

Het knijpertje staat voor het oude jaar, dat als een boekrol is ontfouwen; het rolletje symboliseert het nieuwe jaar dat al zijn geheimen nog in zich verborgen houdt.

In een ander bron vond ik het volgende:

Vanaf de 6^e eeuw na Christus werd het kniepertje in de rooms-katholieke kerk de vervanger voor de hostie tijdens de eucharistieviering. Bakkers produceerden de platte wafeltjes voor de kerk. Ook werden ze aan de armen uitgedeeld. Om te voorkomen dat ze zouden breken, werden ze na het bakken direct opgerold.

Wat het juiste verhaal ook is, ze smaken er niet minder om.

Recept

Nodig: 500 gram roggemeel en 50 gram boekweitmeel*, 200 gram honing, 300 gram donkere stroop, 150 gram bruine suiker, ½ ei en 2 eidooiers, 1 lepel gemalen anijs, ¼ eetlepel boter, beetje zout en water.

Los de stroop en de honing op in een beetje water. Doe de andere ingrediënten erbij. Het beslag moet dikvloeibaar zijn. Zo niet, voeg dan nog wat water toe. Laat het geheel een paar uur rusten. Giet met een juslepel het beslag in een ijzerwafel. Het bakken duurt ongeveer 1 minuut. De kniepertjes moeten stevig zijn, maar mogen uiteraard niet aanbranden. Voorzichtig met een mes uit het ijzer nemen en direct vlak neerleggen om af te koelen.

Voor de rolletjes direct om een rond voorwerp rollen, bijvoorbeeld een pollepel of dunne stok. De nieuwjaarsrolletjes worden vaak, vlak voor het serveren, met slagroom gevuld.

* In plaats van de genoemde bloemsoorten kan ook 100 procent tarwebloem worden gebruikt. Tegenwoordig worden aan het beslag vaak een zakje vanillesuiker en een theelepel kaneel toegevoegd.

Jop Kluis

**EET SMAKELIJK EN EEN GEZELLIGE
OUDEJAARSVOND !!!**



*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*

Tijdens opening tel: 0297 346 012

“Meel van de Leeuw” nr.6

Korenmolen “De Leeuw”

December 2004



Aalsmeer

december 2004

Molenvrienden,

Voor je het in de gaten hebt is het al weer het einde van het jaar en dus weer tijd voor de "Meel van de Leeuw". De tijd vliegt. Dat kunnen we de laatste tijd niet van de molen zeggen, want we hebben zowat een maand nauwelijks wind gehad, wat betekende dat alle reserves op de molen aangesproken moesten worden. Gelukkig kregen we de tweede helft van december weer wind zodat u het jaar niet uit hoeft met alleen rozijnen en gist.

Na de zomer hebben we weer twee vrijwilligers mogen verwelkomen. Op de dinsdag is Hans Buskermolen een vaste hulp geworden en zaterdag is Frits Streijl ingepast in het rooster. We kunnen nu onze klanten nog beter van dienst te zijn.

Kees Hoogeveen, een van de vaste molenaars op de dinsdag, heeft een heupoperatie ondergaan, waardoor hij al weer een paar maanden aan huis gebonden is. Hij revalideert gelukkig voorspoedig en we vertrouwen er op dat hij in het nieuwe jaar weer snel zijn gewone leven kan oppakken. Kees, namens allen vanaf deze plek nogmaals beterschap.

Het nieuwe jaar staat op de stoep. Een jaar met alweer nieuwe wettelijke eisen. Dit keer in het kader van de productaansprakelijkheid. Om hier aan te kunnen voldoen moeten we een productvolgsysteem hebben, waarmee we alle grondstoffen van binnenkomst tot verkoop kunnen traceren. In sommige producten zitten wel 6 verschillende grondstoffen, u begrijpt dat hier een goed plan aan ten grondslag moet liggen en ook nauwkeurig moet worden uitgevoerd. Het volgsysteem zal ook d.m.v. een unieke code op de sticker op de verpakkingen van onze producten tot uiting komen. Gelukkig heeft Edwin Eveleens zich als molenaar al enige tijd in deze materie verdiept, waarvoor we hem zeer dankbaar zijn.

In 2005 gaan we nieuwe ansichtkaarten uitbrengen en wellicht in samenwerking met de andere Aalsmeerse molens ook een combinatie-ansichtkaart.

Rest mij nog iedereen een fijne jaarwisseling toe te wensen (zonder vuurpijlen in de omgeving van molens), met veel geluk en gezondheid in 2005.

Namens alle vrijwilligers van de Leeuw,

Berry Nijmeijer

Voorzitter stichting korenmolen "De Leeuw"

tel: 0297 345042 (e-mail: b.nijmeijer@kabelfoon.nl)

De molenaars van "De Leeuw"

Een molen draait niet vanzelf...zoals iedereen weet is daar een molenaar voor nodig. Op De Leeuw zijn in totaal zes molenaars actief die ervoor zorgen dat de molen op dinsdag en zaterdag draait en niet te vergeten dat de winkel van meelproducten voorzien wordt. Maar wie zijn deze molenaars precies? In deze rubriek zullen de molenaars van De Leeuw zich de komende nummers van "Meel van De Leeuw" aan u voorstellen. We beginnen in dit nummer met de jongste molenaar van De Leeuw, de 21 jarige Robert Berkovits. Hieronder volgt zijn verhaal:

Ik ben op 12 maart 1983 in Rotterdam ter wereld gekomen. Omdat mijn vader in Amstelveen ging werken zijn we toen ik twee was naar Hoofddorp verhuisd, waar ik tot anderhalf jaar geleden gewoond heb. Ik woon nu in Utrecht, waar ik derde jaars student economie aan de Universiteit ben.

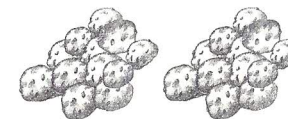
Volgens mijn ouders was "molen", na "papa" en "mama", het eerste woord dat ik kon zeggen. Hoe dat zo gekomen is? Geen idee..... Maar het komt er dus op neer dat ik vanaf mijn tweede al helemaal gek ben van molens. In mijn vroege kinderjaren heb ik mijn ouders van molen naar molen gesleept en vanaf mijn achtste was ik eigenlijk vrijwel wekelijks te vinden op de toen gloednieuwe Molen van Sloten in Amsterdam.

In Sloten heb ik de beginselen van het molenaarsvak geleerd. Later mocht ik ook op De Eersteling in Hoofddorp komen lessen en via molenaar Dick Prins ben ik op De Leeuw terecht gekomen. Op mijn 18^e heb ik molenaarsexamen gedaan op molen "Oog in 't zeil" in Cothen (vlakbij Wijk bij Duurstede) en sinds 5 oktober 2001 ben ik gediplomeerd vrijwillig molenaar. Ik ben nu met zeer veel plezier één van de zaterdagmolenaars op De Leeuw en ik hoop dat nog een hele tijd vol te kunnen houden.

Robert Berkovits.

In het volgende nummer van Meel van de Leeuw komt molenaar Edwin Eveleens aan het woord. Edwin vormt samen met Kees Hoogeveen de dinsdag maaltploeg.

Oliebollenrecept.



Ingrediënten:

1 kg bloem
2 eieren
theelepel zout
1 liter lauwe melk

zakje gist
zakje rozijnenmix
eetlepel suiker
zonnebloemolie

Meng de gist, suiker en het zout door de bloem. Klop de lauwe melk en de eieren vervolgens door de bloem tot een glad dik beslag. Roer de rozijnenmix losjes door het beslag. Laat het beslag onder een vochtige doek op een warme plaats een klein uur rijzen. Verhit intussen de olie tot circa 180 graden Celsius.

Vorm de oliebollen met twee lepels en bak ze in ongeveer 5 minuten goudbruin.

Knijpertjes (of knieperties) en Nieuwjaarsrolletjes

Geschiedenis

In een aantal streken van ons land is het al eeuwenlang de gewoonte om rondom de jaarwisseling de gasten op "knijpertjes" en "nieuwjaarsrolletjes" te trakteren. Deze producten worden vanouds in de donkere dagen voor kerst gebakken. Met het hele gezin rondom de kachel of het open vuur. Een emmer deeg, een wafelbakijzer en een pollepel bij de hand en men gaat aan de slag. Eerst een dun wafeltje bakken (kniepertie). Direct na het bakken wordt het wafeltje om de achterkant van de pollepel opgerold (nieuwjaarsrolletje). Het rolletje is dan klaar. Vroeger werden de knijpertjes en nieuwjaarsrolletjes in afgesloten melkbussen opgeborgen zodat ze tijdens de nieuwjaarsvisites lekker knapperig en royaal gepresenteerd konden worden. Iedere gast krijgt tenminste twee knijpertjes en twee rolletjes.

Symboliek

Over de achtergrond gaan meerdere verhalen rond. Het eerste verhaal geeft een mooie symboliek aan het verschil tussen de knieperties en de rolletjes: In het niet of wel opgerold zijn van de wafels komt het verschil tussen het oude en het nieuwe jaar tot uiting.

(zie volgende bladzijde)