

Nieuwsbrief

JUNI 2013 - 16e jaargang nr. 2

Tekst: Anke Sterk/Annet Wijnia/gastschrijvers



Korenmolen "De Zwaluw"

Beste molenvrienden,

Molendag 2013

De dag begon met een gure wind en zo nu en dan een flinke bui. De molenaars waren hier wel blij mee omdat zonder wind de molen niet kan draaien. De standhouders lieten zich door het slechte weer niet uit het veld slaan. Dhr. Wubs liet ons heerlijke honing proeven, Henk Toersen demonstreerde oude zuiveltechnieken, Jan Palland verkocht zijn biologisch geteelde hazelnoten en Groencentrum Hasselt had een kar volgeladen met vaste tuinplanten en éénjarigen. En in de molen rook het heerlijk naar vers gezette koffie en warme stroopwafels. Helaas liet het bezoekersaantal te wensen over ondanks de muzikale klanken uit het draaiorgel van Jacob Versteegh. Toen het dweilorkest De Notenkrakers ging spelen brak de zon door, kwamen de mensen uit alle hoeken aangelopen en is deze molendag zonnig en vrolijk afgesloten.



Nieuwe stellingplanken rond onze molen

Begin 2009 hebben we als molenaars geconstateerd dat er op verschillende plaatsen enkele stellingplanken in slechte staat waren. Op de uiteinden van de planken, waar ze rusten op de schoren, ontstonden scheuren en meerdere planken vertoonden aan de onderzijde zwamvorming. Het plan is toen gemaakt om voor twee velden nieuwe planken te bestellen en hiermee de twee "slechtste" velden van nieuwe planken te voorzien. Uit deze twee velden selecteerden we daarna weer de beste om daarmee de minder goede planken in de andere velden te vervangen. Hierdoor ontstond er een heel uitgekiend schuifschema van planken. In het najaar van 2009 hebben we via een plaatselijke aannemer deze bestelling geplaatst. Eiken planken van ruim 6 mtr lang, 20 cm breed en bijna 4 cm dik bestel je niet bij de eerste de beste houthandel of Gamma. Deze planken moesten, speciaal voor ons, op maat en dikte worden gezaagd. Daar hangt natuurlijk ook een speciaal prijskaartje aan. Maar de vindingrijkheid van onze penningmeester "die op de kleintjes let" maakte het mogelijk om een flinke korting te verkrijgen.



De planken hebben eerst een tijdje in de molen liggen drogen waarna we, samen met onze vrijwilligers, plank voor plank op maat hebben gezaagd en in de teer gezet. Het verwijderen van de oude planken en het aanbrengen van de nieuwe nam ruim een dag werken in beslag. Het zag er daarna ook weer stevig, veilig en gelikt uit. Ja, we waren er zo verrukt over dat we het bestuur voorstelden om elk jaar twee velden te voorzien van deze nieuwe eiken planken. Het bestuur ging hiermee akkoord zodat we elk najaar 26 nieuwe planken kregen geleverd. Telkens eerst weer een paar maanden drogen, op maat zagen en in de teer zetten. Menig 5-liter vat Cronolin hebben de vrijwilligers op deze ruwhouten planken (en op de vloer van de molen) gesmeerd. Gelukkig hebben we hiervoor een uitstekende sponsor. Eind april van dit jaar hebben we de laatste twee velden van nieuwe planken voorzien. En als je op de stelling loopt dan glimmen niet alleen de planken maar ook de gezichten van alle vrijwilligers. Het ziet er mooi uit en is weer veilig en betrouwbaar enkan nu weer jaren mee. *Ons advies aan iedereen is "kom en overtuig u over de waarheid van dit verhaal".*
Gerard Sleurink

Wie kan ons helpen?

Zo langzamerhand begint de zolder boven de bezoekersruimte een gezellige en ook verzorgde ruimte te worden. De verlichting en de vloer zijn prachtig. Er zijn door de vrijwilligers leuke verplaatsbare zitbanken gemaakt. Voor de kinderen zijn er gezellige kussens om lekker lui op te liggen of te zitten als ze naar de spannende film over de Molenmuis kijken. Kortom de inrichting is vrijwel compleet. Nu nog de invulling. Zoals in een eerdere Nieuwsbrief al eens is verteld is het ons doel om een kleine expositie in te richten van zaken gerelateerd aan De Zwaluw of aan molens in het algemeen. Zo mogelijk zaken met een educatief tintje voor de jonge bezoekers. En dus ook zaken verband houdend met graan, zakken, meel en brood zijn welkom. Wie heeft er iets in huis wat daarvoor in aanmerking zou kunnen komen? En wie wil het dan ook afstaan of in bruikleen geven aan De Zwaluw? Mocht u iets op zolder vinden, dan graag contact opnemen via één van de onderstaande telefoonnummers.

ANBI

Deze afkorting staat voor Algemeen Nut Beogende Instelling en wordt toegekend aan o.a. stichtingen zoals onze Stichting tot behoud van de Korenmolen De Zwaluw (bij de Stichting Vrienden is deze ANBI status ingetrokken i.v.m. de diverse activiteiten en verhuur van de molen). Giften aan de Stichting tot Behoud zijn fiscaal aftrekbaar. Het bijzondere is dat onze stichting een cultureel erfgoed bezit waardoor een zogenaamde culturele ANBI is toegekend door de fiscus. Giften aan een culturele ANBI zijn zelfs verhoogd aftrekbaar (125%). Hierdoor heeft de gever extra belastingvoordeel. Indien de gever dit voordeel doorgeeft aan de stichting dan heeft deze meer middelen tot haar beschikking zonder dat het de gever extra geld kost.

Maakt u dus gebruik van deze regeling en boekt u uw (verhoogde) gift of bijdrage over op Raborekening 3256.11.300 t.n.v. Stichting tot behoud van Korenmolen De Zwaluw te Hasselt. Op deze manier draagt ook de fiscus bij aan het behoud van onze prachtige molen.
Marius van de Groep

Pannenkoekrecepten

Het leek ons leuk om in elke nieuwsbrief een pannenkoekrecept te plaatsen. Heeft iemand een recept dat net iets anders is dan de "gewone" pannenkoek stuur het ons.

Hier komt het eerste recept:

Ingrediënten voor 2 pers.

Zelfrijdend bakmeel, melk, eieren, 1 ons ham, 2 tomaten, 1 ui, 1 ons geraspte kaas, 1 paprika, champignons, zout, peper, mosterd.

Vorbereiding

Maak het beslag. Bak in een grote koekenpan 2 dunne pannenkoeken. Maak ze zo groot mogelijk want ze moeten over de vulling heen gelegd worden. Bak ze niet te donker. Snijd de tomaten en champignons in plakjes, de ui en paprika in stukjes en klop de eieren los.

Bereidingswijze

Bak een volgende pannenkoek aan één kant bruin. Draai de pannenkoek om en draai het vuur meteen zo laag mogelijk. Leg de ham, plakjes tomaat, ui, paprika, champignons er op en strooi de geraspte kaas er overheen. Dek het af met een voorgebakken pannenkoek. Giet geklopt ei rond de dubbele pannenkoek en maak daarmee de randen dicht. Laat 5-7 minuten op laag vuur staan met deksel erop. Draai daarna voorzichtig om met een grote spatel. Laat de gevulde pannenkoek nogmaals 5-7 minuten op laag vuur staan. Kijk uit dat de onderkant niet té bruin wordt. Serveer met mosterd.

Vrienden van de molen

Hierbij een verzoek aan alle vrienden. Een digitale molen kunnen we ons niet voorstellen, een digitale nieuwsbrief moet geen probleem zijn. Om de kosten tot een minimum te beperken vragen wij: wie wil/kan de nieuwsbrief digitaal ontvangen? Graag een telefoontje (4772456) of e-mailbericht naar Frits Ozinga:

donateurs@molendezwaluwasselt.nl