

Bezoeker aan het woord.....

Korenmolen De Leeuw is een werkende industriemolen. Het is bijzonder om dit werkende monument midden in het centrum van Aalsmeer te hebben. Mede dankzij deze locatie heeft de molen veel binnen- en buitenlandse bezoekers, die onze molen komen bekijken en geïnteresseerd zijn in de geschiedenis van de Hollandse Molens. Ook kent de molen vaste klanten die hun meel in het winkeltje kopen. De meeste klanten komen uit Aalsmeer en directe omgeving. Eén van deze vaste klanten is Annemieke Maarse.

Annemieke is getrouwd met Sjoerd en heeft twee kinderen. 'Mijn jongste dochter heeft een glutenallergie. Dit houdt in dat mijn dochter heel veel niet kan eten, want veel voedsel bevat deze eiwitten. Direct nadat de diagnose was gesteld, ben ik me gaan verdiepen in wat mijn dochtertje nog wel, en wat ze niet meer kan eten. Een hele uitzoekerij en een hele opgave voor iemand zoals ik, die toen bijna nooit een oven had gebruikt', grapt Annemieke. 'Gelukkig zijn er de laatste tijd steeds meer producten op de markt gekomen die glutenvrij zijn en ben ik er heel handig in geworden om naast het maken van ons gewone eten, ook nog glutenvrij voedsel voor mijn dochter klaar te maken. Bij mijn zoektocht naar glutenvrij meel ben ik op Korenmolen De Leeuw terecht gekomen. Als nog werkende korenmolen kan De Leeuw geen glutenvrije producten leveren maar de molenaar heeft me destijds heel goed verder kunnen helpen. Zijn kennis over de meelproducten is groot en ik was heel blij met zijn informatie'. Annemieke bakt nu alweer negen jaar haar eigen brood. 'Eerst begon ik met een broodmachine, maar dat doe allang niet meer. Ik ben er zo handig in geworden en zonder bakmachine gaat het ook heel goed', zegt ze. Voor het rijzen van het deeg gebruikt Annemieke de oven. 'Ik zet de oven heel laag en doe een vochtige doek over de kom. Dat gaat heel goed en je hoeft dan niet zo op te letten dat er tocht bijkomt. Inmiddels bak ik zelf ook ons niet-glutenvrije brood; en dat meel koop ik natuurlijk wel hier op de molen. Er zijn zoveel bakproducten in het winkeltje, en ze zijn allemaal even lekker en makkelijk te maken'.

De broer van Annemieke woont in Frankrijk. Hij komt met zijn familie een paar keer per jaar naar Nederland en neemt dan ook vaak Franse familie en vrienden mee.

Openingstijden: dinsdag: 13.00 – 16.30 uur
zaterdag: 13.00 – 16.00 uur
Tijdens de opening bereikbaar tel: 0297 346012



*Korenmolen De Leeuw is te vinden in
de Zijdstraat te Aalsmeer.*

'En allemaal moeten ze natuurlijk een keer de molen bezoeken', zegt Annemieke. Mijn broer vertelt dan altijd heel trots dat *zijn* zuster haar eigen brood bakt en naar een *echte* molen gaat om daar meel te kopen dat daar *echt* gemalen wordt. Hij vindt het iedere keer weer een feestje om dat te laten zien. Hij heeft door zijn lange verblijf in Frankrijk veel van de franse cultuur overgenomen, maar als ik hem hoor vertellen dat er in het dorp waar hij vandaan komt nog een echte molen is, dan voelt hij zich denk ik toch weer even een echte Hollander'.

Op mijn vraag of Annemieke nog een tip heeft voor het winkeltje moet ze even nadenken. 'Zo houden, hoor', zegt ze. 'Zoals het nu is ziet het er uit als een molen in bedrijf waar je ook meel kunt kopen, en dat is nu juist zo leuk'. 'Wel zou het handig zijn om te kunnen pinnen'. 'Ik moet er altijd op letten om geld te halen als ik meel kom kopen'.

Nelleke Spaargaren, redactie

Wilt u weten wat er allemaal te koop is?
Kijk op www.molen-deleeuw-aalsmeer.nl

"Meel van de Leeuw" nr. 22, dec. 2010

Korenmolen "De Leeuw"



Aalsmeer
Zie ook: www.molen-deleeuw-aalsmeer.nl

Van de bestuurstafel

december 2010

Beste Molenvrienden,

Allereerst begin ik dit keer met het droeve bericht dat Wim van Ravensberg, onze trouwe vrijwilliger van de 'dinsdagploeg', na een kort ziekbed begin november is overleden. Wim is jarenlang bij de molen betrokken geweest. Hij zorgde voor de inkoop van het winkeltje en verzette daarvoor veel werk. Ook was hij bijzonder actief bij het inpakwerk en nam veel initiatief op het gebied van de verkooporganisatie. Wim was een toegewijde vrijwilliger; het bestuur en de vrijwilligers zullen hem bijzonder missen.

Het afgelopen jaar hebben zich ook enkele nieuwe vrijwilligers aangemeld. Namens het bestuur wil ik alle vrijwilligers hartelijk danken voor hun inzet en werkzaamheden in het afgelopen jaar.

In 2010 hebben drie leerling-molenaars op Korenmolen De Leeuw toelatingsexamen gedaan. Bij positief resultaat mogen de kandidaten zich opgeven voor het landelijk molenaarsexamen. Het bestuur wenst de kandidaten bij het behalen van hun diploma veel succes en hoopt dat Korenmolen De Leeuw ook volgend jaar als examenmolen mag blijven fungeren.

Drukkerij Cocu heeft geheel belangeloos productstickers gemaakt. De stickers zijn met dank in gebruik genomen.

Nog meer nieuws: in 2010 hebben de molenaars een overall gekregen met het logo van De Leeuw. De molenaars zijn op deze wijze herkenbaar voor het publiek.

Het afgelopen jaar heeft de samenwerking met de plaatselijke horeca en de Winkeliersvereniging Aalsmeer ertoe geleid dat de molen een rol speelt bij diverse evenementen. Hierover leest u in deze 'Meel van de Leeuw' meer.

In combinatie met de eerder aan u gemelde activiteiten en gebeurtenissen, kan kort worden samengevat dat 2010 voor bestuur en vrijwilligers een actief jaar is geweest. Zonder uw steun hadden we dit allemaal niet kunnen doen. Ook u als donateur van onze molen wil ik daarvoor hartelijk danken. Het bestuur hoopt dat u Korenmolen De Leeuw ook in 2011 wilt blijven steunen. Onze vrijwilligers hopen u, ook in het nieuwe jaar, op de molen te kunnen begroeten. Ik wens u alle goeds voor 2011.

Leo Bertoen, voorzitter

Uit de winkel

'Broodverbeteraar'

Een tarwekorrel is opgebouwd uit zemel, bloem en gries. Het bestanddeel van de tarwekorrel is echter voornamelijk zetmeel (koolhydraten). Slechts een klein gedeelte van de tarwekorrel bestaat uit eiwitten, die we gluten noemen. Bij het bakken van het brood moet het deeg eerst rijzen. Iedereen weet dat dit door gist komt. Tijdens het gisten ontstaat het afvalproduct CO₂ in de vorm van kleine luchtbelletjes. Deze luchtbelletjes blijven - als het goed is - in het deeg gevangen; hierdoor rijst het brood. Om de luchtbelletjes in het deeg vast te kunnen houden moet het deeg dus wat elastisch zijn.

Dit elastisch maken van het deeg is de belangrijkste taak van de gluten. Door lang te kneden vormen de gluten een soort gom. Als een meelsoort slecht rijst, kan dit worden verbeterd door wat extra gluten aan het meel toe te voegen. Dit noemen we broodverbeteraar.

Dus: Broodverbeteraar = gluten = eiwitten.

Provinciale Molenprijs 2010 voor de 'Pepernotenmolen' groot € 2000.-

Op 2 oktober heeft het bestuur van onze molen samen met vier andere molens in Noord Holland van stichting De Noord-Hollandse Molenfederatie de Molenprijs 2010 in ontvangst mogen nemen. De prijs is dit jaar uitgelooft aan de vijf meest bijzondere activiteiten op een molen waarbij vrijwilligers een actieve rol spelen.

In het juryrapport wordt o.a. gemeld dat vrijwilligers van Korenmolen de Leeuw hun uiterste best doen om bij allerlei dorpsevenementen in Aalsmeer de molen open te stellen. Eén zeer speciaal evenement is de intocht van Sinterklaas. De molen, die voor die gelegenheid is omgedoopt in 'pepernotenmolen' neemt dan een heel belangrijke plaats in bij groot en klein. Sinterklaas gaat dan naar de molen om de pepernoten te halen, die - zo wordt verteld - hier worden gebakken. Ook in 2010 werd Sinterklaas met zijn Pieten weer hartelijk ontvangen in Aalsmeer Centrum. Vele honderden kinderen wachtten het gezelschap op om ze op het molenplein luidkeels toe te zingen. De Stichting Korenmolen de Leeuw heeft besloten Sinterklaas en zijn gevolg te laten delen in de prijs en heeft een deel ervan tijdens zijn bezoek aan Aalsmeer feestelijk overhandigd. De prijs komt toe aan alle vrijwilligers die van de Sinterklaasintoct een waar spektakel maken.

Molenpraatje

'Voor en Achter'

Zoals reeds eerder beschreven heeft ieder boutje, moertje, latje, touwtje en steentje in een molen een speciale naam. Heel belangrijk zijn deze speciale namen voor molenaars en molenbouwers om aan te duiden waar het nu precies om gaat.

Rond de jaarwisseling wordt er traditioneel teruggeblikt (achteruit) en vooruit gekeken. Bij molens liggen 'voor' en 'achter' wat ingewikkelder. Wat is nu de voorkant en wat is de achterkant van een molen? Bij onze molen is de voorkant de kant waar de wieken staan. Als de molenaar bij de staart staat, staat hij dus achter de molen. Omdat door het kruien de hele kap - en dus ook de staart - draait, heeft onze molen geen vaste voor en achterkant.

Bij standaard- en wipmolens wordt niet de kap maar de hele molen gedraaid. Daardoor zitten de wieken en de staart altijd op dezelfde plaats ten opzichte van de molen. Maar let op, hoewel de deur bij de staart (dus *achter*) zit, kom je zo'n molen toch in de voormolen binnen.

Poldermolens hebben een vaste voor- en achterkant. Daar waar het water de molen in komt (de polderzijde) wordt de achterwaterloop genoemd. Bij de voorwaterloop (de boezemzijde) komt het opgebrachte water er weer uit. Het voor en achter ligt bij de poldermolen dus vast.

Bij een paltrok molen (houtzaagmolen) hebben we een zogenaamde *achtergrond*. Dit is een houten platform naast de zaagramen. Hier worden 'lichte' werkzaamheden verricht zoals het vijlen van de zagen. Vroeger werd dit veelal gedaan door oudere molenaars. De uitdrukking 'op de achtergrond geraken' (tot niet veel meer in staat zijn) komt hier vandaan. De uitdrukking 'iets voordragen' (introdutie van iets of iemand) komt ook uit de molenwereld. Het ophangen van nieuwe zeilen aan de wieken wordt door de molenaar 'voordragen' genoemd.

Dus, wees *vóór*zichtig als u op een molen ergens *áchter* wilt komen.

Wijziging openingstijd:

Vanaf 1 januari 2011 is de molen op zaterdagmiddag geopend van 13.00 uur - 16.00 uur. In de praktijk blijkt dat er zaterdags na vieren vrijwel niemand meer de molen bezoekt. Dinsdagmiddag blijft 13.00 - 16.30 uur.