

Nieuwsbrief

Grimbergen 21 oktober 2024

Het beste bakmeel

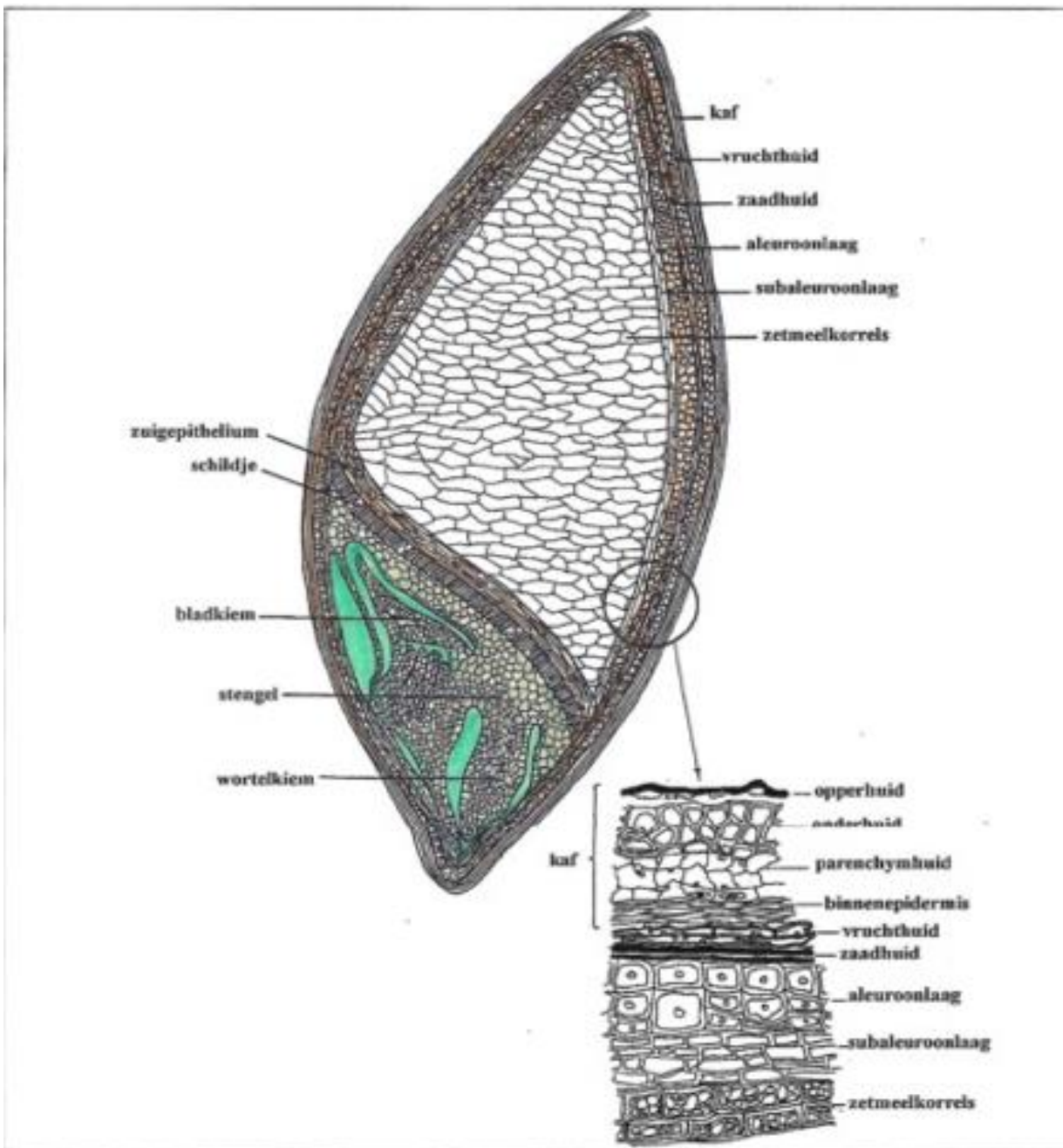
Ik heb er mijn molenaarscursus nog eens op nageslagen: het beste meel maal je op traagdraaiende molenstenen. Malen is hele graankorrels met mondjesmaat koesterend door het kropgat van de looper tussen de stenen schudden. Alles wat het levende graan in zich heeft **is** het meel.



Een graankorrel is een levendig kiemkrachtig organisme. Als die in goede omstandigheden in vruchtbare bodem terecht komt ontkiemt er snel een nieuwe plant. Dat kan omdat het embryo met blad en wortelkiem van meet af aan al klaar zit.

Endosperm of het zetmeel dat het grootste deel uitmaakt van de graankorrel zorgt voor een rijke voedingsbron. Die is natuurlijk bedoeld als hoogwaardig voedsel voor de ontwikkeling van de kiem tijdens de eerste weken van de groei.

En omdat er voor dat heerlijk voedsel nog liefhebbers zijn moet er een stevig vliesje rond. Kaf en zemel zorgen voor een goed gesloten schatkistje.



De hele graankorrel in zijn vezelrijke verpakking is echter onverteerbaar voor mensen. Kippen pikken graankorrels en ook kleine steentjes op. Hun pezige maag werkt als een klein molentje die de zemel kapot maalt en het zetmeel verteert. En primitieve mensen die eerst graan fijn maakten tussen twee met de hand bewogen stenen hebben molens leren bouwen die dit zware werk overnemen.

Aangedreven met de kracht van het water wordt tussen twee stenen de hele graankorrel integraal fijngemalen. Met de olierijke kiem en alles erin is meel uitstekend voedsel, al sinds het bestaan van de mensheid.

De cellen van de levendige kiem zorgen voor de verteerbaarheid en dus ook voor een gelimiteerde bewaartijd van het meel.

Wij malen dus nooit meer dan wat wij nodig hebben voor de broodoven en voor thuisbakkers. Voor vlaai en fijngebak kunnen wij de zemel uit het meel ziften. Dat is dan bloem. Molenaars zeggen 'builen'. Bloem is uitgebild meel.

Welkom op de maandelijkse maaldag op zondag 27 oktober van 14u tot 17u.
Bakmeel en bloem zijn te koop

Het beste brood en soms ook ander gebak



Met het beste meel bak je het beste brood in een traditionele broodoven. Sinds enkele jaren is die er in het overbuur. Een nutsgebouwtje aan de overkant van de Maalbeek waar tijdens de middeleeuwen een olieslagmolen 'Lachaetsmolen' stond.

Het vraagt kennis en ervaring om een bakoven te bouwen en die goed te stoken. Gelukkig kunnen wij nagaan hoe het vroeger ging. Het MOT doet op dat gebied wonderlijk onderzoek en deelt graag de opgedane kennis.

De brandstof groeit op de oevers van de beek langs de maaldam van de molen. Er staan 80 wilgen geplant die regelmatig geknot moeten worden. Om het makkelijk te stapelen en te vervoeren binden wij twijgenhout in bussels of mutsaart. Twee jaar drogen en je hebt prima brandstof voor de oven. Op zijn heetst stoken wij het ovengewelf tot 500°.

Intussen maken wij deeg van het meel. In een goed bakboek staat te lezen: Op steen gemalen meel is gezonder omdat alle natuurlijke vitaminen en olieën van de graankorrel bewaard blijven. Dat komt omdat er niets verloren gaat, alles wat tussen de maalstenen geraakt glijdt er langs de meelgoot uit.

Bakkersgist kan je overal kopen en het werkt prima om het deeg te doen rijzen. Volkoren brood van tarwe of rogge: het beste brood!

Maar het kan nog beter: desembrood. In levendig meel zitten van nature sporen van wilde gist. Door het nat te maken creëer je een omgeving waarin het gist zich kan vermenigvuldigen. Zo ontstaan melkzuur-bacterieën. Melkzuur en azijnzuur breken het gluten af en maken het brood licht verteerbaar.

Welkom op de maandelijks bakdag op zaterdag 26 oktober.

Iedereen is welkom. Gewoon om eens te komen kijken. Of om je broodje af te halen. Wij bakken met ons eigen bio- tarwemeel: volkorenbrood met gist of gedesemd en ook enkele roggebroden. De tamme kastagnes liggen voor het rapen. Een seizoens gebonden kastanjabroodje?

Best bestellen via oyenbrugmolen@skynet.be . Afhalen kan zaterdag tussen 17u en 18u of op zondagnamiddag.

Een woning te huur in de voormalige paardenstal daar bij die molen.



Het gastenverblijf in 'De uitspanning' waar ooit de trekpaarden stonden wordt als woning te huur aangeboden. De woning is een deel van de vierkantshoeve waar ook de molen en de molenaarswoning deel van uitmaken.

Het is goed uitgerust met keuken - eetkamer, sanitair, leefruimte met zicht op de Maalbeek, bureautje en 2 slaapkamers.

Wij geven op vraag graag meer informatie en kijken uit naar een medebewoner van dit historisch erfgoed. Interesse? Stuur een mailtje.

Hartelijke groeten,

Erik Van Hemelrijck Voorzitter
vzw Oyenbrugmolen 140 1850 Grimbergen

De vzw Oyenbrugmolen zorgt verder voor het beheer en onderhoud van de Oyenbrugmolensite 'Oyenbrugmolen en Omgeving' en de vele publieksactiviteiten. Haar doelstelling is dit beschermd erfgoedmonument aan de Grimbergse Maalbeek en het project 'Oyenbrugmolen en Omgeving' verder te onwikkelen en de site verder te ontsluiten. Wij sturen u graag onze maandelijkse nieuwsbrieven die de activiteiten aankondigen en onze werking toelichten.

Wij sturen dit bericht naar 1562 personen die op één of ander moment of bij één of andere gelegenheid belangstelling voor de projecten rond de Oyenbrugmolen toonden en ons hun e-mailadres opgaven. Op die manier willen wij je graag op de hoogte houden. Reacties of suggesties zijn altijd welkom. Liever uitschrijven? Stuur gewoon een berichtje naar oyenbrugmolen@skynet.be Kijk ook op onze website:



GEUZE BOON

www.oyenbrugmolen.be

