

In deze mail treft u informatie aan over molen De Nachtegaal

Bekijk deze mail op uw
smartphone of tablet.



Nieuwsbrief 5e jaargang december 2015

Aan de vrienden van molen De Nachtegaal.

Hierbij ontvangt u de laatste nieuwsbrief van 2015 met daarin de volgende onderwerpen:

- Heel Beemster bakt in december 2015
- Kasper en de kerstengelen
- Binnenkort ook windgemalen spelt
- Verse zemelen
- De Beemster van boven met daarin molen De Nachtegaal

Heel Beemster bakt in december 2015

Bent u een echte thuisbakker???

Zo'n thuisbakker die weet dat het bakken begint met goede producten, zoals windgemalen meel van molen De Nachtegaal.

Zo'n thuisbakker die weet dat je de heerlijkste pannenkoeken kunt bakken van het meel uit molen de Nachtegaal, zoals op bijgaande foto door Hetta en Sylvester v.d. Schraaf.

Zo'n thuisbakker die weet dat er nog veel meer heerlijke dingen gebakken kunnen worden van Beemstermeel.

Zo ja. Dan hebben we leuk nieuws voor u.

Want deze feest maand hebben we een leuke wedstrijd.

Wie bakt het lekkerste "december- lekkers" speculaas, kerststol, of oliebol en wil zijn of haar recept graag met ons delen.

Voor de winnaar stellen we een meelpakket beschikbaar. Doet u mee?

U kunt uw recept inleveren tot uiterlijk zaterdag 19 december a.s.

De winnaar krijgt bericht van ons en vanaf woensdag 23 december vermelden wij de naam van de winnaar op onze website. www.nachtegaalbeemster.nl

Tevens nemen we het recept op op onze site.



Kasper en de Kerstengelen

Enige tijd geleden is een team van regisseur en acteurs neergestreken bij molen De Nachtegaal om opnamen te maken voor de film: Kasper en de Kerstengelen. In deze kinderfilm is het **interieur** van molen De Nachtegaal gebruikt als decor. Daar zijn we best trots op. De film wordt in 20 delen van 10 minuten vanaf 6 december a.s uitgezonden op NPO 3 vanaf 18.05 uur. Onze molenaars vrouw Tineke Meinema is in een gastrol te zien in aflevering 13. Wilt u meer lezen over de film klik dan op: <http://www.nlfilm.tv/nl/televisie-1/kasper-en-de-kerstengelen>



"Binnenkort ook windgemalen Beemster Spelt"

Omdat veel van de Nachtegaal bezoekers belangstelling hebben voor speltmeel en speltbloem is vorig jaar met akkerbouwer Jan van Kempen overeengekomen om aan deze vraag tegemoet te komen en als proef een akker in te zaaien met dit oergraan. Meer dan 9000 jaar geleden werd er al speltbrood gebakken dus is het interessant om te ervaren hoe de Beemstervariant ons nu zal smaken.

De bewuste akker staat er inmiddels weer maagdelijk bij alsof er niets gebeurd is. Niets is minder waar, kortgeleden heeft namelijk de speltoogst plaatsgevonden en onze aren liggen in de opslag van Jan voorlopig even „bij te komen“. Na droging volgt binnenkort nog een uitgebreid proces van "pellen en schonen" alvorens De Nachtegaal er daadwerkelijk speltmeel van kan gaan malen. Zodra het zover is zal hier uiteraard uitvoerig aandacht aan geschonken worden, volg dus onze berichtgeving over dit „nieuwe“ Beemster oergraan."



Verse zemelen!

Er zijn weer „verse” zemelen, deze maand met gratis gries

Kortgeleden heeft De Nachtegaal weer volop tarwe gemalen.

Met twee dagen westenwind was het mogelijk om maar liefst 2000 kilo volkorenmeel te produceren. De bakker is inmiddels weer bevoorrad en ook onze eigen winkel is weer voldoende bijgevuld.

Een deel van dit tarwemeel wordt de komende weken door onze molenaars tot bloem gezeefd.

Bij dit zeefproces blijven waardevolle restproducten over. Zo zijn de vliesjes, beter bekend als zemelen, vooral geschikt om de spijsvertering en de stoelgang te stimuleren. Heel smakelijk in pap, vla of pudding, of om wat meer „body” of „bite” aan uw recepten te geven. Maar ook voor de hengelsportliefhebber perfect voor een goed deeg of om bij de visplek bij te voeren.

De zogenaamde griezen, verwant aan griesmeel, is vanwege de voedingswaarde uitstekend geschikt om pudding of pap van te maken. Een leuke uitdaging kan zijn om er juist taart, cake of koekjes mee te bakken.

Deze hele maand krijgt u bij aankoop van een pakje zemelen een pakje gries gratis en voor niets.

Wilt u meteen volop aan „de bak” overweeg dan een feestelijk Nachtegaal meelpakket, leuk voor u zelf of om kado te geven.



Tot slot hebben we nog een leuke link voor u. Hierin ziet u de Beemster van boven met daarin molen De Nachtegaal <http://www.noordhollandvanboven.nl/play/158>

We wensen u alvast goede feestdagen en een gelukkig en een gezond 2016 en we hopen u uiteraard ook in het nieuwe jaar weer te mogen begroeten in molen De Nachtegaal, Hobrederweg 4a, Middenbeemster

Copyright © 2015 Molen De Nachtegaal, All rights reserved.

In <http://www.nachtegaalbeemster.nl/contact/> het verleden heeft u dit e-mail adres aan ons doorgegeven, maar wilt u zich uitschrijven of uw (e-mail)adres wijzigen klik dan op:

<http://www.nachtegaalbeemster.nl/contact>

Molen IIF:REWARDSI *IHTMIKIRCHIVE_PAGEL:REWARDSI*

