

De Zoeker

طاحونة الزيت
في كالفيرينجديج،
زانس سكانس، زاندام
عام ١٦٧٦ م

الرجاء مراعاة ما يلي

يمكنك زيارة هذه الطاحونة على مسؤوليتك الخاصة.
لا تذهب وراء الحواجز وتجنب سحب أي خيزران.
شكرًا لتعاونك!



DE ZAANSCH E MOLEN



Arabisch



DE ZAANSCH E MOLEN

من بين ما يقارب من ١٠٠٠ طاحونة هواء، التي جعلت من مدينة زان أقدم منطقة صناعية في العالم، لم يتبق سوى عشرين طاحونة بحلول عام ١٩٢٠ تقريبًا. ولحفاظ على هذه الطواحين من أجل الأجيال القادمة، نشأت "الرابطة المعنية بطواحين الهواء بمدينة زان" (Vereniging De Zaansche Molen) في ١٧ مارس ١٩٢٥، وتمتلك هذه الرابطة الآن ثلاثين طاحونة صناعية، وتحافظ عليها في حالة مثالية وتعمل على تدويرها بانتظام.

في عام ١٩٢٨، أنشأت هذه الرابطة متحفًا يستحق الزيارة بالفعل ويضم طواحين فريدة من نوعها، ويحتوي على كل شيء قد ترغب في معرفته عن تشغيل الطواحين (الصناعية) وتاريخها، بالإضافة إلى مواقع المعارض المؤقتة التي تقام بشكل دوري بخصوصها. تفضل بزيارة www.zaanschemolen.nl.



For all information about our mills and mill museum,
opening hours, group visits and entrance fees:

www.zaanschemolen.nl

طاحونة De Bonte Hen

Zaandam 1509 BT ، Kalverringdijk 39
هاتف ٠٧٥ ٦١٧٤٥٢ (٠)٣١ ، البريد الإلكتروني: bontehen@outlook.com



طاحونة الزيت De Zoeker

يرجع تاريخ تسجيل طاحونة De Zoeker إلى أبريل ١٦٧٦.

فقدت طاحونة الزيت المنشأة في مدينة زان دجيك أهميتها مع ظهور المصانع التي تعمل بالبخار. وبحلول عام ١٨٩١، كانت الطاحونة لا تبدو في أحسن أحوالها: حيث اندثرت آلية التدوير وتم تحويل الطاحونة إلى طاحونة طلاء.

وقد تضررت الطاحونة في فبراير ١٩٢٥ نتيجةً للدوامات الهوائية، وجرى ترميمها مرة أخرى عن طريق المساهمات التطوعية.

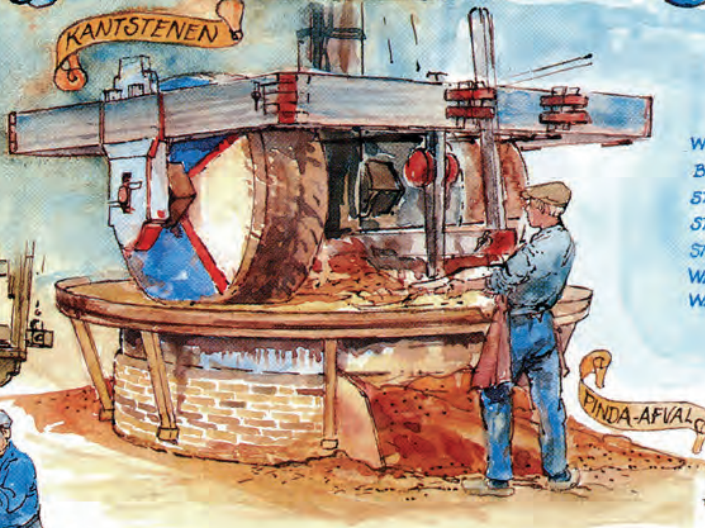
وفي عام ١٩٤٠، لم تعد تُستخدم تلك الطاحونة، وانتهى المطاف بطاحونة De Zoeker بين أيدي السلطة المحلية لمدينة زان دجيك في عام ١٩٥٠. وفي أغسطس من عام ١٩٦٨، نُقلت الطاحونة بطريقة مذهلة من جوسفيلد في زان دجيك، إلى موقعها الحالي بمدينة زانس سكانس. خلال هذه العملية، تم رفع هيكل الطاحونة بواسطة رافعة كبيرة عبر الخطوط العلوية لإحدى السكك الحديدية، واضطرت الطاحونة إلى مغادرة موقعها البارز المألوف بسبب خطط إعادة التطوير.

وبعد تغيير موقع طاحونة De Zoeker، تم تسليمها إلى "الرابطة المعنية بطواحين الهواء بمدينة زان" (Vereniging de Zaansche Molen).

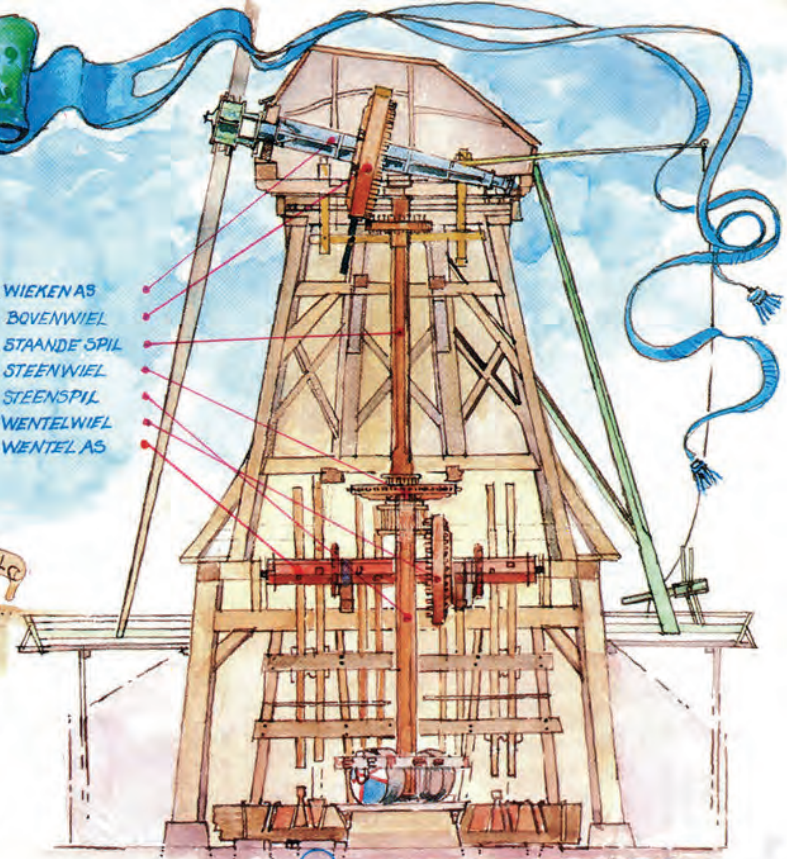
OLIEMOLEN 'DE ZOEKER'

على مدى أكثر من ثلاثة قرون، كانت تُستخدم طواحين الزيت الموجودة في مقاطعة زان من أجل «استخلاص الزيوت» من جميع أنواع البذور التي بها نسبة عالية من الدهون. وعلى مر القرون، كانت تتحسن آلية تشغيل الطواحين وبالتالي كان يزيد الإنتاج. ولفترة طويلة، كانت بذور الكتان (منتج ثانوي مشتق من صناعة الألياف الكتان/الكتان) واللفت أو زيت بذور اللفت هي المواد الخام المستخدمة في طواحين الزيت.

منذ تطوير المحرك البخاري - أصبحت المئات من الطواحين الصناعية زائدة عن الحاجة - وظل القليل من الطواحين المتبقية مخصصا لمعالجة جميع أنواع فضلات إنتاج طواحين الزيت مثل قشور الكاكاو، وقشور الفول السوداني، ومسحوق الفول السوداني، والخبز. وبالتالي تطحن مخلفات الفول السوداني بالكامل - كما هو الحال في طاحونة De Zoeker - تحت أحجار الطحن ذات الأطراف المتدحرجة (وزن كل قطعة: ٢٤٠٠ ± كجم)، يتم تسخين «الطحين» على موقد حجري (أداة تقليب مسخنة) إلى حوالي ٨٠ درجة مئوية، وهذا ضروري من أجل «تفكيك» الدهون الموجودة في الطحين. ويضمن دوران أداة التقليب المصنوعة من الحديد عدم حرق الطحين.



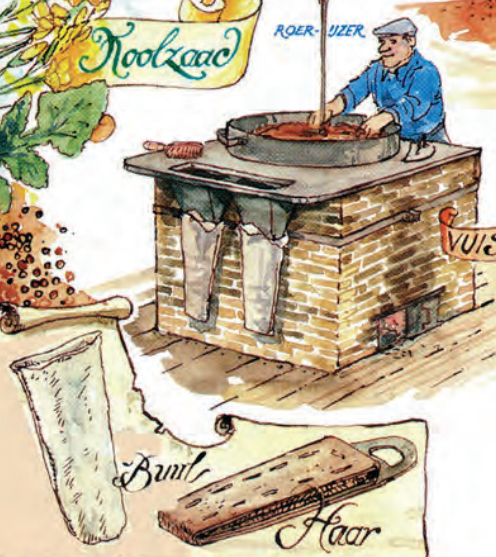
WIEKENAS
BOVENWIEL
STANDE SPIL
STEENWIEL
STEENSPIL
WENTELWIEL
WENTELAS



تحذير
تقع مسؤولية زيارة الطاحونة على عاتقك وحدك.
ممنوع التدخين تجنب سحب الخيزران.

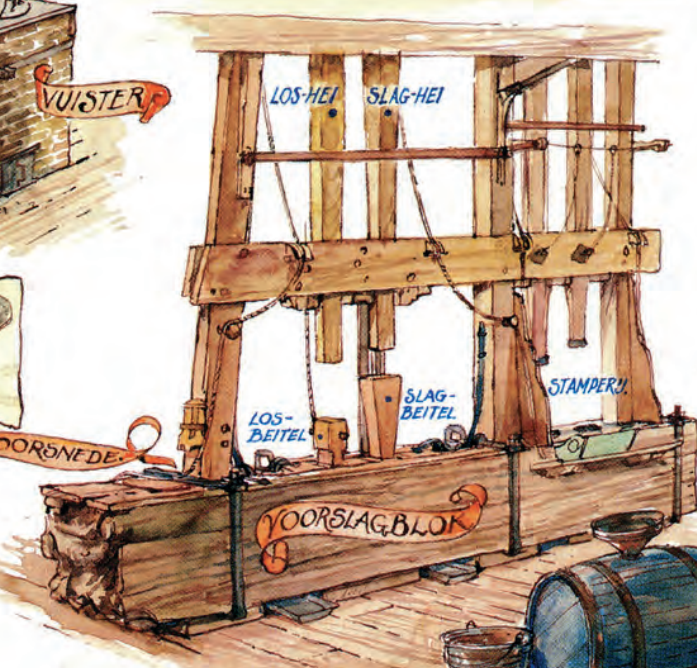
DOORSEDE - OLIEMOLEN

يتم دفع الطحين المسخن بضربة واحدة في القادوس، وينتهي به الأمر في جرابين من الصوف يطلق عليهما «كيسين». يتم وضع الكيس الممتلئ بين حصيرة منسوجة بشكل خاص، ويطلق عليها «الشعور»، بداخل غطاء جلدي قوي. كانت الحصيرة تُسج من شعر الخيل (ومن هنا جاء الاسم)، بينما في الوقت الحاضر ويحكم الضرورة فانها تصنع من الألياف السيزال. وكل شيء ينتهي في «الكتلة» (معصرة الزيت الفعلية)، بين لوحين مصنوعين من الصلب في شمك معصمك.



VUISTER

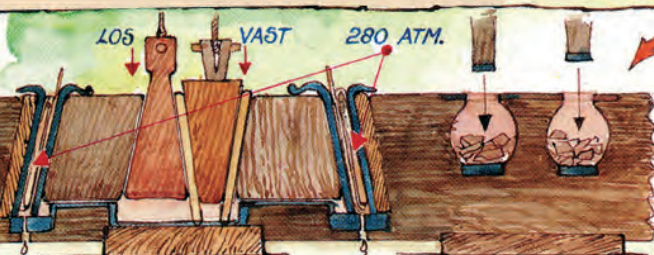
Bunt Haar



وعند «فك» الآلة يتم إخراج الطحين - المضغوط في قوالب صلبة كالصخر - من الكيس. ثم يتم تقطيع القوالب لاستخدامها كعلف للحيوانات. والحاثة السفلية التي لا تزال تحتوي على الدهون تمر بعملية الطحن والضغط مرة أخرى. ويستخدم زيت الطعام الذي تم الحصول عليه بمجرد تنقيته في صلصة السلطة والمايونيز.



KAAK



ثم يشغل عامل الطاحونة «المكبس». يتم رفع هذه الكومة الثقيلة (٢٠٠ ± كجم) بواسطة أسلاك عمود الكامات - الموجود في الطابق الأول. سيضرب المكبس الساقط بدوره إزميل الطرق وتدّي الشكل. بعد حوالي ثمانين ضربة، تخضع الكتلة لضغط جانبي هائل: ٢٨٠ وحدة ضغط جوي! وعند استخلاص الزيت من الطحين وفصله عبر الثغرات الموجودة في فاع الكتلة، يتم رفع الضغط عن طريق «إزميل التحرير»، وهو وتد مضاد يتم ضربه بواسطة مكبس آخر.



كان من المستحيل في الماضي، ضغط كل الزيت المستخلص من الطحين دفعة واحدة، عند معالجة بذور الكتان وبذور اللفت. ثم كانت تخضع «القوالب المطحونة» للضغط في طاحونة «كيس»، وبالتالي كانت تكبس وتسخن مرة أخرى، حيث كانت تتم إزالة آخر بقايا الزيوت في «المورغ» تحت ضغط أعلى (٣٠٠ وحدة ضغط جوي).



تستخدم بذور الكتان في صناعة الدهانات وكذلك لتصنيع «المشمع» الشهير. يستخدم زيت اللفت كزيت صالح للأكل، وفي صناعة الصابون، وكان يستخدم أيضا في الماضي للأغراض الإضاءة.