



Moinho de vento para óleos De Zoeker

A história de De Zoeker remonta a abril de 1676 quando do registo deste moinho.

O moinho de vento para óleos, construído em Zaandijk, deixou de estar na moda com a emergência das fábricas impulsionadas a vapor. Em 1891, o moinho não tinha grande aspeto: o mecanismo de transmissão desaparecera e o moinho foi transformado num moinho para tintas.

Em fevereiro de 1925, o moinho ficou danificado devido a um remoinho de vento. Foi novamente restaurado através de contribuições voluntárias.

Em 1940, o moinho deixou de ser utilizado.

Em 1950, De Zoeker acabou nas mãos das autoridades locais de Zaandijk.

A 1 de agosto de 1968, o moinho foi realocado de forma espetacular desde Guisveld em Zaandijk até ao seu atual local em Zaanse Schans.

Durante esta operação, o corpo do moinho foi erguido por uma grande grua por sobre as linhas centrais de uma linha ferroviária.

O moinho teve que abandonar a sua posição original devido a planos de desenvolvimento.

Após a sua realocação, o De Zoeker foi entregue à Sociedade de Moinhos de Vento de Zaan (Vereniging de Zaanse Molen).



DE ZAANSCH E MOLEN

De quase 1 000 moinhos de vento que compunham o distrito de Zaan na área industrial mais antiga do mundo, já só restavam vinte por volta de 1920.

De forma a preservá-los para a posteridade, foi criada a Sociedade de Moinhos de Ventos de Zaan (Vereniging De Zaanse Molen) a 17 de março de 1925 que conta atualmente com treze moinhos industriais, mantendo-os em ótimas condições e fazendo com que funcionem regularmente.

Em 1928, esta associação criou um museu de moinhos único que vale a pena visitar; o mesmo apresenta tudo aquilo que se deseja saber acerca do funcionamento e historial de moinhos (industriais), e onde são apresentadas regularmente exposições temporárias.



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

www.zaanschemolen.nl

Moinho de vento para óleos De Zoeker
Kalverringdijk 31, Zaanse Schans, 1509 BT Zaandam
Tel. +31 (0)75-6287942

DE ZOEKER

Moinho para óleos
situado em Kalverringdijk, Zaanse Schans,
Zaandam

Ano de 1676

Atenção!

A visita efetuada a este moinho é da sua inteira responsabilidade.

Não se coloque atrás de barreiras e não puxe as canas para fora.

Agradecemos desde já a sua cooperação!



DE ZAANSCH E MOLEN



Portugees

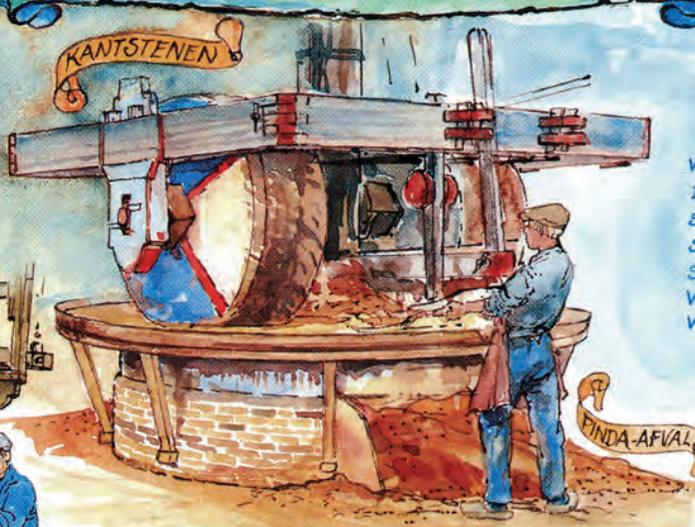
Durante mais de três séculos, os moinhos para óleos têm «*premido óleo*» de todos os tipos de sementes com alto teor de gordura. Com o passar dos séculos, o mecanismo dos moinhos melhorou e a produção alargou-se.

Durante muito tempo, a *semente de linhaça* (subproduto da indústria do linho) e a *couve-nabiça* eram as matérias-primas utilizadas no moinho para óleos.

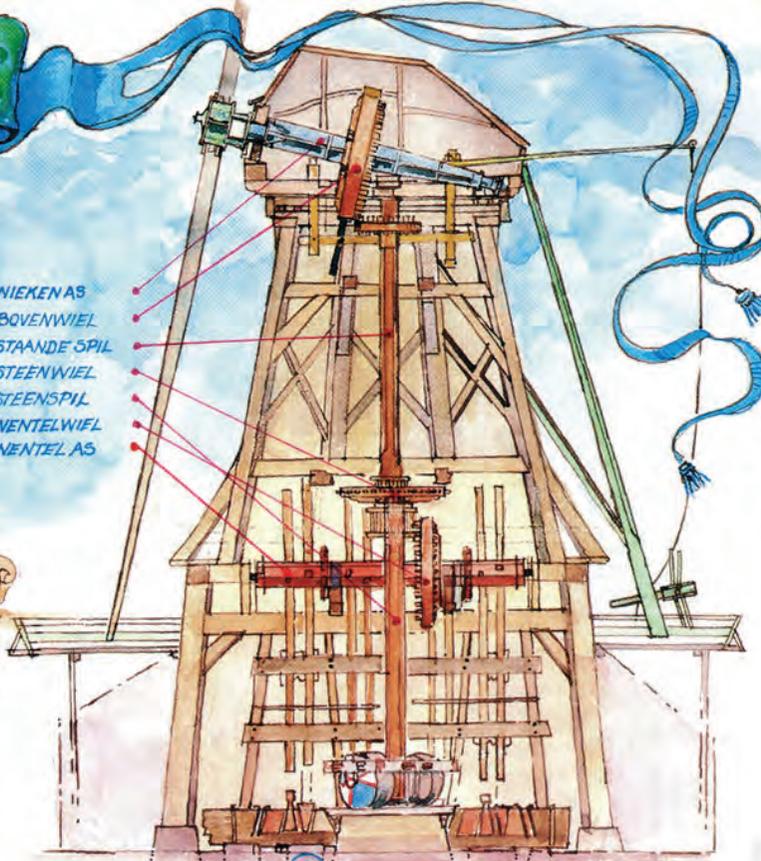
Desde o desenvolvimento do motor a vapor, devido ao qual centenas de moinhos industriais se tornaram redundantes, os poucos moinhos restantes processavam todos os tipos de produtos residuais dos moinhos para óleos, desde cascas de cacau, cascas de amendoim, pó de amendoim, etc.

Os resíduos do amendoim, tal como feito no De Zoeker, são depois moídos sob os *nós rolantes* (sendo o peso de cada peça: $\pm 2\ 400\text{ kg}$) e a «*farinha*» é aquecida num fogão de pedra (o *misturador aquecido*) até atingir cerca de 80°C . Isto é necessário de forma a «*soltar*» as gorduras presentes na farinha. Um *ferro misturador* garante que a farinha não se queima.

OLIEMOLEN' DE ZOEKER



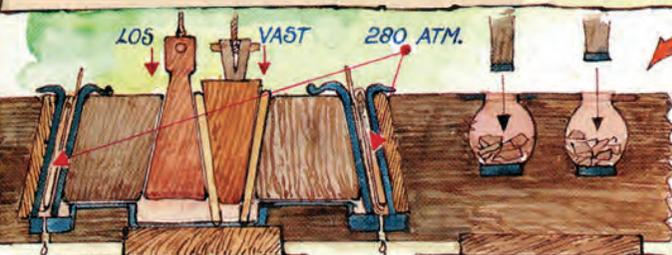
WIEKENAS
BOVENWIEL
STANDE SPIL
STEENWIEL
STEENSPIL
WENTELWIEL
WENTELAS



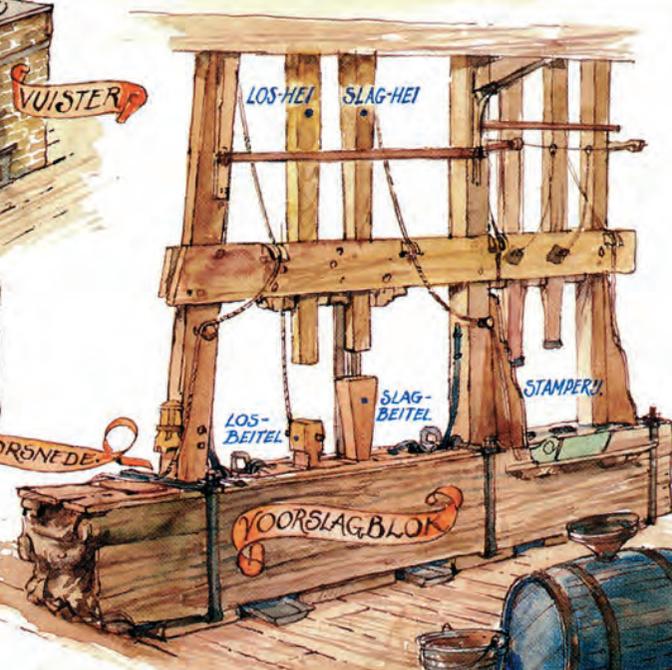
Atenção:
A visita efetuada a este moinho é da sua inteira responsabilidade.
Não fumar. Não puxar as canas.



A farinha aquecida é empurrada compulsivamente para uma tremonha e acaba por ser colocada em duas sacas de lã, denominadas de sacos. O saco cheio é então colocado entre um tapete em lã especial, a *crina*, numa cobertura em couro robusto. O tapete é utilizado para ser tecido com crina de cavalo (daí o nome) devido à necessidade de fibras de sisal atualmente.



A seguir, o moleiro coloca a «*cremalheira*» em funcionamento. Esta pesada estaca ($\pm 200\text{ kg}$) é erguida pelos raios do eixo da *cremalheira*, que se situa no primeiro andar. A *cremalheira* em queda atinge, por sua vez, o *cinzel de batimento* com forma de cunha. Após cerca de oito batidas, é exercida uma enorme pressão lateral no bloco: 280 atm ! Conforme o óleo é depois pressionado para fora da farinha e descarregado através de fissuras situadas no fundo do bloco, a tensão é elevada pelo *cinzel de libertação*, uma contra cunha impulsionada a bater na direção descendente por outra *cremalheira*.



É na mandíbula que a farinha, depois de pressionada para formar um bolo muito rijo, é despojada do saco. O bolo é cortado de forma a ser utilizado para alimento para animais. A extremidade inferior que ainda contém gordura passa novamente pelo processo de moagem e pressão. Depois de ser refinado, o óleo comestível é utilizado em molhos de saladas e maioneses.



Era impossível no passado, durante o processamento de semente de linhaça e couve-nabiça, pressionar todo o óleo da farinha de uma só vez. Os «*bolos achatados*» eram então esmagados no *moinho de moer* e subsequentemente novamente moídos, e aquecidos, sendo que os últimos resíduos dos óleos eram então removidos no *dispensador* sob uma pressão ainda maior (300 atm).



A semente de linhaça é utilizada na indústria das tintas, assim como no fabrico do famoso «*linóleo*». O *óleo de colza* é utilizado como óleo comestível, na indústria dos sabonetes e era também utilizado no passado para fins de iluminação.