



Maalderij De Gouden Engel

Nieuwsbrief december 2023



Als het einde van een jaar nadert probeer ik altijd om de positieve ontwikkelingen te vinden op het gebied van natuur, milieu en de toekomst voor onze kinderen. Dat valt me dit jaar niet mee. Op kleine schaal is de hoop zeker niet verloren. Maar het grote toneel baart me zorgen, steeds meer mensen laten hun persoonlijke belang prefereren boven het algemeen belang. Bouwen aan een duurzame samenleving en het voorkomen van het verder opwarmen van de aarde is niet vanzelfsprekend. Dat was te zien bij onze laatste 2^e kamer-verkiezingen. In Europa is de wet op het verbieden van het gebruik van Glyfosaat niet aangenomen... Op school zeiden we altijd: "verander de wereld, begin bij jezelf". Dat is nog steeds waar, maar volgens mij is daar in deze tijd een aanvulling bij nodig: "verander de wereld, maak zelf de start en nodig een ander uit mee te doen!". Laten we het effect van de sneeuwbal of de olievlek gaan inzetten!! We kunnen het toch niet laten gebeuren, dat we onze kinderen opzadelen met een opwarming van de aarde van 3,5 graad. Dat er steeds meer planten en dieren uitsterven. Dat ons oppervlakte water niet meer schoon wordt. En dat het steeds moeilijker wordt om welvaartsziektes te vermijden omdat het bijna onmogelijk wordt om gezond te leven. Mijn hoop is dat deze oproep zaaadjes zaait en dat we met zijn allen mensen weten te inspireren om socialer te gaan leven met meer zorg voor medemensen en de natuurlijke omgeving.

Laten we doorgaan het goede voorbeeld te geven, vooral aan onze kinderen en ze steunen en inspireren dat we samen verder komen! Zie verderop in de nieuwsbrief...

Voor ons is het samen doen ook heel belangrijk! Samen met onze vrijwilligers bestaan we komend jaar 15 jaar, daarover lees je in deze nieuwsbrief meer.



15 jaar Maalderij De Gouden Engel

Op zondag 23 juni 2024 gaan we het vieren! Het heugelijke feit dat we 15 jaar aan het werk zijn met onze molen. Onze idealen staan nog steeds overeind: met vakmanschap meel, mixen en banket aanbieden van een goede biologische kwaliteit en voor ieder wat wils. Mede dankzij de hulp van ons fijne vrijwilligers team kunnen we de producten ook nog steeds voor een redelijke prijs aanbieden.

Het feest gaat gevierd worden met een markt op zondag 23 juni van 10.00 tot 16.00 uur op het terrein rondom de molen. Er worden vakmensen gevraagd, die behalve mooie waren ook mooie verhalen te bieden hebben.



Zuivel van De Buitenplaats in Eenigenburg

Als de molen maalt, maken we van het graan tarwe of spelt, eerst (volkoren) meel. De hele korrel wordt gemalen en alles komt in één zak. Om bloem te krijgen gaan we het meel zeven in de buil, een grote trommel met zeeframen. Dan wordt de zak verdeeld over 3 zakken, 1 met bloem, 1 met zemelen en 1 met griezen. De zemelen en griezen kunnen we nog wel een klein beetje gebruiken, maar veel daarvan is voor ons restmateriaal. Gelukkig is het wel bruikbaar als voer voor koeien. En zo gaat er al een aantal jaar, elke maand een auto vol zakken zemelen en griezen richting Zuivelboerderij De Buitenplaats in Eenigenburg.



Daar lopen 80 melkkoeien zoveel mogelijk buiten en eten zoveel mogelijk gras en dus extra onze zemelen en griezen. Van de melk maken ze op het bedrijf zelf diverse zuivelproducten: gepasteuriseerde melk, yoghurt, karnemelk, roomboter, slagroom en hangop. Sinds afgelopen zomer hebben wij hun zuivel weer terug in onze winkel! We moesten er even op wachten want 80 koeien geven nu eenmaal een redelijk vaste hoeveelheid melk, dus was op = op!

Wil je er zeker van zijn dat er genoeg melk of yoghurt is, bestel het dan bij de dames van de winkel, elke vrijdagochtend halen we een verse lading!



Zuivel van De Venehoeve in 2^e Exloërmond (Drenthe)

Als we het dan toch over onze zuivelkoeling hebben. Daar staat ook zuivel in die we via een leverancier uit Friesland geleverd krijgen. Deze zuivel komt ook rechtstreeks van een biologische melkveeboerderij. Ook zij maken al deze lekkere producten direct op hun boerderij. Uit hun assortiment verkopen we de chocoladeval en de vanillevla, de kwark, de kwark met een smaakje en de zeer gewilde Kefir!

Naast heerlijke zuivel maken ze op de Venehoeve ook heerlijke kaas! Met een beetje geknutsel met een oud ovenrooster, heb ik een plankje in onze koeling erbij gemaakt zodat we nu ook meer soorten van die kaas kunnen kopen. We hebben: belegen, extra belegen en oude kaas en dan met verschillende smaakjes zoals fenegriek, komijn en Italiaanse kruiden.

P.S. Onze boter kopen we apart in bij de groothandel. Bij de productie van roomboter blijft 10 liter karnemelk over, voor deze boeren is dat een te ingewikkelde opgave om er genoeg van de maken voor de verkoop buiten het eigen winkeltje, net zoiets als onze kaasstengeltjes...





Eten bereiden met kinderen



Laatst hoorde ik een bericht dat kinderen regelmatig thuis meer stress ervaren dan bij de opvang. Als moeder van vier kinderen kan ik me daar best wel wat bij voorstellen. Zeker in deze tijd waarin vanalles met elkaar gecombineerd moet worden en je natuurlijk wilt dat je kinderen gezond groot worden. Zorgen voor het eten neemt veel tijd, je moet boodschappen doen, het eten bereiden, voor drie

momenten per dag en dan wil je ook nog dat je kinderen alle gezonde dingen gaan eten. Meer uit noodzaak dan uit wijsheid ben ik mijn kinderen daarbij gaan inschakelen en ik hoor achteraf (nu ze volwassen zijn) dat ze me daar dankbaar voor zijn. Voor kinderen is het belangrijk dat er rust is rond het eten en gezelligheid, een positief moment. Ik dacht, ik bespaar mezelf de strijd rondom de afwas, ik laat ze om de beurt koken en ik laat ze me helpen met boodschappen doen. Zo houd ik makkelijker contact met ze en ben ik zelf niet zo gestrest als we eindelijk aan tafel zitten.

Misschien voor mij logisch omdat ik kok ben en makkelijk vanalles verzin, maar er zijn inmiddels zoveel leuke kinderboekjes dat het voor iedere ouder best te doen is. Mijn kinderen hadden vanaf ongeveer 6 jaar een vaste kookdag, zo wisten ze van te voren waar ze aan toe waren. Daarvoor liet ik ze met klusjes helpen (boontjes breken, aardappels schillen met een dunschiller, kaas raspen etc). Voor ontbijt en lunch liet ik ze alles zelf doen, we ontbeten aan tafel en tegelijk maakten ze hun eigen trommels klaar. Ik dekte dan de avond ervoor vast de tafel, maar tijdens het ontbijt had ik wel de kinderen bij elkaar en werden ze niet afgeleid van hun eten. O ja, voorlezen deed ik tijdens het toetje eten... hebben ze het nog over :).



Dit multifunctionele recept is zeker leuk om met kinderen te maken: Aardappelbrood! Het is een makkelijk te maken recept dat gelijk de oven in kan. Door de neutrale smaak van het brood kun je er heel goed een smaakje aan toe voegen: geweldige rozijnen met wat kaneel of geraspte kaas, wat kruiden en stukjes zongedroogde tomaat. Het proberen waard!!

Nodig:

300 gram Tarwebloem of Lemairemeel
2 theelepels bakpoeder
150 gram **fijn** geraspte rauwe kruimige aardappel
1 eetlepel olie en ½ theelepel zout
250 gram koud water



Doen: (oven op 190 graden)

- meng bloem/meel, bakpoeder en zout
- roer met vork de geraspte aardappel er zo door heen dat er geen klontjes meer zijn
- voeg water en olie toe en meng met de vork (niet te lang)
- voeg evt. vulling toe
- doe het deeg in een klein cakeblik of in papieren muffinvormpjes ± 10 stuks
- afbakken in bakblik ong. 45 min. in muffinvormpjes 25 min.





De Oliebollen-actie!

Zoals je van ons gewend bent, bakken we in de laatste dagen van het jaar weer oliebolletjes!! We hebben besloten niets aan het bekende patroon te veranderen. We gaan weer Naturel, Appel/Kaneel en Rum/rozijnen oliebolletjes bakken en gelukkig hoeven we de prijzen niet aan te passen. De naturel zijn 5 oliebolletjes voor 5,00 en de gevulde oliebolletjes 5,50 per zak van 5. Ook bakken we weer Speltoliebolletjes, naturel 5 voor 5,50 en met vulling 5 voor 6,50.

Voor wie ze nog niet had ontdekt: we bakken ook mini-natuurlijk bolletjes, bestrooit met suiker en kaneel: 10 stuks voor 4,00.

Terwijl we aan het bakken zijn, houden we de kwaliteit van de oliebolletjes goed in de gaten. Doordat we met de pure tarwebloem werken en geen toevoegingen gebruiken, is niet elke bolletje even strak. Soms zit er ineens een grote luchtbel in of breekt het deeg door de eerste korst en vormt een mooie staart. Al die oliebolletjes halen we er zoveel mogelijk uit! We verkopen ze als Minkukkel en Badeenden, 10 voor 2,50.



Onze openingstijden: laatste weken van het jaar

Woensdag 20, vrijdag 22 en zaterdag 23 december zijn we open van 10.00 tot 17.00 uur
Woensdag 27 december zijn we gewoon open van 10.00 tot 17.00 uur.

Donderdag bouwen we de winkel om voor de oliebolletjesverkoop, (alle producten blijven beschikbaar maar worden door onze mensen voor je uit de winkel gehaald)



Vrijdag 29 december zijn we open van 10.00 tot 17.00 uur.

We starten om **13.00 uur** met de verkoop van de oliebolletjes!

Zaterdag 30 december zijn we open van 10.00 tot 17.00 uur.

Zondag 31 december zijn we open van 10.00 tot 15.00 uur.

We hebben even vakantie...

Vrijdag 12 januari is de winkel weer open om 10.00 uur!



Wij wensen iedereen een goeie tijd toe en een inspirerende start van 2024! Judith, Vincent en Karlijn