

## Heel Nuenen bakt brood

**Zelf brood bakken is populair. Ambachtelijk gemalen meel is puur en van goede kwaliteit. In molen De Roosdonck wordt dan ook nog op de traditionele wijze meel gemalen met stenen. Op deze manier wordt het authentieke beroep van molenaar in stand gehouden en blijft de molen maalvaardig. Molen De Roosdonck draait volledig op vrijwilligers; molenaars Mario en Casper zorgen ervoor dat deze technisch in orde is en malen onder andere tarwe en spelt tot ambachtelijk meel.**

De passie voor duurzame en ambachtelijke producten wordt tegenwoordig veel gedeeld. Brood behoort tot de basisvoedingsmiddelen, is gezond en bevat veel belangrijke voedingsstoffen. Om het deeg te laten rijzen is gist of een zuurdesem nodig.

Voor de enthousiaste thuisbakker zijn in de molenwinkel alle ingrediënten aanwezig voor het bakken van een lek-

ker brood. Zo zijn onder andere verkrijgbaar biologisch meel, bloem, broodmixen en gist. Daarnaast behoren ook griesmeel, pannenkoekenmeel, boekweit, koekmixen en Limburgse vlaai-mixen tot het assortiment. Uiteraard ontbreken de recepten voor de bereiding niet en geven vrijwilligsters Els en Marga graag advies.

Wie het malen van graan eens wil bekijken of een rondleiding door dit mooie monument wil, is welkom op zaterdag. De molenaars Mario en Casper zijn dan aanwezig en leiden de bezoekers graag rond. Bij voldoende wind wordt er natuurlijk ook gemalen.

Molen De Roosdonck en molenwinkel zijn geopend elke zaterdag van 10.00-15.00 uur. Kijk op onze website [www.roosdonck.nl](http://www.roosdonck.nl) om de hoogte te blijven.

