

NIEUWSBRIEF NO.2 FEBRUARI/MAART 2009



Wiekstanden:

Zoals beloofd zou ik nog wat vertellen over het gebruik van de wiekstanden door de molenaar in vroeger tijden en op welke

manier die traditie nog in ere wordt gehouden. Toen de mensen in welke dorp of stad altijd naar de molen moesten gaan om hun graan te laten malen, had die molen ook een hele belangrijke plaats in die gemeenschap. Haast iedereen moest daar regelmatig naar toe, zodat de molen ook een plek was van een komen en gaan. Met paard en wagen kon men de molen inrijden; lossen in de molen en wachten tot het graan gemalen was. Soms duurde dat wat langer soms wat korter. Dat was het gevolg of Jan de wind de molenaar goed gezind was of niet. Tijdens dat wachten vertelden alle klanten over allerlei wat ze in hun omgeving hadden meegemaakt. Er was geen telefoon, televisie, krant of radio. Zodoende was je gelijk weer op de hoogte! Als alles klaar ("wie het eerst komt, wie het eerst maalt") was reed de



door de uitrit uit. Maar dagelijkse molenaar ook van de stand

wagen weer de de molen behalve de praatjes liet de door middel van de wieken

aan iedereen in de verre omtrek weten/zien wat er aan de hand was of wat er gebeurd was. Natuurlijk moesten de mensen wel weten wat een bepaalde stand betekende. De meest gebruikelijke standen wist iedereen, maar sommige standen waren uitsluitend voor "insiders". Bij dit alles moet iedereen wel weten dat de wieken van voren bekeken moeten worden en dat ze tegen de klok indraaien! En... de wiekstanden worden altijd gebruikt na het werk natuurlijk!

1. Recht=korte rust/werkstand(de molenaar komt binnen een dag of binnen een week weer terug)

2. Topwiek vóór de hoogste stand(voor ons: vijf over twaalf)=vreugde stand/komend (bij geboorte, trouwerij, feest)

3. Topwiek na de hoogste stand(voor ons: vijf voor twaalf)=rouw stand/gaand (bij overlijden, verdriet, slechte oogst)

4. Wieken in een X-vorm=overhekstand/lange rust(betekent geen werk of op de "bil" dwz de molenaar is de molensteen aan het scherpen; met uitbundige versiering voor trouwerij)

5. Speciale standen voor ingewijden:

-speciale stand voor de timmerman

-speciale stand voor mijn vriendin

- om te waarschuwen dat de vijand op de loer ligt

Februari/maart 2009

De Odin groente- en fruitpakketten waarvan de verkoop begin februari op de donderdag gestart is loopt prima! (wilt u ook een pakket

U ontvangt hierbij de tweede uitgave van deze nieuwsbrief die elke maand zal verschijnen. 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!

Bedankt voor alle reacties op het verschijnen van de eerste uitgave! Inmiddels hebben zich al achttien personen aangemeld om deze nieuwsbrief digitaal te willen ontvangen. Natuurlijk heb ik achter de schermen gewerkt aan verbeteringen en de lay-out van de nieuwsbrief. Ik hoop dat er al wat van te merken is.

Raadsel van de maand:

Waar komt de naam Bente vandaan?

Het antwoord op het raadsel uit de vorige nieuwsbrief moet luiden:

"Van onderen!"

Recept van de maand:

Bulgur-ovenshotel (voor twee personen)
ongeveer 25 minuten

100 gram bulgur, 200 ml water, 1 eetlepel bouillonpoeder, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 eetlepel olie, 1 kleine courgette, 1 theelepel pizzakruiden, 100 ml crème fraîche, 2 vleestomaten, 2 eetlepels geraspte kaas.

Kook de bulgur in het water met bouillon in 15 minuten gaar. Verwarm de oven op 200 graden. Snipper de ui en pers het knoflookteentje uit. Verwarm de olie in de pan en bak hierin de ui en de knofkook glazig. Snijd de courgette in kleine stukjes en bak deze 10 minuten mee. Voeg de pizzakruiden toe en laat ze even meebakken. Schep het ui-courgette mengsel door de gare bulgur, samen met de crème fraîche. Snijd de tomaten in kleine stukjes en schep ze eveneens door de bulgur. Doe het bulgurmengsel in een ingevette ovenshotel en bedek het met de geraspte kaas. Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!

Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!

Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!

Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!

Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!

Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!

Laat de shotel in de oven goed warm worden in 10 tot 15 minuten. Eet smakelijk!

Nieuwe producten:

-biologische thee soorten

-zeezout

-wijnsteenbakpoeder

-biologische bloemenhoning

bestellen?informeer en kijk ook op
www.Odin.nl)De klanten zijn blij dat ze bij mij
terecht kunnen en ...begin maart ben ik begonnen
met de verkoop van **biologisch brood op de
donderdag en op de zaterdag**.Op de proefdagen
van 5 en 7 maart kwamen
veel mensen af en ze vonden
het er heerlijk website is te
uitzien.Op de zien welke broden bestellen
zijn.Er is maar een klein deel in de losse verkoop.



Begin februari heb ik bezoek gehad van een meisje
dat Bente heette samen met de hele familie .Ze
vierden het 45 jarig trouwfeest van opa en oma hier
in de buurt.Zondag 8 februari heb ik een
ochtendlezing gehouden in De Voorde te
Coevorden voor een groep vrijwilligers van
Humanitas.Dat was erg leuk en ze vonden vooral de
materialen erg interessant.De **zoeklichtspeuravond**
op vrijdagavond 20 februari was een groot
succes.Er namen wel 17 kinderen aan deel!Ze
hadden allemaal een zaklantaarn meegenomen en
ook voldoende wind!Ze maakten mee wat de
molenaar moet doen om te kunnen malen in het
donker als er overdag geen wind was geweest.En



ook..hoe hij wakker bleef
als de wind weer ging
blazen.Tijdens de
voorjaarsvakantie heb ik
ook nog bezoek gehad van
een Belgische molenaar

met zijn gezin.(Wevelgem).ook op diezelfde dag
kwam een gezin uit Parijs op bezoek en ik
natuurlijk in mijn schoolfrans een rondleiding
gegeven...want ze spraken geen andere talen.Het
duurde wel wat langer dan anders(omdat de Franse
taal niet zo vaak voorkomt en daardoor krijg ik er
ook niet veel oefening in),maar ze verstonden me
wel en...ze kwamen de volgende weer terug voor
die lekkere confiture!Begin maart heb ik mijn broer
op bezoek gehad met drie jonge dames(docenten)
die ongeveer een half jaar aan verschillende
middelbare scholen in Maastricht,Goes en Wolvega
binnen het Comeniusproject bij het taalonderwijs
assisteren.Ze kwamen uit Duitsland,Polen en
Finland.De voertaal was Engels.Ze hebben alles
meegemaakt wat ik als molenaar allemaal moet
doen om graan te kunnen malen tussen de
molenstenen.

*Zo,dat was het tweede nummer!Ik hoop dat ik u zo
op de hoogte houd van allerlei
wetenswaardigheden.Mocht u leuke verhalen /foto's
hebben die met Molen De Bente te maken
hebben;laat dat weten ,wellicht kan daar in een
volgende nieuwsbrief aandacht aan besteed
worden!Suggesties, opmerkingen zijn van harte
welkom.

Tip van de maand:Er staat altijd op de verpakking
een houdbaarheidsdatum vermeld.(ten minste

houdbaar tot)Dat wil niet zeggen dat het na die
datum weggegooid zou moeten worden als dat nog
in
huis hebt.Als u het daarna nog wil gebruiken dan
kunt u bij opening altijd eerst ruiken of het nog
goed
de vriezer bewaard(het bevriest niet daar er haast
geen water in zit) worden en zelfs na een jaar nog
gebruikt worden!! Dit geldt voor voor alle
meelsoorten zowel uit de winkel als uit de
molenwinkel.

Zoekfoto van de maand:De
molensteen die hier op de foto staat
is dat de onderste of de bovenste ?



Agenda:

***Bezoek van enkele (katholieke)
scholen ivm voorbereiding van de eerste
communie.**

***Op een zondag in maart bezoek van een Duitse
familie met kennissen van de Polynesische
eilanden.**

***de eerste aprildag(woensdag) is er 's middags
om 2 uur het zogenaamde "Wiekblazen" ;alle
deelnemers worden dan met een goede conditie
bij de molen verwacht met een goed volgeblazen
windzak en voldoende lucht in de longen om de
wieken op gang te brengen.Iedere deelnemer
krijgt na afloop een leuke herinnering!**

Molenwinkel geopend:woensdag van 13-17 uur/
donderdag van 10-18 uur/zaterdag 10-17 uur

Rondleidingen:zaterdag om 11uur,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,meelzakknoodiploma,kinderverjaardagsfees
tje.(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,molenkaa
skoekjes of een leuk boek(je).

**Molen De Bente,De Bente 40,7751 GM Dalen
tel.0524-553047**

**Molenaar Hans Petit,EEGLaan 71 ,7742 EC
Coevorden tel.0524-**

516515(privé+fax+antw.app)

Email:molendebente@home.nl

website:www.molendebente.com