



Foto Bernhard Ijskes

---

**We wensen u veel leesplezier met deze nieuwsbrief met daarin de volgende onderwerpen:**

- Drie molenaars
  - Molenprijzen 2016
  - Beemster kruidkoek- en pepernotenmix
  - Onze man met Beemstergroene vingers
  - Molen gidsen
  - Midwinterfeest in de Rijk op 10 en 11 december
  - Help ons de molen te onderhouden.
-



Vlnr. Ger Meinema, Paul Buurmans en Sander Hupkes

### **Drie Molenaars!**

Reuze trots zijn we op Paul Buurmans. Gedurende twee jaar heeft hij als leerling molenaar meegewerkt op o.a. onze molen en op 2 november jl. heeft hij tijdens het examen van De Hollandsche Molen blijk gegeven van voldoende kennis en vaardigheid om zelfstandig een molen te bedienen en heeft hij het diploma van De Hollandsche Molen uitgereikt gekregen. Met dit diploma mogen molenaars op alle molens in Nederland malen.

Vanaf nu hebben we dus drie molenaars die onze molen mogen laten draaien!

### **Paul van harte gefeliciteerd en veel mooie draaiuren gewenst!**

Onze andere twee molenaars zijn: Ger Meinema en Sander Hupkes. Deze beide molenaars zijn inmiddels zeer ervaren en samen met Paul en onze assistent molenaar Kees Knijn vormen zij een geweldig team.



### **Molenprijzen 2016**

Ter gelegenheid van de 17e Noord-Hollandse Molencontactdag werden op 1 oktober in het Gemeentehuis van Haarlem de Molenprijzen 2016 uitgereikt.

Tineke Meinema, het gezicht van onze molenwinkel, werd daar volledig verrast toen zij door de gedeputeerde voor Cultuur naar voren werd geroepen om één van de drie prijzen in ontvangst te nemen. Tineke werd geprezen voor haar enthousiasme, spontaniteit en inzet voor de klanten van De Nachtegaal, en kreeg naast een prachtige oorkonde en cheque een fraai boeket mee naar huis.

Naast de reguliere molenprijzen werd ook Jaap van der Veen, bestuurslid van De Nachtegaal, vereerd met een bijzondere waardering voor zijn waardevolle bijdrage als secretaris van de Noord-Hollandse Molenfederatie en zijn enorme inzet voor de molens in Noord-Holland in het algemeen. Ook voor Jaap was er een fraaie oorkonde met een boeket.



### **Beemster kruidkoek- en pepernotenmix.**

De donkere maanden komen er weer aan. Reden genoeg om het in huis gezellig te maken. Uiteraard kan dat op veel manieren, maar heeft u er wel eens aan gedacht om uw eigen kruidkoek of kruidnootjes te bakken? Het begint al met de heerlijke geuren die zich dan door uw huis verspreiden en daarna de beloning; smullen van de heerlijke eigen gebakken kruidkoek of kruidnootjes. In molen De Nachtegaal kunt u pakketjes kopen waar alleen nog boter, beetje zout en wat melk aan toegevoegd moet worden. Een zakje Beemster kruidnootjesmix € 1,50. Een zakje Beemster kruidkoekmix € 2,95. Nieuwsgierig geworden? U kunt op molen De Nachtegaal terecht op woensdag van 12.00-16.00 uur en op zaterdag van 10.00-16.00 uur.

---



### **Onze man met Beemstergroene vingers**

Velen hebben dit jaar al meermalen genoten van de paradijselijke aanblik van ons molenterrein. Ook nu nog, zelfs zonder de bijtjes en vlinders, is het groen rond onze molen een lust voor het oog.

Het ontwerp en de uitwerking zijn volledig te danken aan de enorme inzet van onze vrijwilliger Cor Roet. Reeds vorig jaar is Cor begonnen met puin afgraven, afvlakken, bergen zand en aarde verplaatsen en gras inzaaien. Dit voorjaar heeft hij eigenhandig nogeens 25 kub aarde opgebracht en meer dan 2500 plantjes en struikjes geplant.

De hele zomer tot ver in het najaar is ons molenterrein een kleurrijk palet geweest met een verrassend wisselende kleursamenstelling.



### **Molen Gidsen**

Op 11 oktober jl. behaalden Ad Koopman en Els Steen hun certificaat voor molengids. Misschien een idee om eens met uw bedrijf, familie- of vriendengroep een uitje te organiseren bij de molen, met een rondleiding. Uiteraard geven ook onze molenaars graag een rondleiding. Wilt u meer weten over de mogelijkheden dan kunt u via [info@nachttegaalbeemster.nl](mailto:info@nachttegaalbeemster.nl) contact opnemen.



### **Midwinterfeest in de Rijp op 10 en 11 december 2016**

Ook dit jaar is molen De Nachtegaal weer te vinden op het Midwinterfeest in De Rijp. Naast onze kraam staat een door een antieke dieselmotor aangedreven maalsteen. Hiermee laten we zien hoe graan gemalen wordt. Bij onze kraam kunt u diverse ambachtelijke Beemster meelsoorten en mixen verkrijgen. Dat alles is natuurlijk ook volop in de molen verkrijgbaar.



### **Help ons de molen te onderhouden!**

Kunt u ook zo genieten van de aanblik van de enige molen in het Beemsterland en van de (h)eerlijke producten die verkocht worden vanuit de molenwinkel? Laat ons dat dan weten door ons financieel te steunen. Een molen restaureren kost veel geld, maar een molen onderhouden ook. Onderaan deze nieuwsbrief treft u ons rekening nummer aan.

**Mogen we op u rekenen?**



---

*Copyright © 2016 Molen De Nachtegaal, All rights reserved.*  
U ontvangt deze nieuwsbrief als vriend van molen De Nachtegaal.

**Rabobank:** NL54 RABO 0126 3338 23

**Ons adres is:**

Molen De Nachtegaal

Hobrederweg 4a

1462 LJ Middenbeemster