

In deze nieuwsbrief treft u informatie aan over
molen De Nachtegaal

Lees deze email ook op uw
smartphone en tablet.



Voorjaar in de Beemsterpolder!

Nieuwsbrief 6e jaargang

maart 2016

- Nu ook met PIN betalen
- Nominatie Cultuurprijs 2016
- Nachtegaal meel " nu nog lekkerder"
- Wist u dat.....
- Laat onze molen draaien

Nu ook met PIN betalen



Om het onze klanten makkelijker te maken is in onze winkel sinds kort een PIN-automaat beschikbaar. Zowel voor kleine als grote bedragen kunt u in het vervolg snel en handig uw bankpasje gebruiken en met PIN betalen. Handiger voor u en praktischer voor ons; geen onnodige hoeveelheid wisselgeld en cash meer in huis, en sneller en directer afrekenen met onze bank.

Nominatie Cultuurprijs 2016



OORKONDE

 **STICHTING TOT BEHOUD VAN KORENMOLEN DE NACHTEGAAL**

 **RESTAURATIE VAN KORENMOLEN DE NACHTEGAAL**

 **GENOMINEERD VOOR DE BEEMSTER
CULTUURPRIJS 2016**



Beemster, 7 maart 2016,
burgemeester en wethouders van Beemster.



A.J.M. van Beek
burgemeester



E. Kroese-Vrolijk
secretaris

Met nog drie andere organisatie was molen De Nachtegaal genomineerd door de gemeente Beemster voor de Cultuurprijs 2016.

In een drukbezochte bijeenkomst op het gemeentehuis werd de winnaar op 7 maart jl. bekend gemaakt.

Helaas viel de molen niet in de prijzen. Wel ontving het bestuur uit handen van burgemeester Joyce van Beek bovenstaande oorkonde.

De winnaar werd de werkgroep: "Tot op het bot".

We feliciteren hen met de cultuurprijs 2016.

Nachtegaalmeel "nu nog lekkerder"

Op windkracht meel malen is een vak. Het oeroude ambacht is afhankelijk van tal van factoren zoals de gebruikte graansoort, het moment van oogsten, de wijze van opslag, het moment van malen, de hoeveelheid wind tijdens het malen, het soort maalstenen en de wijze van malen. Dit is wat ambachtelijk meel, en zeker dat van De Nachtegaal, zo bijzonder maakt "Beemstertarwe met Beemsterwind gemalen tot Beemstermeel".

Het is tevens reden voor onze maalploeg om ook na het malen ons eindproduct kritisch te blijven beoordelen. Er wordt door onze voltallige ploeg dan ook heel wat afgebakken. Recent hebben wij in samenspraak met onze akkerbouwer Jan van Kempen gekozen voor een ander tarweras.

Betere baktarwe

Met de keuze voor wintertarwe van het ras Julius hebben wij nu een superieure baktarwe in huis die opvalt door gezondheid en kwaliteit. Deze tarwe komt als beste uit de diverse bakproeven en is zeer goed bestand tegen ziektes, kortom een tarwesoort van de bovenste plank.

Nu ook Beemster Spelt



Zoals eerder was aangekondigd is de toegenomen vraag naar Spelt voor ons reden geweest dit oeroude graan nu ook in de Beemster te (her)introduceren.

Omdat het bloemlichaam van spelt niet alleen maar gluten bevat, en de gluten die het bevat

van een andere samenstelling zijn dan die in tarwe, is spelt, en producten gemaakt van spelt-bloem of spelt-meel, makkelijker te verteren, en deeg van speltmeel veel lichter met de hand te kneden dan tarwe.

Inmiddels hebben wij zelf al de nodige speltbroodjes achter de kiezen en kunnen u ook ons speltmeel van harte aanbevelen. Speltmeel en speltbloem van Beemster herkomst zijn nu nu bij ons verkrijgbaar.

Wist u dat.....

- op 3, 4 en 5 juni "de klucht van de molenaar" door Beemster acteurs opgevoerd wordt met de molen als decor. Binnenkort hoort u hier meer over.
 - de Beemster bierbrouwer Sjaak van der Lee een echt Nachtegaalbiertje aan het brouwen is.
-

Laat onze molen draaien!

Het is inmiddels een vertrouwd beeld geworden, een draaiende molen De Nachtegaal. Maar om een molen in stand te houden is veel onderhoud noodzakelijk. Daarvoor hebben we zelf niet de benodigde financiën. Het bestuur doet daarom een dringend verzoek aan onze vrienden, klanten en andere belangstellenden om de molen te steunen.

U kunt dit doen door:

- Een eenmalige gift te doen op: NL54 RABO 0126 3338 23
- Vriend van de Nachtegaal te worden. U bent al vriend voor €15,00 per jaar. U kunt vriend worden van De Nachtegaal via onze website:
<http://www.nachtegaalbeemster.nl/contact/>
- Donateur te worden. Wilt u informatie over de fiscale mogelijkheden van een donatie of een legaat aan de Nachtegaal (ANBI status) mail dan naar info@nachtegaalbeemster.nl Onze penningmeester zal uw vragen dan z.s.m. beantwoorden.

Openingstijden van molen De Nachtegaal

Woensdag van 12.00 tot 16.00 uur

Zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur

