



OLIESLAAN



Benoît Delaere - een algemeen beeld in de olieslagerij van de Gistelse Oostmolen, een graan- en oliestaakmolen
Lodewijk Deleu - ikwashier.live - Olieslaan met een windmolen

In Vlaanderen zijn er nog een handvol molens (bijvoorbeeld in Koekelare, Balen (watermolen), Hamont-Achel, Arendonk en Gistel) die nog op ambachtelijke wijze **olieslaan**. Om tot olie te komen zijn er **drie bewerkingen** nodig: het **pletten** van het zaad, het **verwarmen** van het geplette zaad om de olie gemakkelijker te laten vloeien en daarna het **persen** tot olie.

Het pletten van het zaad gebeurt met pletstenen, dit bestaat uit één liggende steen (het doodsbed) en twee rechtopstaande kantstenen die erover rollen. Onder de pletstenen komt ongeveer 50 kg zaad tegelijk in bewerking. Bij een stevige, regelmatige wind is dit in een halfuurtje geplet!

Het verwarmen van het geplette zaad gebeurt in de vuister (een gemetselde oven, afgedekt met een ijzeren plaat). De rook van die oven verdwijnt via rookkanalen naar buiten. Het zaad komt in de bodemloze pan terecht en wordt verwarmd tot zo'n 40° Celsius. Het roerijzer zorgt voor een gelijkmatige verwarming. Het verwarmde zaad wordt daarna opgevangen in juten zakken om naar de laatste bewerking over te gaan.

De zakjes worden daarna in een verstevigende "envelop" geplaatst. Deze wordt in de perslade geplaatst tussen twee jachtijzers, daarnaast bevindt zich de slagwig. Boven die slagwig hangt een hei (lange massieve balk van circa 250 kg.) Deze hei wordt door windkracht opgetild en valt zo telkens met zijn volle gewicht op de wig, deze wordt steeds verder naar beneden geslagen. Daardoor wordt de druk op het zaad zo groot dat de olie er uitgeperst wordt. Een wig in de tegenovergestelde richting (loswig) met bijhorende hei zorgt ervoor dat de hele zaak na afloop weer los komt te zitten.

De zaden bevatten ongeveer 30 à 35% olie, maar niet alles kan eruit gehaald worden! Daarom is er vaak een tweede persing nodig: **de naslag**. Dan nog zal men met moeite die 35% halen! Het residu, de koek, kan nog dienen voor diervoer. De olie zelf kan onder andere gebruikt worden voor het maken van verf of behandelen van hout. Vroeger ook voor het behandelen van bijvoorbeeld mastiek, linoleum. Het is tegenwoordig ook te vinden in de biowinkel, want het bevat heel veel omega 3 en 4 vetzuren, wat goed is voor de spijsvertering. De olie kan bij gelegenheid aangeschaft worden in de molen.

Deze techniek wordt in stand gehouden door de laatste **molenaars/olieslagers**. Het slaan van olie verschilt onder andere van het malen van graan doordat het graan malen maar één bewerking behelst, terwijl een olieslager pas na drie bewerkingen olie bekomt. De moeilijkheid bij het olieslaan ligt in het slaan op juiste temperatuur (om de kwaliteit van de olie te waarborgen). Wat natuurlijk niet wil zeggen dat het geen kunst is om kwaliteitsvol meel te bekomen met een windmolen, maar het is een ander proces.

Het ambacht van olieslaan moet zeker bewaard worden, omdat het minder en minder uitgeoefend wordt. In de georganiseerde molenaarscursus wordt er meer gefocust op graanmolens, die wel nog ruim vertegenwoordigd zijn. In Gistel hebben we het geluk beide functies (olie slaan en graan malen) in één molen te hebben! Elke zondagnamiddag van april tot midden oktober laten onze enthousiaste molenaars alvast de wieken draaien van onze Oostmolen en worden er doorlopend rondleidingen gegeven.



INZENDER

Benoît Delaere
Gistels molenaarsteam
<http://gistelsemolens.be>



THEMA

Natuur en landbouw
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#natuur #landbouw #eten #ambacht #techniek