

# Graan malen

## Zo wordt van graan meel gemaakt

**Van graan wordt meel gemaakt. Het graan wordt eerst gemalen. Daarna wordt het gezeefd. Soms in de molen. Soms in een fabriek.**

De wind zorgt ervoor dat de wieken van de molen draaien. Hierdoor kan het graan gemalen worden. Het graan wordt eerst naar de zolder gehesen. Boven wordt het graan in een silo gestort, dat is een grote ronde bewaarbak.

Vanuit de silo komt het graan door een luik in een houten kist. Dan wordt het beetje bij beetje in het kropgat geschud. Kijk, dit is het kropgat. Zo komt het graan terecht tussen de molenstenen. Zij malen het graan tot meel.

In de meelfabriek gaat het eigenlijk ook zo, maar dan met grote maalmachines. Dit is het graan, dat zakt langzaam de maalmachine in. Hier zijn het nog korrels. Beneden in de kast is het al grof gemalen meel.

Even terug naar de molen. Hier gaat het meel na het malen de zeefkasten in. Daar worden de vliesjes uit het meel gezeefd en wat je overhoudt is fijn tarwemeel. In de fabriek wordt het meel ook gezeefd. Dit zijn de zeefkasten van de fabriek. Deze zorgen ervoor dat de vliesjes eruit gehaald worden.

Hier zie je wat er binnenin de zeefkasten gebeurt. Wat er onderaan terecht komt is het meel. Wat er achterblijft zijn de vliesjes. Dit zijn die vliesjes. En dit is meel voor bruin brood. Dit is meel voor wit brood, dat is extra goed gezeefd.

De molenaar bindt de volle meelzakken dicht met een touwtje. In de meelfabriek worden de zakken door een machine dichtgenaaid. Het meel is klaar om vervoerd te worden. Welke bakker zal van dit meel straks zijn brood gaan bakken?