Molenpraatje

Over billen, grommen en zingen

In het vorige nummer van de Meel van de Leeuw heeft u gelezen dat bij één van de maalkoppels de loper (bovenste steen, die draait) is gelicht. De scherpsels zijn bij die gelegenheid weer "gebild", d.w.z. dat de voren die het graan naar de buitenzijde geleiden, waar nodig wat zijn uitgediept en de naastliggende "dijkjes" scherper zijn gevijld. Vroeger gebeurde dat billen met de zogenoemde bilhamer. De molen werd op de steenzolder verduisterd en men zorgde voor strijklicht, zodat de diepte goed was in te schatten. Tegenwoordig gebeurt dat billen ook machinaal. Rondom de molen vindt u in de straat enkele oude molenstenen ingelegd. Daar ziet u diezelfde scherpsels, afgesleten en wel.
Onder leiding van de zeer deskundige Hans Titulaer werkten de molenaars tot laat in de avond om alles weer goed voor elkaar te maken. Gespannen wachtten zij de eerste maaldag af. Op de dag van het billen was er nauwelijks wind, terwijl de stenen toch weer goed afgesteld moesten worden. Hans raadde ons aan nog een paar zaken anders af te stellen. Om die reden keken we gespannen uit naar een dag met echt goede wind.
Een dag later konden we meteen ons hart ophalen. Wind was er voldoende en met vier volle zeilen voor gooiden we meteen een aantal balen tarwe in de kaar.
Al snel hoorden we een geluid, dat we normaal gesproken zoveel mogelijk willen voorkomen: de stenen begonnen te grommen. Een geluid dat duidt op het aanlopen van de lopersteen op de daaronder liggende ligger. Ook ruik je dat al vrij snel. De brandlucht van vuurstenen die tegen elkaar ketsen, om zo te zeggen. Telefonisch contact met Hans Titulaer stelde ons enigszins gerust: door de nieuwe afstelling moet de loper weer wat slijten, zodat beide stenen weer als vanouds mooi over elkaar draaien.
Als korenmolenaar ben je daarbij in je sas als je hoort dat de stenen gaan "zingen". Inderdaad een wat muzikaal geluid, waaruit duidelijk wordt dat het graan op de juiste snelheid en onder de juiste druk wordt gemalen tot volkorenmeel.
Om dat moment weer te bereiken, heeft Paul Rijkers inmiddels wat aanpassingen in de graantoevoer aangebracht. Daarmee hopen we weer snel de stenen te kunnen laten zingen.

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

AALSMEER
KORENMOLEN DE LEEUW

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

Uit de Winkel
Korenmolen 'De Leeuw' heeft een nieuwe graanleverancier. Daar zult u wat het meel betreft weinig van merken.
Wel staan er nu ook andere producten in de schappen, waarvan we vooral de bitterkoekjescake onder de aandacht willen brengen. Zeer smakelijk en met flinke stukken bitterkoekjes.
Maar er zijn meer redenen om de winkel te bezoeken, want naast het reguliere aanbod van tarwemeel en -bloem of speltmeel en -bloem verkopen we maar liefst:

4 soorten pannenkoekmixen
7 soorten broodmixen
2 soorten bavaroisbenodigdheden
en - nieuw - een appeltaartmix.

Meer informatie over Korenmolen De Leeuw kunt u vinden op www.molen-deleeuw-aalsmeer.nl

Meel van de Leeuw nr.33, maart 2014

Korenmolen "De Leeuw"

Aalsmeer

Van de bestuurstafel **Maart 2014**

Beste Molenvrienden,

In de loop van 2013 zijn er twee van onze leerlingmolenaars geslaagd en inmiddels werkzaam op 'De Leeuw'. Dat onze molen het als instructiemolen uitstekend doet, blijkt mede uit het feit dat we meteen al drie nieuwe leerlingen mogen begroeten.
Het zijn: Jannemieke Kroeze, Karel Blokstael en Simone Verscheure. We wensen hen natuurlijk veel succes bij hun opleiding en uiteraard veel draaiplezier bij het uitoefenen van hun hobby. Niet specifiek als leerling, maar minstens zo besmet met het "molenvirus" is ook Jan van der Neut-Kolfschoten bij de vrijwilligers in de molen aangeschoven. Waar mogelijk springt hij bij en helpt onder meer met builen van meel, mengen van diverse meelsoorten en allerhande molenzaken.

Verder is Dennis van den Berg de afgelopen maanden hard bezig geweest om op verschillende zolders camera's op te hangen, zodat bezoekers op het scherm in de winkel kunnen zien hoe het bovenwiel draait en de vang werkt. De camera op de steenzolder toont beelden van hoe het steenkoppel draait en graan in de kaar wordt gestort. Bovendien is er beeld van de maalzolder, zodat men de molenaars bezig kan zien met het verwerken van het gemalen graan.
Een vierde camera toont beelden vanaf de molen aan de Zuidwestzijde. In veel gevallen draaien dan de wieken voorbij.

Niet alleen wekt dat belangstelling bij de klanten, maar soms leidt het ook tot een extra bezoekje van die mensen aan de molen zelf. Natuurlijk bent u van harte welkom om op dinsdagmiddag en op zaterdagmiddag deze nieuwe aanwinst te komen bekijken.

Op 15 maart vindt de jaarvergadering van De Hollandsche Molen plaats en zullen de diploma's worden uitgereikt aan de vrijwillig molenaars die in 2013 geslaagd zijn. Natuurlijk waren Dennis van den Berg en Chris Smit al gerechtigd om geheel zelfstandig de molen te bedienen, maar als kroon op het werk krijgen zij tijdens de jaarvergadering (met zo'n 60 mede geslaagden) het diploma "Vrijwillig Molenaar".

Ik wens u veel leesplezier,

Leo Bertoen, voorzitter

Spelt of tarwe?

De afgelopen tijd merken we dat er meer en meer vraag is naar speltmeel. Kennelijk wordt spelt steeds populairder. Maar wat is dat spelt nu eigenlijk?
Tarwe en spelt hebben zich apart ontwikkeld uit één en dezelfde bron: een grote familie van wilde grassen, waar ook maïs en rijst uit zijn voortgekomen. Dat gebeurde allemaal in het gebied dat we nu het Midden-Oosten noemen.
Tarwe en spelt zijn later in Europa eeuwenlang beide verbouwd. Maar spelt verloor het langzamerhand van tarwe, omdat het bewerkelijker is. Spelt heeft een hard velletje om de korrel. Er zitten ook minder korrels aan de aar. Overigens kun je ook zeggen dat spelt duurzamer is, want voor een vergelijkbare hoeveelheid tarwe zijn minder pesticide en kunstmest nodig. In ieder geval werd spelt in de loop van de jaren dus veel minder verbouwd.

Spelt heeft nu de naam gezonder te zijn. Wetenschappelijk is dat zeker nog niet vastgesteld, maar wel zijn de gluten (die zowel in tarwe als in spelt zitten) samengesteld uit een ander soort eiwitten. Mensen met een echte intolerantie voor gluten kunnen daarom ook geen speltbrood eten.
Spelt is weliswaar een iets betere bron van onverzadigde vetzuren, maar daar staat tegenover dat er een wat kleinere hoeveelheid van het gezonde omega 3 in zit.
Hoewel veel bakkers schermen met termen als oer, goudeerlijk, biologisch, volkoren en oorspronkelijk (brood zoals brood bedoeld is), blijkt dat er in de praktijk nogal wat andere zaken aan spelt worden toegevoegd om het beter te laten rijzen.
In veel gevallen was dat zelfs gewoon tarwemeel! Later experimenteerde men met tarwegluten. Het geval wil dat er nog geen wettelijke regelgeving is over de hoeveelheid speltmeel die in een brood zou moeten zitten om het ook een speltbrood te mogen noemen. In Duitsland bijvoorbeeld is die verplichting er wel: daar moet in een speltbrood 90% speltmeel of -bloem verwerkt zijn.
De vraag naar "echt" speltbrood groeide en zo gingen verschillende bakkers over tot het mengen van zo'n 60% speltmeel (het volkoren speltmeel) met 40% speltbloem. Bloem wordt verkregen door het volkorenmeel te builen: de zemelen en griezen worden eruit gezeefd. Van bloem wordt wit brood gebakken. Omdat bloem daarmee minder vezels bevat, bakt het luchtiger.
Om het speltbrood toch zijn bruine kleur mee te geven, wordt er dan weer speltmout en lijnzaad aan toegevoegd.

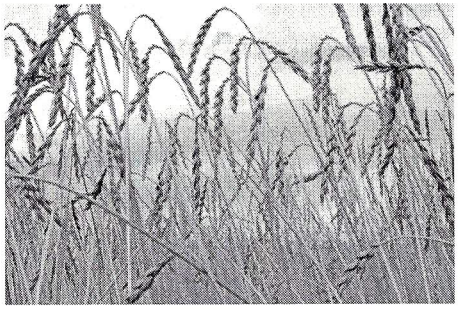

Foto links: spelt

Een goede reden dus om speltmeel van 'De Leeuw' te betrekken. Zowel speltmeel als speltbloem is puur.
Wie met dit meel aan de slag gaat, moet een paar dingen
weten. De speltgluten zijn kwetsbaarder dan de tarwegluten. Gluten zorgen voor een elastische laag die voorkomt dat de lucht in het brood makkelijk ontsnapt. Daardoor rijst het brood.
Bij het maken van het tarwedeeg wordt stevig gekneed. Dat is bij spelt nu juist niet de bedoeling. Om de gluten heel te houden, is voorzichtig vormen van het deeg belangrijk. Met zachte hand het deeg tot een bolletje vormen, is raadzaam.

Voor meer advies over brood en broodbakken kunt u ook terecht op de site: **www.molenaarsgilde.nl**

foto rechts: tarwe