

Maalderij De Gouden Engel

Nieuwsbrief december 2020

Als ik begin december de nieuwsbrief van het voorgaande jaar doorlees, moet ik vaak glimlachen, je weet gelukkig nooit hoe een jaar gaat lopen. Dit jaar is dat natuurlijk helemaal het geval. Dat gezonde en gelukkige 2020 dat we elkaar tijdens Oud en Nieuw toewensten is toch echt een heel ander jaar geworden! Ik hoop voor velen toch wel gezond en ook nog wel een beetje gelukkig... maar zo anders! In mijn vorige nieuwsbrief had ik het over tijden die om verandering vragen, ik doelde toen op de veranderingen die nodig zijn om de aarde gezond te houden. In het afgelopen jaar is

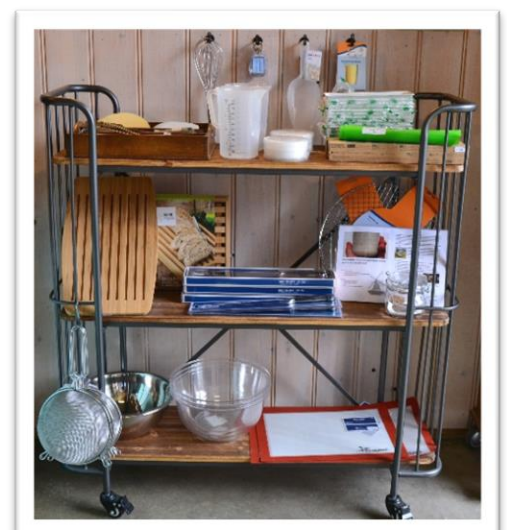


wel gebleken dat dat heel hard nodig is! Deze corona-crisis heeft veel mensen doen beseffen dat het echt niet meer door kan gaan zoals we gewend zijn. Er is meer belangstelling voor de biologische en lokale producten gekomen. Dat alles wat je zelf kunt maken vaak lekkerder is en je ook minder afhankelijk bent van anderen. We hebben hard gewerkt om open te kunnen blijven, dat is gelukt! We werken met minder

mensen tegelijk om afstand te kunnen houden en iedereen draagt tijdens het werken een mondkapje. We laten nog steeds maar 1 klant tegelijk in de winkel, klinkt streng, maar is voor ons de enige manier om het overzicht te houden en de afstand goed te kunnen bewaren. Tussen de bedrijven door is het toch nog gelukt om de winkel een flinke opknapbeurt te geven en nieuwe producten te ontwikkelen. In deze nieuwsbrief vertel ik daar over!

Veranderingen in de winkel:

Misschien heb je alles al gezien, maar toch wil ik er iets over vertellen... Behalve dat we de winkel geschilderd hebben zodat het wat lichter en frisser is geworden, hebben we ook een wissel gemaakt met producten. We hebben een heel rek met handige benodigdheden bij het bakken ingericht. Echt goede en ruime beslagkommen, bakmatjes, goede broodplanken en broodmessen, alles in een betaalbare professionele kwaliteit. Op het 2^e nieuwe rek staan diverse mogelijkheden voor cadeautjes klaar, je kunt bv. een weckpot laten vullen met 2 of 3 soorten koekjes.



In het najaar hebben we een lang gekoesterde wens van Vincent in vervulling gebracht. Samen met collega molenaar Arjan Hes, die ook grafisch ontwerper is, hebben ze een wanddecoratie gemaakt op de achterwand van de winkel. Daarop staan alle granen die we op deze molen malen. De afbeelding is op een grote sticker geprint en die is op de wand geplakt. We vonden het zo'n mooi ontwerp geworden dat we er ook ansichtkaarten, bekers en boodschappentassen mee hebben laten bedrukken. Fijn om zelf te gebruiken of leuk om cadeau te doen!

Speciaal voor de Feestdagen:

Omdat ook veel nieuwe klanten dit jaar met ons meel zijn gaan bakken, wil ik even wat tips geven over het gebruik van onze bakmixen tijdens de feestdagen. Zo is onze Wit Tarwebroodbakmix heel geschikt om zelf een kerstbrood mee te bakken en verkopen we apart een handig pakketje vullen en amandelspijmix. Verder hebben we een heerlijke sconesmix die gezoet is met kokosbloesemsuiker en dat geeft de scone, zeker als je hem bereid met sinaasappelsap echt een heerlijke smaak! Met de cakemix kun je een heerlijke tulband bakken en er evt. voor de variatie chocodrops en gehakte gebrande amandelen aan toevoegen. Voor de handigheid hebben we in deze periode ook speltbladerdeeg in de diepvries. Wil je liever wat lekkers uit de bakkerij; Judith heeft kerstkransjes en schuimkransen gemaakt. De kerstkransjes zijn er van tarwebloem en rietsuiker of van speltbloem en kokosbloesemsuiker, natuurlijk bestrooid met geschaafde amandelen. Omdat er op dit moment geen markten zijn, brand ik op de donderdagen nootjes voor in de winkel, ik brand cashewnoten, amandelen en maak zelf een notenmix waar ik ook geroosterde pompoenpitten aan toevoeg, erg lekker bij de borrel!



Een nieuwe broodbakmix:

Afgelopen jaar zijn er veel nieuwe klanten gekomen die zelf hun brood willen bakken, veel broodbakmachines zijn uit het stof gehaald! De vragen die gesteld werden en de broden die mensen hoopten te kunnen bakken hebben ons geïnspireerd om een nieuwe broodbakmix te maken. Die is zo lekker geworden dat we hem genoemd hebben naar ons eigen bedrijf: Gouden Engel broodbakmix. Het is een mix van tarwebloem en roggemeel, daar hebben we andere granen aan toegevoegd in de vorm van spelt couscous en havergrutten. Verder hebben we er maanzaad, lijnzaad en zonnebloempitten in gedaan. Het brood kan goed gebakken worden in de broodbakmachine maar is ook heel geschikt om met de hand te bakken en er kleine bolletjes van te maken! Door granen aan de mix toe te voegen die geen deel gaan uitmaken van de deeg structuur (speltcouscous ipv speltmeel) geven deze granen wel hun smaak aan het brood, maar verzwaren ze niet de structuur zodat er een mooi luchtig brood ontstaat.



De nieuwe broodnaamgevingswet:



Afgelopen tijd zijn de namen op onze pakken broodbakmix aangepast. Dat heeft even voor wat verwarring gezorgd en daarom dacht ik, ik leg het hier ook nog een keer uit. We vinden het namelijk een goede ontwikkeling. De namen die broden overal in Nederland krijgen, moeten in de komende tijd worden aangepast. Er komt veel meer duidelijkheid voor de consument over het soort brood dat je koopt. Fantasienamen alleen mag niet meer, die krijgen een ondertitel. Als eerst wordt het duidelijk of je te maken hebt met een volkorenbrood, een bruinbrood of een witbrood. Dan wordt het



hoofdgraan benoemd dat in het brood zit en daarna evt. een 2^e graan mits daar meer dan 5% van in het brood zit. Bij een Meergranenbrood moeten er minimaal 3 granen in het brood zitten en die moeten ook voor minimaal 20% deel uitmaken van het deeg. Omdat je van onze broodbakmixen brood bakt, vinden we dat we ook mee moeten doen aan deze verandering. De meest opvallende verandering is het Maisbrood: dat heet nu een Wit-

Tarwemaisbrood. Het is ook even wennen dat niet meer het graan, maar de kwaliteit wit, bruin of volkoren vooraan staat, we hebben een Bruin-Tarwebroodbakmix en een Bruin-speltbroodbakmix. Volkoren mag alleen gebruikt worden voor een brood dat voor 100% uit volkorenmeel bestaat. Doe je er ook wat bloem bij, dan heet het dus bruin...

De Oliebollenaktie:

Die gaat wel door, maar aangepast! Afgelopen jaar hebben we er 4000 gebakken!! Dat betekent dat we alles goed moeten organiseren om de maatregelen te kunnen handhaven. We willen iedereen vragen om zoveel mogelijk de oliebolletjes in onze webwinkel te bestellen en af te rekenen om ze daarna bij de molen alleen maar af te halen. We hebben 3 soorten oliebolletjes: naturel, met appel en kaneel en met rum en rozijnen. En we bakken Spelt-oliebolletjes naturel en Spelt-oliebolletjes met appel en rozijnen. De naturel oliebolletjes zijn 5 voor € 4,50 en de oliebolletjes met vulling zijn 5 voor € 5,00. De Spelt naturel zijn 5 voor € 5,00 en met vulling 5 voor € 5,50.



Let op: Tijdens de laatste 3 dagen van het jaar verbouwen we de winkel voor de losse oliebolletjesverkoop en het afhalen van de webwinkelbestellingen. We verplaatsen de toonbank naar de buitendeur en in deze verkoopdagen is de winkel dan ook niet open om te winkelen. Heb je wel nog wat nodig, vertel het aan de toonbank en het wordt voor je uit de winkel gehaald! Voor het aanvullen van je meelvoorraad vragen we je om dit ook via de webwinkel te doen, dan houden we het voor iedereen overzichtelijk! Kijk op www.maalderij-degoudenengel.nl/webwinkel

Openingstijden tijdens de feestdagen:

Zaterdag 19 december	van 10.00-17.00 uur
Woensdag 23 december	van 10.00-17.00 uur
Donderdag 24 december	van 10.00-15.00 uur
Dinsdag 29 december	van 10.00-17.00 uur
Woensdag 30 december	van 10.00-17.00 uur
Donderdag 31 december	van 10.00-15.00 uur

(daarna zijn we een paar dagen gesloten)



vrijdag 15 januari zijn we weer open van 10.00-17.00 uur



Wij wensen iedereen goede feestdagen en een mooi 2021!

Hartelijke groeten, Vincent, Karlijn en Judith

