживать температуру 25 градусов, так как гусятам нельзя переохлаждаться. Особенно важно соблюдать такую же температуру и в ночное время.

Следует помнить и том, что гусят нужно содержать в сухом помещении. Для подстилки мы использовали опилки и сухую траву.

Со второго дня мы выпускали гусят на прогулку.

Первые две недели на ночь гусят заносили в дом, так как ночи были холодные.

Позднее, когда у гусят появился пух, стали оставлять на улице, в клетке.

Как только на улице стало тепло, мы выпускали гусей на траву. Важно, чтобы у гусей была всегда свежая трава, если нет возможности выпускать в неогороженное место.

Особенно гуси любят крапиву, молочай, одуванчики, спорыш.

Гуси едят в основном траву, но мы подкармливали утром и вечером зерном или овсом. Из расчета 1 литр на 14 гусей.

Купание. Гуси любят воду. У нас не было возможности выпускать на водоем гусей. Поэтому сначала мы наливали в корыто воду, чтобы гуси могли искупаться, а затем выкопали прудик в огороде, чтобы гуси могли купаться. В связи с дождливым летом недостатка в воде гуси не испытывали.

С 3 месяцев мы стали давать больше зерна и овса, чтобы мышечная масса гусей увеличилась.

В 5-месячном возрасте гуси достигали массы 4кг 500г.

2.3. Результаты продуктивности выращивания гусей

А вот теперь подсчитаем сколько стоит гусь на праздничном столе.

Следует отметить, что падеж составил 1 гусь. Поэтому расчет ведем из 13 гусей.

Подсчитаем доходы и расходы, а затем выведем продуктивность выращивания.

Начнем с затрат:

14 гусей – по 250 рублей. Это 3500 рублей.

Гранулированный корм - 450 рублей.

Витамины для гусят – 200 рублей.

Сетка для клетки -705 рублей.

Корм для взрослых гусей (овес, зерно) - 2000 рублей.

Расходы составили - 6855 рублей.

А теперь подсчитаем доход:

Средний вес гуся составил 3 кг 500 г.

Мясо – $3,500 * 13 = 45 \text{ кг } 500\text{г} * 300 = 13500$ рублей.

Гусиные потроха - $0,400 * 13 = 5 \text{ кг } 200\text{г} * 90 = 468$ рублей.

Пух - на две подушки. 1 подушка стоит 800 рублей. Значит прибыль составляет 1600 рублей.

Гусиное сало в продаже не обнаружили и не нашли сколько стоит на рынке. Но в аптеке баночка 100 мл стоит 240 рублей. Мы собрали 3 кг 500 г умножим на 300 рублей = 1050 рублей.

Так же нам удалось сложить навозную гряду, в перерасчете на затраты получится, что мы сэкономили 1000 рублей. То есть еще доход в семейный бюджет.

Подсчитав доход, мы получили **17618 рублей.**

Теперь из дохода вычитаем расход и получим прибыль. $17618 - 6855 = 10763$ рубля.

Но экологически чистое мясо не сравнится ни с какими затратами.

Гусь в хозяйстве выгоден. Затрат и труда на него немного, мясо получается дешевле. Гусиный жир мы используем при обморожениях, простудах и ожогах, приготовлении блюд. Во многих семьях на Рождество не обходится стол без традиционного гуся с яблоками. Вот и в нашей семье стало возможным приготовить гуся на праздничный стол. (Приложение 1) Тем более, что гусиное мясо не только очень вкусное, но и ценное. А гусь, выращенный собственными руками не сравнится ни с каким деликатесом.

Заключение

В результате исследовательской работы мы выяснили, что выращивание гусей на домашнем подворье очень выгодно даже в отсутствие открытых водоемов, т. к. содержание требует относительно мало затрат и средств.

Гусей выгодно держать, т.к. от них можно получить много полезной продукции: вкусное мясо, перо, пух, жир, потроха.

Очень просто приготовить и праздничное блюдо из гуся. Рецепт приготовления гуся можно посмотреть в приложении.

Опытно-экспериментальная работа показала, что выращивание гусей на домашнем подворье имеет не только питательную ценность, но и экономическую эффективность для семейного бюджета. А также такое занятие воспитывает ответственность.

Список использованных источников

1. Журнал «Приусадебное хозяйство» Москва, «Просвещение», 2006г.
2. Журнал «Приусадебное хозяйство» Москва, «Просвещение», 2007г.
3. Журнал «Приусадебное хозяйство» Москва, «Просвещение», 2008г.
4. Журнал «Справочник садовода любителя». «Просвещение», 2004г.
5. <http://www.vancats.ru/Gusi.htm>
6. <http://ovkuse.ru/recipes/zapekaem-gusya-celikom/>
7. <http://zoohoz.ru/gusi/что-за-птита-2302/>

Приложение

Приложение 1

Рецепт жареного гуся

Ингредиенты:

лук-порей 1 ½ стебля

чеснок 6 зубчиков

петрушка зелень 2 ст. л.

лимонная цедра 1 ст. л.

сливочное масло 3 ст. л.

соль 2 ст. ложки

гусь тушка 4 ½ кг

У выпотрошенного гуся обрубают лапки и крылышки, шейку с головой и фаршируют его нарезанными яблоками. Отверстие зашивают нитками. Затем гуся кладут спинкой на сковородку, подливают немного воды, а сверху поливают растопленным сливочным маслом. Зажаривают в духовке.

Во время жарки гуся периодически поливают собственным соками и жиром. Гуся, в зависимости от величины тушки, жарят от одного до 2,5 часов. Из готового гуся выдергивают нитки, вынимают яблоки. Подавая на стол, уложите гуся на большое блюдо, обложите яблоками, украсьте овощами и зеленью.

По этому рецепту можно приготовить гуся и без яблок. Он будет не менее вкусен.

Приятного аппетита!

Фотоотчет о выращивании гусей
«Путешествие гуся на праздничный стол»



Яйцо гуся весит 150 граммов



7-дневные гусята



Гусятам 14 дней



Обязательно нужна глубокая емкость, чтобы гусята почистили носики



Гусям 1 месяц



Вечернее кормление



Пасутся гуси стадом



Присматривать необходимо, так как встречаются бродячие собаки



Вечерний выгул



В дождливое лето нет недостатка в воде



Выпал снег, прекращаем поить водой, даем снег



Праздничный гусь