



BOLETÍN MENSUAL

Boletín número 139. Mayo 2012

1.- Artículo del mes:

EL COLIMADOR LÁSER

2.- Producto recomendado:

KIT DE LIMPIEZA WINCHESTER DE 69 PIEZAS.

El kit más completo del mercado.

3.- SORTEOS ESPECIALES 50 ANIVERSARIO.

4.- Nuestros compañeros los perros: KOOIKERHONDJE

5.- Gastronomía:

- Ficha nº 277: ESTOFADO DE JABALÍ CON HIERBAS
- Ficha nº 278: JABALÍ A LA MOSTAZA

[Envíe este boletín a un amigo](#)

1.- ARTÍCULO DEL MES: EL COLIMADOR LÁSER

El proceso de centrar o poner a tiro nuestra arma era algo que, hasta no hace mucho, solía dejarse en manos del armero o de algún amigo más experimentado en estas lides. Sin embargo, hoy en día, gracias a la aparición de accesorios como los colimadores láser este proceso se ha vuelto mucho más sencillo y económico por lo que cada día más gente opta por poner a tiro sus propias armas.



Dentro de este proceso, el colimador láser se ha convertido en un elemento muy interesante para facilitar el ajuste del punto de mira de nuestras armas de fuego y en particular de los rifles. Existen diferentes tipos de colimadores láser pero podemos afirmar que todos tienen algo en común: Proyectan un haz de luz láser que sirve para ajustar de forma aproximada la mira del arma y para comprobar su correcta alineación. Veremos a continuación su modo de empleo así como las ventajas e inconvenientes de los diferentes tipos de colimadores presentes en el mercado.

¿QUÉ ES UN COLIMADOR?

Un colimador es, por definición, un instrumento de precisión para una tarea especial. El objetivo de la colimación es hacer que el eje óptico de cada lente o espejo coincida con el rayo central del sistema, un láser colimador debe lograr un haz así. La unidad debe ser ligera y robusta y estar hecha con precisión para acoplarse a los tubos estándar. Debe crear un punto pequeño y muy visible, de día o de noche. Además, el haz no debe salirse del eje o transformarse en un parche difuso de luz con los cambios de temperatura, como puede suceder con algunos diodos láser.

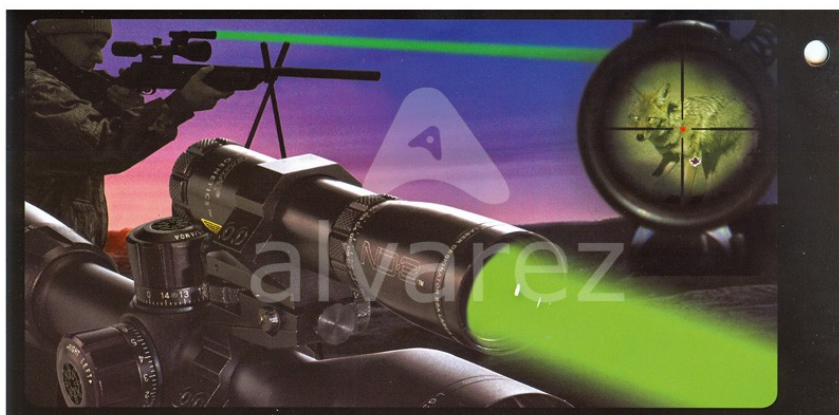
Básicamente podemos hablar de dos tipos de colimadores láser, los colimadores diseñados para un calibre específico y los colimadores universales (Que sirven para centrar rifles de cualquier calibre)

COLIMADORES DISEÑADOS PARA UN CALIBRE ESPECÍFICO

Estos nuevos colimadores con forma de cartucho, diseñados para cada calibre de forma específica, son una alternativa muy interesante para aquellos tiradores o cazadores que no persiguen un centrado milimétrico, sino un ajuste fiable y que garantice que la bala impactará aproximadamente justo donde indica el puntero láser. Si buscamos ajustes más finos debemos decantarnos por colimadores ópticos que apurarán más la precisión llegando a un ajuste milimétrico exacto.

Existen colimadores para más de 100 calibres distintos, desde el .223 hasta el .50 BMG, pasando incluso por otros calibres de rifle como el 7.62x39, el 8x57IS, el 7.62x54R, o el .30-30. Incluso también están disponibles para calibres de escopeta, como el popular calibre 12 o el menos común calibre 20. En algunos casos es posible adquirir las vainas y el dispositivo láser por separado, una opción interesante si tenemos rifles de diferentes calibres ya que así no hace falta adquirir varios colimadores completos (lo que resultaría más caro)

El uso de este tipo de colimadores es realmente sencillo: Basta con adquirir el colimador del mismo calibre que nuestra arma e introducirlo en la recámara. Cuando se cierra la recámara se activa el contacto que proyecta el láser teóricamente centrado por el interior del cañón y abandona la boca de fuego como si se tratase del proyectil. A partir de aquí comienza el proceso de centrado.



COLIMADORES UNIVERSALES

Los colimadores universales, son una opción más sofisticada y por supuesto mucho más versátil ya que sirven para un amplio abanico de calibres. Estos colimadores suelen contar con adaptadores de diferentes diámetros, de tal forma que permiten ajustarse a cañones de diferentes calibres. Son válidos también para calibrar armas cortas, estos productos suelen tener un precio de venta más elevado que los colimadores con forma de cartucho, ya que como hemos dicho con un mismo colimador se pueden ajustar un mayor número de armas.

Este tipo de colimadores se coloca en la boca del cañón de nuestra arma y se centra en el interior del cañón mediante cuñas de material sintético – varillas u otros métodos– que se ajustan al ánima sin dañarla cuando se gira el cuerpo del colimador. Con cada colimador se entregan varias cuñas que, normalmente, sirven para calibres comprendidos entre el .22 y el .50. Una vez instalado en el cañón se conecta accionado un interruptor y el colimador emite un rayo láser que, teóricamente, sale del centro del cañón y describe la trayectoria que en teoría describiría la bala si la de ésta no fuera parabólica.



CALIBRANDO NUESTRA ARMA

Cualquier colimador, sea éste óptico o láser tiene fundamentalmente dos usos principales. En primer lugar, sirve para poner a tiro nuestro rifle de forma aproximada y ahorrando disparos innecesarios. En segundo lugar, una vez que tenemos regulado el visor o la mira de nuestra arma a la distancia que queremos, el colimador sirve también para comprobar que sigue “a tiro” antes de empezar con una sesión de tiro.

Independientemente del tipo de colimador láser que utilicemos, la colimación de las miras de nuestro rifle se realiza alineando el alza y punto de mira o bien el centro de la retícula del visor con el rayo láser proyectado contra una superficie plana. Evidentemente, esta operación hay que hacerla con apoyo para que sea lo más precisa posible la alineación, y también a una distancia determinada, que varía según la marca del colimador (encontraremos estas distancias en las instrucciones del aparato)

Al margen del colimador que usemos para calibrar nuestro rifle, hay que tener presente que por muy perfecto que éste sea, el rayo láser no puede salir totalmente centrado por el cañón –depende de lo bien ajustado que quede en el cañón, de las cotas de la recámara que tenga el arma, etcétera– por lo que la regulación en deriva no es exacta, como tampoco lo es en altura pues el rayo láser describe una línea recta y la bala no. Por tanto, por mucho cuidado que se tenga al colimar sólo se puede tener la certeza de que el rifle estará aproximadamente bien centrado en deriva, pero no tanto en altura.

Por tanto, no pensemos que el colimador va a evitar que tengamos que disparar “con fuego real” para terminar de regular la mira pero sí nos servirá para reducir enormemente el número de disparos efectuados.. La visita a campo de tiro es obligada, entre otros motivos porque una puesta a tiro no sólo tiene que ser centrada, sino también calculada en altura para conseguir que el arma impacte a la distancia que deseemos.

Una vez puesto a tiro el visor a la distancia deseada, es aconsejable en nuestra casa que anotemos en un blanco la posición del láser y la retícula utilizando una distancia menor. De esta manera, siempre que deseemos podremos comprobar que la mira sigue regulada, por supuesto siempre utilizando la misma distancia y con el blanco “testigo” colocado en la misma posición con respecto al arma.

Por último, recordar que el punto de impacto cambia si se utiliza otra marca de munición u otro proyectil de distinto peso o forma. Y esto no se tiene en cuenta al colimar, lo que es otra razón que justifica que la colimación sólo sea una puesta a tiro aproximada.

2.- PRODUCTO RECOMENDADO: KIT DE LIMPIEZA WINCHESTER DE 69 PIEZAS. El kit más completo del mercado.

Le presentamos un nuevo Kit de Limpieza de la casa Winchester, que cubrirá las necesidades del más exigente.

Maletín con correas de hombro y compartimentos extraíbles.

Incluye:

- 6 baquetas de latón.
- 14 cepillos metálicos.
- 14 cepillos de fibra textil.
- 4 cepillos planos para las ranuras.
- 13 puntas de latón.
- 4 accesorios adaptadores de latón: uno terminado en una púa metálica de limpieza, dos terminados en un cepillo para la recámara (fósforo y nylon).
- 3 cepillos para usos diversos (fósforo / nylon / inoxidable).
- 2 cepillos para limpiar los chokes (1/4", y 3/4" de diámetro).
- 1 paño suave para pulir.
- 3 paquetes de 50 toallitas limpiadoras (1"x 11/2" / 3"x3").



EN ÁLVAREZ POR SÓLO 89,99 €

[Ver en tienda on-line](#)

Sorteos 50 aniversario



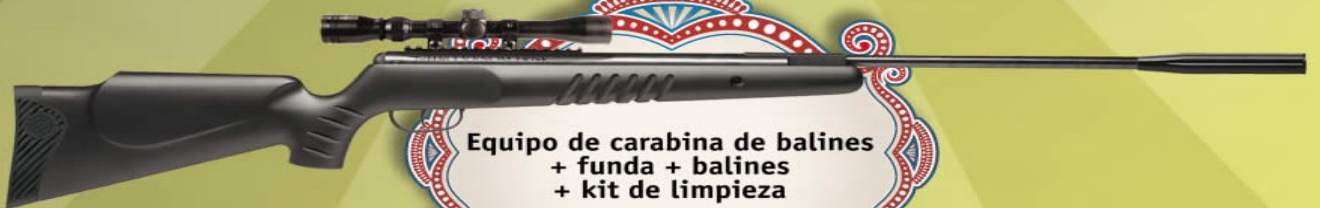
**Prismáticos Swarovski
Companion 10x30**
Valorados en 1.050€



Collar Canicom 800
Valorado en 369€



Escopeta Lanber con maletín
Valorada en 950€



**Equipo de carabina de balines
+ funda + balines
+ kit de limpieza**
Valorado en 350€

*Cada mes un regalo
Cada 50€ una oportunidad*

Cumplimos 50 años y para celebrarlo sorteamos estos magníficos productos entre nuestros clientes.

¡Por cada 50€ de compra tendrá una oportunidad de llevarse estos premios!

Próximos sorteos: 31-05, 30-06, 31-07 y 31-08. [Ver bases](#)

4.- NUESTROS COMPAÑEROS LOS PERROS: KOOIKERHONDJE

Existe en Holanda desde hace más de 400 años. Allí fue muy popular mientras la caza de patos y otras aves fue muy practicada, cuando esta actividad bajó, también lo hizo la popularidad del Kooikerhondje, que sólo pudo resistir gracias al empeño y los esfuerzos de la baronesa Von Hardenbroek. Resulta poco habitual fuera de Holanda.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- Tamaño: de 35 a 40 cm.
- Estructura casi cuadrada.
- Color: el pelaje es de dos colores; habitualmente blanco con rojo, naranja con blanco
- Las orejas suelen ser negras y la cara tiene partes blancas.
- Hocico corto.
- Orejas medianas, que caen a ambos lados de la cabeza.
- Extremidades fuertes.
- Cola bastante poblada.



CARÁCTER:

Desde un valiente cazador hasta un magnífico compañero fiel, el Kooikerhondje se adapta perfectamente a cualquier circunstancia.

Con sus amos se mostrará sumamente amigable, mientras que con los extraños puede mostrar una gran desconfianza (de ahí que se utilice de forma habitual como perro guardián).

Son animales muy sensibles a las reprimendas, así que no conviene gritarles ni tratarles con brusquedad.

Suelen estar constantemente alerta, atentos a todo lo que sucede a su alrededor.

UTILIZACIÓN EN LA CAZA:

Habitualmente se ha utilizado para la caza de patos y otras aves, actividad en la que es usado como “señuelo” gracias a su larga y peluda cola.

CUIDADOS ESPECÍFICOS:

- Es una raza sumamente activa, que precisará de ejercicio diario y de espacio para moverse.
- Para poder adiestrarlo es necesario ganarse su confianza, algo que no siempre resulta fácil debido a su carácter desconfiado.

6.- GASTRONOMÍA

Comer jabalí es siempre un placer.

Su carne nos aporta gran cantidad de vitaminas B12 y B3, además de índices muy notables de hierro, proteínas, calcio...

El alto índice de B3 le convierte en un alimento ideal para el sistema circulatorio, al tiempo que puede ayudar a reducir el nivel de colesterol, por lo que es magnífico para enfermedades como la diabetes, la artritis o en tinnitus.

Además el consumo de esta carne puede ayudar a personas con problemas estomacales debido a la alta cantidad de vitamina B12.

A continuación dos nuevas y sabrosas recetas para, además sacarle todo el sabor...

- **RECETA 277: ESTOFADO DE JABALÍ CON HIERBAS**
- **RECETA 278: JABALÍ A LA MOSTAZA**

RECETA 277:

ESTOFADO DE JABALÍ CON HIERBAS

Dificultad: Media.

Ingredientes:

Para 4 personas:

- 1 kg. de carne de jabalí.
- ½ litro de vino tinto.
- 2 zanahorias.
- 1 cabeza de ajos.
- 1 rama de perejil.
- 2 cebollas grandes.
- 1 hoja de laurel.
- 1 cucharada de harina.
- Aceite de oliva virgen (1 cucharón).
- Sal.

Para el adobo:

- Tomillo.
- Romero.
- 1 ajos picados.
- Pimienta cayena.
- Pimienta negra.
- Laurel.
- Sal.

Primer paso:

Tras limpiar bien la carne, la cortamos en trozos.

En una cazuela grande echamos todas las hierbas del adobo (tomillo, romero, 1 ajo picado, pimienta cayena, pimienta negra, laurel, sal), el vino y los trozos de carne. Lo mezclamos todo bien y lo metemos en la nevera.

La carne debe estar en adobo durante un mínimo de 24 horas.

El líquido del adobo debe reservarse para el final.

Segundo paso:

Transcurrido ese tiempo, rebozamos los trozos de jabalí en un poco de harina y los freímos en una sartén, con un poco de aceite de oliva. Una vez fritos, los trozos de carne se reservan en una cazuela a parte.

Cortamos la cebolla en juliana, los ajos en láminas gruesas, las zanahorias en dados y se pica el perejil.

En la misma sartén utilizada para freír la carne, rehogamos la cebolla, los ajos y el perejil.

Cuando comprobemos que está todo pochado, lo echamos por encima de la carne, procediendo después a añadir la zanahoria, la hoja de laurel, la pimienta y una cucharada de harina.

Tercer paso:

Ponemos la cazuela al fuego y ponemos a rehogar. Cuando la harina empiece a tostarse, añadimos el vino tinto y las hierbas del adobo.

Dejamos cocer a fuego lento durante un mínimo de una hora o el tiempo necesario hasta comprobar que la carne está tierna.

RECETA 278:

JABALÍ A LA MOSTAZA

Dificultad: Fácil.

Ingredientes:

Para 2 personas:

- 2 lomos de jabalí.
- 1 taza de mostaza.
- 1 taza de crema de leche.
- 1 vaso de vino Oporto.
- 1 cucharada de salsa de soja.
- Pimienta.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal.

Primer paso:

Limpiamos bien los lomos de jabalí y los colocamos en una fuente, a la que añadiremos la taza de mostaza, la salsa de soja y el vino Oporto.

Mantenemos en ese macerado durante 24 horas.

Segundo paso:

Transcurrido ese tiempo, sacamos la carne del macerado y la cocinamos a la plancha, a fuego suave, dándole vuelta para comprobar que se hace bien por todos lados.

Echamos el macerado en una cacerola y le añadimos la crema de leche. Ponemos a fuego lento y removemos hasta que espese.

Cuando esto suceda, salpimentamos a gusto y lo echamos sobre la carne.

Tercer paso:

Ya está listo para servir.