



Maalderij De Gouden Engel

Nieuwsbrief december 2021

Afgelopen week bereikte ons verheugend nieuws. Dankzij het programma Zembla komt er een vervolg op een onderzoek uit 2005 over de gezondheidsvoordelen van biologische voeding.

Er is sinds het programma al uitgebreid literatuuronderzoek gedaan met als conclusie: "Het is heel belangrijk voor de biologische branche dat deze erkenning over de gezondheidsvoordelen nu ook vanuit een instituut als Wageningen Universiteit komt". We hopen dat door meer onderzoek, steeds meer mensen gaan inzien dat de biologische productiewijze goed is voor mens en natuur. Het draait niet alleen om onze gezondheid, maar ook om die van de bodem, gewassen en dieren." In deze onzekere tijden is dit echt goed nieuws! We hebben afgelopen jaar hard gewerkt om ondanks de maatregelen steeds open te kunnen blijven. Dat is gelukt, met dank aan al onze vrijwilligers en alle begripvolle klanten, bedankt daarvoor! In alles willen we een hoopvolle plek blijven met eerlijke mooie producten en steeds ons verhaal blijven uitdragen ook al kunnen we geen bezoekers ontvangen, gelukkig is er sociale media en deze nieuwsbrief. Veel leesplezier!



Meer biologisch eten!

Zoals je weet voeren we een volledig biologisch bedrijf, alles wat we inkopen is biologisch gekeurd. Alle producten die je in onze winkel koopt zijn voorzien van datzelfde biologische keurmerk. Aan de 2 volgende producten wil ik even extra aandacht besteden: de groentetassen van biologische tuinderij De Lepelaar die elke vrijdag vers binnen komen en die vol zitten met groenten van hun eigen tuinderij aangevuld met seizoen groenten van collega's. Bij de tassen zitten heerlijke recepten die inspirerend werken om nieuwe smaken uit te proberen! Een tas vol biologische

groenten uit de regio rechtstreeks van de tuinderij! Daarnaast worden 1 x per maand onze voorraad vriezers vol gezet met dozen vlees van Wildrundvlees. Dat zijn verschillende pakketten die via internet besteld kunnen worden en bij ons worden afgehaald. Het vlees komt van dieren die in natuurgebieden hebben gegraasd en verder niet zijn bijgevoerd. De verwerking van dit vlees gebeurt volgens de biologische richtlijnen. Er zijn diverse pakketten te bestellen, voor ieder wat wils. Kijk voor meer informatie over beide bedrijven op: www.delepelaar.com of www.wildrundvlees.nl





Speciaal voor de Feestdagen:

Het meest geliefde moment om zelf te bakken is voor de feestdagen. Met wat handige mixen wordt de kans van slagen nog groter! Zo is onze Wit Tarwebroodbakmix heel geschikt om zelf een kerstbrood mee te bakken en de spijs maak je makkelijk zelf met de echte amandelspijsmix. Makkelijk scones maken doe je met de sconesmix die gezoet is met kokosbloesemsuiker, dat geeft de scone, zeker als je hem bereid met sinaasappelsap een heerlijke smaak! Als je nog niet toegekomen bent aan het uitproberen van onze nieuwe Gouden Engel Broodbakmix, gebruik die dan eens voor het maken van bolletjes bij het ontbijt, succes verzekerd... Voor de winkel bakt Judith weer kerstkransjes. De kerstkransjes zijn er van tarwebloem en rietsuiker (rs) of van speltbloem en kokosbloesemsuiker (kbs), bestrooid met geschaafde amandelen. Voor wie zelf koekjes wil gaan bakken; gebruik dan onze Appeltaartmix (rs) of Speltfruitaartmix (kbs).

Recept: maak het deeg zoals op de verpakking staat vermeld. Maar voeg het ei toe aan het gehele deeg, maak er een bol van en laat die een half uur rusten in de koelkast. Daarna kun je het deeg uitrollen en uitsteken. Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven op 175 graden in ongeveer 20-25 minuten. Nadat ze zijn afgekoeld kun je de koekjes leuk versieren door 100 gr. poedersuiker te mengen met 1 eetlepel citroenappelsap, limonadesiroop (voor kleur) of water. Maak van bakpapier een klein spuitzakje, doe de glazuur daarin en spuit voorzichtig leuke patroontjes op de koekjes.



Een nieuwe banketbakmix:



Bewuste keuzes maken m.b.t. je voeding is allang geen hype meer. Om verschillende redenen krijgen we steeds meer vraag naar vernieuwende producten die passen bij de bewuste keuzes. Dat heeft ons er afgelopen jaar toe aangezet om een nieuwe banketbakmix te maken: Spekkruidkoekmix! De kruidkoekmixen zijn allemaal vegan te bereiden. Maar de bestaande kruidkoekmixen zijn allemaal gemaakt met tarwe en rietsuiker. De Speltkruidkoekmix (let op: verwarrend...) bevat helemaal geen suiker

en is daardoor heel compact. De Spekkruidkoekmix is gemaakt met speltbloem én kokosbloesemsuiker en is gekruid met het kruidenmengsel dat je ook gebruikt voor die bekende laagjes spekkoeke. Het resultaat is een hele bijzondere kruidkoek, vol van smaak, luchtig en niet te zoet. Echt iets nieuws!!





Het nut van sociale media in onzekere tijden:

Huh, zul je misschien denken... Juist via de sociale media wordt er zoveel informatie verspreid wat alles zo verwarrend maakt? Maar voor ons ligt dat toch een beetje anders op dit moment. Voor ons is het belangrijk dat we ons verhaal kunnen blijven vertellen, wij zijn geen supermarkt met standaard producten. Door alle maatregelen hebben we tijdens je bezoek aan de molen

minder tijd en gelegenheid om je op de hoogte te houden van alles. Er kunnen geen bezoekers in de molen rondkijken en we kunnen geen workshops geven. We merken dat we minder goed contact krijgen met iedereen. Dat is jammer! Zo kunnen we je minder goed van dienst zijn. Daarom maken we graag gebruik van sociale media en natuurlijk andere kanalen, zoals deze nieuwsbrief. Vast bedankt dat je al zover hebt doorgelezen in deze nieuwsbrief! Voor de mensen die de molen graag hadden bezocht, hebben we diverse filmpjes op onze website gezet. Ook op Facebook en Instagram delen we regelmatig filmpjes en nieuwtjes. Via onze website kun je Facebook bekijken zonder zelf een account te hebben. Onze webwinkel is niet alleen handig om spullen te kunnen bestellen, maar geeft ook inzicht in welke producten we verkopen en wat er in zit. Dat is handig als voorbereiding op je bezoek aan de winkel. In drukke tijden is het fijn als je je bestelling vast plaatst, dat kost je niets extra, maar wij kunnen ons werk beter verdelen en geven je een berichtje wanneer alles voor je klaarstaat.

Op dit moment is het nog onzeker wanneer we weer nieuwe workshops “desem brood bakken” kunnen verzorgen. Als we datums beschikbaar hebben, maken we dat bekend via de sociale media en kunnen de workshops geboekt worden via onze webwinkel.

P.s. voor wie dat nog niet gezien heeft, in de wijkkrant van Daalmeer, Koedijk en Vroonermeer schrijf ik elke maand een stuk, wie schrijft die blijft :)



De Oliebollenaktie:

Afgelopen jaar hebben we er 4500 gebakken!! Door de onzekerheid rondom de maatregelen, hebben we nu vast besloten dat we dezelfde methode als vorig jaar gaan gebruiken: We willen iedereen vragen om zoveel mogelijk de oliebolletjes in onze webwinkel te bestellen en af te rekenen om ze daarna bij de molen 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.

Tijdens de laatste 3 dagen van het jaar verbouwen we dan weer 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: www.maalderij-degoudenengel.nl/webwinkel

Openingstijden tijdens de feestdagen:

Woensdag 22 december	van 10.00-17.00 uur
Donderdag 23 december	van 10.00-17.00 uur
Vrijdag 24 december	van 10.00-15.00 uur
Woensdag 29 december	van 10.00-17.00 uur
Donderdag 30 december	van 10.00-17.00 uur
Vrijdag 31 december (daarna nemen we even pauze)	van 10.00-15.00 uur



vrijdag 14 januari zijn we weer open van 10.00-17.00 uur



We wensen iedereen goede feestdagen en een mooi 2022!

Hartelijke groeten, Vincent, Karlijn en Judith

