



Instituto Nacional
de Tecnología
Agropecuaria



Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación



Proyecto Forestal
de Desarrollo
SAGPyA

Protección contra Liebres

Ing. Ftal. Gustavo Basil - INTA

Queremos acercarle información sobre protección contra la liebre europea, adaptada muy bien en la Patagonia y que ocasiona muchos problemas.

¿Sabía Ud. que.....

- de 10 a 18 liebres comen el alimento de una oveja?
- las liebres cortan el brote principal en renovales de lenga, ciprés y Pinos, quitando fuerza a la planta. Además dañan la corteza de álamos y frutales?
- hay peligro de abril a septiembre, aumenta en junio, julio y agosto.
- el daño que causan está en relación con el número de liebres que haya?

Notará la presencia de liebres, por la cantidad de bosta que encuentra en su lote, por el pasto comido y por los daños a otras plantas.

¿Conoce las diferencias entre la bosta de oveja y la de liebre?

Marque con una cruz donde Ud. crea que es correcto.

	LIEBRE	OVEJA
Más grande		
Más redonda		
Más verdosa		
Superficie lisa		
Sin cáscara		
En montones		

¿ Cómo ataca la liebre ?:

- Anda sola, se esconde en matorrales y coironales altos. Come en mallines o pastizales bajos.
- Ataca más en zonas quemadas con pastos nuevos y afecta también las plantas grandes.
- Aumenta el ataque si plantamos entre las zonas donde se esconde y donde come.

¿Cómo proteger nuestras plantas contra la liebre?

- Trampas: puede ser el "guachi" (lazo de alambre fino colocado en lugares de paso)
- Cazarlas: es útil en superficies no muy grandes y se debe controlar toda la zona.
- Alambres perimetrales: por el precio, le conviene solo en áreas chicas donde puede asegurar que no hay liebres (máximo 10 ha) Cerco tipo malla (metálica, plástica), enterrado, con una abertura de malla hasta 4 cm. y altura mínima 80 cm. por arriba de la nevada normal. Controlar todos los años y reparar huecos.
- Puede proteger cada planta: se usa en plantaciones chicas, cortinas, bosques protectores, lugares con muchas liebres, etc. Debe rodear el tallo o planta con: cilindros o capuchones de alambre tejido, ramas con espinas, bolsas de arpillera. Algunos recomiendan pelo humano o lana cruda de la zona, envolviendo el brote y las hojas de arriba. Cualquier método debe usarse los tres primeros años o hasta que la planta esté segura.

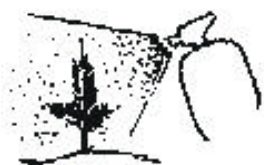


Protección con Lana



Protección con Ramas

- Repelentes: aplicar 3 o 4 veces al año en otoño e invierno durante los 3 primeros años. Algunos productos se aplican con pincel y otros con pulverizador. En temporada lluviosa hacer más aplicaciones ya que se lava. Se venden productos a base de azufre mezclado en grasa o a base de fungicidas. Hay productos importados, consulte su uso.



Pulverización



Aplicación con pincel

REPELENTES CASEROS:

Aceite quemado, hígado picado en lechada de cal, sangre, grasa de potro (dicen que con una sola aplicación es suficiente), bosta fresca de vaca mezclada con agua hasta que se pueda aplicar con pincel (recomendado sólo para frutales y 3 veces en la temporada).

Otra Receta: - 3 Kg de cal apagada - 2 Kg de arena - 4,5 lts de agua
- ½ litro de aceite de lino

¿Cuánto cuesta la protección?

Es más barato proteger las plantas, con cualquier método, que volver a plantar. Hay muchos precios en el mercado, consulte.

Recomendaciones:

- ❑ Use repelentes.
- ❑ Cace más seguido y en superficies grandes los 2 o 3 primeros años
- ❑ Use perros y recorra el campo para ahuyentar las liebres.
- ❑ Plante en primavera que es cuando verdean los pastos, pero cuidado con la sequía de verano.

¿Se comería una liebre en escabeche?

La liebre tiene carne oscura y sabor fuerte, luego de cazarla puede colgarla bien salada en un lugar fresco y aireado durante 2 a 3 días, otros recomiendan cortarla en pedazos y ponerla en agua fría durante varias horas para que se desangre, hay quienes luego de cortarla la ponen en leche durante toda una noche para que se ponga más tierna.



Escabeche: se necesitan

1 liebre joven y limpia, cortada en trozos.
2 hojas de laurel
3 zanahorias en rodajas
1 taza de vinagre blanco
2 cebollas Grdes. cortadas en rodajas

3 dientes de ajo machacados
1 cucharada de sal gruesa
10 granos de pimienta blanca
¼ Lt. de vino blanco

Receta: poner los trozos de liebre en el fondo de una olla, agregar los ajos, los granos de pimienta y las hojas de laurel, bañar con el vinagre blanco, agregar la sal gruesa y por encima las rodajas de cebolla. Dejar así durante una noche en un lugar fresco. Al día siguiente agregar las zanahorias, el vino blanco y cocinar sobre fuego moderado con la olla bien tapada hasta que la liebre esté tierna. Dejar enfriar y conservar en lugar frío. **Buen provecho.**

Aquí están las diferencias entre la bosta de oveja y liebre:

	LIEBRE	OVEJA
Más grande	X	
Más redonda		X
Más verdosa	X	
Superficie lisa		X
Sin cáscara	X	
En montones		X