

Informasjon frå

Tradisjonberaren

"Mylnå"



Volda el. mylne as

1 kg  
STEINMALT  
SPELT  
(30% kostfiber)



Volda el. mylne as  
mylna@mylna.no - www.mylna.no  
6100 VOLDA

**Spelt** har vore dyrka i Midt-Austen og Europa i fleire tusen år. Også i Norden finn ein restar av spelt frå eldre steinalder og utover til ca 500 f.Kr. Speltdyrkinga har teke seg opp siste åra, og no er det mogeleg å få kjøpe speltmjøl av norsk korn..

Spelt inneheld gluten, men av noko "slappare" kvalitet enn kveite. Det vert hevda at spelt gir betre fordøyelse, mindre overfølsomheit, større metthetsfølelse, betre almentilstand og har høgere smaks-verdi samanlikna med kveite. Vidare skal det vere lettare å gå ned i vekt ved å bruke spelt i staden for kveite, spelt har betre feittsyresamansetning og høgere mineralinnhald.

**Volda El. Mylne** nyttar matspelt av sorten Uberkulmer Rotkorn, og vi foretrekk norsk-produsert spelt. All spelten vi nyttar er økologisk dyrka.

**Steinmalt spelt m/30% kostfiber** har høgt kostfiberinnhald pga maling av uavskala speltkorn.

Dette speltmjølet er populært til baking, mest fordi ein liten andel (10-30%) av det i brøddeigen tilfører så mykje kostfiber. For stor andel kan gi tunge brød. Speltbrød er særskild velegna til reker og skaldyr. Steinmalt speltmjøl m/30% kostfiber eignar seg også godt til graut, suppe, kaker, pannekaker, vafler, sveler, m.m. for å få meir fiber, smak og fylde i slik mat. Spelt passar også glimrande til potetball (sjå oppskrift på vår nettside [www.mylna.no](http://www.mylna.no) ).

**Steinmalt speltmjøl av avskala spelt** blir malt på steinkvern som er tilpassa maling av korn med lite fiberinnhald (nakne kornslag eller avskala korn).

Dette mjølet har eit kostfiberinnhald på 8,8 %, og denne maleprosessen gir mjølet betre bakeeigenskapar og høgere vassopptak, og stivelsen blir "ødelagd" på ein meir gunstig måte. Det blir lettare å få god heving av mjøl med lavare proteininnhald (som er vanleg i økologisk mjøl). Dette mjølet vert mest brukt til bakverk, tilsv. som sammalt kveite fin, og eignar seg godt til graut. Grauten blir særleg god dersom ein blandar i litt valsa spelt (10%).

**Valsa spelt** frå Volda El. Mylne blir valsa på ein gamaldags valsestol etter avskalingsprosessen. Det ferdige produktet får ein spesiell, grov, havregrynaktig struktur. Valsa spelt vert i hovudsak nytta til bakverk. Grovbrød og grove rundstykke får grov struktur og vert saftige, luftige og gode ved å nytte ein rel. stor andel av valsa spelt i deigen. Sidan strukturen er såpass grov er valsa spelt godt egna til strø/dekor på bakverk.

1 kg  
STEINMALT  
SPELT  
(AVSKALA)



Volda el. mylne as  
mylna@mylna.no - www.mylna.no  
6100 VOLDA

1 kg  
STEINMALT  
HAVRE



Volda el. mylne as  
mylna@mylna.no - www.mylna.no  
6100 VOLDA

**Havre** har vore dyrka her til lands i fleire hundre år langs mest heile vår langstrakte kyst. Før malinga på dei gamle gardskvernene måtte havrekornet tørkast, og dette gav havremjølet ein "nøtteaktig" brentsmak og høgt kostfiberinnhald sidan ein ikkje fjerna noko av skalet. Havren er rik på kostfiber, antioksydantar og feitt, og av denne grunn vert det hevda at havre er vårt sunnaste kornslag.

**Volda El. Mylne** produserer i dag havremjøl etter denne gamle metoden. Vi utnyttar heile havrekornet, og tørkar det på platetørke ned til ca 7% vassinnhald før kjøling og maling på steinkvern. Havre har høg skalandel, og difor vert kostfiberinnhaldet i **sammalt havremjøl** på heile 24,5% . Denne omstendelige prosessen og utstyret er vi truleg åleine om å bruke til kommersiell matmjølproduksjon i dag.

Bruksområde: graut, suppe, flatbrød, lefse, kaker, brødbakst, pannekaker, vafler, sveler, m.m. for å få meir fiber, smak og fylde i slik mat.

**Platetørka havregryn** er, som namnet tilseier produsert "på gamlemåten", ved bruk av platetørke og valsestol, og eignar seg godt til graut, eller med mjølk og sukker på.

Produksjon av havregryn på denne måten er arbeidskrevjande, difor er dette noko som vi lagar av og til i mindre seriar for moro skuld

**Kveite** er den viktigaste kornarten i verda, og det kornslaget som blir mest brukt til brød. Dette fordi kveiten har best bakeeigenskapar.

Kveiten stammar truleg frå Midt-Austen, og har blitt dyrka i over 8000 år

Volda El. Mylne produserer **steinmalt kveitemjøl** etter same prinsipp som dei gamle gardskvernene har malt mjølet på i fleire hundre år. Kveitemjølet vårt er sammalt, dvs. at heile kveitekornet blir utnytta. Hovudforskjellen på kveitemjølet vårt og andre sammalte kveiteprodukt ligg i strukturen og i kvaliteten på produkta ein får ved å nytte dette til f.eks bakverk.

**Kveitevals** frå Volda El. Mylne er avskala kveitekorn som har blitt valsa på ein gamaldags valsestol. Denne prosessen gir det ferdige produktet ein spesiell, grov struktur samanlikna med sammalt hvete grov. Kveitevalsen er svært populær til bakverk, og då mølla var ute av drift ei tid på slutten av 90-talet var det dette mjølet det var mest spørsmål etter. Grovbrød og grove rundstykke vert luftige og gode ved å nytte kveitevals.



**Bygg** er den viktigaste kornarten vår, og har vore dyrka i Norge i uminnelege tider.

Bygg har vore hovudsorten til flatbrød, graut, m.m. i store delar av landet (særleg i kornområda). Kun 5% av byggen går til matproduksjon. Matforsk har jobba mykje med bygg i det siste, og har m.a. uttalt at bygg er det sunnaste av alle kornslag, m.a. fordi bygg inneheld arabinoxylaner og betaglukaner (fiber- polysakkarider som gir arbeid til bakteriane i tjukkarmen), bygg inneheld antioksydantar, bygg har lav glykemisk indeks og bygg inneheld lite gluten (positivt med hensyn på diabetes). Godt mjøl krev godt korn, og vi brukar bygg frå Ottadalen.

Volda El. Mylne produserer **steinmalt byggmjøl** etter same prinsipp som dei gamle gardskvernene. Før maling på steinkverner vert kornet reinsa, utan at noko av skalfraksjonen vert fjerna. Bruksområde: potetball, graut, suppe, bakverk, blodmat, flatbrød, pasta, barnemat, vaflar og kaker.

**Valsa bygg** blir valsa på ein gamaldags valsestol, og denne prosessen gir det ferdige produktet ein spesiell, grov struktur. Deler av skalfraksjonen vert fjerna før valsing.

Valsa bygg har om lag same bruksområde som byggmjøl, men valsa bygg har vorte spesielt populært til bakverk i det siste (Vi leverer til bakeri gjennom Idun Industri AS).

**Rug** har blitt brukt som brødkorn i ca 2.500 år. Rug blir sådd om hausten og er nøysam og sterk mot vinterskadar, sjukdomar og sur jord.

Volda El. Mylne produserer **steinmalt rugmjøl** etter same prinsipp som dei gamle gardskvernene har malt mjølet på i fleire hundre år. Kornet vert reinsa før maling, men ingen delar (skal, o. l.) vert fjerna, så mjølet er sammalt.

Mange hevdar at denne gamaldagse maleprosessen (steinkverner) gir betre bakeeigenskapar.

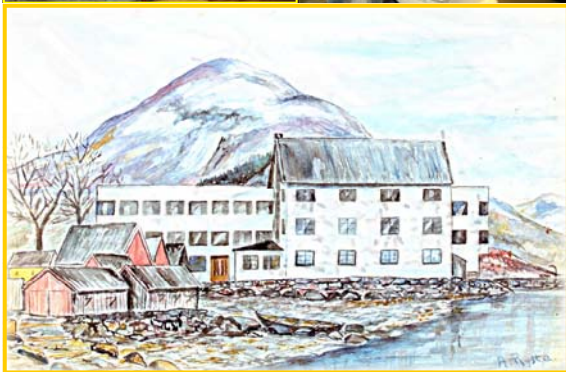
All rugen vi nyttar er økologisk dyrka.

Steinmalt rugmjøl vert i hovudsak nytta til bakverk (rugbrød) og knekkebrød, og eignar seg også godt til flatbrød, graut og supper.

**Valsa rug** blir valsa på ein gamaldags valsestol, og denne prosessen gir det ferdige produktet ein spesiell, grov struktur samanlikna med andre valsa produkt og sammalt (grovmalt) rugmjøl.

Valsa rug får noko mørkare (blåaktig) farge enn eksempelvis valsa spelt og kveitevals, og bruksområdet er i hovudsak grovbrød og grove rundstykke. Sidan strukturen er såpass grov, er valsa rug godt egna til strø/dekor på bakverk. Rug eignar seg også godt til graut og supper.





**VOLDA ELEKTRISKE MYLNE AS** vart skipa i 1930, i forlengelsen av forskjellig mølleaktivitet i Elvadalen nær Volda sentrum på 1800- og tidleg på 1900-talet. Noverande mylnebygg vart reist i 1936, etter at den første mylna brann ned same år. Maskiner og utstyr (kvernene, m.m.) er for det meste frå 1930-talet. Utstyret har vore meir eller mindre i bruk alle desse åra fram til Elias Moe overtok mølla i 2001. Då vart hus og maskiner opprusta med tanke på auka salg til butikk- og bakerikjeder. Mylnebygget er teke vare på med små endringar, og har fått nyare tilbygg for butikk og lager i 1980-åra. Mylna produserer i dag matmjøl på steinkverner og anna utstyr som er sjeldan å sjå i bruk i dag, og produksjonen er arbeidskrevjande og krev dessutan innsikt i bruk og stell av dei gamle maskinene.

Av maskiner og utstyr er det **steinkvernene** som er mest i bruk.

Desse er hogde på ein spesiell måte, slik at den eine (havrekverna) er spesielt konstruert for å male skalrike kornslag som havre og spelt. Den andre kverna (byggkverna) blir brukt til maling av nakne/avskala kornslag. Å male havre eller spelt med alt skalet på førtset ekstra god reinsing av kornet, nøyaktig innstilling av kverna og nitidig kontroll under maleprosessen.

Vi har i tillegg til maling av skalrikt korn, spesialisert oss på ekstra grovt valsa produkt. Først må kornet avskalast i ein **skalmaskin**, deretter valsast på ein enkel **valsestol**.

I dag har vi steinmalt og grovt valsa mjøl av havre, spelt, bygg, kveite og rug.

Det er inngått salsavtalar med fleire matvare- og bakerikjeder. Volda El. Mylne har eige IK-matsystem, og er godkjend av Mattilsynet.

#### **Dette gjer Volda Elektriske Mylne og produkta unike;**

-Vi har spesialisert oss på steinmalt og grovt valsa mjøl.

-Vi har bevart tradisjonsrikt og sjeldant mølleutstyr frå tidleg på 1900-talet.

-Vi har bevart kompetanse til å bruke og vedlikehalde desse maskinene. Kvernsteinane er "hogde" (halvmåneforma spor frå sentrum og ut) for å klare maling av forskj. kornslag.

I dag er det ingen andre som kan handverket å hogge kvernsteinar slik det vart gjort tidlegare, og vi arbeider med å få dokumentert dette handverket for ettertida.

-Einaste mølle i Norge som har vidareutvikla utstyr og kompetanse til å kunne male svært skalrike kornslag. Ingen andre møller klarer eksempelvis å male uavskala speltkorn til fint mjøl med 30% kostfiber.

-Hus og utstyr står som ved nybygg 1936.

-Produksjonsutstyret. Maling på steinkverner gir god smak og meir skånsom behandling av kornet. Stivelsen blir "ødelagt" på ein betre måte, og det gir høgare vannopptak og betre bakeeigenskapar, betydeleg betre heving av mjøl med låg proteinkvalitet (økologisk).

-Produksjonsmåten. Dette er handverk! Vi må passe på og kontrollere under heile prosessen.

-Vi nyttar heile kornet – også heile skalfraksjonen. Dette gir høgare innhald av kostfiber, mineral og vitamin

## **VOLDA EL. MYLNE AS**

**Hamnegt. 16 - P. boks 104 - 6101 VOLDA**

Telefon: 70 05 55 10 - mobil: 95 81 62 19 - Telefaks: 70 05 55 11

**- [www.mylna.no](http://www.mylna.no) - E-post: [mylna@mylna.no](mailto:mylna@mylna.no)**