



Nieuwsbrief nr. 1



350 jaar Nachtegaal

Beste donateurs en vrienden van molen De Nachtegaal,

Dit jaar is onze molen 350 jaar jong.

Een bijzonder moment in het "leven" van een molen.

We prijzen ons gelukkig dat de molen weer gerestaureerd en wel het Beemster graan kan malen.

Dit is mogelijk dankzij de inzet van onze fondsen, donateurs en enthousiaste vrijwilligers.

Onlangs ontvingen wij nog twee giften waarmee nu ook het Noordelijk "koppel" molenstenen gerestaureerd gaat worden dat vanaf april weer operationeel zal zijn.

In 1996 is de Stichting tot behoud van De Nachtegaal opgericht.

Het doel van de Stichting was het overnemen van de molen en deze te restaureren tot een "museum molen". Toen de restauratie bijna afgerond was,

kwam de vraag van Bakker Harry de Groot uit Purmerend of wij Beemstermeel zouden kunnen leveren, zodat zij daarvan een echt Beemster brood konden bakken. Zowel bestuur als molenaars waren daar zo enthousiast over dat er in 2014 gestart is met het malen van Beemstergraan en het bakken van de "Beemster Paerel".

Het interieur van de molen is langzaam maar zeker veranderd in een sfeervolle molenwinkel, waar inmiddels veel graanproducten en mixen worden verkocht.

Het motto is en blijft: "Ambachtelijk, eerlijk en gezond".

Onlangs is ons gebleken dat, mede als gevolg van de lange droge zomer, ons Beemstermeel niet meer aan onze verwachtingen voldeed. Inmiddels zijn wij overgestapt op een nieuwe mix van diverse soorten Beemstergraan. De samenstelling ervan is met uiterste nauwkeurigheid samengesteld en getest. Het gevolg is dat zowel ons meel als onze mixen weer als vanouds rijzen en heerlijk van smaak zijn. Voorts worden kwaliteit en continuïteit nu beter gecontroleerd dan voorheen het geval was. De molenshuur, die wordt beheerd door Rona Uitentuis, maakt het molenerf tot een compleet plaatje. Mede dankzij de inkomsten vanuit de schuur, is het bestuur in staat een deel van het onderhoud te bekostigen.

Even kennismaken

Wij zijn enorm blij met de komst van enkele nieuwe vrijwilligers.

De komende tijd kunt u, naast de zo vertrouwde gezichten, enkele nieuwe medewerkers tegenkomen. Wij hopen dat Ron, Joop, Erik en Harry een leuke tijd bij De Nachtegaal zullen meemaken.

- Ron Erfmann, molenaar
- Joop Broodbakker, molenaar in opleiding
- Erik Ott, molenaar in opleiding
- Harry Muhren, molenaar in opleiding

We hopen u dit jaar op (een van) onze activiteiten te mogen begroeten.

Een hartelijke groet van bestuur en vrijwilligers

Het 350e verjaarsfeest van de molen

Omdat een dergelijke gebeurtenis niet ongemerkt mag blijven zijn er door ons bestuur i.s.m. de vrijwilligers een aantal feestelijke momenten gekozen.

Hiervoor zijn zowel activiteiten voor de jeugd als voor volwassenen uitgezocht.

- 31 maart, De smaak van Waterland

De Nachtegaal is op 31 maart a.s. in Purmerend aanwezig bij "De smaak van Waterland" om overheerlijke pannenkoeken te bakken worden en het verhaal van de molen te vertellen.

- 18 mei, Molenmakers gezocht (voor de jeugd)

Om dit jaar extra aandacht te geven is besloten de zeilen van de molen te beschilderen. De vier zeilen zijn in samenwerking met de educatiecommissie van het Historisch Genootschap Beemster, Liesbeth Molenaar en Henk Albertsma voorbereid, en worden onder hun leiding door scholieren van diverse basisscholen in de Beemster beschilderd.

Het is de bedoeling dat deze feestzeilen op zaterdag 18 mei uitgerold gaan worden in het bijzijn van de jonge kunstenaars. Kinderen die zich aanmelden krijgen de gelegenheid om een eigen molentje te maken.

Deze activiteit is gratis, er kunnen echter slechts 100 kinderen aan deelnemen. Als donateur en vriend geven wij u de gelegenheid om uw (klein)kind(eren) alvast aan te melden via info@nachttegaalbeemster.nl. Graag even vermelden of het kind een molen van hout of van klei wil maken.

- 30 mei, Open Dag

Op 30 mei is het de jaarlijkse Open Dag. Ook dit jaar kunt u weer terecht bij de molen. Op het terrein zijn oude molenambachten te zien en zullen de vrolijke muzikale klanken van het koor "Onstuimig Schuim" de sfeer verhogen. Tussen 12.00 en 14.00 uur worden er weer heerlijke pannenkoeken gebakken.

- 6 juli, Heel Beemster Bakt

Op zaterdag 1 juni is de aftrap van onze grote bakwedstrijd: Heel Beemster Bakt. Een bakwedstrijd in 3 categorieën, te weten 1. Taart, 2. Cake en koek, 3. Brood.

Aan iedere categorie kunnen maximaal 30 personen deelnemen. Deze personen mogen niet beroepsmatig actief zijn in een van deze categorieën. Er kan per persoon slechts aan 1 onderdeel meegedaan worden.

De bakwedstrijd wordt opengesteld voor deelnemers uit de Beemster, Zeevang, Graft-de Rijk en Purmerend. Afhankelijk van de categorie ontvangen de deelnemers ingrediënten die tot het assortiment van de molenwinkel behoren. Daarnaast mogen ingrediënten en producten die niet in de molenwinkel verkrijgbaar zijn worden toegevoegd.

Aanmelden is noodzakelijk en de inschrijfkosten bedragen € 10,00 p.p. Het complete reglement krijgt u na aanmelding toegezonden.

De bakkers Harry en Marcel de Groot geven op 1 juni in een workshop informatie en tips om het lekkerste brood, cake of taart te kunnen bakken. Zij hebben ook zitting in de jury die "blind" de ingezonden baksels op smaak, geur en uiterlijk zullen beoordelen.

Op 6 juli worden de voorgeselecteerde baksels vanaf 13.00 uur publiekelijk gejureerd.

Per categorie kunnen 3 prijzen worden gewonnen.

- 21 september, Symposium in de Keyserkerk te Middenbeemster

Als laatste onderdeel van ons jubileumjaar organiseren wij op zaterdag 21 september een symposium in de Keyserkerk te Middenbeemster. Hieraan zal door bekende mensen van binnen en buiten de molenwereld worden meegewerkt. Het belooft een verrassende dag te worden.

De kosten hiervoor bedragen inclusief de lunch € 15,00 p.p.

Met uitzondering van de Open Dag op 30 mei is aanmelding voor de onderdelen nodig. Dit kan per mail aan: info@nachttegaalbeemster.nl. Geef u aan, aan welk onderdeel u wilt deelnemen.

Voor Heel Beemster bakt is de volgorde van inschrijving leidend en wordt deze definitief na ontvangst van het inschrijfgeld.

Blijft u vooral onze informatie volgen via de website, Facebook, Binnendijks, NHD, de Uitkomst en de Zondagsbladen



Copyright © 2019 Molen De Nachtegaal.

In het verleden heeft u dit e-mailadres aan ons doorgegeven. U kunt hier [voorkeuren](#) aanpassen of als u zich wilt [uitschrijven](#) van de nieuwsbrief. U kunt ook contact met ons opnemen via onze website:

www.nachttegaalbeemster.nl/contact

