



2E NIEUWSBRIEF VRIENDEN VAN WINDLUST IN 2024

Beste Vriend(en) van Windlust,

Voor u ligt de tweede nieuwsbrief van 2024. Het grootste deel van deze nieuwsbrief schrijf ik vanuit ons tweede huis in Zweden. Samen met mijn vrouw maken we het huis na de winter “seizoen klaar”. Het is op dit moment nog aanmerkelijk kouder dan in Nederland. De wilde zwijnen hebben in de winter ervoor gezorgd dat ik het gazon voorlopig niet hoeft te maaien. In ons huis is er na een winter, net als op de molen trouwens, genoeg te doen. Allerlei dingetjes die even wat “liefde en aandacht” nodig hebben. Zo leer je ook meteen alle plekje op de molen kennen. Na zo’n avondkarweitje liep ik naar huis. Het bleek volle maan. Ik loop dan in elk geval met een grote glimlach op mijn gezicht naar huis. Laat het voorjaar maar komen.



Rollen

Ik tik dit en er schiet mij meteen een reclame van vroeger door mijn hoofd. In die reclame werd de opmerking gemaakt “hoe is het met de bandjes? “Nu zijn er geen banden in de molen. Althans geen autobanden. Maar we hebben wel rollen. Een heleboel (28). De hele (loodzware) kap draait erop rond.



Dat betekent ook dat deze houten rollen flink wat te verduren hebben. Vroeger gemaakt van de kern van een Iep. Nu was er een naar keverbeestje die ervoor gezorgd heeft dat er in Nederland bijna geen geschikte Iep meer te vinden is, daarom zijn ze tegenwoordig van exotischere (FSC) houtsoorten. Azobé in ons geval. Elke zaterdag kijken we rond of alle rollen nog intact zijn. Je kan het ook overslaan, maar ik kan u verzekeren dat het kruien dan een hele klus wordt,

want de afgebroken stukken gaan precies zitten op plekken waar je ze niet wil hebben. Oftewel, controleren die rollen en indien nodig preventief vervangen. Deze kan nog net, maar het loopvlak begint los te komen. Met een krijtje een streepje erbij, aantekenen in ons logboek, en in de gaten houden.

Propere kerels

Je verwacht het niet direct als je aan een molen denkt, maar we maken echt heel vaak schoon. Een korenmolen maalt meel en tijdens het malen van Zeeuwse Vlegel of het pletten van haver komt gewoon veel, heul veel, fijn stof vrij. Dat daalt langzaam neder en zorgt voor een witgrijs laagje op alles en iedereen. Is dat de rede waarom bijna alle molenaars witgrijs haar hebben hoor ik u al denken.



Nee hoor, dat komt omdat de gemiddelde molenaar (uitzonderingen daargelaten) niet helemaal piepjong meer is. Als je dat maar op zijn beloop laat, dan wordt het een grote stofbende. En een stofbende trekt weer allerlei ongewenste huisdieren aan, die hun intrek in de molen nemen. Dat willen we niet. Dus als onze Academische Meester Builer Henk zijn werk heeft gedaan, staan we (in dit geval Gerrit) klaar met de bezem en de stofzuiger om alles weer spik en span te maken. Het is echt toevallig dat de heren van hun achterzijde zijn gefotografeerd. Dit is niet hun beste kant.

Op visite

Op het kinderdagverblijf SiemenOtje in Heinenoord had men het gehad over waar brood nu eigenlijk vandaan kwam. De bakker natuurlijk. Maar ook dat er nog iets meer moest gebeuren voor die bakker zijn ding kon doen. En dus ging het ook over tarwe en meel en malen. Vervolgens kwam een van de begeleiders bij ons op de lijn of we het misschien leuk vonden om als korenmolenaar eens langs te komen. Als het een beetje in te passen is en het is niet te ver weg, dan doen we natuurlijk graag. Je weet maar nooit of er een potentieel molenaartje rondloopt op zo'n groep. Dus op een mooie dag verscheen molenaar Bob met molen en tarwe en meel en zemelen in de groep. Het werd een echt leuk interactief gesprek met veel draaien aan de wieken natuurlijk en voelen aan de tarwe en het meel. Met achterlating van een stapel kleurplaten en een door de kinderen "handgetekende" bedankkaart rijker ben in weer naar Westmaas gereden,



Wat je als molenaar echt niet wil

En ons toch allemaal echt een keer overkomt. Ik noem geen namen, maar het is die molenaar met dat rode mutsje die op een mooie zaterdag in de kap zat om de wimpel te hijsen. Voel goede moed was het stormlruik verwijderd. Was het koord van de vlaggenstok losgemaakt en naar binnen gehaald. Om vervolgens de wimpel te pakken en deze vast te maken aan het koord. Dat er niet meer lag, maar vrolijk buiten in de wind wapperde. Dat is ook het moment dat molenaar 2, die met dat blauwe mutsje en een baardje, aan komt lopen en vol leedvermaak niet vraagt of hij moet helpen maar dit eerst even vastlegt op de foto. Om vervolgens natuurlijk te vragen of het allemaal lukt daarboven. Gelukkig viel de wind mee en stond de molen al bijna goed op de wind, zodat het achter de kap redelijk "windstil" was. Met een soort haak werd de lijn "gevangen" en kon de wimpel van het Gilde van Molenaars alsnog worden gehesen.



De paasbroodbakworkshops oftewel de PBBWS

De altijd razend populaire broodbakworkshops bij onze bakker Jan de Koning. Ik had de nieuwsbrief nog niet verzonden of mijn mailbox begon te zoemen van de activiteit. Alsof de vrienden om het moment zaten te wachten. In een paar dagen waren allebei de workshops gevuld met vrienden en aanhang. Het was weer als van outs gezellig. Ik kon het moment ook echt niet laten om Jan er fijntjes op de wijzen dat het met zijn voetbalkluppie (Jan is voor 020) niet echt wilde vlotten en dat "wij" (ik ben van die klup van Zuid) gewoon weer de Champoins Leage gaan spelen. Meestal is het andersom, dus je moet het moment echt pakken.

In de oude Bakkershuur” te Maasdam gonsde het tijdens beide workshops van de activiteit. Er werden



weer verrukkelijke broeders gekneed, rijkelijk gevuld met krenten en banketbakkersroom. Daarna werden de broeders gebakken. De geur verspreidde zich door de ruimte. Daarna was het tijd voor allerlei koekjes met het accent Pasen. Tot slot werden er allerlei broodjes gevlochten. Oké sommige leken meer op een freudiaanse knoop, maar de smaak zal er niet minder om zijn. Zo'n middagje of avondje vliegt echt om. Een lekker bakkie koffie of thee erbij. Vanzelfsprekend met een

koekje van eigen deeg. Aan het eind van de workshops neemt iedereen zijn zelfgemaakte lekkernijen mee naar huis. Daar geniet je de komende dagen weer van.

Maar ik heb ook een wat treuriger bericht. De workshops bij Jan gaan stoppen. Jan zijn grote vakantie is allang begonnen. Ondanks dat heeft hij heeft het nog steeds druk met de voorbereidingen van de verkopen op de laatste zaterdagen van de maand. De kerstbroodbakworkshops 2024 worden de allerallerlaatste. U kunt zich nog niet opgeven. Ik ga ook nog geen lijstjes bijhouden! Samen met Jan gaan we wel ons best doen om iedereen die wil, ook in de gelegenheid te stellen nog een keertje langs te komen. Hou de nieuwsbrieven in de gaten.

Receptenrubriek.

We hebben bakker Jan de Koning bereid gevonden om enkele van zijn bakkersgeheimen met ons (en dus ook met u) te delen. Wij zijn er heel blij mee en we hopen u ook.

Deze keer het recept voor eierkoeken.

- 1 kilogram bloem (of een mengsel van Zeeuwse Vlegel volkorenmeel en Zeeuwse Vlegel bloem)
- 400 gram ei (dat zijn ongeveer 8 eieren)
- 580 gram suiker (half basterdsuiker half kristalsuiker, maar alleen kristalsuiker mag ook)
- 40 gram citroenrasp of citroensap.
- 425 gram karnemelk
- 45 gram ammoniumpoeder

De eieren, de suiker en de citroenrasp bij elkaar in de mengkom doen en dit 5 minuten laten draaien op stand 1 van de keukenmachine. Dan de karnemelk erbij doen. Dit wederom 5 minuten laten draaien en daarna alle bloem en de ammoniumpoeder erbij doen (niet in een keer, maar rustig erbij gieten). Dit geheel nog 30 minuten laten draaien op stand 1. Rustig mengen dus,

Een beslag gebaseerd op 1 kilo meel of bloem. Het beste kunt u het beslag een paar dagen van tevoren draaien en in de koelkast bewaren.

De grondstoffen vermengen zich dan goed met elkaar en dat komt de smaak echt ten goede. Het beslag kunt u makkelijk een week of 3 in de koelkast in een afgesloten emmertje bewaren. Dus een keer wat werk voor meerdere keren verse eierkoeken.

De oven voorverwarmen op 190 graden. De bakplaat goed insmeren en licht bestuiven met wat bloem of meel (bakpapier werkt ook). Met een ijsschep of lepels (ikzelf heb een spuitzak gebruikt) de eierkoeken op de plaat scheppen. Echt voldoende ruimte ertussen laten, want ze zetten aardig uit.



Zo'n 8 tot 10 min de eierkoeken bakken. Het hangt een beetje van het type oven af, en/of u lichte of donker gebakken eierkoeken wilt. Kleine eierkoekjes wat korter bakken. Blijven kijken is het devies. Daarna de eierkoeken lossteken van de bakplaat en laten rusten. Als het lukt natuurlijk want wie houdt er nu niet van dat knapperige randje.



Een bakkers tip van Jan: De bovenkant er af snijden, vullen met slagroom en aardbeien, de bovenkant er weer op, en eventueel afwerken met poedersuiker. Heerlijk!

En waar haal je nu die ammoniumpoeder vandaan? Als u toch langskomt voor bloem, dan heb ik dat natuurlijk in de afgepaste hoeveelheid voor u klaar staan op Windlust.

Zelf een recept om te delen recepten kunt u kwijt op ons mailadres:
korenmolenwindlustwestmaas@gmail.com.

Die hanetree.

En dan realiseer ik me opeens dat ik die hanetree, die we gerepareerd hebben, vergeet. Tja daar heb ik op dit moment van schrijven geen foto van. Hij gaat gelukkig nergens heen. U houdt hem van mij tegoed.

Tot zover deze nieuwsbrief.

Mede namens alle vrijwilligers van Windlust.

Bob van der Hee (1^e molenaar)