



Ambachtelijk meel uit de Veenmolen in Wilnis

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Ons keurmerk heeft verschillende disciplines waaronder ambachtelijkheid. In dat kader brengen David en ik een bezoekje aan De Veenmolen die aan de Oudhuijzerweg 109 in Wilnis staat. We worden opgewacht door molenaar Adri Vos, die na een jarenlange opleiding in 2003 tot vrijwillig molenaar wordt benoemd. Na een zeer grondige grote schoonmaak kon Adri in augustus van dat jaar starten met de verkoop van eigen geproduceerd meel. Het draait bij de molen om het vakmanschap van de molenaar. Zijn deskundigheid is het om de molen dusdanig in te zetten dat exact de juiste grofheid van het meel kan worden bepaald. Adri leidt ons rond in de molen, we mogen zelfs een kijkje nemen in de kap van de molen, normaal gesproken verboden gebied! Ook de molen zelf is geheel met de hand gemaakt is, dus volledig ambachtelijk. David en ik zijn erg onder de indruk van het bouwwerk. Je kunt je nauwelijks voorstellen dat het al ruim 160 jaar geleden is gebouwd en alleen gebruik maakt van de duurzaamheid van de wind. Ooit hebben er in Nederland zo'n 10.000 molens gestaan, op dit moment zijn er puur uit cultuurhistorisch oogpunt nog slechts 1.000 van over.

Wij adviseren u om eens de molen in Wilnis te bezoeken. Adri Vos legt u maar al te graag de werking van de molen uit en u kunt er volop meel kopen die op ambachtelijke wijze met uitsluitend windkracht geproduceerd is. Buiten het assortiment broodmeel verkoopt Adri ook pannenkoekmeel. David neemt een pak mee. "Ik heb daar een leuk en makkelijk recept voor, dat iedereen kan maken," aldus David. Thuisgekomen voegt hij de daad bij het woord en maakt hij voor mij een paar hartige pannenkoeken met bier. Een mooi besluit van een interessante middag.



Waarom is het gezond?



In brood zitten veel voedingsstoffen, maar het is wel belangrijk om goed te kauwen. Hierdoor verteert het al in je mond. Als je dit niet doet, moet je spijsvertering veel te hard werken en raakt overbelast. Vooral boterhammen met kaas zijn moeilijk verteerbaar. Van alle Europese landen is de lunchpauze in Nederland het kortst. Mensen stouwen vaak een stapel boterhammen in half uur weg, vaak ook nog op hun werkplek. Hierdoor is het lichaam niet in staat alle vitamines en mineralen eruit te halen, waardoor de maagwand kan beschadigen. Kortom: gezond eten en vooral goed kauwen!

David's Quote: geen geduld veroorzaakt fast food

David's kooktip



Benodigheden voor beslag
250 gram bloem
1 ei
mooi bosje gemengde peterselie en dille
200 ml boerenmelk
0,5 theelepel zeezout
Handvol Parmezaanse kaas
150 tot 200 ml bier (neem voor dikke pannenkoeken meer bier)
Klontje gesmolten boter door het beslag
Alles bij elkaar kloppen
Vul de pannenkoeken na bakken met roomkaas en gerookte zalm



GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch ♥♥♥♥
Ambachtelijk ♥♥♥♥
Duurzaamheid ♥♥♥♥
Voedingswaarde ♥♥♥♥

Ook goed bezig?

Kent u iemand (of bent u iemand) die op ambachtelijke, organische of biologische manier goed bezig is met streekproducten, laat het ons dan weten door een mailtje te zenden aan: metjeneusindeboter@degroenevenen.nl

Waar te koop?



Veenmolen
Oudhuijzerweg 109
3648 AB Wilnis
Iedere zaterdag geopend van 10.00 – 16.00 uur
Als groep te bezoeken op aanvraag bij Molenaar Adri Vos 020 6965848
veenmolenwilnis@zonnet.nl
www.deveenmolen.nl

ROEKZ
PARTYCENTRUM



"7 MAART
OPEN DAG"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

Dit weekend nog Restaurant Week in De Ronde Venen



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

- Groentenplanten/Tuinzaden
- Fruitbomen struik/halfstam/hoogstam
- Bessenstruiken rode/witte/zwarte/blauwe
- Frambozen/bramen/kiwi/druiven planten
- Buxus/laurier/coniferen in alle soorten en maten
- Grote laanbomen

Tijdens de wegwerkzaamheden zijn we gewoon bereikbaar of via mijndrecht of via Waverveen
Poeldijk 2a 3646 AW Waverveen Tel: 0297-281122 www.firmaruizendaal.nl

U kunt nog tot en met zondag 7 maart dineren bij lokale restaurants tijdens de Restaurant Week voor de spotprijs van 25 euro*. Een lunch van drie gangen kost 20 euro*. De deelnemende restaurants zijn De Veensteker, De Eetkamer van Vinkeveen en La Canette uit Vinkeveen en Le Virage uit Mijdrecht. De redactie van De Groene Venen kreeg afgelopen week de mogelijkheid om te komen voorproeven bij restaurant De Veensteker. De redactie bedankt De Veensteker voor het heerlijke menu en de gastvrijheid
Reserveren voor de Restaurant Week is alleen mogelijk via www.restaurantweek.nl. U kunt hier in het restaurant van uw keuze real time een tafel reserveren. Wilt u reserveren in één of meerdere restaurants in De Ronde Venen, klik dan op de restaurants in regio Utrecht en 't Gooi.
U ziet onmiddellijk of er nog plaats is in het desbetreffende restaurant. (*Bij restaurants met een Michelinster kan een supplement van toepassing zijn van €10,- per Michelinster.)

Brasserie de Waard



**Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-**

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brassriedewaard.nl