

# LEVEND MEEL

## **Ambachtelijk meel is een natuurproduct**

Meel dat op ambachtelijke wijze tussen molenstenen is gemalen, is in feite een puur natuurproduct. En dat is soms even wennen, want veel voedingsmiddelen komen tegenwoordig uit de voedingsindustrie die een intensieve (conserverende) bewerking hebben ondergaan. Mensen worden zich hier steeds bewuster van en dat is vaak de reden om ongeraffineerde of natuurlijke producten te kopen, bijvoorbeeld bij een ambachtelijke korenmolen.

## **Rechtstreeks van het land**

Ambachtelijk gemalen meel kan worden vervaardigd van diverse graansoorten die nagenoeg rechtstreeks van het land komen. Denk aan meel van tarwe, haver, rogge, gerst, mais, eenkoorn, spelt, emmer etc. Het vers geoogste graan wordt eerst bij de graanhandelaar geschoond (verwijderen van kaf, stro, wikke en evt. steentjes) en daarna gedroogd en nagerijpt. Als de kwaliteit goed is, wordt het graan vervolgens bij de molen afgeleverd.

Het pure graan wordt op de korenmolen gemalen tot (echt) 100% volkorenmeel, want de hele graankorrel is vermalen. Om (witte) bloem te krijgen gaat het volkorenmeel door de buil, waar de gries en zemelen uit het volkorenmeel worden gezeefd.

## **Levend meel**

Als het graan op het land staat kunnen eitjes van de mijten van de meelmot/meeltor/meelkever zich binnenin het graan ontwikkelen. Dat is met het blote oog niet waarneembaar. Omdat het molenmeel en molenbloem bij ons dus een puur natuurproduct is, kunnen deze levensvormen zich in het meel ontwikkelen. Ze komen dus niet op de molen maar van buitenaf in het meel terecht (dat gebeurt dus op het land). Vooral in warme en vochtige omstandigheden, in de zomer of gedurende het jaar in de keuken thuis (boven 15°C), kunnen deze meelmijten zich ontwikkelen. Je ziet dan draden verschijnen of een meelmot of een meelworm. Molenaars noemen dat levend meel. Misschien even wennen, maar globaal gesproken kan je het eruit zeven en het meel vervolgens gebruiken. De beestjes kunnen zich trouwens ontwikkelen in allerlei graanproducten zoals pasta of rijst, cornflakes, havermout etc. Om e.e.a. zoveel mogelijk te voorkomen wordt op korenmolen De Zandhaas in de silo door het graan lucht geblazen. Bovendien zorgen we ervoor dat het meel een zo snel mogelijke doorloop heeft. Wekelijks wordt bij ons het bestelde meel versgemalen.

## **Houdbaarheid**

Meel kan je normaal gesproken drie maanden bewaren. Afhankelijk van de bewaartemperatuur en vochtigheidsgraad is zes tot zelfs negen maanden ook haalbaar. Maar dat is eigenlijk theorie die soms niet opgaat (zie bovenstaande uitleg).

## **Verpakkingseenheden**

Omdat wij een natuurproduct produceren, adviseren wij particulieren en professionele bakkers om de ambachtelijke meelproducten in niet al te grote verpakkingseenheden in te kopen zodat het meel niet onnodig lang blijft liggen.

## **Bewaren**

Meel kunt u het beste afgesloten in de meelzak bewaren, op een donkere, droge, koele plaats. Wij kennen klanten die het meel invriezen om het langer houdbaar te maken.

## **Meel testen**

- Als er gaatjes in de verpakking zitten, komt dat waarschijnlijk door beestjes;
- Als er aan de binnenkant van de meelzak draden (spinrag) hangen of een klompje meel, dan wordt dat hangend meel genoemd. Waarschijnlijk is dat van de meelmot;
- Heeft u te maken met levend meel, zeef het meel dan door een grove zeef. Ziet u, naast de eventuele zemelen in de zeef, ook wormachtige vormpjes? Dat zijn de coconnetjes van de meelmot;
- Gooi de inhoud van de zeef weg, de gezeefde bloem is in principe nog bruikbaar;
- Is er niets verkeerd te zien, bak er dan bijvoorbeeld brood van;
- Als het meel te lang ligt, kan het van smaak en geur veranderen. Mocht het bitter smaken of muff ruiken, gooi dan altijd het meel weg. Dan is de oliehoudende kiem hoogstwaarschijnlijk bedorven. Bedorven meel heeft dus niet iets met beestjes te maken.

We hopen u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd. Voor verdere vragen kunt u altijd contact met ons opnemen of even langskomen.

Met vriendelijke groet,  
Korenmolen de Zandhaas

---

Levend meel, een artikel van Korenmolen de Zandhaas – oktober 2020  
Korenmolen de Zandhaas, Wüstelaan 83, 2071 AE Santpoort, T 023-5391793