

Årets aktiviteter

16. maj	Ordinær generalforsamling.
16. juni	Dansk Mølledag, og sæson åbning. Åben mølle kl.11-16.
10. august	Mølleudflugt: Vi besøger Karebæk mølle. Efterfølgende vi spiser medbragt frokost. Så kører vi videre og ser Herluf Lille Mølle og nyder lidt kaffe og kage.
24. august	Byfest i samarbejde med FSO.
1. september	Høstgudstjeneste kl. 10 i kirken efterfulgt af hyggeligt samvær på møllen. Sæsonafslutning på møllen kl. 13 - 16. Sidste åbningsdag.
1. december	Tænd Lys kl.16.00.
7.-8. december	Julemarked

Dette nyhedsbrev udgives af Skamstrup Møllelaug. Redigeret af:

Formand: Niels Clausen , Lindholtvej 1, 4440 Mørkøv
mail: formand@skamstrupmolle.dk Tlf. 52 17 51 24

Kasserer: Gitte Husballe, Skamstrupvej 30, 4440 Mørkøv
mail: ghusballe@webspeed.dk Tfl.23 44 84 28



Nyheder

Maj 2024

fra Skamstrup Møllelaug

Lige nu....

Skamstrup Mølle – Renoverings- og udviklingsprojekt 2024

I midten af december var Jes og jeg hos møllebyggeren i Nykøbing Falster for at deltage i opskæring af træ til vores nye vinger. Efter opskæring skal træet ligge og tørre og hvis finansieringen så er på plads, kan fremstillingen af vingerne begynde i slutningen af 2024.



For at få del i økonomiske midler til renovering, skal vi have et formål med at sikre møllens beståen og vise, hvordan vi fremover vil bruge møllen som et attraktivt samlingspunkt.

Projektet fokuserer på at samtænke natur og landsbyliv igennem formidling og oplevelser i, ved og omkring møllen. Projektet er dermed en forlængelse af Skamstrups samlede udviklingsplan fra 2020, hvor vi fik møllen bundet sammen med bymidte ved den nye sti.

Projektet har derfor 2 spor:

- 1. Renovering af møllenså den igen bliver gjort funktionsduelig.**
 - Vi skal have skiftet vingerne. Træ er indkøbt og ligger til tørring.
 - Krøjeværkets bærende dele og vindrose skal skiftes.
 - Møllehattens drejemekanisme skal renoveres.

Fortsættes på næste side

2. Møllebakken og møllen skal fungere som samlingssted på samme måde som et natrum.

- Vi ønsker at se møllebakken som et oplagt sted til en pause / overnatning for gæster, skoleklasser, cyklister, vandrere m.fl.
- Der skal opsættes sheltere, opholdsmiljøer og bålplads.
- Vi skal have en "grej bank" med håndkværne, drager m.m.
- I byen skal der på relevante nedslagspunkter som f.eks. Knøsen, Kirken og Skolestuen opsættes oversigtskort med QR-koder.
- Der opsættes bænke med mulighed for USB-opladning ved møllen og i byen.
- Der opsættes servicestation til rep. af cykler og ladestation til elcykler.
- Møllen skal indrettes med QR-koder og eventuelt videoer, der kan bruges som faglig formidling og oplysning.
- Formidling af mølle og skolestue for børn og unge, samt skoleklasser.
- Uddannelse af nye møllersvende fra lokalsamfundet, som kan komme og være med til at male mel, samt afholdelse af diverse events, hvor møllen kører og der males mel.

I begyndelse af året gik vi i gang med at søge midler til projektet og vi har allerede fået tilsagn om 292.000 kr. fra LAG Nordvestsjælland som sammen med forventede midler fra friluftsrådet skal bruges til sheltere og formidlingsdelen.

I marts og april måned har vi indsendt ansøgninger til diverse fonde med henblik på at få midler til selve møllerenoveringen.

Niels Clausen

At søge fonde til foreningers renoveringsprojekter kan være en udfordrende proces. Mange foreninger har ikke erfaring med at søge fonde, hvilket kan gøre processen mere udfordrende. Det er vigtigt at forstå, hvordan man præsenterer sit projekt på en måde, der appellerer til fondene.

Efter at have indsendt en ansøgning skal foreninger ofte vente i lang tid på at få svar. Dette kan være frustrerende, især hvis der er presserende vedligeholdelsesbehov.

For at overvinde disse udfordringer er det vigtigt for foreninger at være godt forberedt, undersøge relevante fonde og deres krav, og udvikle en klar og overbevisende ansøgning.

Derudover kan det være nyttigt at søge rådgivning fra eksperter.

Møllelauget har derfor hyret en fundraiser til at hjælpe os med at søge de rigtige fonde på den rigtige måde. Den udgift ser helt sikkert ud til at være godt givet ud.

DANSK MØLLEDAG



Der vil være aktiviteter for både voksne og børn:

- Udstilling af nye og gamle traktorer fra lokale landmænd.
- Rundvisning med de hvidklædte møllere
- Pandekagebagning over bål
- Forskellige muligheder for leg på bakken.

**16. JUNI
MØLLEN
ER ÅBEN
KL. 11-16**

**Let frokost, kaffe og kringle
- samt øl og sodavand kan købes.**

På Dansk Møllerforenings hjemmeside:

www.danskmøllerforening.dk/dansk-molledag

kan du se, hvilke andre møller der ligeledes har åbent.

Besøg også gerne foreningens uddannelsesportal på
www.danske-moeller.dk

Der er en masse materiale og **film** samt en **tv-serie** om møllernes historie

Vedr. medlemskab

At være medlem af Skamstrup Møllelaug koster 100 kr. pr. person pr. år.

Det kan - som sædvanlig - gøres via bankoverførsel:

Reg.nr. 1551 ktnr: 3555022190

eller ved at benytte Mobilpay: 446398



Husk at opgive navn og adresse eller medlemsnummer, hvis du allerede er medlem.

Sammenligning af Lærketræ og Douglasgran

Træ er et alsidigt materiale, der bruges i alt fra byggeprojekter til møbler. To populære træsorter, **lærketræ** og **douglasgran**, har forskellige egenskaber og anvendelser. Lad os udforske dem nærmere:

Douglasgran

Ca. **50% af stammen** består af kernetræ. Douglasgran indeholder naturlige stoffer, der gør det **meget holdbart**. Det er dog lidt sværere at bearbejde end andre træsorter. Douglasgran er verdens mest anvendte træart til tømmer. Det er velegnet til **specialmål**, da det er længere end lærk.

Lærketræ

Det er ikke formstabilt som douglas, men stadig holdbart. Lærketræet patinerer over tid og får en grålig nuance, især hvis det bruges udendørs. Lærketræ minder meget om douglas, men kernevæddet i lærketræ er mere rødbrunt. Det bruges ofte til **bindingsværk, loftsbjælker, og gulvbrædder**. Så kort sagt, hvis du har brug for længere tømmer, kan douglasgran være det bedste valg.

Indkaldelse til

GENERALFORSAMLING

d.16. maj 2024 kl. 19.30 i Møllehuset.

Ifølge møllelaugets vedtægter afholdes ordinær generalforsamling som angivet ovenfor og med denne

DAGSORDEN

1. Valg af dirigent
2. Valg af stemmetællere og protokolfører
3. Bestyrelsens beretning
4. Regnskab og evt. budget
5. Indkomne forslag
6. Fastsættelse af kontingent
7. Valg af bestyrelse
8. Valg af bilagskontrollant og bilagskontrollantsuppleant
9. Eventuelt

Ad 4:

Årsregnskabet i sin helhed vil blive fremlagt på generalforsamlingen og kan ses på hjemmesiden via link i invitationen til generalforsamlingen.

Ad 5:

Ingen indkomne forslag. Forslag til den årlige generalforsamling skal ifølge vedtægterne være indleveret skriftligt til bestyrelsen senest den 1. marts.

Ad 7:

På valg som bestyrelsesmedlem er Gitte Husballe, Gitte Hansen, Jacob Nielsen.

Ad 8:

Valg som bestyrelsessuppleanter én for 1 år og én for 2 år.
På valg som bilagskontrollant er Vivi Clausen.

Valg af bilagskontrollantsuppleant er 2 årig, og skete sidste år.

Mølledagbog

7. oktober. På trods af råd i vingen lykkedes det os endnu en gang med lidt forsigtighed at male mel til både Andespil og Julemarked. På godt et par timer fik vi malet ca. 80 kg mel.

3. november. Andespil i forsamlingshuset. Det var en god og hyggelig aften. Der var desværre ikke så mange mennesker, men købelysten var stor.

11. november. Fælles arbejdsdag. Vi var heldige, at der var nogle yngre stærke kræfter til stede. Vi fik derfor taget alle de tunge julemarkedsting ned fra loftet og kørt dem op i møllen. Så er vi klar til at stille op.

13. november. Julemarkedets karameller er nu produceret. Det var en varm omgang med flere gryder i kog. Det tog en aften og kvaliteten blev afprøvet (flere gange).

25. november. Fældning af juletræer. Udstyret med motorsave, traktor og vogn og våde arbejdshandsker blev der fældet ca. 30 træer til de første salg fra graverboligen i Skamstrup. Med 7 personer på opgaven tog det ikke så lang tid. Der skal forhåbentlig hentes flere træer senere i december.

26. november. Klargøring til julemarked. Selv om vi var en ret lille flok til arbejdet, er vi nu næsten klar til marked.

2.-3. december. Julemarked. Tænd lys. En stille formiddag lørdag, og en mere hektisk søndag. Der var sne på bakken, hvilket flere børnefamilier udnyttede. Vi ligger jo på en (kælke)bakke. Omsætningen var på højde med sidste år. Til gengæld havde vi store udfordringer med at køre varer op til møllen pga. fastkørt sne. Salt og rydning hjalp ikke meget. I år faldt "Tænd Lys" sammen med vores markedsdag. Julemarkedet sluttede derfor med byens fælles arrangement. Der var mange deltagere på trods af dalende sne.

1. april. Ved byens fælles arrangement Luk lyset ind var der god deltagelse. I forsamlingshuset lavede vi mælkebøtter af papir og arrangerede dem i små kurve lavet af papkopper, og andre farvelagde påskeæg og harer. I kirken var der en konfirmand dåb. Efterfølgende på møllebakken var børnene meget aktive i forsøg på at finde de påskefigurer, som påskeharen havde gemt. Måske det skyldtes, at de kunne byttes til noget "påskesnolder".

Fordele ved at bruge bageenzym i fuldkornsmel

Forbedret Struktur og Tekstur:

Bageenzymet hjælper med at nedbryde stivelsen i fuldkornsmel, hvilket resulterer i en bedre struktur og tekstur i dit brød. Brødet bliver lettere og mere luftigt, hvilket gør det mere behageligt at spise.

Øget Holdbarhed:

Bageenzymet forlænger brødets holdbarhed. Dit hjemmebagte fuldkornsbrød vil forblive friskere i længere tid, hvilket er en fordel, især hvis du ikke spiser det hele på én gang.

Bedre Fordøjelighed:

Nedbrydningen af stivelsen gør fuldkornsbrødet lettere fordøjeligt. Det kan være en god mulighed for personer, der normalt har svært ved at fordøje fuldkornsprodukter.

Smagsforbedring:

Bageenzymet kan også påvirke smagen af dit brød. Det kan give en mere nuanceret og dyb smag til fuldkornsbrødet.

Fleksibilitet i Bagning:

Ved at bruge bageenzym kan du eksperimentere med forskellige fuldkornsvarianter og opskrifter. Det giver dig mulighed for at tilpasse brødet efter din smag og præferencer.

Så næste gang du bager med fuldkornsmel, kan du overveje at tilføje bageenzymet og nyde alle de fordele, det bringer til dit hjemmebagte brød!

Kan bl.a. købes i Rema1000 og Nemlig.com

