



**BOLETÍN INFORMATIVO Nº19 – Agosto de 2011**



## **FERIA DE ARMAS**

Estimados socios: les recordamos que la Feria de Armas se realizara del 13 al 22 de Agosto en la Rural. Nuestro stand es el A-24. Esperamos su inscripción y colaboración para las actividades que nuestro Club realizará en dicha Feria que se describen a continuación:

STAND	SALA	TITULO	ORADOR	FECHA	
SAFARI CLUB A-24	Plaza de Demos	Medición de Trofeos de Caza Mayor		16/08	
SAFARI CLUB A-24		Safari Sensorial		17/08	
SAFARI CLUB A-24	Auditorio	Reunión con Cotos de Caza		20/08	
SAFARI CLUB A-24	Auditorio	Introducción a Caza Mayor	Dr. A. Díaz Heer	21/08	

## **LIMPIEZA DE ARMAS (PARA QUIENES ODIAMOS HACERLO)**

**Por Javier Anazon**

Que no se me entienda mal, yo respeto al tirador o cazador que disfruta limpiando y lustrando sus armas, incluso cuando no es necesario, pero personalmente prefiero utilizar ese tiempo en el campo de tiro o cazando.

Este trabajo no pretende ser un manual de limpieza de armas, sino una mera reseña de cómo podemos mantenerlas a ellas y a su precisión, utilizando material normalmente a nuestro alcance y, sobre todo, cumpliendo con ello de la forma más eficaz, pero también más pulcra y rápida posible.



Por cierto, que nos circunscribiremos a las rayadas, ya que, en general, las de ánima lisa necesitan un mantenimiento más somero y las de pólvora negra... bueno, supongo que si alguien ha decidido meterse en esa esforzada actividad, no está leyendo esto, porque ya tiene asumido que se va a poner de carbonilla hasta las orejas.

### **Material**

Como hemos dicho, esto se trata de una reseña, por lo que nos limitaremos sólo a aquellos productos que, en la experiencia que puedo ofrecer, realmente hayan demostrado su utilidad a lo largo del tiempo, tanto por su practicidad, como por su probada eficacia.

Es precisamente mi modesta experiencia como tirador local, utilizando productos normalmente obtenibles, porque me consta que funcionan, evitando de paso, que se conviertan en coleccionistas de curiosidades más o menos útiles o inútiles, como yo mismo he sido. De hecho, sólo hablaré de lo que he acabado usando y de lo que estoy totalmente satisfecho a lo largo de los años, sin prejuzgar ni valorar otros y otras experiencias.

Lógicamente, lo primero que necesitamos es una buena baqueta, duradera, versátil y, sobre todo, segura para el rayado de nuestras armas. Deberá ser de una sola pieza y de un material que no resulte abrasivo en los contactos y roces que inevitablemente se producirán dentro del ánima del cañón.

En esto, las de fibra de carbono tienen pocos rivales y durarán toda una vida.



Lo del calibre adecuado es importante: aún recuerdo lo mal que lo pasé intentando sacar una baqueta del cañón de un 6,5x57 nuevo, que al final tuvo que extraer un armero profesional, sólo él sabe cómo. Si me hubiera fijado antes en que era para el calibre .270 o superiores, posiblemente aún tendría ese rifle.

Las baquetas no rígidas, tipo Snake Bore, son sorprendentemente eficaces, sobre todo para aquellas armas que no podemos limpiar desde la recámara. Impregnándolas en disolvente y/o antioxidante, también sirven para una limpieza somera si no es necesario una más profunda o si, simplemente, no tenemos ganas en ese momento y queremos posponer el trabajo para otro momento. En cualquier caso, es siempre aconsejable tener una a mano al salir de caza.

Yo uso fundas rígidas y suelo llevar también una baqueta vieja de latón, junto al rifle, que me ha sido útil para sacar nieve o barro del cañón e incluso algún casquillo rebelde, de mi rifle o de la de otros en medio del campo. Para armas cortas, quizás no haga falta ser tan exigente mientras sea de buena calidad, de material seguro y adecuada al calibre y a la longitud del cañón. Debemos descartar las de aluminio, pues dejan residuos en el ánima.

### **Cepillos:**

Cualquier cepillo de bronce del calibre adecuado nos va servir, pero no tanto por su acción mecánica de arrancar residuos, cuya eficacia y seguridad dudo, sino más bien como vector de otros agentes (como papel absorbente de restos de disolvente, o como soporte de la lana de bronce, que más tarde veremos).



Personalmente, con la posible excepción de la lana de bronce para los depósitos ligeros de plomo, no me gusta limpiar los cañones por fricción, porque considero que eso sí puede ser perjudicial y porque con el cobre simplemente no funciona.

# Productos químicos

## Disolventes

El Hoppe's Number 9, sigue siendo muy efectivo, pero sobre todo como disolvente de los residuos de pólvoras sin humo, previo a descobrizar. Es fácil de usar y, si no se quita primero la capa dejada por la pólvora, luego no se limpia bien el cobre.



## Lubricante/antioxidante

Después de muchos años y de probar muchas marcas, encuentro que el 40W., es muy bueno y práctico. Desde Vietnam, donde se hizo famoso, no ha dejado de dar excelentes servicios.



## Alguna cosa más

Lana de bronce: es útil para limpiar los residuos de plomo y particularmente para dos cosas: limpiar fácilmente el interior del cañón, cono de forzamiento y tambores de los revólveres, sin dañar el pavonado y especialmente para limpiar el rayado de las armas del .22, que se ensucian con plomo y grasa, a veces tras unos pocos tiros, perdiendo la precisión.

## Procedimiento

Empiezo siempre inyectando el disolvente y luego uso una escobilla vieja envuelta en papel de cocina (o servilletas o kleenex), o el socorridísimo Bore-Snake. Acto seguido utilizo otro escobillón de plástico empapado en Hoppe's Number 9, pasando la baqueta unas 10 veces. Lo dejo reposar unos minutos, seco con la escobilla envuelta en papel o con el Bore-Snake.



Ahora es cuando paso el escobillón de plástico, empapado en un descubrizador. Lo ideal es usar el Hoppe's Benchrest 9, Copper Solvent, pero si no se consigue hay uno nacional en aerosol, Boro, que hace el trabajo. Cuidado con la madera y el pavonado! Lo dejo reposar 15 minutos. Luego paso la escobilla envuelta en papel. Normalmente, aquí aparece impregnado en una pasta azul verdosa, dando fe de la eficacia del producto. Repito esta operación un par de veces, o hasta que desaparece del todo el color del cobre. De hecho, ha llegado a dejarlo tan limpio que es el único en que ha salido impoluto. Ojo, los suplementos de latón y los escobillones de bronce son atacados por el producto y a veces engañan con la coloración verdosa que también desprenden. El remedio es pasarles también un trapo, al sacar la baqueta del cañón.

A continuación, aplico una generosa cantidad de lubricante WD40 en un escobillón y me aseguro de que el rayado (y la recámara de paso) queden totalmente protegidos, pasando la baqueta unas cuantas veces.

También me gusta repasar toda el arma con una ligera capa de antioxidante y: ...Voilà, se acabó, al armario y hasta la próxima. Por supuesto, antes de volver a usar el arma, limpiaremos cuidadosamente, con disolvente todo el lubricante del cañón y recámara.

## Conclusión

Al terminar este artículo y ver que el apartado procedimiento, ocupa relativamente poco, me doy cuenta de que quizás haya conseguido mi propósito, es decir, si reunimos el material de antemano, terminar la faena sin haber realizado mucho esfuerzo es posible... y además, saldremos mucho menos sucios. De todas maneras, de verdad, de verdad: mejor compren un Snake-Bore para cada calibre que tengan y luego busquen un amigo que de verdad disfrute con esto.



## **Fundraising en SCI Central Peru**

Este sábado 14 de Agosto se llevará a cabo la Cena Anual del SCI Central Peru en la Finca Don Manuel, propiedad de Manuel Salazar. Durante el evento se rifará una cacería en Argentina (jabalí/cabra+3 días de alojamiento) gentilmente donada por Cesar Garcia V. Asimismo, se llevará a cabo la subasta de las cacerías obtenidas en Reno (2011).



### KAMCHATKA

Prohibida a propios y extraños hasta los noventa, como un apéndice de Siberia oriental rodeado por el mar de Okhotsk, el de Bering y el océano Pacífico, Kamchatka posee una naturaleza privilegiada: volcanes, fuentes termales, géiseres, cimas montañosas cubiertas de resplandeciente nieve, aguas cristalinas... y es el hábitat de gigantes variedades de osos, alces y carneros, dueños absolutos de su taiga.

La península, con una longitud de 1.200 kilómetros, forma parte del anillo de fuego que cerca el Pacífico, siendo una región de alta actividad volcánica: de los 120 cráteres existentes, 29 están activos —como el Klusevskov, el volcán activo más grande de Eurasia, con casi 5.000 metros de altura que arroja al año 60 millones de toneladas de basalto— y que suavizan, junto con el efecto de los mares y el océano, las extremas temperaturas siberianas.

Estas características han condicionado que la población de Kamchatka sea muy escasa (menos de una persona por kilómetro cuadrado) y que el 90% de sus habitantes —gente amistosa y robusta— resida en la capital, Petropávlovsk-Kamchatsky, y el resto en aldeas dispersas que siguen con su modo de vida a la manera tradicional.

Debido a su localización en la lejana frontera este de Rusia, muy cercana a Alaska, Kamchatka ha tenido siempre una importancia estratégica inmensa.



Por esta razón, la península fue una *región cerrada* durante muchas décadas, tanto para los extranjeros como para la mayoría de los rusos, hasta que a principios de los años noventa pudo ser visitada, aunque todavía continúa manteniendo una notable presencia militar y muchas de sus áreas siguen restringidas.

## La caza en Kamchatka

La península es famosa tanto por sus inmensos y maravillosos parajes, hábitat del carnero de Kamchatka, de grandes osos y alces, como para otras especies, también más robustas y más fáciles de ver que en el resto de Rusia.

Para empezar, dado lo agreste, salvaje y la grandiosidad de Kamchatka, ir a cazar allí por nuestros propios medios, sin un guía experimentado, es absolutamente imposible ya que deambularemos por zonas despobladas, prácticamente inexploradas, donde es muy fácil perderse, la comunicación ha de ser vía satélite y la población más cercana está a cientos de kilómetros.



En cuanto al alojamiento en el área de caza, no esperemos grandes comodidades: comprenden desde refugios de montaña a antiguas bases militares de la extinta Unión Soviética, pasando por yurtas, lodges de caza, cabañas de madera, casas forestales, tiendas de campaña... Eso sí, siempre equipadas de sistemas de calefacción más o menos rudimentarios como estufas u hornillos. Los hoteles de Petropávlovsk, aunque sean de media-alta categoría, adolecen de algunos servicios.

Condicionado por la falta de infraestructuras, el transporte al área de caza se puede realizar en helicóptero, avioneta, todoterrenos, lancha ... y una vez que se inicia la caza nos moveremos bien en motos de nieve, bien en caballos, botes o a pie.

Las mejores épocas de caza son en primavera (finales de abril a mayo-junio) para el oso pardo, y últimos de verano (finales de agosto-mitad de octubre) para oso, alce y carnero. En primavera todavía el terreno está cubierto de nieve, cuestión que hay que tener en cuenta a la hora de los preparativos de la caza (ropa, calzado, transportes...). A finales de verano el suelo está muy húmedo, encharcado, siendo frecuente ir casi hundido al andar, por lo que unas botas altas de goma son imprescindibles.

Por último, es necesario contar con una buena condición física ya que se caza en grandes extensiones de terreno con condiciones climáticas adversas y donde sufrir un percance, por insignificante que pueda resultar en España, allí puede suponer un muy serio problema.

# Especies cinegéticas

## Oso pardo de Kamchatka

Kamchatka cuenta con los osos más grandes de Rusia y quizás del mundo — rivalizando en tamaño con los de Alaska y la isla Kodiak—. Sin embargo, los precios son bastante más asequibles, lo que la ha convertido en el destino favorito de los cazadores de osos.

En ninguna parte en Siberia son los osos tan abundantes: cada lago, río o corriente es poblado por varias familias de estos enormes plantígrados. Un macho adulto puede pesar cerca de una tonelada, siendo comparables a los grizzlys americanos, aunque no son tan agresivos, ya los primeros europeos que llegaron a la península en el siglo XVIII se sorprendieron del gran número de osos pardos y de su tamaño.

El salmón ha sido siempre la dieta principal del oso de Kamchatka, principal fuente de grasa que le permite sobrevivir al largo y gélido invierno, y hasta que los salmones llegan al comienzo del verano aprovechan su omnivorismo alimentándose de bayas y otros frutos.

La caza de este oso pardo se realiza en primavera (finales de abril a mayo-junio) u otoño (finales de agosto-mitad de octubre), a rececho. En primavera la nieve permite visualizar a numerosos ejemplares desde lejos y seguir a nuestro ejemplar a abatir en motonieve y también en barca, a lo largo de la costa.

En otoño, los osos están muy activos, durante el día pescando los salmones que remontan las corrientes en esta época y se abaten a rececho ayudados de caballos o desde botes.

Hay quien se atreve a ir a Kamchatka en los meses invernales por un oso (hasta finales de febrero) y la forma de abatirles es similar a la manera tradicional de los pueblos autóctonos; es decir, localizando las guaridas del oso con perros y siendo éste acosado por los guías locales para incitarle a salir. Es una caza muy peligrosa, pues se le dispara desde muy cerca, y del frío mejor no hablar.





## **Carnero de Kamchatka**

Conocido como Kamchatka bighorn o carnero de las nieves (*Ovis nivicola nivicola*), esta zona también posee una valiosa población de trofeos de este carnero, el mayor de todos los snow sheep, de color oscuro y cuernos masivos cercanos a los 90–100 centímetros de longitud.



Como habita en las zonas montañosas más remotas e inhóspitas, entre glaciares y pedregales, es difícil de cazar, realizándose recechos a pie —desde los campamentos base de alta montaña, alcanzables en la mayoría de las ocasiones sólo con helicópteros— siendo necesarios tiros largos desde los 200 o 300 metros. Esta caza requiere una óptima preparación física y un gran espíritu de sacrificio y adaptación por parte del cazador.

La temporada de caza comienza sobre agosto y acaba en septiembre aunque algunas organizaciones lo prolongan hasta primeros o mitad de octubre. Normalmente, no es frecuente ir hasta esta península sólo a por un carnero, por lo que lo habitual es combinar su cacería con la de oso y alce.

## **Lobo**

Son escasos los permisos que oferta Kamchatka para cazar esta especie, ya que no es muy numerosa. Su avistamiento es difícil porque es muy esquivo, aunque si tenemos suerte podemos conseguir un excelente ejemplar de lobo siberiano. Siempre habrá que combinarlo con los otros animales de caza. Se da la paradoja de que para ningún outfitter esta especie es prioritaria, pero la mayoría de los cazadores que hasta aquí acuden lo hacen con la ilusión de abatir un buen ejemplar.

## **Alce gigante de Kamchatka**

Kamchatka es conocida por ser el área donde habitan los alces más grandes del mundo. La zona más famosa para abatir el alce gigante de Kamchatka es en el norte, en Peshina.

El trofeo de este tipo de alce puede pesar alrededor de 25 kilos y llegar hasta los 35 kilos, lo que es debido a que la presión cinegética ha sido mucho menor que en otras partes del mundo, lo que permite encontrar aún estos grandes trofeos

Se caza desde agosto o septiembre, hasta primeros o mitad de octubre, a rececho, ya sea siguiéndole y acercándose a pie durante la época de celo o también desde botes.



## LAS RECETAS DE CAZA: JABALI ESTOFADO



Jabalí  
estofado

Un animal  
con mucha historia

El jabalí es un animal muy importante dentro del mundo de la caza, pero también de la historia del Reino Animal en su relación con el ser humano. Proviene del norte de África y, de hecho, su nombre en español procede del árabe antiguo (yinzir yabaliy) que significa cerdo de la montaña. La primera aparición que hace en nuestra lengua el término jabalí data de 1326, en El libro del caballero de don Juan Manuel, autor también del archiconocido Conde Lucanor. Si ésta es la primera muestra de la palabra, cabe destacar que, según Plinio, el primer prócer romano que presentó un jabalí entero en su mesa fue Publio Servilio Rufo contemporáneo de Cicerón.

MARCO ROCHA CAMPOS



*Las cualidades de esta carne y de los ingredientes con los que preparamos el plato, hacen de este estofado una receta muy recomendable para los fríos días otoñales.*

La expansión del jabalí desde el continente africano abarca toda Europa y gran parte de Asia, llegando hasta Japón. América también cuenta entre su vasta fauna con el cuadrúpedo de duras cerdas. Hasta Argentina llegó de la mano de Pedro Luro y Manuel Anchorena, a principios del siglo pasado.

Históricamente, al jabalí se le ha atribuido fuerza, ferocidad y valor. Por ello, figura en múltiples grabados y esculturas, desde pinturas rupestres hasta símbolos de tribus de diversas épocas.

En Roma se domesticaron para tirar de los carros de los generales, simbolizando así su poder militar. Su viveza les hizo entrar en la mitología grecoromana y las dificultades que entrañaba su captura los convertían en un preciado trofeo que daba testimonio de la bravura del cazador. Temido y admirado, este animal fue el que acabó con la vida del paradigma de la belleza masculina, Adonis.



*Debido a la textura de la carne de jabalí, la sazón deber ser generosa.*

Es el jabalí un animal enigmático, aterrador, delicioso y, si del cerdo se aprovecha todo, de él aún más, ya que sus duras cerdas se usan para pinceles y peines. Un animal completo y con historia.

## ***La Receta***

---

### ***Ingredientes***

---

- COSTILLA Y PIERNA DEL JABALI.
- CHAMPIÑONES, ZANAHORIA, CEBOLLA, PIMIENTO (VERDE Y ROJO), LAUREL, PEREJIL, PUERRO Y PAPAS.
- SAL Y PIMIENTA NEGRA.
- HIERBAS AROMÁTICAS (ORÉGANO, TOMILLO, ROMERO...).
- VINO TINTO BORGOÑA.

### **Algunas recomendaciones:**

No debemos olvidar que la carne de jabalí es fuerte, por lo que hay que darle un hervor con agua, sal y laurel; sencilla operación con la que la dejaremos más tierna y con un sabor más suave para poder apreciar sus matices. A la hora de dorarla, se hará con una mezcla de aceite de oliva de graduación media y de girasol.

Además de esto, debemos tener en cuenta otros pequeños consejos: la pimienta siempre debe ser en grano y recién molida, y el puerro, que lo utilizaremos en el adobo, no lo usaremos en la preparación de la salsa dado su sabor demasiado fuerte. Si queda dura le añadiremos brandy de vino seco (preferiblemente Oporto), que la enternecerán y se evaporarán dejando un mínimo rastro.

## *Preparación*

---

En primer lugar, trocearemos la carne y la dejaremos durante cuarenta y ocho horas en adobo formado por zanahoria, puerro, cebolla, laurel, hierbas aromáticas y pimienta negra, todo ello bañado en vino. Transcurrido ese tiempo retiraremos el jabalí, colaremos el adobo y nos quedaremos únicamente con su jugo, desechando el resto de ingredientes. Éste será posteriormente la base de la salsa. El jabalí, una vez seco, se dorará en aceite; mientras, coceremos las papas.

Al mismo tiempo, en una cazuela, se prepara la salsa con cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo y champiñones, todo picado. Doraremos todo levemente y añadiremos el jugo del adobo. Es el momento de incluir el jabalí y dejar cocinar a fuego muy lento entre cuarenta y cinco y sesenta minutos. Una vez concluido está listo para servir, no siendo necesarios más adornos que los propios ingredientes de la salsa, las papas regadas con la misma y una rama de perejil. Estaremos ante un plato que es una asignatura obligatoria para cualquier cocinero de carnes cobradas mediante la caza.