



U ontvangt hierbij de derde uitgave van deze nieuwsbrief die normaal elke maand zal verschijnen. Maar...we kregen begin maart te horen dat we een nieuw/ander (ook kleiner) huis binnen korte tijd konden betrekken!!!Dat brengt een hele organisatie met zich mee; zeker als u bedenkt dat we al 25 jaar in het oude huis woonden. We wonen inmiddels na alle drukte reuze naar zin en de nog ingepakte dozen worden al steeds minder....

Vandaar dat u nu pas de derde nieuwsbrief ontvangt. Heeft u de andere twee nieuwsbrieven gemist? U kunt ze dan nog lezen op mijn website! Aan de hand van uiteenlopende onderwerpen zal u op de hoogte worden gehouden over: nieuwe producten, aanbiedingen, tips, activiteiten, onderhoud, wetenswaardigheden, zoekfoto van de maand, recept van de maand, bijzondere bezoekers, kinderverhalen, vragen/verhalen/recepten van lezers. Heeft u zelf wat te melden: laat het mij dan weten!

Inmiddels hebben zich al twee-en-dertig personen aangemeld om deze nieuwsbrief digitaal te willen ontvangen.

Raadsel van de maand:

Als u naar de voorkant van de molen kijkt; in welke richting draaien dan de wieken? Met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in? Waarom?



Het antwoord op het raadsel (*Waar komt de naam Bente vandaan?*) uit de vorige nieuwsbrief vertel ik hieronder:

De naam Bente is de naam van een arme grassoort die vroeger in de buurt van de molen groeide:

Pijpestrootje. De grond was ook arm (behalve Bente groeide er alleen rogge) en er woonden dan ook arme mensen. Bente (gras) werd gebruikt als dakbedekking en de molen maalde ook alleen maar rogge. Vandaar dat de buurtschap ook De Bente heet en de straat ook De Bente heet. Ver weg van het centrum van het dorp Dalen waar rijkere gronden waren met rijkere boeren en een rijkere molenaar met een hogere molen.

Er komen nogal eens vrouwen die Bente heten of een dochter bij zich hebben die zo heet bij mij op bezoek. De naam Bente voor meestal een vrouwelijk persoon komt vaak uit Scandinavische landen als Denemarken, Noorwegen of Zweden en afkomstig van Benedictus of van een heldin uit de Scandinavische mytologie.

Recept van de maand:

BOEKWEIT-GROENTE-SCHOTEL

100 g geroosterde gepelde boekweitkorrels, 200 ml water, 1 ui, ca. 200 g groente (prei, wortel, bloemkool o.i.d.), eventueel een pakje verse soepgroente, een vegetarisch bouillonblokje. Snipper de ui en fruit deze in wat olie. Voeg de gewassen en de kleingesneden groente toe en laat ze even bakken. Voeg dan het vocht, het bouillonblok en de boekweit erbij. Zodra het kookt kunt u de boekweitschotel op een laag vuur in ca. 20 minuten helemaal gaar laten worden. Maak de schotel op smaak met zeezout en tamari of een andere sojasaus. Geef bij deze schotel bijvoorbeeld gebakken kaasplakken en komkommersla.

Nieuwe producten: (zie ook lijst op website)

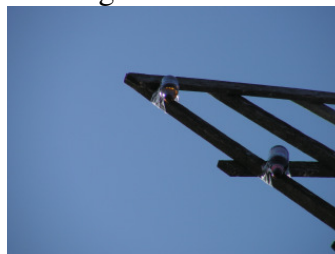
- biologische appelstroop
- biologische walnoten
- biologische sesamzaadolie
- biologische lijnzaadolie
- biologische sesamzaadpasta met zout (Tahin)
- biologische sesamzaadpasta zonder zout (Tahin)

van biologisch geteelde grondstoffen:

- maïsmee
 - gebroken lijnzaad
 - amandel/rozijnen broodmix
 - speltnotencakemeel
 - durumtarwebloem
 - kamutvlokken
- van gangbare teelt:**
- gebroken lijnzaad
 - kaaskoekjes met ui
 - kaaskoekjes van geitenkaas
 - toastjes met knoflook erin

April-juli :

Voor het Wieckblazen op woensdagmiddag 1 april kwam geen enkele belangstellende! Een toevallig aanwezig Duits gezin heeft nog even "geblazen", maar wel genoten van het **loeien** van de wieken. Met de open bierflesjes aan de wieken gaven de wieken gedurende de draaiuren genoeg geluid, dat er zelfs voorbijgangers voor afstapten! (zie bijgaande foto). Jammer genoeg heb ik de **Molenmoppen (koekjes)** die ik tot 's nachts ervoor gebakken had aan



...hen uitgedeeld en aan bezoekers de dagen erna. Vrijdag 1 mei kwam er een

internationaal gezelschap op bezoek van het Wachtorenengenootschap uit Emmen. (deelnemers uit Afrika, Brazilië, Amerika, Finland, Rusland o.a.) De weken daarna was het heel druk met groepsbezoeken van scholen, kinderopvang, avondlezing bij De Bleerinc in Emmen en met een kraam staan op de slotdag van het Zuidenveld te Sleen. Van mijn collega Margreet Versteeg van Molen Woldzigt in Roderwolde (zie foto) kreeg ik een mooie handmolen, die ik nu in gebruik heb voor het maken van gebroken lijnzaad. Verder ben ik druk doende om alle machines, stenen e.d. volgens de hygiëncode schoon te houden en alles te registreren. Op zaterdag 22 augustus is het de **25^e Drentse Molendag** en zijn er



die dag vele activiteiten: om 10 uur het hijsen van de speciale Drentse Molendagvlag, legpuzzels maken van Drentse molens, gratis rondleidingen (om 11 uur, half 2 en om 3 uur), trap-je-eigen-meel-bij-elkaar, speurtocht etc. Direct na de molendag worden de wieken door de molenmaker eruit gehaald en in de werkplaats voorzien van nieuw houtwerk en alles wordt weer opnieuw geschilderd. Alles moet er weer 11 september in zitten omdat ik anders door mijn voorraad zou kunnen zijn! Van die hele operatie houd ik u op de hoogte dmv. Persberichten e.d. die ook op mijn website te lezen/zien zijn.

Tip van de maand:

Gaat u nog op vakantie of bent u al geweest?

Als het goed is dan zijn de graangewassen op het land volop te zien of ze zijn al rijp en wordt er geoogst of dat gaat op korte termijn gebeuren. Of u nu in ons land bent of in het buitenland: ik vind het altijd een prachtig gezicht. Verder leer ik weer de verschillende gewassen kennen. Probeer er langs te rijden of ervan te genieten. Wellicht kunt u een aar meenemen om te drogen. In sommige landen worden er van het stro prachtige dingen van gevlochten. Misschien kunt u er mooie foto's van maken. Mochten er nu veel mensen zijn die foto's gemaakt hebben, dan zou ik willen proberen van die foto's een tentoonstelling of een power-point presentatie te maken. Die power-point presentatie kan ik dan aan belangstellenden op een avond in de molen laten zien. Ik heb zelf een beamer en een heel groot scherm. Waar en wanneer dat is, dat is dan af te spreken. De foto's krijgt u dan na afloop weer terug.

Zoekfoto van de maand:

Waar staat deze trapmolen? Hoe heet hij?

Wat kun je ermee doen?



Het antwoord op de zoekfoto (De molensteen die hier op de foto staat is dat de onderste of de bovenste ?)

van de vorige nieuwsbrief moet zijn: **De onderste!** In het midden van deze molensteen is de bolspil te zien die door een gat van deze onderste molensteen of ligger beneden in een lager van een balk draait/rust. Op het vierkante bovenstuk van deze bolspil past precies het molenijzer of rijn waarop ondersteboven de bovenste steen of looper rust die door de wieken gedraaid wordt. (zie ook mijn website :

fotoverhalen/molensteen scherpen)

Agenda:

***van 9 t/m 15 augustus is de molen wegens vakantie gesloten. NB: mijn winkelhulp is donderdag 13 augustus de hele dag (10-18u.) in de winkel voor meelverkoop/afhalen groente/fruittassen van Odin en broodverkoop.**

***zaterdag 22 augustus van 10 tot 5 uur 25^e Drentse Molendag met diverse activiteiten.**

***vanaf 25 augustus tot en met 11 september staat Molen De Bente zonder wieken wegens onderhoud.**

Molenwinkel geopend:

woensdag van 13-17 uur

donderdag van 10-18 uur (afhaaldag van Odin groente/fruittassen en verkoop biologisch brood)

zaterdag 10-17 uur (verkoop biologisch brood)

Rondleidingen: zaterdag om 11 uur, 13.30u. en om 15 uur. Buiten deze tijden op afspraak. (volw. €4/kind. 12j. €2,50)

Activiteiten voor kinderen tijdens bezoek:

rondleiding met wegen, spreekwoordentocht

, trap-je-eigen-meel-bij-

elkaar, meelzakknopdiploma

, kinderverjaardagsfeestje. (alleen op afspraak)

Neem altijd een zak wind mee!!

Op afspraak: groepsbezoek (ook in andere talen) en eventueel koffie en molenaarskoek na, lezing/power-point presentatie op locatie met entertainment.

Een leuk geschenk? Denk dan eens aan een leuk ingepakte **baktas**, een **speculaaspakket**, een **ingevroren molenaarskruidkoek**, molenkniepertjes, molenkaaskoekjes of een leuk boek(je).