

**Van Hauwermeirsmolen vzw**

Watermolenstraat 64

9230 Massemen

info@vanhauwermeirsmolen.be

www.vanhauwermeirsmolen.be

Massemen, 28 mei 2007

**"Als 't op is 't malen gedaan", of haast je want er is meel te koop**

(eigen interpretatie)



### **TERWE**

De terwe ziet er zuiver uit,  
alsof heur' koorenaren  
geboren uit den binnenwand  
van Peru's velden waren,  
zoo geluwe is ze, en goud gelijk!  
De stammen staan genegen  
en, honderdduizend, blinken ze, in  
den zoelen zonnenregen:  
't zijn priemen gouds, die dragend zijn  
den last elk, en de zware,  
de dikke, volle onschatbaarheid  
der gouden koorenare!  
Gods zegen op de velden viel,  
God zegent u, gij boeren,  
die peerdenwagens kooren zult,  
dit jaar, ten vlegel voeren!

(Guido Gezelle)

## **Het is zover! Er is volkoren tarwemeel te koop in Van Hauwermeirsmolen.**

Precies een maand geleden kwamen honderden molenliefhebbers de feestelijke inhuldiging van de watermolen meevieren. Intussen zat de molenaar niet stil. Hij zocht en vond een leverancier van biologisch geteelde tarwe. Tijdens de voorbije weken draaide het rad lustig en maalde de molenaar tot de juiste verhouding van de vermaalde tarwekorrel tot bakmeel bevredigend was.

Het meel werd gekeurd en geproefd door de toevallige bezoekers maar ook door de professionele biobakker Jan Van Kerckhove (Gouden Aar). Een proefbrood, gebakken in een broodmachine leverde lekkere, luchtige, bruine boterhammen op.

Vanaf nu kan je dus op de laatste zaterdag van de maand, in de namiddag, vers gemalen voltarwemeel kopen. Geïnteresseerde thuisbakkers geven liefst hun naam op, zodat we zeker zijn van een geregelde afname.

## **Hoe bruiner het brood, hoe gezonder het brood?**

Wit brood wordt gemaakt van "bloem". Hierbij is alleen het binnenste van de tarwekorrel gebruikt, de kiemen en zaden zijn volledig uitgezeefd. Bloem is wit van kleur. Voor bruin brood wordt "meel" gebruikt waarbij de zemelen en kiemen (buitenkant korrel) gedeeltelijk zijn uitgezeefd. De kleur van "meel" is daardoor heel lichtbruin. Volkorenbrood wordt gemaakt van "volkorenmeel", de gehele tarwekorrel is vermalen en het brood bevat vaak halve en hele tarwekorrels. De kleur van "volkorenmeel" is daardoor lichtbruin. De stelling 'hoe bruiner het brood, hoe gezonder het brood' is hieruit voortgekomen, want het grootste deel van de vitamines, mineralen en voedingsvezel bevindt zich in de buitenste laag van de korrel, de zemel. Wit brood bevat ook alle vitamines (vitamine B1,B6) mineralen (zoals ijzer) en voedingsvezel, maar in bruin- en volkorenbrood zit iets meer.

## **Gezocht**

Wij zoeken een oude, niet antieke, winkelweegschaal zodat de molenaar precies de hoeveelheid meel kan afwegen en niet het spreekwoordelijke dubbel multer schept.

Om de dorstige wandelaar-bezoeker een fris pintje aan te kunnen bieden, zoeken we ook een oude nog goed werkende ijskast (tafelmodel).

Steeds welkom voor een bezoekje!

Van Hauwermeirsmolen vzw