

# van Haver tot Gort

Winter 2006-2007

Op veel aanrechten staat, naast de Senseo, de Broodbakmachine

## Broodbakmachine steeds populairder

Het bakken van brood is al eeuwen oud. In graven van het oude Egypte werden al graankorrels gevonden. Deze graankorrels werden tussen twee stenen gemalen zo goed en kwaad dat ging en daarvan werden platte koeken gebakken, of er werd pap van gemaakt. Pas later kregen de broden de vorm die wij nu kennen door andere deegbereidingsprocessen, door andere granen en de manier van malen tussen de molenstenen die wij nu in de molens nog steeds gebruiken.

Door de opkomst van de broodbakmachine is het nu mogelijk met goede grondstoffen en een goed recept een perfect en smaakvol brood te bakken. De korenmolenaars van het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde hebben die grondstoffen en know how in huis. Zij kunnen u adviseren welk meel en/of bloem, welke hulpgrondstoffen en welk programma, op welke machine.

U kunt als de machine 5 min. draait even controleren of het deeg een bal is geworden, niet te droog of te nat, dan respectievelijk een paar druppels water of een beetje bloem er bij doen. Zo kunt u zelf een beetje bijsturen. De prijzen van broodbakmachines schommelen tussen de 250 en 50 Euro. Allemaal machines met broodgewichten tussen de 450 en 900 gram. De meeste met een groot kijkvenster dat heel heet kan worden en daardoor veel warmte verliest. Anderen met een dichte kast.

De handleiding bij deze machines laat soms te wensen over. Daarom heeft het A.K.G. zelf een receptenboekje ontwikkeld. In dat receptenboekje staan enkele tientallen duidelijke recepten voor een keur van broden en broodjes. Ook wordt uitgebreid ingegaan op alle voetangels en klemmen die bij het broodbakken met de machine kunnen voorkomen. Dit boekje is te koop in elke molenwinkel. En natuurlijk zijn er probleempjes, het is tenslotte geen toverdoos. U heeft met levende grondstoffen te maken zoals tarwemeel/ bloem die u naar de omstandigheden moet aanpassen.

De molenaars hebben natuurlijk ingespeeld op de vraag van de klant en verkopen dus niet alleen maar meel en bloem. Daarnaast hebben zij ook allerlei mixen met zaden, pitten en vlokken, een speciale maisbroodmix, een Italiaanse mix en ook een heerlijke rozijnen-/krentenbroodmix. Het is beslist de moeite waard om de dichtstbijzijnde korenmolen van het A.K.G. een bezoek te brengen.

### In dit nummer:

Broodbakmachine populair	1
Meel haal je op de molen De molen en het weer	2
Molenwinkels groei Rebus	3
Gedroogd fruit en noten	4
Recept kruidkoek, kerststol	5
Recept oliebolletjes Etymologie	6
Jaar van de Molens 2007	7
Activiteitenkalender	8

Extra bijlage:  
de kalender 2007 van het  
Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde



Een uitgave van het

Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde



# 'Meel haal je op de molen'

Het is gebleken dat de broodbakmachine geen trend is maar een blijvende aanwinst in de Nederlandse keuken. De consument vindt een lekker en vers gebakken brood steeds belangrijker worden en de groep mensen die zelf wil bakken is nog steeds groeiende. Een van de meest gehoorde uitspraken én misverstanden is dat mensen nog vinden dat het zelf gebakken brood nog dezelfde dag gegeten moet worden en de dag erna niet meer vers is. Juist door de opkomst van het thuisbakken proberen alle aanbieders van broodmixen een graantje mee te pikken in deze markt en daar is waar het misverstand zijn bestaansrecht vindt. Een Engelse managementuitspraak in kringen van onder andere informatievoorziening is 'garbage in, garbage out'; dit betekent zoveel als 'vuilnis in,

vuilnis uit' of met andere woorden het eindproduct is afhankelijk van de ingrediënten. Juist daarom is het van belang het kaf van het koren te scheiden en te kiezen voor goede grondstoffen en ingrediënten. De molenaars die zijn aangesloten bij het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde (AKG) bieden deze hoogwaardige producten, die bijvoorbeeld ervoor zorgen dat een brood ook langer dan een dag lekker is. De meerwaarde van het AKG is naast de goede producten ook gelegen in het geven van goede adviezen waar u als klant wat aan heeft, adviezen die elders vaak niet verkrijgbaar zijn. Een van de doelstellingen van het AKG is immers het bevorderen van gezonde voeding. Om dit te bewerkstelligen komen de molenaars van het AKG meerdere malen per jaar bijeen om bij-

voorbeeld samenstelling van melanges, prijzen en producten uit te wisselen. Het AKG staat voor kwaliteit en de molenaars moeten dan ook aan bepaalde eisen (blijven) voldoen om voor het keurmerk in aanmerking te komen. Daarnaast heeft onderzoek aangetoond dat de smaak in belangrijke mate wordt bepaald door de psychische belevingswaarde bij de aankoop van de producten. Dus proef de sfeer van het ambachtelijke van de molen en de frisse uitstraling van de molenwinkel. Kiest u voor kwaliteit dan kiest u voor ambachtelijke producten van het AKG, zodat broodbakken tot in lengte van dagen niet alleen leuk maar zeker lekker blijft.

Voor meer informatie: [www.molenaarsgilde.nl](http://www.molenaarsgilde.nl)

## De molen en het weer

Het weer en dan vooral de wind is natuurlijk heel erg belangrijk voor de molen. Zonder wind kan de molen niet draaien. Er kan geen graan gemalen worden, er kunnen geen bomen tot planken gezaagd worden en er kan geen water uit de polder geslagen worden. Bij windkracht 3 op de schaal van Beaufort kunnen de molens aan het werk. Bij 1 en 2 op de schaal van Beaufort draaien de wieken wat rond maar de molen kan niet werken.

Schout-bij-nacht Sir Francis Beaufort (1774-1857) heeft als commandant van de Woolwich in 1806 de schaal bedacht die naar hem genoemd is. Hij heeft bepaalde windsnelheden een nummer gegeven die lopen van 0 tot 12. 0 is windstil, 12 is orkaan. Wij molenaars kunnen pas gaan malen bij windkracht 3 matige wind en stoppen bij windkracht 8 stormachtige wind. Wind is verplaatsing van lucht. Lucht kan warm of koud, droog of vochtig zijn. Wind kan heel leuk zijn, je kan er mee vliegeren, zeilen en voor de wind op de fiets gaat het erg hard. Maar wind kan ook minder leuk zijn, denk aan de zware stormen, die veel schade kunnen aanbrengen.

De wintertijd komt er weer aan dan is het dubbel oppassen vooral in de periodes van rondom het vriespunt. Vooral in de fase van een naderend warmtefront zal het spoedig gaan regenen.

Als regel is dit motregen. Wanneer de temperatuur aan de grond dan onder nul is zal het gaan ijzelen. Het is dan van groot belang zo snel mogelijk de zeilen op te rollen anders veranderen ze in bevroren planken en kan men ze niet goed meer oprollen. Alles wordt onbegaanbaar zoals de stelling en de weg. De touwen van de zeilen kunnen we dan niet meer loskrijgen. We komen dan in een gevaarlijke situatie.

Wind of geen wind het blijft altijd spannend en er kunnen zich leuke situaties voordoen. Zoals die keer dat we geen wind voelden en de molen toch draaide. Er waren bezoekers op de molen die aan het zoeken waren naar de motor die de wieken zou aandrijven, maar de motor niet vonden en stom verbaasd waren toen ze hoorden dat er geen motor was.

Hoe het ook zei het weer zal altijd een verrassing blijven.



# Groei leidt tot expansie molenwinkels

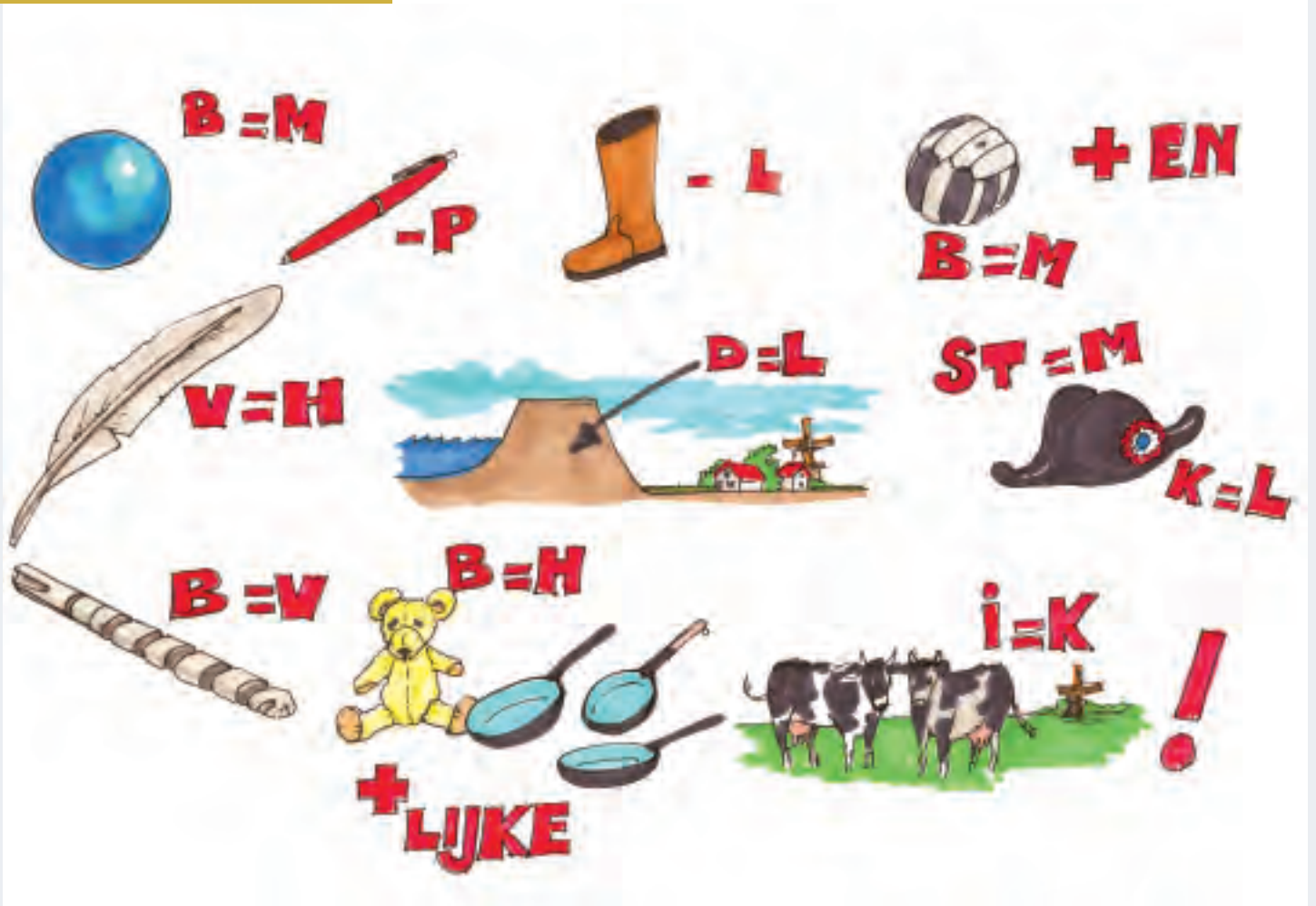
Door de populariteit van de broodbakmachine is de verkoop van broodmixen aan particulieren explosief gestegen en zijn diverse molenwinkels van de bij het AKG aangesloten molens uit hun jasje gegroeid. De molenwinkel wordt te klein om het hele assortiment waar bij de klanten vraag naar is kwijt te kunnen. De tijd dat het grootste deel van de afzet naar de bakkers ging is achter de rug. Reden voor enkele molenaars de toekomst tegemoet te treden en hun molenwinkel aan te passen en/of te verbouwen. Zo zijn bij molen 'De Windotter' te IJsselstein (U) begin 2006 voorbereidingen in

gang gezet om de winkel uit te breiden in een nieuw te bouwen onderkomen en heeft het bestuur van de molen enkele projectgroepen opgestart om te onderzoeken wat het molenbedrijf te wachten staat. 'We groeien als 'molenwinkeltje onder in de molen' letterlijk uit onze voegen, soms staan de pallets meel buiten om binnen meer plek te hebben voor de winkelverkoop', aldus molenaar M. Dolman. Bijgaande afbeeldingen geven een indruk van de inmiddels in uitvoering zijnde plannen. Teneinde de molen beroepsmatig te kunnen gaan exploiteren is in Korenmolen Nooit Gedagt (NB) te Woudrichem op 28 april 2006 de nieuwe molenwinkel geopend. Hier is op de begane grond van niets iets gemaakt, waarbij aandacht is geweest voor het qua sfeer in het interieur passen van de winkel. Verdere plannen voor verbouwing van de molenwinkel zijn er nog bij Brassers Molen te Biggekerke (Zld).



Korenmolen Nooit Gedagt, Woudrichem

## MOLENAARSREBUS



# Genieten van Gedroogd Fruit en Noten

*Gedroogd fruit is verrassend lekker en gezond. Op ieder moment van de dag. Muesli bij het ontbijt met sultana's en abrikozen. Tussendoor gezond snacken met dadels. Tutti frutti bij een mooi stukje vlees en vijgen in een smakelijk toetje. Gedroogd fruit past bij alles.*

Al in de antieke wereld kende men vijgen. Zo namen pelgrims en soldaten gedroogde vijgen mee als proviand. Men wist toen al dat deze zoete vruchten waardevolle voedingsstoffen met zich mee dragen. In combinatie met olijfolie, tomaten en andere verse groenten, vis en peulvruchten vormen zij de mediterrane basis voor een gezonde dag. Maar laten we abrikozen, cranberry's, rozijnen, krenten, walnoten, hazelnoten en amandelen niet vergeten. Zij zijn niet alleen erg lekker maar ook heel gezond. Al het fruit is rijk aan mineralen zoals calcium voor gezonde botten, calcium voor spieren en ijzer tegen bloedarmoede. Maar een gedroogde abrikoos, dadel of vijg doet ook wat voor je hart.

Niet alleen in verse groenten, maar ook in het brood en cake kunnen deze gedroogde vruchten goed worden gebruikt. Denk maar aan vruchtenbrood, rozijnenbrood, mueslibrood, rozijnencake, appeltaart, muffins gevuld met rozijnen en cranberry's, chocolade notencake gevuld met hazelnoten, amandelspijs (wordt gemaakt van amandelen, suiker en bittere abrikozenpitten) voor de vulling van stollen en speculaas.

Maar wat te denken van lijnzaad, sesamzaad, maanzaad, zonnebloempitten, pompoenpitten, pijnboompitten, allen te gebruiken als decoratie maar ook als vulling in het brood.



Een volkorenbrood gevuld met zonnebloempitten is gezond maar ook bijzonder smakelijk, zeker als de pitten geroosterd zijn.

Dit zijn zo maar een paar voorbeelden, uw molenaar heeft nog meer recepten en goede raad, maar heeft ook veel van deze gedroogde vruchten en noten in huis. Vraag hem er naar.

En wat is er nu leuker dan zelf je brood te bakken met deze verschillende variaties en toevoegingen.

## Nog wat Tips

Door **gedroogde abrikozen** een nachtje in koud water of witte zoete wijn te leggen, zijn ze net zo goed te gebruiken als de verse vruchten. Je neemt ze dan gemakkelijk mee als extra lunchhapje voor op het werk of op school. Gedroogde abrikozen zijn net als dadels en vijgen een prima energiebron tijdens en na het sporten.

**Sultana's** uit Turkije zijn de rozijnen genoemd naar de pitloze druif die aan de westkust van Turkije wordt verbouwd. De rozijn wordt in heel veel recepten gebruikt en maakt het dan ook heel erg lekker. Om te zorgen dat de sultana niet onder in de cake zakt, bestrooi je ze met wat bloem, succes verzekerd.

**Rozijnen** zijn een paar maanden houdbaar mits je ze bewaard op een koele en droge plaats in een gesloten pot.

**Krenten** komen van een druivenras dat zeer kleine druiven geeft. De smaak is droger en zuurder dan die van de sultana. Krenten drogen in de zon en worden niet gezwaveld. Hoe donkerder de kleur hoe zoeter. Krenten voor een speciaal krentenbrood, of in de kruidkoek en chocoladekoek en in de muesli.

**Pijnboompitten** worden op een natuurlijke wijze in de zon gedroogd en daarna gepeld. Ze zijn geroosterd heel erg lekker als toevoeging in notenbrood en in Italiaanse broodsoorten.

# Kruidkoek



(voor een bakvorm van ±35 cm; voor een bakvorm van ±20 cm alles halveren)

Meng de droge ingrediënten door elkaar en voeg tenslotte de warme melk toe. Roer met een garde of mixer goed dooreen. Doe alles in een beboterde cakevorm. In een voorverwarmde oven bakken gedurende één tot anderhalf uur op 175 graden.

Naar smaak kan een kopje rozijnen en / of krenten worden toegevoegd. Eerst gedurende 15 min. laten wellen in lauwater. Eventueel ook nog gembersnippers of noten toevoegen.

Tip: draai de afgekoelde maar nog lauwe koek in aluminiumfolie; hij blijft dan lekker smeugig.

Ingrediënten:

- 500 gr tarwevolkorenmeel
- 350 gr bruine of gele basterdsuiker
- 1 afgestreken eetlepel kaneel
- 1 afgestreken eetlepel koek en speculaaskruiden
- ½ eetlepel nootmuskaat
- mespuntje zout
- zakje bakpoeder
- ½ l warme melk

Eventueel: een kopje krenten en/of rozijnen enkele theelepels gembersnippers



# Kerststol (in de broodbakmachine)



**Bereiding:**

- De ingrediënten zonder de potpourri in de machine doen
- Alleen kneden
- Na het kneden het deeg 15 minuten laten rijzen
- Dan de potpourri erdoor knijpen (niet kneden)
- Van het deeg een bol maken en 25 minuten laten rijzen
- Van de bol een punt maken, deze weer 20 minuten laten rijzen
- met een rolstok of deegroller het deeg platrollen (over de lengte); de randen iets dikker laten
- Leg in het midden de pil spijs en klap het deeg dicht, zodat de twee dikke randen op elkaar liggen
- Druk het deeg tussen de verdikking van de spijs en de dikke rand stevig aan
- Leg de stol op de bakplaat
- Laat de stol 40 - 50 minuten rijzen

**Afbakken:**

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten
- De regelknop in de juiste stand zetten: 190°C
- De bakplaat in het midden of iets onder het midden in de oven schuiven
- Baktijd: ongeveer 30 a 35 minuten

**Afwerking:**

De stol, als deze afgekoeld is, instrijken met gesmolten roomboter en na afkoeling poedersuiker erover strooien.



Ingrediënten:

- 300 gram rozijnenbroodmix
- 20 gram verse of 10 gram gedroogde gist
- 1 ei
- 100 - 110 gram water

Potpourri:

- 250 gram rozijnen
- 50 gram confetti van gekonfijte vruchten
- eventueel naar keus: 100 gram gebroken geweekte hazelnoten

Vulling:

- 200 gram amandelspijs



De bloem, eventueel gezeefd, in een kom doen. Naar één kant schuiven en het op temperatuur gebrachte vocht in de overgebleven ruimte gieten. Hierin het gist strooien. Vervolgens met de bolle kant van een lepel roeren. Het zout toevoegen en doorgaan met roeren tot alle klontjes verdwenen zijn en een mooie gladde massa is verkregen.

Dit ca. 1 uur op kamertemperatuur laten rijzen, (voorkom tocht) de kom afgedekt met een theedoek. Een pannetje olie goed heet maken, er twee eetlepels in dopen, met de vette lepels wat deeg uit de kom scheppen en dit als een balletje in de olie laten glijden, echter zo, dat rekening wordt gehouden met het rijzen van de oliebol; de pan dus niet te vol scheppen. De oliebol in ca. 5 minuten gaar en egaal bruin bakken; op poreus papier laten uitlekken, op een schotel stapelen en met poedersuiker bestrooien. Warm of koud opdienen.

## Oliebollen

Ingrediënten:

- 500 gram bloem
- ½ liter lauwe melk
- 1 ei
- 10 gram (droge) gist
- 5 gram zout

*Belangrijk: zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.*

Er kan ook 250 gram krenten, rozijnen, oranjessnippers of sukade aan het beslag worden toegevoegd.

In plaats van melk kan ook donker bier worden gebruikt.

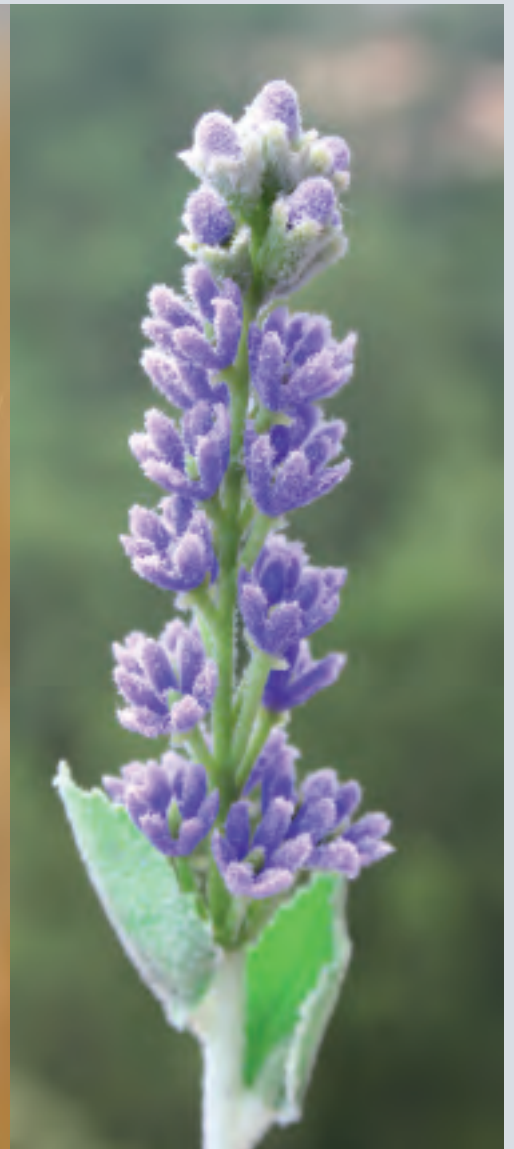
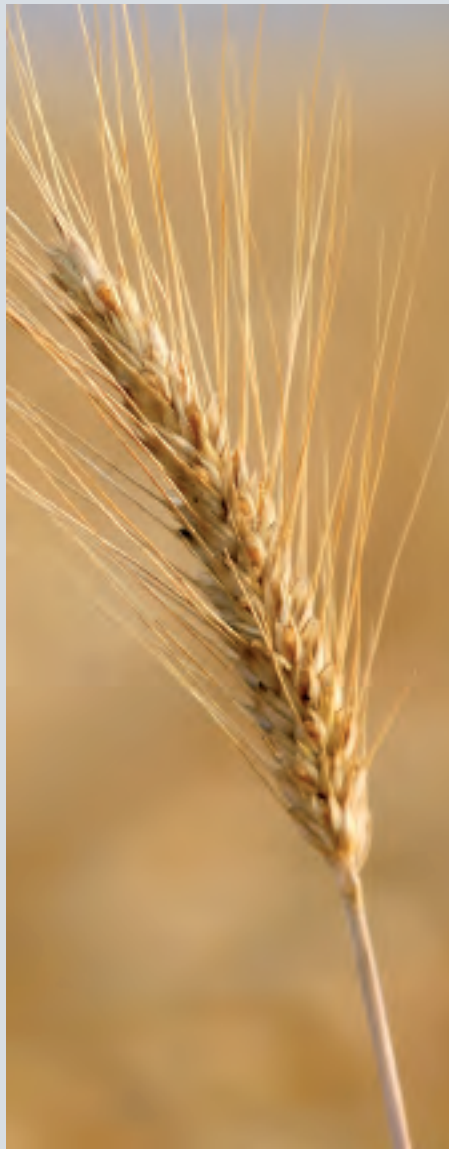
Eet smakelijk!

## Etymologie

Bloem in de plantbetekenis en bloem in de betekenis "fijn meel" zijn meer dan etymologisch verwant: ze zijn identiek! Bloem is een woord dat vanouds in het Nederlands heeft bestaan. In geschriften treffen we het voor het eerst aan in het Oudnederlands van rond het jaar 1100 als *bluome*, 'bloem, bloesem'. Het is verwant met het Latijnse *flōrēre*, *bloei-en* en *flōs* 'bloem, bloesem', woorden die we terug vinden, in flora. Nederlandse woorden met een b corresponderen wel vaker met Latijnse woorden met een f. Denk maar aan het woordpaar *broeder* - *frater*.

Uit de betekenis "het mooiste deel van de plant" ontwikkelde zich die van het fijnste, het beste, het puik. In het Middelnederlands van de dertiende eeuw lezen we dan ook "van allen magden bloeme": de beste van alle maagden (dat wil zeggen de Heilige Maagd Maria). Ook in bloemlezing zit die betekenis. En zo kon bloem (van het meel) 'het beste of fijnste van het meel, zeer fijn meel' gaan betekenen.

Ook in het Frans bestaat fleur de farine 'bloem'. Aan het Frans ontleende het Engels zowel flower 'bloeiend deel van een plant' als flour 'meel'. Dit spellingonderscheid is overigens bewust aangebracht om het betekenisverschil aan te duiden; de woorden konden tot in de negentiende eeuw beide als flower worden gespeld.



# Jaar van de Molens 2007

*Veel mensen weten een molen wel te staan: "...bij de molen rechtsaf...", "...dan wandelen we tot aan de molen"... of "...die woont vlakbij de molen..."*

*Wij kennen de molen, weten waar hij staat en wij zouden het verschrikkelijk vinden als hij zou verdwijnen. Maar...weten wij wel wat de molen doet, wanneer hij open is en wie de molenaar is? Kan je bijvoorbeeld meel kopen bij de molen? Weet u of de molenwieken in de rouw of in de vreugd of gewoon in korte ruststand staan?*

## **Waarom een 'Jaar van de Molens'?**

Molens horen net als kerken, boerderijen, dijken, forten en kastelen bij ons landschap. Molens vertellen verhalen over ons gedeelde verleden. Zij zorgden ervoor dat we droge voeten hielden, brood konden eten, hout konden zagen voor de schepen en huizen, olie konden slaan, verf konden maken, specerijen konden verwerken, papier konden maken en nog meer dingen. De molens hebben er in het verleden toe bijgedragen dat ons landje 'groot' werd.

Het Jaar van de Molens 2007 refereert aan het jaar 1407, het jaar waarin 600 jaar geleden de eerste poldermolen in Nederland werd gebouwd. Door de uitvinding van de poldermolen konden onze voorvaders betrekkelijk veilig leven en werken achter de dijken in het laagland.

Zonder de molens had Nederland nooit het Nederland kunnen worden van wat het nu is. Hoogste tijd om de molen daarom eens meer in het zonnetje te zetten.

## **Trots en zorg**

Moleneigenaren en vooral molenaars zijn trots op hun molens. Trots op 'hun' machtige oude werktuig dat met behulp van wind- of waterkracht zelfs in onze moderne wereld nog zijn taak kan verrichten. Iedereen die wel eens een werkende molen heeft bezocht, moet bekennen dat het vernuftige en machtige werktuigen zijn. Menigeen is onder de indruk van de sfeer en het tastbare verleden die de molen uitstraalt.

Aan de andere kant is er de zorg die wij met elkaar delen voor het behoud van de molens van Nederland, dáár willen alle mensen die met molens te maken hebben met dit jaar ook aandacht voor vragen. Molens kosten geld en vragen aandacht van ons allemaal.

## **Wat gebeurt er in het Jaar van de Molens 2007?**

Stichting Jaar van de Molens 2007 wil samen met alle lokale molenorganisaties en molenaars de publieke en politieke belangstelling voor de molens sterk te vergroten. Stichting Jaar van de Molens 2007 wil dat bereiken door het opzetten van allerlei activiteiten op, in en rond de Nederlandse molens zodat u zich -

nog meer - gaat interesseren voor het fenomeen "de molen". Een Jaar vol Molens komt eraan! Activiteiten van cultureel tot culinair en van sport tot kunst. Ook musea en cultuurorganisaties zullen de Nederlandse molens in 2007 in een speciaal daglicht stellen. Zo is er bijvoorbeeld van 27 januari tot 28 mei in het Noordbrabants Museum in 's-Hertogenbosch de expositie 'Meesters en Molens, van Rembrandt tot Mondriaan' te zien. Deze bijzondere tentoonstelling laat molens zien door de ogen van Nederlandse meesters van de 17de eeuw tot en met de 20e eeuw. Naast

kunstwerken van Rembrandt en Mondriaan zijn er ook werken te zien van Van Goyen, Hobbema, Nuyen, Jongkind, Gabriël, Sluijters en nog vele anderen. In dit museum wordt ook extra aandacht besteed aan de geschiedenis van de molen in Nederland. Onder de titel 'Molens in Nederland' wordt ingegaan op de technische aspecten van molens, de productie van goederen en het leven van de molenaar.

In tal van plaatsen in Nederland zullen molenaars en moleneigenaren gaan zorgen voor gezellige en leuke activiteiten op in en rond hun molens.

Als u wilt weten welke activiteiten er allemaal gaan plaats vinden in Nederland of in de (AKG)molen bij u 'om de hoek' kunt vanaf 1 januari 2007 terecht op [www.jaarvandemolens.nl](http://www.jaarvandemolens.nl)

Tot ziens op de molen.



### Zaterdag 25 november

Draaidag Molenviergang Tweemanspolder, Zevenhuizen (ZH)

Wanneer de weersomstandigheden het toelaten, draaien op deze dag de 4 poldermolens van de Tweemanspolder bij Zevenhuizen. Johan Ottevanger, tel: 0180-638180, 10.00 - 17.00 uur, gratis

Openstelling Molenmuseum, Zevenhuizen (ZH)

Deze dag is het Molenmuseum aan de Tweemanspolder 15 (bordjes "Oudheidkamer" volgen) opengesteld. Er zijn foto's te zien uit de collectie van Jan C. Lunenburg, 13.30 - 16.00 uur

### Zaterdag 2 december

Rijnlandse maaldagen, Rijnland (ZH)

De 41 poldermolens in het bezit van de Rijnlandse Molenstichting hebben de 1e zaterdag van de maand als maaldag, hoofdzakelijk in de middag. Als de molen draait, is bezoek welkom. Tevens worden 8 molens die dicht langs de weg staan iedere 1e zaterdag van de maand van oktober t/m april in floodlight gezet. L. Vellekoop (techn. bestuurslid), tel: 070-3276120.

### Zaterdag 9 december

Maaldag beide molens te Kralingen, Rotterdam (ZH) Elke 2e zaterdag van de maand keren oude tijden terug aan de Rotterdamse Kralingse Zoom. Bij voldoende wind worden met de molens De Ster en De Lelie specerijen en grondstoffen voor snuiftabak gemalen. Jaap Bes (molenaar), tel: 010-4526287/5216759, 10.00 - 16.00 uur, gratis  
Draaidag Molenviergang Tweemanspolder, Zevenhuizen (ZH) zie: 25 november

### Zaterdagavond 16 december

Midwintermalen op molen De Vriendschap, Weesp (NH) Vandaag vindt op molen De Vriendschap te Weesp het traditionele midwintermalen plaats. De sfeervol verlichte stellingkorenmolens aan de Utrechtseweg 11a maalt van 19.00 tot 23.00 uur. Terwijl de molen in bedrijf is, spelen koperblazers en zingt een koor kerstliederen. Er wordt gluhwein en warme chocolademelk geschonken en er worden oliebolletjes gebakken. Iedereen is welkom, de toegang is gratis. Verkoop van kerststolpakketten (zolang de voorraad strekt), tel: 0294-417024 of website [www.weesperwieken.nl](http://www.weesperwieken.nl), 19.00 - 23.00 uur, toegang gratis

### Zondag 31 december/maandag 1 januari

Nieuwjaarsnacht op zaagmolen "De Jager", Woudsend (FR)

Dit jaar zal voor de vijfde keer houtzaagmolen De Jager doorgaand in bedrijf zijn volgend op de normale zaterdagse bezigheden - tot ca. 02:00 uur. Met

koffie, koek en andere versnaperingen houden de molenaars zichzelf - en u - op de been. Vanaf de molen heeft u een schitterend, kosteloos uitzicht op het door anderen afgestoken vuurwerk... tot 2.00 uur  
Op nieuwjaarsdag gaan Hiltje en Lourens Feenstra vrolijk verder. J.C. van Driel, tel. 0513-413242

### Zondag 31 december/maandag 1 januari

Nieuwjaarsnacht op oliemolen "De Passiebloem", Zwolle (OV)

Tijdens de Jaarwisseling zal het molenaarrecht Ada Meurs en Mark den Boer de molen laten draaien. Dit is sinds het Millennium-project van 1999 op 2000 op deze molen een vaste traditie geworden. tel: 038-4225533, email: [meursdenboer@solcon.nl](mailto:meursdenboer@solcon.nl)

### Zaterdag 6 januari

Rijnlandse maaldagen, Rijnland (ZH) (zie 2 december)

### Zaterdag 13 januari en 27 januari

Draaidag Molenviergang Tweemanspolder, Zevenhuizen (ZH) zie: 25 november

### Zaterdag 27 januari

Opening Expositie 'Meesters en Molens, van Rembrandt tot Mondriaan', 's-Hertogenbosch (NB) Deze bijzondere tentoonstelling laat molens zien door de ogen van Nederlandse meesters van de 17de eeuw tot en met de 20e eeuw. Naast kunstwerken van Rembrandt en Mondriaan zijn er ook werken te zien van Van Goyen, Hobbema, Nuyen, Jongkind, Gabriël, Sluijters en nog vele anderen. In dit museum wordt extra aandacht besteed aan de geschiedenis van de molen in Nederland. Onder de titel 'Molens in Nederland' wordt ingegaan op de technische aspecten van molens, de productie van goederen en het leven van de molenaar. Noordbrabant Museum, 's-Hertogenbosch, 27 januari - 28 mei 2007

### Zaterdag 3 februari

Rijnlandse maaldagen, Rijnland (ZH) zie: 2 december

### Zaterdag 10 februari

Maaldag beide molens te Kralingen, Rotterdam (ZH) zie: 9 december

### Zaterdag 10 en 24 februari

Draaidag Molenviergang Tweemanspolder, Zevenhuizen (ZH) zie: 25 november

### Zaterdag 24 februari

Openstelling Molenmuseum, Zevenhuizen (ZH) zie: 25 november

### Zaterdag 3 maart

Rijnlandse maaldagen, Rijnland (ZH) zie: 2 december

### Zaterdag 10 maart

Maaldag beide molens te Kralingen, Rotterdam (ZH) zie: 9 december

### Zaterdag 10 en 24 maart

Draaidag Molenviergang Tweemanspolder, Zevenhuizen (ZH) zie: 25 november

### Zaterdag 24 maart

Openstelling Molenmuseum, Zevenhuizen (ZH) zie: 25 november

### Zaterdag 17 maart

Jaarvergadering Vereniging "De Hollandsche Molen", Amsterdam (NH)

Jaarlijkse bijeenkomst Vereniging "De Hollandsche Molen" in het Koninklijk Instituut voor de Tropen (bij het Tropenmuseum) te Amsterdam, met o.a.:

- uitreiking diploma's aan nieuwe vrijwillig molenaars;
- terugblik op molenrestauraties in het jaar 2006;
- Molenmarkt, waar diverse regionale molencomité's zich presenteren.

Deze vergadering is uitsluitend toegankelijk voor leden van de Vereniging. De Hollandsche Molen, tel: 020-623 8703, 10.30 uur

### Zaterdag 24 maart

Friese Molenaarsdag, (FR)

Vandaag zijn speciaal voor molenaars en andere moleniëfhebbers diverse molens in de omgeving van Bolsward en Witmarsum speciaal opengesteld en in werking. Jet Sandberg, Tel. 0517-452272, 10.00 - 17.00 uur.

### Zondag 25 maart

Westbrabantse Molendag (NB)

Vandaag voor de 16e maal de Westbrabantse Molendag georganiseerd door de vereniging "De Westbrabantse Molens". De vereniging wil hiermee de aandacht van het publiek blijven vestigen op het mooie bezit aan verschillende typen molens in het westelijk deel van Noord-Brabant, dat zich uitstrekt vanaf Dongen tot aan de provinciegrens van Zeeland en van Raamsdonksveer tot aan België.

Bij diverse molens zijn voor deze dag speciale activiteiten georganiseerd. 11.00 - 17.00 uur, P. Kruisenga, Doornbos 47, 5121 RT Rijen, tel. en fax nummer 0161-225714. E-mail adres: [westbrabantsemolens@home.nl](mailto:westbrabantsemolens@home.nl)

Een uitgave van het  
Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde telefoon: 0344 - 60 21 98  
Secretariaat: e-mail: [aevvoet@prettel.nl](mailto:aevvoet@prettel.nl)  
Nieuwe Dam 11-b, 4051 BA Ochten [www.molenaarsgilde.nl](http://www.molenaarsgilde.nl)



Tekeningen: Wouter Pfeiffer, Weesp  
Oplage: 3.000  
Druk: Drukkerij De Geelgors, Ingen  
Vormgeving: la Voie communicatie, Elst (U)

# Meel haal je op de molen