

Korenmolen "De Leeuw"



Aalsmeer

Nieuwe openingstijden: dinsdag 10:00 tot 16:00 uur
zaterdag 10:00 tot 16:00 uur
Telefoon: 0297 346012 (uitsluitend tijdens openingstijd)
Website: molendeleeuw.nl
Email: info@molendeleeuw.nl



Locatie molen De Leeuw: Zijstraat 28 Aalsmeer

Uit de winkel

In de vorige "Meel van de Leeuw" schreven we dat we (noodgedwongen) over moesten stappen op een andere graanleverancier. Dat werd een bedrijf dat graan teelt in de Haarlemmermeer.

We konden toen niet voorzien dat juist graan van lokale boeren in verband met de situatie in Oekraïne van een nog groter belang zou worden. De toeloop van klanten in de winkel verveelvoudigde. Gelukkig hoeft niemand zich de komende maanden zorgen te maken over levering van graan. De huidige oogst is op normale voorraad en zeker tot oktober leverbaar. Over het prijsverloop in die periode is minder zekerheid omdat daar meer factoren een rol spelen. Voor de nieuwe oogst hebben de boeren hier in Nederland gewoon kunnen inzaaien en denkt men geen tekorten te krijgen.

50-jarig jubileum GVM

Het Gilde van Molenaars bestaat dit jaar 50 jaar.

Naast allerlei andere activiteiten houdt het Gilde zich bezig met de opleiding van molenaars.

Het Gilde heeft daartoe lesboeken en lesbrieven samengesteld en

organiseert de opleiding door instructeurs te benoemen, bijeenkomsten te organiseren en de opleiding te structureren.

Ook de maalploeg van molen de Leeuw leidt leerling-molenaars op. Deze MIO's (Molenaars In Opleiding) op de dinsdag en zaterdag mee.

Om dit jubileum luister bij te zetten, heeft men op zaterdag 9 april jl. een moment georganiseerd waarop zoveel mogelijk molens tegelijk zouden draaien. Dat is aardig gelukt als je in aanmerking neemt dat er nog ruim 1100 molens in Nederland staan waarvan een aantal nog slechts dienst doen als woning of B&B.

In Noord-Holland alleen al hadden zich 103 molens voor deze "recordpoging" aangemeld.

Landelijk waren dat er **809**. Die draaiden er dankzij een gunstige wind op 9 april dan ook lustig op los.

Maar er was meer: uit andere landen kwamen eveneens aanmeldingen binnen ondanks het feit dat de tijd waarop dit evenement moest plaatsvinden daar soms wat ongelukkig uit kwam. Maar liefst **32** buitenlandse molens draaiden mee. Er waren meldingen uit *Zweden, Duitsland, Denemarken, Hongarije, Bulgarije, Kroatië, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten* en *Nieuw Zeeland*.

In de media is er veel aandacht geschonken aan deze activiteit zodat de molens en vooral ook het molenaarschap flink in de belangstelling hebben gestaan.

Een goede zaak, want we kunnen in de molenwereld nog best wat (liefst jongere) MIO's gebruiken.



Graan en meel

Het is al eerder opgemerkt in de "Meel van de Leeuw" - het aantal thuisbakkers is de laatste paar jaar behoorlijk toegenomen. We zijn daar als vrijwilligers van een korenmolenaar natuurlijk al heel blij mee. Maar u schaaft zich daarmee onder een zeer oude traditie van zelf brood bakken.

Om u een idee te geven: er zijn in Jordanië en Turkije ovenplaatsen gevonden die al zo'n 14.000 jaar oud zijn.



De broden die er gevonden werden, zagen er natuurlijk niet uit en hadden meer van een platte, zwarte pannenkoek, maar onderzoekers hebben er wel uit kunnen opmaken waaruit dat brood in die tijd bestond. Mocht u een dergelijk brood willen uitproberen:

Jordaans broodrecept van 14.000 jaar oud:

- Maak meel van wilde tarwe en gerst
- Maak droge pulp van de wortels van moerasplanten, zoals biezen of lisdodden (wilde planten die in water groeien)
- Meng met water tot beslag of deeg
- Bak op hete stenen rond een vuurtje en eet smakelijk.

Het is niet toevallig dat dergelijke ovens juist in die omgeving zijn gevonden. Onderzoek toont aan dat zo lang geleden al mensen in die omgeving landbouw gingen bedrijven. Aanvankelijk door gebruik te maken van wilde granen, maar toen men meer en meer overging van jagen/verzamelen naar een verblijf op een vaste plek

om daar landbouw te plegen, werd vanaf zo'n 10.000 jaar geleden ook gedaan aan het verbeteren van graansoorten. De oudste bewijzen van die landbouw dateren van ruim 10.000 jaar geleden aan de hand van koolstofda



teringen van *emmerkoren*, een oergraan.

In een gebied dat tegenwoordig wordt aangeduid als "*de vruchtbare sikkle*" zijn talloze bewijzen gevonden van landbouwactiviteiten in die periode.

Door gunstige eigenschappen van bepaalde wilde graansoorten te kruisen met die van andere soorten ontstond in de loop van de tijd een steeds gunstiger graansoort waarvan het aantal korrels per aar en de lengte van de halm als zeer geschikt werden ervaren. Zo ontstonden soorten als tarwe en spelt zoals we die nu ook nog kennen.

Vanuit de vruchtbare sikkle zijn in de loop van de daaropvolgende tijd graansoorten verder over Europa en het nabije Oosten verspreid.

Niet gek dus dat we ook bij in piramides van de Egyptenaren bewijzen van graanbouw zien. (De korrels overigens ook.)



Aanvankelijk werden de graankorrels nog met stenen tot meel gemalen.

Bij de Romeinen zien we al dat men het zichzelf wat makkelijker maakte.



De oudste windmolens die we kennen, zijn gevonden in Perzië (in het oosten van het huidige Iran).

We noemen ze verticale molens. De wind blaast gedurende vier maanden per jaar (toevallig na de oogst!) uit één en dezelfde richting en wordt door lemen nissen tegen de planken van deze molens geleid.

In de grot eronder draait een grote molensteen over een stilliggende steen eronder. De looper en de ligger zoals we die nu ook nog kennen.



De Landbouwhogeschool in Wageningen doet veel onderzoek naar graansoorten en bewaart duizenden zaden. Onder meer door DNA-analyse probeert men daar achter de herkomst van de verschillende rassen te komen. Soms met verrassende uitkomsten. Zo stelde men vast dat de spelt zoals we die nu kennen, feitelijk is ontstaan door een kruising van een ouder soort spelt en een tarwesoot.

We zullen er vast nog meer over horen.