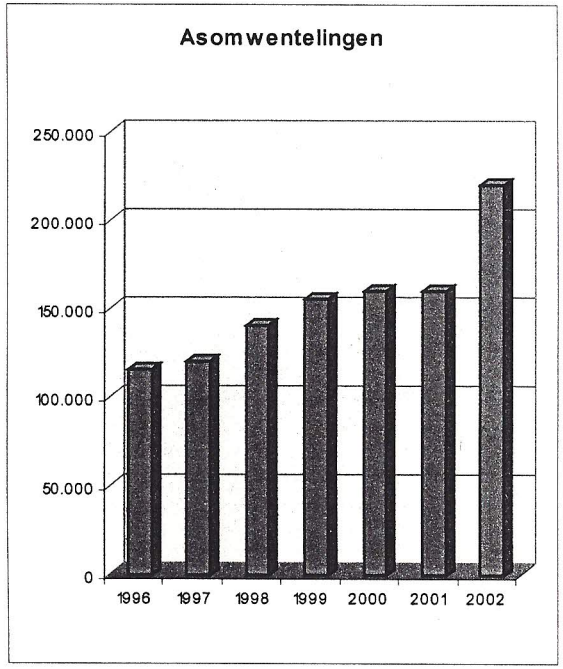
Derde midzomernacht.

Dit jaar zal op korenmolen De Leeuw voor de derde keer een 24-uurs non-stop draaidag worden gehouden. De eerste keer was in 2001 ter gelegenheid van het eerste lustrum en tevens als eerbetoon aan Jan Lunenburg die een jaar eerder was overleden. Verleden jaar werd voor het eerst de kortste nacht aangehouden als ijkpunt voor het 24-uur draaien. Toen werden in 24-uur bijna 10.000 omwentelingen op de teller gezet. Ook dit jaar is gekozen voor de vrijdag/ zaterdag het dichtst bij de kortste nacht: van 20 juni 18:00 uur tot aan 21 juni 18:00 uur. Nieuw dit jaar is dat ook de Stommeermolen van Jan Hofstra deze nacht zal doordraaien. Hoeveel as-omwentelingen zullen dit jaar in 24 uur in Aalsmeer gemaakt worden?

Tijdens de 3e midzomernacht is de molen voor publiek geopend: op vrijdag 20/6 van 18.00 tot 21.00 uur en op zaterdag 21/6 van 9.00 tot 18.00 uur



STICHTING KORENMOLEN DE LEEUW

Korenmolen De Leeuw is te vinden in de Zijdstraat te Aalsmeer

Postadres: Secretariaat
Stichting Korenmolen De Leeuw
Fuutlaan 19
1431 VN Aalsmeer

Openingstijden:
dinsdag: 13.00 – 16.30 uur
zaterdag: 13.00 – 16.30 uur
Extra:
zaterdag 10 mei 10.00 – 16.30 uur
vrijdag 20 juni 18.00 – 21.00 uur
zaterdag 21 juni 9.00 – 18.00 uur

nr. 1

"Meel van de Leeuw" mei 2003

Korenmolen "De Leeuw"

Aalsmeer

Molenvrienden,

Het is weer tijd om even bij te praten over "De Leeuw". 2002 is een roerig jaar geweest met z'n ups en downs.

Het jaar zijn we goed begonnen met de aanschaf van een buil (een roterende zeef, om meel te scheiden in bloem, gries en zemel) en een mengketel. Door deze aanschaf kunnen we een groot aantal producten zelf maken en door de grotere productie is het eenvoudiger om binnen de steeds strengere hygiënevoorschriften te blijven.

De vraag naar onze bakmixen en diverse meel- en bloemsoorten is nog steeds groeiende, niet alleen in hoeveelheid, maar ook in verscheidenheid. Binnen een paar jaar is de productie meer dan verdubbeld.

Bij de grote schilderbeurt eind 2001 stuitte men op houtrot in het voeghout. Tijdens de reparatie bleek niet alleen het voeghout, maar ook de windpeluw door een zwam te zijn aangetast. Een reparatie die zo kort na de restauratie niet voorzien was en € 8000.- heeft gekost.

In het najaar is Edwin Eveleens geslaagd voor het molenaarsdiploma en hij gaat door voor zijn maaldiploma. Gefeliciteerd en succes met je volgende opleiding.

De afgelopen jaren kregen onze donateurs 4 maal per jaar de "Molenpost" toegestuurd. Molenpost is een samenwerking tussen verschillende molenstichtingen in Noord-Holland. De inhoud van dit blad sprak ons en na controle ook onze donateurs weinig aan. Daarom hebben wij er voor gekozen om vanaf 2003 de samenwerking te beëindigen en zelf als stichting meerdere malen per jaar met onze donateurs te communiceren. Hierbij de eerste uitgave van ons informatieblad *"Meel van de Leeuw"*.
Reacties en of suggesties horen wij graag van u.

Berry Nijmeijer
Voorzitter Stichting korenmolen "De Leeuw"
tel: 0297 345 042, e-mail: b.nijmeijer@zonnet.nl

Molentrip naar.....

Al jaren lang wordt door de stichting jaarlijks een molentrip georganiseerd. Een kleine groep trouwe liefhebbers meldt zich éénmaal per jaar op een zaterdagmorgen vroeg bij De Leeuw om daarna naar een nog niet verkende bestemming te vertrekken.

Verleden jaar was de reisbestemming Zuidwest Friesland. Mede dankzij het fantastische weer werd het een onvergetelijke trip waarbij de molenliefhebbers van dichtbij kennis konden maken met een aantal unieke Friese molens.

Er wordt nu hard gewerkt aan het programma voor dit jaar. De voorlopige datum is zaterdag 24 mei. Ook is de richting waarin wij vertrekken al bekend.

Dit jaar reizen we af naar Brabant. Op dit moment kunnen we nog niet alle te bezoeken molens bekend maken, maar..... Als alles gaat lukken zullen wij de lunch gebruiken in het unieke vestingstadje Heusden. Deze plaats is zo rijk aan monumenten dat een wandeling door het stadje en over de verdedigingswerken veel weg heeft van een bezoek aan een openluchtmuseum. En....daar zullen dan, speciaal voor ons, drie open standaardmolens draaien op de vestingwerken.

Zelfs voor de inwoners van Heusden zelf is dit een traktatie, want dat alle drie de molens draaien komt werkelijk zelden voor.
Daarnaast worden op dit moment nog keiharde onderhandelingen gevoerd met de molenaars op een stenen stellingmolen, een achtkante grondzeiler met een werkelijk gigantische vlucht en een fraaie kapitale wipmolen. En al deze molens staan onder andere bekend om hun belangrijke landschappelijke waarde. Kortom.....zorg dat u erbij bent, want het belooft weer een unieke dag te worden.

Jop Kluis, Molenaar

Aanmelden vóór 20 mei bij Berry Nijmeijer

Bierbrood

Een recept voor in de broodbakmachine.

Vele van onze vaste afnemers maken gebruik van een zogenaamde broodbakmachine. Op de Leeuw worden naast de 'standaard' meelproducten ook vele speciale broodmixen gemaakt. Maar... deze broodbakmachines lenen zich ook uitstekend voor wat ongebruikelijker broden. Deze keer een recept voor een brood op basis van....bier.

Alle ingrediënten op kamertemperatuur in volgorde van onderstaand recept in het blik doen.

Bruin bier	2,5	dl
Zout	9	gram
Tarwebloem	200	gram
Roggemeel	150	gram
Honing	2	eetlepels
Droge gist	7	gram
Boter	15	gram
Suiker	10	gram
òf Broodverbeteraar	9	gram

Na het kneden toevoegen:

Muesli	100	gram

(De muesli pas toevoegen wanneer de broodbakmachine het geluidssignaal heeft gegeven. Nog beter is om de broodbal uit de machine te halen na het laatste keer kneden dat volgt op het geluidssignaal. U laat het programma dan gewoon doorlopen terwijl u met de hand de muesli door het deeg 'knijpt'. Daarna doet u de deegbal gewoon weer terug in de machine.)

Selecteer het programma NORMAAL.

Kijk na 5 minuten of er een mooie deegbal ontstaat. Als het deeg te droog is kunt voorzichtig wat vocht toevoegen. Indien het te nat is kunt u natuurlijk wat meel toevoegen.