

Wiederhold Azienda da costruzione dei molini

Bellen 14, 27386 Brockel Tel.:04266-505 Fax: 04266-8407 service@widu-muehlenbau.de

Molino unversale

Mod. III

Cenni generali

Il mulino universale è dotato di un meccanismo di macinazione a dischi (conici) di pietra, che non solo vi lavora i frutti granulosi umidi, ma anche tutti quelli oleosi. Quindi col Suo mulino Lei può non solo macinare i soliti grani secchi a semola grezza sino alla farina finissima, ma anche lavorare i semi oleosi (i semi di lino, il papavero, il sesamo) parzialmente fini a pasta. I dettagli si possono desumere dal foglio d'istruzioni „I semi oleosi“. Per il grano da macinazione ingombrante e scorrendo malamente che Lei può anche lavorare in questo mulino, Lei ha bisogno del piccolo convogliatore a coclea. (Fiocchi di cocco, semi di girasole, eventualmente il farro, avena nuda)

Badate, macinando, che la finezza della farina dipende indubbiamente dall'umidità naturale del grano da macinatura, per cui il grano più umido (partendo da 12 % d'umidità) si fa macinare a finissimo già a regolazione più grezza, mentre che i cereali secchissimi e durissimi (per esempio 8 % d'umidità) vengono proprio fini solo ad una regolazione strettissima.

Messa in funzione

Prima di che Lei mettesse in moto il mulino, leggete per favore quest'istruzioni d'uso e poi probate prima la macinazione del frumento attraverso dei regolamenti diversi. Successivamente Lei può anche macinare altro grano da macinatura col Vostro mulino. Lei diventerà familiare coll'apparecchio e la sua manovra semplice. Il semplicissimo sistema di costruzione del meccanismo di macinazione vi è il motivo perché tra parentesi questo mulino abbisogna soltanto un brevissimo periodo iniziale d'introduzione nella macinazione, finché esso abbia raggiunto la sua finezza finale.

Meccanismo della regolazione

Nel nostro laboratorio facciamo girare tutti i nostri molini e li introduciamo alla macinazione. I meccanismi di regolazione vengono messi a punto tale che a 12⁰⁰ ottenete farina fina. (Regolazione all'orologio sulla piastra di fronte.) Questa farina è già molto fina. Malgrado ciò il mulino abbisogna di un certo periodo d'introduzione alla macinazione. Si consiglia di macinare i primi 5 - 10 chili di cereali ad una regolazione tra 9⁰⁰ e 10⁰⁰, evitando così che inutilmente si riscaldasse la farina. In tal modo le macine ancora si introducono delicatamente un pò reciprocamente l'uno sull'altro alla macinazione.

Nel caso che il mulino dopo di ciò oppure nel corso degli anni non macinasse più abbastanza a fino nella posizione 12⁰⁰, allora **potrete correggere regolando il meccanismo di macinazione.**

Per questo abbiate bisogno di due chiavi a dadi. Prima togliate l'imbutto. Nella camera tra il meccanismo della regolazione e la macina fissa (quella che non gira) vedrete una madre vite a cappello d'ottone, che vi preme contro la macina fissa. Mettete su quella una delle chiavi a dadi in modo tale che la madre vite non si può più spostare verso la sinistra da sola (appoggiarla verso la parete di sinistra della camera della macinatura!). Mettete la seconda chiave sulla madre vite a testa esagonale che si trova dietro il disco della regolazione e tenete fermo la chiave nella mano di sinistra. Per favore tenetevi presente la posizione del disco (la posizione del punto oppure della striscia vi marcato a fuoco su di essa), prima di poi sciogliere un pochino il disco di regolazione colla mano di destra attraverso un giro verso sinistra. Poi voltate la prima chiave verso destra senza di allontanarla dalla madre vite a cappello d'ottone tale che essa sia appoggiata sulla parete di destra dell'alloggiamento. Con ciò la seconda chiave, che vi continuate a tenere fermo nella mano di sinistra, non deve cambiare la

sua posizione. - Adesso stringete il disco di regolazione di nuovo attraverso un giro verso la destra (= „Controgiro“) finché esso si trovasse di nuovo quasi nella posizione originaria e stia saldo. **Tramite questa procedura una minima abrasione della pietra oppure anche dei cambiamenti dell'alloggiamento (di legna !) si livella e il punto più fino rimane sempre a 12⁰⁰.**

www.wiederhold - muehlenbau.de

Gli istruzioni per l'uso

Col grado fino della regolazione per favore non Fare girare il molino a vuoto, cosicché le macine non si consumino e non si strofinino inutilmente a liscio. Fate sempre attenzione all'uso dei cereali / grano di macinazione ben purificati. Le macine ve ne ringrazieranno tramite una lunga durata (ca. 50 - 200 mezzo quintali !)

Il Vostro molino è facilissimo a manovrare. L'interruttore d'azionamento si trova sulla parte superiore del molino, dietro l'imbutto.

Col disco di regolazione sulla parte di fronte regolate il grado di finezza:

Rotazione a destra	- più fino
Rotazione a sinistra	- più grezzo

Il punto marcato a fuoco sul disco serve al ritrovamento dei gradi desiderati di finezza, per cui è molto utile di avere un'arresto verso la destra, oltre cui per favore non lo dovrete girare violentemente. Per il primo orientamento ecco i seguenti consigli:

12⁰⁰ è il punto della macinatura a fino. Tra 6⁰⁰ e 9⁰⁰ otterrete la semola per fare il pane, tra 3⁰⁰ e 6⁰⁰ magari vi macinate il Vostro muesli (in genere al più grezzo).

Entro un breve periodo però avrete trovato i „Vostri“ gradi di macinazione per i Vostri piatti d'alimentazione a base di cibi integrali.

Nel caso però che abbiate una volta macinato una semola troppo grezza, allora per favore non la mandare di nuovo tra il molino, a meno che essa sia proprio grezzissima e scoresse ancora un pò, la vite motrice vi sia montata e Lei magari nel caso d'emergenza vi rovistasse.

Siccome Lei può cambiare il grado di regolazione senza gradini - anche durante l'esercizio - nei primi tempi noi Gli raccomandiamo un controllo dopo i primi secondi della macinatura. Tra poco Lei sarà in grado di „sentire“, se il Suo molino sia sintonizzato a Fino oppure a Grezzo.

Problemi di partenza? - Lei può interrompere il processo della macinatura a piacere quando Lei vorrebbe. Nel caso che il motore non vi vorrebbe di nuovo partire, allora spegnetelo ancora girando prima in dietro la manopola di regolazione per una metà sino tre quarti d'un giro, poi accendetelo di nuovo, e girate la manopola di regolazione subito làdove lo volete.

Faccendo „Il mugnaio“ - la Sua nuova professione!

Il frumento e soprattutto la segale sforzano straordinariamente il motore aquandoessi ci abbiano un'umidità elevata e ad un grado di regolazione finissima. Con i cereali umidi alzano pure le temperature: Siccome il meccanismo di macinazione da noi sviluppato, a dischi conici, è oltremodo refrattario nei confronti della cosiddetta spalmatura, ciò naturalmente ci seduce a macinare anche il grano umido da macinatura a fino. Nel caso che Lei però ci osservasse un riscaldamento troppo forte, Gli consigliamo preferibilmente di girare a sinistra il disco di regolazione per una o due gradazioni: ciò abbasserà le temperature e non vi sciupasse il motore. Tra l'altro la farina così non necessariamente diventasse più grezza ! Così abbassiate soltanto la pressione sulle macine. Allora: Il grano umido da macinatura è anche più morbido e si fa lavorare in modo più fioccoso attraverso una pressione più bassa.

Per la lavorazione dei semi oleosi di uso corrente si consigliano dei gradi di regolazione tra 3 e 10⁰⁰. Vale in tutti i casi: Per l'inizio preferibilmente regolare a più grezzo e poi riregolare, cosicché non immediatamente dall'inizio tutto sia „chiuso“, allora spalmato. Importante: I semi oleosi possono anche diventare umidi. Mentre che il molino ancora lavora il grano umido, esso sciopera con i semi oleosi umidi.

Nel caso che una volta durante il processo della³ macinazione le macine siano chiuse e spalmate, allora Lei non deve necessariamente subito aprire il molino e pulirlo. Basta regolarlo a grezzo grezzo. Appena che il grano di macinatura iniziasse di nuovo a scorrere (ciò ci si sentirà!), regolate pian piano di nuovo a fino. Con questo la macina si autopulisce. Fermatevi però a uno fino a due gradi prima dal punto dove la spalmatura si è svolta.

Rivolgiamoci all'argomento dei „fiocchi“: Essi di fatto si fanno produrre regolarmente soltanto tramite i rulli. Invece dall'avena nuda Lei può produrre dei fiocchi di misura media nel caso che essa non sia troppo secca, con una quota di farine di 20 - 30 %. All'occorenza inumidire l'avena. Vedi il foglio d'istruzioni!

I raccomandazioni di regolazione sono per

Il papavero	6 - 9
Il sesamo, i semi di lino	6 - 10
I fiocchi di cocco	4 - 6
I semi di girasole	3 - 7
L'avena	3 - 7

[www.wiederhold - muehlenbau](http://www.wiederhold-muehlenbau)

Per la macinazione del granturco, della soia, delle mandorle tritate, delle nocciole ecc. abbiate bisogno del grande convogliatore a coclea. I semi di girasole, i fiocchi di cocco ed occasionalmente anche il farro e l'avena nuda abbisognano del piccolo convogliatore a coclea per poter stare in moto. Il foglio d'istruzioni „I semi oleosi“ offre ancora ulteriori informazioni sull'argomento dei „convogliatori a coclea“

L'inserimento dei convogliatori a coclea

Aperto la camera della macinatura e dando un'occhiata alla macina corrente scoprirete in mezzo una vite con testa a intaglio. Essa protegge la filettatura in cui vengono introdotti i convogliatori a coclea. Essa quindi deve venire svitata per primo.

Pulitura e cura

Per fare la pulitura del meccanismo di macinazione levate l'imbuto. Allentare il meccanismo di regolazione attraverso un giro verso la sinistra e tirarlo fuori verso l'alto. Ormai la polvere della farina ed altri residui possono venire levati. Dopo la macinazione dei semi oleosi vi possono venire attaccati dei residui pastosi al perimetro esterno delle macine, che uno toglie meglio subito dopo la macinazione. Ciò avviene bene attraverso il manico d'un pennello oppure d'un coltello. Le superficie delle macine tra parentesi si autopuliscono in modo migliore da sole tramite la macinazione del grano secco. (una piccola manciata.)

La decorticazione

Il semplice modo della costruzione del molino ci consente la pilatura dei diversi semi (grano saraceno, farro, miglio, ecc.) A ciò ci si regola semplicemente il meccanismo della macinazione a proprio grezzo, eventualmente attraverso diversi giri. Il grado di regolazione deve venire elaborato a seconda della misura del grano e delle miscele del grano; Il prodotto a decorticazione può anche venire mandato più volte tra il molino. Il prodotto finale poi deve naturalmente venire assortito per mezzo dei setaccio oppure delle soffiere.

Colle quantità più grandi bisogna prendere in considerazione una trasformazione del molino; per esempio togliere semplicemente il cassetto e invece di ciò inserire una piastra messa a posizione inclinata.

Cenni importanti

Il motore ha un'alto momento di ripresa. Nel caso che malgrado ciò non partirebbe, manovrate l'interruttore generale nella posizione „spento“. Poi allentate un pò il disco di regolazione attraverso un giro verso la sinistra - al massimo fatevi un giro di $\frac{3}{4}$ - e fatelo partire di nuovo. Dopo la partenza girate il disco di regolazione subito laddove deve stare. (Come venne già detto nel suddetto)

Al più tardi quando il contenuto dell'imbuto del molino è macinato a metà, allora Lei dovrebbe scuotere una volta al cassetto cosicché la montagna di farina si distribuisca e non si può ammucchiarsi in

su all'interno della stanza della macinazione. Nel⁴ caso estremo ciò potrebbe bloccare il motore. Oltre a ciò dopo di tirare fuori il cassetto ancora delle quantità più considerevoli di farina possono cadere in giù cosicché dovrete pulire di nuovo la stanza del cassetto. Ciò funziona d'altronde in modo più comodo colla scopetta e la paletta per l'immondizia!

Come **luogo d'appostamento** vi è adatto preferibilmente un posto asciutto, non troppo caldo oppure freddo (allora niente califero, niente autorimessa ecc.). La legna vi è certamente resistente, invece essa anche „lavora“.

Gli sporchi dell'alloggiamento - oppure anche i graffi ecc. - possono venire levati tranquillamente attraverso la carta vetrata fina.

Pulito con un pò d'olio di lino oppure colla trementina, la legna ancora poi si vede nuova.

I dati tecnici:

Rendimento della

macinazione:

Frumento

A fino: 15 chili/ora 250g / Min. **Misure: Larghezza X Lunghezza X Altezza = 21 X 35 X45 cm**

A grezzo: 20 chili / ora ca. 350g / Min. **Peso: ca. 16 chili**

Contenuto dell'imbuto: 2 chili Contenuto del cassetto: 2 chili

I dati del motore: motore industriale incorporato oppure versione di costruzione B 3 nella versione non rivestita. Niente trasmissione. Per questo molto silenzioso. Numero di giri: 1380 giri al minuto. Potenza assorbita: 600 Watt, Potenza resa: 370 Watt.

Caricabile a termine indeterminato (100 % durata dello stato acceso)

Meccanismo della macinatura: Dischi conici, diametro 90 mm, velocità dei giri: 6,0 m / sec. Il materiale: Balsalto naturale (smeriglio di Naxos), legato tramite la magnesite

www.wiederhold - muehlenbau.de

Temperatura della macinazione: 30 fino 40° C.

Azionamento: La regolazione si svolge senza gradini tanto nello stato di sosta quanto durante l'azionamento (manovra a manopola unica) Il processo della macinazione può venire interrotto a piacere.

Propulsione meccanica: Nei periodi di calamità il molino può venire messo in moto meccanicamente sia attraverso una manovella oppure attraverso un'altra fonte di propulsione.

Grano da macinatura: Tutti i semi di grani correnti possono venire lavorati, però anche l'avena, il farro cosicché tutti i **semi oleosi** a grana fine e semi decortati di girasole, i fiocchi di cocco, i cereali messi a bagno invece non proprio grondanti, i cereali germogliati (Vedi foglio d'istruzione „I cereali germogliati!“), le mandorle tritate e le nocciole, gli arachidi (vedi foglio d'istruzione „I semi oleosi“) cosicché le spezie, la verdura essicata a misura appropriata e tante altre cose.

Propulsione a mano

Nei periodi di calamità oppure per le piccole quantità potete mettere in moto il molino anche meccanicamente. Nella parte posteriore si trovano alcune aperture ad aerazione. Quando togliete la garza del buco centrale attraverso un coltello da tasca o simile, allora potrete avvitarvi nell'albero motore che vi si trova dietro una filettatura a 10 mm, per esempio un bullone di 10 mm, più un pezzetto di canna di rame come boccola da distanza, aprono delle nuove possibilità. Potete anche acquistare delle manovelle semplici attraverso di noi.

Vi auguriamo Buon divertimento col Suo nuovo molino, in modo che esso tra poco diventerà il centro della Sua cucina. Nel caso abbiate delle difficoltà ci potete semplicemente chiamare. Il numero telefonico si trova sul certificato di garanzia e sulla targhetta con l'indicazione del modello e del numero all'esterno del Suo molino.

I semi oleosi

La lavorazione dei semi oleosi e dei frutti oleosi col meccanismo da macinazione a dischi conici

Non è tanto tempo fa che il termine dell'alimentazione integrale era conosciuto soltanto a poche persone iniziate. Per quanto riguarda le tecniche della cucina, la maggioranza degli europei dell'ovest a questo riguardo è sempre abbastanza perplessa. Con riguardo ai cosiddetti semi oleosi ciò vale oltretutto. Ciò inizia già con i termini: Parlandone in genere ci si parla dei semi delle piante. I semi oleosi sono a grana fine, ci scorrono attraverso la mano (I semi di lino, di papavero, di senape ecc.) I semi oleosi più grezzi quindi ci sarebbero i semi di girasole che già non vi scorrono più talmente facilmente. Parlando dei frutti oleosi ci s'intende tutti i noci e granelli di noce: Le nocciole, gli arachidi, i noci fino ai noci di cocco, che ci stanno a disposizione in casa nella for-

ma dei fiocchi di cocco. (Gli ulteriori contengono 60%⁵ di olio) Da quei semi e frutti oleosi vengono estratti gli oli e le materie prime per tutti i grassi da cucina prodotti in maniera industriale.

Che cosa ci se ne può produrre in casa?

Il meccanismo da macinazione a dischi conici dei nostri molini ai cereali non solo può macinare i semi e frutti oleosi, ma li può anche grattugiare a delle paste più o meno fine, senza di farli trascorrere un riscaldamento nocivo.

Le esperienze più vaste nella macinazione dei semi e dei frutti oleosi abbiamo fatte col molino universale. Di ciò vi vorrei riferire nel seguente:

1. La qualità della merce da macinazione:

I semi ed i frutti oleosi sono più morbidi dei cereali. Già dall'inizio quindi la regolazione a fino del molino deve venire scelto ad un grado più grezzo, quindi dall'esterno uno abbisogna meno pressione, perché la cosiddetta pressione della macinazione è più bassa. L'alto contenuto d'olio per il nostro meccanismo di macinazione non è più un'impedimento. Però è ampiamente sconosciuto in questo contesto che i semi oleosi inoltre a ciò vi possono anche diventare umidi (per esempio attraverso un magazzinaggio sfavorevole oppure troppo lungo)

www.wiederhold-muehlenbau.de

Il meccanismo da macinazione a dischi conici non ci ha difficoltà di lavorare i cereali umidi fino ai cereali germogliati sino ad una percentuale d'umidità di 40 %. Invece esso sciopera con i semi oleosi umidi. Per quello è indispensabile d'immagazzinare i semi ed i frutti oleosi in modo asciutto per proteggersi dalle sorprese sgradevoli! Nel caso che ci siano delle difficoltà, allora ci giova soltanto l'essicarli sulla piastra nel forno. Con gli arachidi ciò è pure indispensabile. Dagli arachidi tostati si fa produrre il solito purè d'arachidi. Alcuni frutti oleosi vi hanno un contenuto d'olio talmente alto che al grado finissimo della regolazione nascesse una pasta, con i fiocchi di cocco pure nasce una specie di panna liquida che si solidifica presto dopo la macinazione.

2. Il processo della macinazione

L'ordine superiore, prima di che accendiate il molino è: Prima regolare il meccanismo di regolazione a proprio grezzo, vuol dire per ca. tre quarti d'un giro verso la sinistra.

Poi prima fare girare il molino per tre oppure quattro secondi, e spegnere di nuovo ed esaminare il risultato della macinazione. Nel caso che nel cassetto non vi sia arrivato niente, regolare a più grezzo per un mezzo giro.

È meno grave se con i primi tentativi eventualmente per primo vi cadino dei grani interi, di quanto il meccanismo da macinazione subito si chiudesse spalmando le macine.

Il molino universale ci permette una macinazione a diversi gradi di finezza anche con i semi ed i frutti oleosi. I semi oleosi scorrono attraverso il molino come i cereali. Con i semi di girasole e con i fiocchi di cocco vi sorgono delle difficoltà: Essi bloccano lo sfogo della macina fissa: Stuzzicandoci uno ci si può autoaiutare, invece ciò non è una soluzione. Per questo esistono i convogliatori a coclea, quelli piccoli e quelli grandi. La piccola coclea è una semplice cosiddetta vite a bastone come quelle che vi vengono usate dal falegname, quella grande la produciamo noi stessi.

Dopo di aver finito il processo di macinazione passiamo alla pulitura. Innanzitutto ci si dovrebbe levare l'imbutto ed esaminare attraverso uno sguardo nella camera da macinazione a vedere se là si sarebbero raccolti delle quantità più grandi dei residui della pasta oleosa. Essi verranno spinti in giù, nella camera della macinazione

e l'imbuto vi viene rimesso. Dopo di ciò ci facciamo⁶ passare macinando una piccola manciata di cereali. I residui più piccoli che vi stiano all'interno delle vene da macinazione (dei canali delle macine), possono venire estrapolati attraverso il manico del pennello.

Tuttavia vale una riflessione se magari nel giorno del forno uno ci spedisca i semi oleosi tra il molino prima di che ci si macinasse i cereali. Ciò è ingegnoso per esempio quando ci si vuole usare i semi di lino oppure di papavero per fare il pane. Allora ci si risparmiasse la pulitura.

Nel caso che Lei vorrebbe aver cura del cassetto, allora potreste anche usare un'altro contenitore lavabile, come per esempio, la Tupperware. Ciò si consiglia assolutamente con i fiocchi di cocco. Essi vegono veramente liquidizzati, e questa massa dopo si solidificherà.

3. **L'ulteriore lavorazione delle masse di base**

Dalle masse di base è possibile di produrre delle ghiottonerie di vario tipo. Alcune ricette si trovano nella nostra piccola raccolta che vi abbiamo sviluppati noi stessi.

I grassi industriali d'uso commerciale naturalmente non possiamo sostituire con ciò, invece possiamo ridurre un pò il loro uso. Mangiare i dolciumi a volte piace a tutti, soprattutto ai bambini. Le fette di frutta secca che vi vengono dolcificati col miele sono anche adatte come colazione a scuola, come vitto alle camminate ecc. . I dolci correnti invece sono sovraccaricati dello zucchero industriale e nocive per i denti; le fette di frutta secca costano tanto. Le famiglie con i bambini saranno grati per questa stimolazione. Inoltre è divertente - anche di domenica - di fare degli esperimenti col molino e di presentare alla famiglia gli ultimi sviluppi.

Per chi vive a base d'una dieta, attraverso le gozzovoglie casarecce ottiene un pò di più d'indipendenza.

www.wiederhold-muehlenbau.de

I cereali germogliati

La lavorazione dei cereali germogliati attraverso il meccanismo da macinazione a dischi conici e la produzione del pane a cereali germogliati

Negli ultimi anni le plantule dai semi diversi sono entrati in cucina in tanti modi. Faccendo la base del muesli oppure per completare i diversi altri piatti essi possono aumentare il loro contenuto delle sostanze vitali e la loro gustosità. Il granello vi è una naturale conserva alimentare che si trova in una specie di riposo. Attraverso il germogliamento i suoi elementi vengono sottratti ad una trasformazione che vi trasformasse le diverse sostanze immagazzinate, per esempio la fecola, in altere sostanze, per esempio le proteine ed i vitamine. Tramite il germogliamento progrediente tra l'altro viene formato la vitamina C, che durante l'inverno significa un'arricchimento dell'alimentazione. Così da una pura alimentazione di fecola nasce una verdura.

Esiste però ancora un'altro positivo punto di vista del germogliamento che vi è ampiamente sconosciuto. L'uomo attraverso la sua natura non vi è un consumatore della fecola. La coltivazione dei cereali e la zootecnica ci hanno le loro origini nell'era neolitica quando lo sviluppo dell'apparato digerente ed il suo funzionamento era già compiuto.

Da allora in alcuni popoli vi c'è stato un certo adattamento⁷ del metabolismo all'alimentazione col latte degli animali. L'adattamento all'alimentazione di fecola però vi mostra ancora sempre dei lati deboli come c'è da capire dal seguente:

Negli anni 1843, 1846 e 1847 venne scoperto dagli scienziati diversi (soprattutto Herbst) che dei componenti finissimi dell'alimentazione, eppure anche delle sostanze anorganiche vengono assorbite dall'apparato digerente nella forma non digerita. La misura di quei particolari sta sotto di un decimo millimetro. Essi si distribuiscono attraverso tutto il corpo, tra poco tempo sono dimostrabili in tutti i liquidi corporei (anche nel latte materno); pure la placenta per essi vi è permeabile e li passa al feto. Quest'effetto, che vi viene denominato la persorzione, da quei tempi venne esaminato sempre di nuovo. Ulteriormente attraverso G. Volkheimer di Berlino coi suoi collaboratori, che vi hanno seguito il percorso dei grani della fecola attraverso tutti i tessuti dell'organismo attraverso il microscopio elettronico. (I dettagli possono venire desunti dall'indagine „Il fenomeno della persorzione dei grani di fecola“, G. Volkheimer pubblicato nel periodico „La fecola“, no. 4 / 20esima annata.) Da quei indagini vi è importante di prendere atto del seguente:

1. La fecola finisce in tutti i tessuti corporei in modo non digerito
2. Essa strugge i vasi capillari
3. Essa vi rimane eventualmente depositata di anni

www.wiederhold-muehlenbau.de

Quali vi siano i disturbi che quei particolari immagazzinati vi possano causare sfugge alla nostra conoscenza precisa. Essi hanno un'importanza ai processi d'infiammazione locale, agli infezioni, magari pure al cosiddetto „ingrassarsi“.

Adesso torniamo al germogliamento: Attraverso il processo del germogliamento la fecola viene cambiata già entro pochi giorni tale che la sua persorzionibilità viene ridotta per ca. 50 %. Bastano dei periodi notevolmente più brevi di bollitura e di cottura per farli più digeribili all'uomo. Purtroppo fin'ora ci mancava un'adatto utensile da cucina per poter lavorare dei semi germogliati. Nell'industria del pane è possibile di schiacciarli e di aggiungerli al pane. Invece in famiglia finora ci manca una tale schiacciacerealgermogliati.

Tanti anni fa il medico H. Fikentscher ha sviluppato un molino che vi riesce a lavorare i cereali germogliati ad una massa fioccosa. Quest'attrezzo ci aveva un meccanismo da macinazione di metallo ed una trasmissione e vi fu in tutto molto dispendioso e costoso da produrre. Dopo anni di lavoro per lo sviluppo col meccanismo

da macinazione a dischi conici adesso vi esiste un⁸ economico meccanismo da macinazione di pietra che vi è in grado di lavorare i cereali germogliati.

Il pane di cereali germogliati

1. Le preparazioni, 2. La macinazione, 3. La produzione della pasta, 4. Il cuocere al forno.

Tutti i tipi di cereali possono venire usati per preparare il pane e le torte. Siccome il germogliamento scompone la fecola, il lievito vi è superfluo. Abbiamo quindi né bisogno del lievito di birra né della pasta acida. Dunque per esempio la segale ed il frumento vi possono venire mischiati a piacere, oppure vi possano venire aggiunti l'orzo oppure l'avena nuda.

1. **Il modo migliore per introdurre il germogliamento vi è come segue:** Noi distinguiamo tra tre sezioni:

- a) Fare macerare i cereali coll'acqua abbondante per 24 ore - per così dire nel bagno d'acqua. Poi scolare l'acqua, risciacquare i cereali ancora una volta (nel setaccio da cucina), fare scolare l'acqua quanto possibile oppure scuotere fuori col setaccio.
- b) Dopo di ciò i cereali stanno ad uno spessore di ca. 5 cm per ulteriori 24 ore ad una buona temperatura da camera in una conca oppure in una grande scodella da cucina, all'occorenza sotto il soffitto della camera, su un'armadia.

Durante questo periodo vangare l'insieme colla mano due sino tre volte per impedire che gli strati superiori si essicchino troppo risp. che quelli inferiori rimanghino troppo umidi.

- c) Nel terzo giorno i cereali vengono sciorinati pianamente su uno straccio, ad uno spessore di ca. 1 sino 1,5 cm. Anche qua ci dovrebbe essere presente una buona temperatura da camera. I germogli incominciano a germinare. La loro longitudine totale non dovrebbe superare la longitudine del grano, vuol dire 3 - 4 mm. Anche durante questa fase si può muovere i cereali una oppure due volte, cosicché le superficie non si essicchino troppo e le parti densi vengano aereati.
2. Per la macinazione vi è d'un importanza speciale che nel frattempo i cereali sulle loro superficie siano completamente asciutti e non vi mica ancora risplendino più tipo bagnati. Non c'è da temere che il germogliamento vi potrebbe venire impedito tramite una eventuale mancanza d'acqua: Il grano ne ha immagazzinato abbastanza. Una superficie umida rende più difficile il flusso dei cereali attraverso l'accesso dell'imbuto del molino. Anche colla macinatura stessa succede che si formasse una pasta nella camera da macinazione, cosicché tutto s'ingorgasse. Siccome il grano da macinazione dopo la macinazione

www.wiederhold - muehlenbau.de

non vi deve più venire impastato, allora il sale - oppure delle altere spezie - vi devono venire mescolati prima della macinazione. Il sale estrae dal germoglio l'umidità, cosicché il grano sulle sue superficie di nuovo diventasse umido. Per impedire a ciò quindi il sale vi deve venire mischiato proprio nell'ultimo minuto.

Per la macinazione girate il bottone di regolazione del⁹ Vostro molino per $\frac{3}{4}$ d'un giro verso la sinistra (alle ore 3). Spargete i primi grani dalla mano aperta nell'imbuto: poi spegnere il molino e controllare nell'imbuto come si vede il risultato. Naturalmente non ve ne può più nascere una farina. Il grano contiene ca. 40 % d'umidità, allora esattamente ciò che Lei aggiungerebbe ad una pasta normale del pane. Invece di ciò nascono delle piccole salsicchine d'uno spessore di ca. 1 mm e d'una lunghezza di 10 - 15 mm. Ad una regolazione più grezza uno otterrà dei prodotti simili ai fiocchi.

Nel caso che vi continuate a far girare il molino, allora nel cassetto si raccoglie un mucchio che si vede come la lana. Nel caso che questo mucchio allora diventasse troppo grande, tirate semplicemente un pò in avanti il cassetto. Il tutto ci si dovrebbe afferrare oppure premere possibilmente poco per così evitare degli addensamenti.

La pulitura del meccanismo da macinazione tra parentesi vi è proprio semplice. Ci si macinasse alla fine un pò di cereali attraverso il molino, e le superficie delle macine saranno di nuovo tutte pulite e asciutte. La camera da macinazione viene pulita attraverso il coltello, il pennello e lo straccio.

3. **Ci possiamo risparmiare l'argomento della „preparazione della pasta“**, perché il grano da macinare già rappresenta la pasta preparata. Non ci si deve assolutamente per niente impastarlo, perché attraverso di ciò vi nascerebbe una massa immangiabile. La massa viene prudentemente voltolata oppure rovesciata in uno stampo da cottura attraverso le punti delle dita senza di esercitarvi niente pressione. Attraverso una tavoletta da colazione ci si preme cautamente un pò insieme la massa. Per favore non impiegare l'intero peso del Vostro corpo, invece con una pressione tale che ne nascesse un corpo unito. Ciò non funziona senza tanto esercizio.

Durante il germogliamento vi nasceranno delle batterie d'acido lattico. Se Lei lasciasse il pane prodotto in questo modo ancora per alcune ore - fino a 36 ore - in un posto caldo, allora queste batterie aumentano e producono l'acido lattico. In questo modo Lei può produrre una lievitatura come quella della pasta acida.

4. **Lo stampo deve essere coperto durante la cottura.** Sarebbe ideale uno stampo con un coperchio vi abbinato. La cottura avviene a 180 ° C, per ca. 1 ora sino 1,5 ore.

Il pane per il suo sapore assomiglia al pane Graham, quando esso venne soltanto lievitato scarsamente. Esso ha un sapore freschissimo e vitalizzante. Purtroppo però è più sensibile del pane integrale tradizionale nei confronti dell'essicarsi. Quindi dovrebbe venire possibilmente conservato in modo chiuso.

Per la lavorazione dei cereali germogliati si raccomanda il molino universale. I modelli più piccoli vi sono troppo piccoli per le loro misure, soprattutto i cassettei sono troppo piccoli, all'eccezione del modello IV.

La produzione d'un genuino pane a cereali germogliati significa uno sviluppo nuovo della panetteria, e ci vorrà ancora un pò di coraggio allo sperimentare. Speriamo che ciò Vi sia divertente e che Vi piacesse il sapore del primo pane a cereali germogliati.

I germogli macinati vi possono certamente venire utilizzati anche in altro modo, per esempio per il muesli. Vi è degno di menzione anche l'importanza per l'alimentazione delle persone più anziane, siccome vi non fa per tutti masticare dei grani interi, anche se essi tramite il germogliamento siano già diventati morbidissimi.

Gli indicazioni per l'installazione dei

Convogliatori a coclea, modello II - IV

Uno sguardo generale:

I convogliatori a coclea ci hanno il compito di garantire un flusso perfetto del grano da macinare. Con i frutti granulosi regolari come il frumento, la segale ecc. non ci sono problemi e neanche con i semi oleosi a grana fine come il papavero, i semi di lino ecc. . Il farro, l'avena nuda e soprattutto le mandorle tritate, i noci, il granturco e altro possono creare dei problemi.

Per il farro e l'avena basta installare il piccolo convogliatore a coclea. Esso vi può anche rimanere costantemente nel molino perché non vi cambierebbe il rendimento del molino.

Col grande convogliatore a coclea però è diverso. Esso raddoppia il rendimento del molino e ciò significherebbe una pretesa eccessiva del motore. Qua bisogna fare le riflessioni seguenti:

Nel caso che di rado abbiate bisogno della farina fina, potrete lasciare la grande coclea nel molino, dovrete però soltanto lavorare la semola. Nel caso che vi bisognerebbe una farina più fina, allora questa semola potrebbe anche venire macinata una seconda volta; ciò vi è possibile colla coclea. Questa decisione ha senso nel caso quando spesso si lavorino dei semi estremi (le puree dei noci, i cereali germogliati, il granturco).

Nel caso che soltanto una volta oppure due volte all'anno, forse in occasione dei giorni festivi si vorrebbe per esempio fare il marzapane, allora sarà meglio di non lasciare il convogliatore a coclea installato nel molino.

Installazione:

Aperto il meccanismo da macinazione e dando un'occhiata alla macina girante si riconosce in mezzo un'apertura che in alcuni modelli viene protetta dall'imbrattamento tramite una cosiddetta vite con testa a intaglio.

Questa vite, per quanto esistesse, deve venire tolta per primo. Nel caso che quest'ultima non vi esisterebbe, allora dovrete pulire un pò la filettatura per potervi avvitarvi il convogliatore a coclea.

Vi consegniamo i grandi convogliatori a coclea sempre con una oppure due madre vite piccoli. Essi vi possono essere importanti nel caso che dopo l'installazione si osserverebbe che il vostro convogliatore a coclea non arrivasse sufficientemente fino all'interno della macina fissa. Ciò però vi è necessario cosicché la coclea convogliasse bene il grano da macinazione. Eventualmente queste madre vite non vi occorrono.

Importante per tutti e due i convogliatori a coclea: Nel caso che le coclee vi siano troppo lunghe e magari cozzino alla macina fissa, allora col grande convogliatore a coclea in nessun caso usare le madre vite e con quello piccolo bisogna stendere la mano verso la sega per metalli o simile ed accorciare esso. Altrimenti non ci si può più macinare a ben fino. Così il grande convogliatore a coclea si può anche rovinare accendendo il molino, e rovinare le macine.

Nel caso abbiate delle domande oppure dei problemi, per favore chiamateci !

Vi auguriamo Buon Divertimento col macinare, col cuocere al forno e col fare degli esperimenti.

Copyright © 2003 by Vidar Verlag, Bellen 14, D - 27386 Brockel

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte dell'opera deve venire riprodotta, lavorata, moltiplicata oppure distribuita in nessuna forma senza del permesso scritto della casa editrice, non importa la scelta dell'uso dello stampo, fotocopia, microfilm oppure dei sistemi elettronici. Gli eccezioni sono marcati.

www.wiederhold - muehlenbau.de

Azienda Wiederhold Costruzione dei Molini

Bellen 14, 27386 Brockel Tel.: 0049 / 4266 - 505 Fax: 0049 / 4266 - 8407, www.wiederhold - muehlenbau.de [udalw@T - Online.de](mailto:udalw@T-Online.de)

Garanzia

Partendo dalla data d'acquisto vi concediamo cinque anni di garanzia.

Per favore conservate il documento d'acquisto, senza la ricevuta d'acquisto non vi esiste il diritto della garanzia!

Entro il periodo della garanzia noi leviamo tutti i difetti, gli imperfezioni che dimostrabilmente vi ci possano venire attribuiti ai difetti della fabbricazione oppure del materiale.

La garanzia presuppone un'uso secondo le disposizioni. Essa non vi esiste oppure si spegne per i pezzi che si consumano, dopo gli interventi nell'attrezzo non autorizzati, con i difetti avvenuti tramite gli influssi esterni (per esempio il trasporto oppure i danni dagli influssi atmosferici). - La spedizione si svolge per conto e rischio del cliente.

Le prestazioni di garanzia non vi prolunghino né rinnovino il periodo di garanzia.

Nel caso degli eventuali disturbi per favore spedire l'attrezzo franco da porto a:

Wiederhold - Mühlenbau, Bellen 14, D - 27386 Brockel,

Tel.: 04266 / 505, Fax 04266 / 8407

www.wiederhold - muehlenbau.de [udalw@T - online.de](mailto:udalw@T-online.de)

Le spedizioni senza affrancatura non verranno accettate.

Comprato da:

Modello: Molino universale Mod. III Asse a 15 mm

.....
Timbro, firma

