

Bulletin De Pijp

www.bulletindepijp.nl

Oud-Zuid

VIER
JE
FEESTJE
IN HET
THEATER!
OSTADE
A'DAM
muziek.theater.cultuur

JEUGDPROGRAMMA
SEPTEMBER T/M
DECEMBER 2014

KINDEREN
€5,50 / €4,50
VOLWASSENEN €8,50

**JEUGDPROGRAMMA
SEPTEMBER T/M
DECEMBER 2014**

inclusief 3 festivals!

**OSTADE
A'DAM**
muziek.theater.cultuur

kinderboekenweek 2014 zie blz 13

GRATIS

Wijkkrant

nummer 255-256 sept-okt 2014 jaargang 26

COLOFON

Jaargang 26 - nummer 255- 256
sept - okt 2014

Hoofdredactie:

Bert Roelofs,
Sabine van Tatenhove.

Vrijwillige medewerkers:

de Buurvrouw, Frits Duijzend,
Anke Kuijpers, Katja Elsas,
Marieke van Gessel, Peter Noordendorp,
Jan van Overveld, Bert Roelofs,
Manuel Scheurs, Lory Tasma,
Sabine van Tatenhove, Uke Veenstra.

Redactieadres:

Postbus 51346, 1007 EH Amsterdam
E-mail: redactie@bulletindepip.nl
Mobiel: 06 10 8585 92
Bank: NL47INGB0007867814
t.n.v. De Gemeenschap Amsterdam

Deadline:

20e van de maand.

Bulletin De Pijp aanvaardt, samen met samenwerkende derde partijen, geen aansprakelijkheid voor mogelijke onjuistheden, onvolledigheden en eventuele gevolgen van het handelen op de grond van de inhoud van deze krant.

De ingezonden stukken komen niet noodzakelijkerwijze overeen met de mening van de redactie.

Suggesties, tips of reacties:

kunt u e-mailen naar
redactie@bulletindepip.nl

Per post sturen naar:

Bulletin De Pijp
Postbus 51346
1007 EH Amsterdam.

Advertenties:

Informatie: Frits Duijzend
E-mail: redactie@bulletindepip.nl

Overige informatie:

Bulletin De Pijp is een uitgave van De Gemeenschap Amsterdam.
Dient als expressiemiddel van de wijk, plaats de mens als centrale waarde, beschouwt alle mensen gelijkwaardig, erkent de vrijheid van gedachte en geloof en staat open voor elke soort deelname, mits deze geen discriminatie of geweld oproept.

Website: www.bulletindepip.nl

Inhoud

- thuiszorgen
- Bloemen en planten
- Wrom? waarom zijn de
- Ankie's muziek
- Kijkje in de keuken
- Katsongs
- Stadsdeelinformatie
- Gall & Gall-erie
- Kinderboekenweek
- Theater-Muziek-Film
- Ondersteuners wegwijzer



PACOMER TRAITEUR

Tapas
Broodjes
Catering
Spaanse
Producten

Francisco Rodriguez

Gerard Doustraat 66
1072 VV Amsterdam
+31 (0) 20 4 711 323

info@pacomertraiteur.nl
www.pacomertraiteur.nl

Spaans Restaurant

Vamos A Ver

Artist
LIBANEES RESTAURANT

WynBar
Noedien & Noelen
Restaurant

REURING[®]

CAFE RESTAURANT
DE DUVEL



Hier kan uw
advertentie staan

al vanaf
15,- euro

thuiszorgen

Het is alweer enige tijd geleden dat via de televisie spotjes te zien waren over een oudere dame die zich opwond over haar ervaring dat haar persoonlijke verzorging elke keer weer door een andere verplegende of verzorgende werd uitgevoerd. Zij voelde zich te kijk gezet en uitgekleeed.



Dat uitkleden gaat door en er zal in de komende jaren veel veranderen in de zorg. Het kabinet Rutte heeft besloten dat er fors bezuinigd moet worden. Alleen langdurige en complexe zorg zal nog geboden worden in verzorgings- en verpleeghuizen. Veel mensen zullen langer thuis moeten blijven wonen, met hulp van vrijwilligers, mantelzorgers en thuiszorg. Voor deze zorg zal veel minder geld beschikbaar zijn dan voorheen. Thuiszorgaanbieders, welzijnsorganisaties, de gemeente Amsterdam en het Zorgkantoor werken hard aan de nieuwe inrichting van de thuiszorg.

In Amsterdam is er veel mis. Twee thuiszorgorganisaties zijn failliet gegaan en vakbonden hebben met medewerkers protesten georganiseerd, omdat zij zich zorgen maken over de kwaliteit van de thuiszorg.

Dit was voor Cliëntenbelang Amsterdam aanleiding om uit te zoeken wat cliënten, mantelzorgers én thuiszorgmedewerkers vinden van de kwaliteit van de thuiszorg. Daarom is er dit voorjaar een meldactie 'Amsterdamse Thuiszorg' georganiseerd om te onderzoeken wat cliënten en hun mantelzorgers zelf van de kwaliteit van de thuiszorg vinden. Wat vinden zij belangrijk? Wat ervaren zij als knelpunt?

Vereniging Cliëntenbelang Amsterdam is een onafhankelijke belangenbehartiger met een doel: de kwaliteit van leven verbeteren van mensen die dat hard nodig hebben. Denk aan chronisch zieken, kwetsbare ouderen, mantelzorgers, en iedereen met een psychische, lichamelijke of verstandelijke beperking. Cliëntenbelang behartigt de belangen op levensgebieden zoals zorg, welzijn, toegankelijkheid, wonen, vervoer, arbeid en inkomen. De cliënt staat hierbij centraal. Cliëntenbelang gaat uit van hun kracht, niet hun beperking. Het ging bij deze meldactie nadrukkelijk niet alleen om het in kaart brengen van knelpunten. Het benoemen en verzamelen van positieve ervaringen was minstens zo belangrijk. De opzet van de meldactie heeft dan ook het karakter van een tevredenheidsonderzoek gekregen. Door te benoemen wat Amsterdammers met een beperking als positief ervaren, hoopt Cliëntenbelang te voorkomen dat goede initiatieven door de bezuinigingen in de zorg sneuvelen. Positieve ervaringen kunnen ook een belangrijke rol spelen bij de aanpak van de knelpunten.



Om een algemeen beeld te kunnen schetsen van de ervaren tevredenheid over de Amsterdamse thuiszorg is cliënten, mantelzorgers en thuiszorgmedewerkers gevraagd naar hun mening over hulp bij het huishouden, persoonlijke verzorging en verpleging aan huis. De meeste reacties waren afkomstig van cliënten uit Amsterdam Zuid die hulp bij het huishouden ontvangen. Aandacht van de meldactie ligt bij hulp bij het huishouden en de tevredenheid van cliënten over deze vorm van thuiszorg omdat er weinig deelnemers hebben gereageerd die verpleging of persoonlijke verzorging ontvangen

>

1ste v.d. Helststraat
hoek
Alb. Cuyppstraat



caté
de Groene Minder

Tel: 020 470 25 00

Spaans Restaurant
Vamos A Ver

Govert Flinkckstraat 308
Telefoon 020 673 69 92
www.vamosaver.nl

Dinsdag gesloten
Cerrado los martes

Brood en Banketbakkerij
Rud.H.Venekamp
ANNO•1897

Al ons (klein)brood en gebak
eigen fabrikaat

Ferd. Bolstraat 134 Tel: 662 12 09



De Vereniging Cliëntenbelang Amsterdam vindt dat goede thuiszorg is een voorwaarde voor cliënten om zelfstandig te kunnen leven in hun eigen omgeving.

De inzet van de deskundige medewerkers kan mensen helpen om hun zelfstandigheid te behouden en soms te vergroten. Thuiszorgmedewerkers hebben hiervoor, behalve kwalificaties, bijzondere kwaliteiten nodig: het vermogen om een vertrouwensrelatie op te bouwen, kunnen luisteren en observeren, alert zijn op (zorgelijke) veranderingen, mensen kunnen stimuleren en hen niet onnodig zaken uit handen nemen. Ze moeten ook goed kunnen samenwerken met mantelzorgers en in sommige situaties met vrijwilligers.

Om deze taken goed uit te voeren, hebben thuiszorgmedewerkers een organisatie nodig die hun werk optimaal faciliteert, bijdraagt aan het vertrouwen van de klant, adequaat reageert op klachten en duidelijke informatie geeft over procedures en afspraken. De meldactie van dit voorjaar heeft duidelijk gemaakt wat Amsterdamse cliënten belangrijk vinden. Vaste medewerkers die goed zijn opgeleid en over voldoende kennis beschikken over de ziekte en de beperkingen van de cliënt staan hierbij centraal. Daarnaast zijn de bereikbaarheid en klachtenafhandeling van de instellingen aan een opknappertoe toe.

Aan cliënten is gevraagd of zij in algemene zin tevreden zijn met de kwaliteit van de thuiszorg die de medewerker geeft. Deze kan verbeterd worden: 75% van de cliënten die hulp bij het huishouden ontvingen is tevreden met de kwaliteit van deze hulp. Cliënten die wisselende medewerkers hadden, zijn vaker ontevreden.

Van de cliënten die hulp bij het huishouden krijgen, heeft 64% een vaste medewerker, 13% wisselende medewerkers en 23% een combinatie van wisselende en vaste medewerkers. Opvallend is het verschil in tevredenheid over vaste en wisselende medewerkers: over de vaste medewerker is 82% tevreden, over wisselende medewerkers is slechts 23% tevreden.

Cliënten die een vaste medewerker hebben zijn op bijna alle

bevraagde onderdelen over de thuiszorgmedewerker meer tevreden over de punctualiteit, volledigheid van medewerkers in hun werkzaamheden, en hun kennis. De cliënt waardeert het persoonlijk contact regelmatig.

Cliënten die een wisselende medewerker of medewerkers hebben, zijn op alle onderdelen beduidend minder tevreden over hun medewerkers. Alleen over de bejegening is het grootste deel van de cliënten tevreden, ongeacht of zij vaste medewerkers hebben of niet. De grotere ontevredenheid over wisselende medewerkers heeft niet altijd te maken met de deskundigheid en kwaliteit van deze medewerkers, maar vaak met de voorwaarden waaronder zij in de beleving van cliënten kwalitatief goede zorg of hulp kunnen leveren. Cliënten die wisselende medewerkers hebben zijn ook minder tevreden over de thuiszorgorganisatie.

De punctualiteit van medewerkers moet verbeterd worden. Het komt regelmatig voor dat thuiszorgmedewerkers niet komen opdagen. Van de cliënten die hulp bij het huishouden ontvangen, geeft 18% aan dat de thuiszorgmedewerker vaak niet kwam opdagen op de afgesproken dagen. 15% van de cliënten geeft aan dat de huishoudelijke hulp regelmatig te vroeg weg gaat. Verder komt de hulp regelmatig te laat. Opvallend is dat een groot deel van de cliënten op dit gebied begrip heeft voor de medewerkers,



maar ontevreden is over de thuiszorgorganisatie. De oorzaak van de problemen met punctualiteit lijkt echter niet bij de medewerker te liggen, maar bij de thuiszorgorganisatie.

Dit geven bijna alle mensen aan die ontevreden waren over de punctualiteit. Amsterdammers die gebruik maken van thuiszorg zijn, vanwege hun ziekte, ouderdom of beperking, gebaat bij regelmaat en duidelijkheid. Wanneer er steeds wijzigingen zijn of gaten in de planning vallen, dan veroorzaakt dat veel onrust en extra regeldruk bij de cliënt. De vele wisselingen van medewerkers geeft sommige cliënten een onveilig gevoel, zeker wanneer de thuiszorgorganisatie vooraf niet vertelt welke medewerker komt. In de vragenlijsten is niet expliciet gevraagd naar het onderwerp veiligheid. Desondanks zijn er verschillende cliënten die in een open vraag aangeven zich onveilig te voelen, bijvoorbeeld als zij niet weten wie er voor hun deur staat.

Cliënten worden regelmatig niet van tevoren ingelicht over welke medewerker komt. Thuiszorgmedewerkers kunnen zich ook niet altijd identificeren. Cliënten zijn bang dat ze een keer de deur open doen voor de verkeerde persoon. Cliëntenbelang Amsterdam heeft twee medewerkers gesproken die zich hier ook zorgen over maken. Zij geven aan dat ze geen legitimatie van hun werkgever krijgen.

Cliënten is gevraagd of de thuiszorgmedewerker alle werkzaamheden uitvoert die gedaan moeten worden. 69% van de cliënten die hulp bij het huishouden ontvangt, geeft aan dat dit het geval is. Cliënten met wisselende medewerkers, zijn vaker ontevreden dan cliënten met een vaste medewerker.

Het grote verschil in tevredenheid over de kwaliteit van de hulp tussen cliënten met vaste en wisselende medewerkers springt in het oog. Slechts 23% van de cliënten is tevreden over de kwaliteit van de hulp die wisselende medewerkers bieden. Deze ontevredenheid is niet altijd toe te schrijven aan de deskundigheid van de medewerker, maar vaak aan de voorwaarden waaronder deze medewerkers hun werk moeten doen.

Cliënten zijn desondanks blij dat thuiszorg bestaat. Slechts 43% van de cliënten die hulp bij het huishouden ontvangt is tevreden over de kwaliteit van de thuiszorgorganisatie. Deze grote mate van ontevredenheid heeft onder meer te maken met de ervaringen met de planning en bereikbaarheid, bejegening en de kwaliteit van de klachtopvang. Thuiszorgorganisaties plannen slecht en zijn niet goed bereikbaar.



Voorals grote organisaties omschrijven zij vaak als bureaucratisch, waarbij een cliënt zelden de juiste persoon te spreken krijgt. Ruim een kwart van de cliënten die hulp bij het huishouden ontvangt,

geeft aan dat de thuiszorgorganisatie slecht bereikbaar is. Van alle cliënten krijgt 42% niet de juiste persoon aan de telefoon. Problemen met de planning is een belangrijke reden voor cliënten contact op te nemen met de thuiszorgorganisatie. Meerdere cliënten geven aan dat er niet voor vervanging gezorgd wordt als hun medewerker ziek of met vakantie is; zelfs als dit bij de thuiszorgorganisatie van tevoren bekend is. Ook medewerkers geven aan dat de planning en het contact daarover met hun werkgever beter kan.

De slechte bereikbaarheid en niet een verantwoordelijke persoon te spreken krijgen, zijn van invloed op de tevredenheid over de manier waarop de organisatie omgaat met klachten. Slechts de helft van de cliënten die hulp bij het huishouden ontvangt, geeft aan dat de organisatie zorgt dat er iets gebeurt met vragen of klachten. Sommige cliënten hebben na veel negatieve ervaringen geen vertrouwen meer in dat de organisatie hun klachten serieus neemt.

Een aantal cliënten meldt dat hun thuiszorgorganisatie ook weinig behulpzaam is bij het afhandelen van schade die veroorzaakt is door de thuiszorgmedewerker. Slechts de helft van de cliënten voelt zich serieus genomen door de organisatie.

Cliënten die het afgelopen half jaar contact hadden met de thuiszorgorganisatie zijn vaak ontevreden over de bejegening. Slechts 55% van de cliënten voelt zich beleefd behandeld door de thuiszorgorganisatie en 52% gerespecteerd. Wanneer cliënten contact opnemen met de organisatie om problemen aan te kaarten, dan krijgen zij soms zeer onaangename reacties. Zelfs als zij de thuiszorgorganisatie bellen met serieuze klachten.

Slechts 43% van de cliënten die hulp bij het huishouden ontvangt is tevreden over de kwaliteit van de thuiszorgorganisatie.

Cliënten en mantelzorgers zijn vooral ontevreden over de slechte planning, onbereikbaarheid, slechte bejegening en de afhandeling van klachten.

Cliëntenbelang schrikt van het grote aantal mensen (50%) dat zich niet serieus genomen voelt. Slechts 55% van de cliënten en mantelzorgers voelt zich beleefd behandeld en 52% gerespecteerd.



Cliënten zijn positief over de bereikbaarheid van de kleinere thuiszorgorganisaties en kleinschalig georganiseerde wijkteams. Cliënten hebben daar vaak één deskundig aanspreekpunt, waar ze met alle zorg gerelateerde vragen terecht kunnen.

Conclusie: cliënten zijn blij dat thuiszorg bestaat, minder tevreden met wisselende thuiszorgmedewerkers en ontevreden over de kwaliteit van de thuiszorgorganisatie.

voor al uw
dieren voedsel



Bert's
Dierenbenodigheden
Albert Cuymarkt 163

Sonny
FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel:6767612

www.sonnyfalafel.nl

eigen gemaakte
VLAAMSE FRITES



Bloemen en planten

door Marieke van Gessel



De vruchten van de herfst

Elk seizoen heeft mooie kanten. In de herfst raken de meeste planten uitgebloeid en laten de bomen hun blad vallen, maar daar staat tegenover dat we volop kunnen genieten van bessen, noten en vlammeende herfstkleuren.

Alles is dit jaar een maand vroeger, dankzij de extreem zachte winter van 2013-2014. Zo kon het gebeuren dat ik al begin september in een zijstraat achter de Albert Cuyp moest oppassen niet geraakt te worden door vallende hazelnoten. Welke straat dat was ga ik lekker niet verklappen, maar ik heb een dienblad vol met heerlijke en gezonde noten, die ik na een paar dagen drogen ga pellen, kraken en roosteren. Hoe je dat laatste doet, beschreef mijn collega groenschrijfster en vriendin Loes Langendijk op haar inspirerende blog: groenindestad.blogspot.nl.

Loes schrijft al haar hele leven over bloemen en planten, onder andere voor bladen als Libelle en VT Wonen. Ze is ook om de vrijdag te horen op Radio Noord-Holland, waar ze tussen 10.00 en 10.30 uur advies geeft aan luisteraars. Ze woont nog niet zo heel lang in de Jordaan en ontdekt het groen in de stad op een ontzettend leuke en enthousiasmerende manier. Dus: allemaal aanmelden voor haar nieuwsberichten via haar webblog!

Wildplukken

In het mooie Sarphatipark staan veel kastanjabomen. Ook die lieten al begin september hun vruchten vallen. Er zijn wilde en tamme kastanjes. De wilde is mooi rond, terwijl de tamme een soort puntje of pluimpje en meer stekels op het omhulsel heeft. De tamme kun je eten door hem te bakken of te poffen of er puree van te maken. De wilde is bitter en niet eetbaar. Naast notentijd is de herfst ook bessentijd. Bramen en blauwe bessen heb ik in De Pijp nog niet kunnen vinden, daar moet ik Pijpbewoonster Ellen Mookhoek van De Brede Moestuyn, die wildplukwandelingen organiseert, nog eens naar vragen. Een verslag daarvan in een volgend bulletin!



Oogst uit eigen tuin

In het najaar kunnen we gerust nog bessenstruiken planten. Dat kan zelfs tot maart, mits het niet vriest. Bessenstruiken staan graag op een zonnige plek. Weinig Pijpbewoners zijn de gelukkige bezitters van een zonnige tuin, maar er zijn veel kleine bessenstruiken die prima in grote pot of kuip op balkon of dakterras kunnen. Vraag ernaar bij De Plantenmarkt op de Albert Cuyp, bij het GroenGemaal in het Sarphatipark of op de maandagse bloemen- en plantenmarkt op het Amstelveld.

Meer najaarstips

- Plant struiken en bomen die in de herfst kleurige bessen en siervruchten dragen, zoals de meidoorn, vuurdoorn, bottelrozen, lijsterbes en sneeuwbes. Ook de vogels plukken hier –letterlijk – de vruchten van!
- Kijk ook eens naar struiken met mooi gekleurd herfstblad en kleurige takken die de wintermaanden opfleuren, zoals de kornoelje (Cornus) en sierbraam.
- Vergeet niet voorjaarsbollen (in een pot) te planten en koop de bloeiende herfststijloos voor op tafel of in de vensterbank.

Wrom?

door Anke Kuijpers

Wrom? Waarom zijn de bananen krom? Daarom!

Dit wordt geen stukje over André van Duin die 50 jaar geleden in Nederland als komiek begon. Nou vooruit, gefeliciteerd André. Zingen kan hij zeker en daar ben ik heel gevoelig voor. Maar meneer Wijdbeens kan mij persoonlijk gestolen worden.

KROMKOMMER MAAKT DE LEKKERSTE SOEP VAN DE GEKSTE GROENTEN!



Ik moest aan dit liedje denken, omdat ik een leuk filmpje kreeg toegestuurd over een Franse supermarkt die bijzondere groenten en fruit verkoopt. Ik bedoel niet heel exotische producten, maar groenten en fruit van het seizoen die te dik, te dun of krom zijn of een ander schoonheidsfoutje hebben. Jarenlang moesten appels, komkommers en citroenen aan een schoonheidsideaal voldoen voor ons consumenten. Was dat niet zo: doordraaien dan maar! Gelukkig zijn de tijden veranderd en zijn we ons meer bewust van wat we eten en hoeveel we verspillen en beseffen we steeds meer dat een rare komkommer net zo lekker is.

Sinds juni is er voor een paar maanden pop-up restaurant Instock op het Westergasterrein. Dit restaurant sluit goed bij het voorafgaande aan. Ze gaan 's morgens bij Albert Heijnvestigingen langs en halen dit soort 'afgedankt spul' op. Met deze ingrediënten koken ze de sterren van de hemel. Ook vlees waarvan de houdbaarheidsdatum bijna verstreken is en afgekeurd brood gebruiken ze. Van dat laatste maken ze bijvoorbeeld heerlijke toetjes. Het is toch te gek dat een netje mandarijnen anders weggegooid zou worden, omdat één mandarijn een rot plekje heeft. Gelukkig dat er langzamerhand meer van dit soort initiatieven zijn. Kijk bijvoorbeeld ook eens op www.kromkommer.com, opgezet door drie jonge studentes.



Wat ik ook bijzonder nieuws vond is het zogeheten kweekvlees. Een jaar geleden werd met veel bombarie, en terecht, de eerste kweekvleeshamburger gelanceerd. Denk niet dat deze al in de schappen ligt, het duurt nog 10 jaar voordat de smaak ervan zo lekker is dat het niet van gewoon vlees te onderscheiden is. De eerste burger kostte een kwart miljoen dollar, maar de maker, Mark Post, verwacht dat ze uiteindelijk normale supermarktprijzen krijgen. Het is niet zoiets als een vegetarische burger. Men neemt stamcellen van een dier en laat die in een laboratorium uitgroeien tot spierweefsel. Er worden daarna elektrische schokjes gebruikt om het verder te laten groeien, je plakt deeltjes vlees met natuurlijk bindmiddel aan elkaar en dan is er een stuk vlees. Het betekent ook dat je allerlei vormen kan bedenken: een kippenpoot hoeft er niet meer zo uit te zien.



Ik ben er zelf wel enthousiast over. Veel dieren wordt zo een lijdensweg bespaard. Ik las dat van één gram spierweefsel wel tienduizend kilo vlees kan worden gemaakt. Er is wel al een kookboek op de markt met recepten voor kweekvlees. Je zult nog wel geduld moeten oefenen, maar het zal vast leuk zijn om dit boek te bekijken. Het geeft heel veel informatie over dit soort vlees. Wat te denken van gebreide biefstuk?

Koert van Mensvoort: *The in vitro meat cookbook*



Ankie's muziekie



VROEGER...

Sinds dit jaar schijnt het een nieuwe sport te zijn om elkaars koppen letterlijk en figuurlijk af te hakken. Ik kijk daarom maar niet meer naar het nieuws en lees alleen de krant. Fantasie heb ik genoeg, daar heb ik geen plaatjes bij nodig. Ik kijk liever naar fantasie- en fictionfilms. Wat daar gebeurt is soms net zo gruwelijk, maar in ieder geval virtueel. Ik hoor veel om me heen verzuchten dat vroeger.. Was vroeger nou echt alles beter? Zo had ik nooit in de middeleeuwen willen leven. Gegarandeerd was ik op de brandstapel beland door eigennigige ideeën of als heks.

Misschien was het leven wel veel aangenamer geweest als je in latere tijden dan de middeleeuw had geleefd. Bijvoorbeeld in de renaissance (ongeveer vanaf de veertiende tot de zeventiende eeuw), waar vanuit Italië de schilderkunst, beeldende kunst, muziek en architectuur een grote ontwikkeling en bloei doormaakten. Had ik in de renaissance willen leven? De term “wedergeboorte” duidt er eigenlijk op dat er een herleving was van de Klassieke Oudheid, met de middeleeuwen als duistere tussenepisode. Deze opvatting over de indeling in perioden bleef tot in de negentiende eeuw bestaan. Daarna kwam men uiteindelijk tot de conclusie dat er natuurlijk nooit abrupte overgangen zijn geweest, maar langzaam in elkaar overvloeiende stromingen. Laten we eens

naar twee componisten uit de renaissance kijken. Had hun leven een status van sterrendom of kon hun kop er ook letterlijk of figuurlijk afgehakt worden?

Monteverdi (1567-1643)

Claudio Monteverdi, geboren in Cremona, waar ook beroemde vioolbouwers vandaan kwamen, kon met recht een wonderkind genoemd worden. Als zoon van een apotheker bleek hij al vroeg liever met muziek bezig te zijn dan buiten te dolen. Tussen 1582 en 1590 publiceerde hij al vijf boeken met muziek, waaronder enkele madrigalen waarmee hij beroemd is geworden. Madrigalen zijn vocale stukken voor meer stemmen met een niet-religieuze tekst. “Matricale”, waar het woord van is afgeleid, betekent moedertaal en de tekst was dus niet in het Latijn, maar in het Italiaans. Zowel hij als zijn broer Giulio Cesare volgden niet de voetsporen van hun vader, maar werden musicus. Claudio was “vedelaar” (violinist), zanger, dirigent en ook componist. Dat laatste was in het algemeen alleen mogelijk als je een positie aan een hof kon krijgen. Monteverdi kwam terecht aan het hof van Vincenzo I Conzaga van Montua. Hij kon in die twaalf jaren dat hij bij hem werkzaam was mee op reizen naar Hongarije en Vlaanderen. Zeker verschillende componisten uit dat laatste land zouden grote invloed op zijn stijl van componeren uitoefenen.

Monteverdi schuwde zeker ook vernieuwingen op muziekgebied niet. Zo volgde hij de ontwikkelingen in Florence op de voet, waar via een geleidelijk proces de opera ontstond. Hij beperkte zich niet tot madrigalen, maar begon te experimenteren met vocale muziek. Hij gebruikte bijvoorbeeld een solostem ondersteund door een baslijn die werd afgewisseld met koren.

Gambrinus

Café Restaurant Gambrinus
Ferd. Bolstraat 180 1072 LV Amsterdam
Tel: 020 67 17389 www.gambrinus.nl

Het begin van het recitatief in de opera was geboren. Het recitatief is meer een korte tussenverhaallijn en daarna komt in het algemeen een aria, heel melodisch en breed uitgesponnen. Doordat Monteverdi als één van de eersten in Italië deze manier van componeren toepaste wordt hij algemeen gezien als de aartsvader van de opera. Hij schreef er tijdens zijn leven een groot aantal, maar veel van deze werken zijn verloren gegaan bij een brand. Dat er toch nog wat opera's bewaard zijn gebleven komt meer door kopieën die rondreizende theatergezelschappen hadden gemaakt. Het valt te betwijfelen of deze voor 100 procent overeenkwamen met het origineel. De uitvoerders wilden nog al eens dingen weglaten of toevoegen.



Orpheus en Eurydice

Een hele mooie opera van hem is Orfeo, geschreven in 1607 als opdracht om tijdens het carnaval uitgevoerd te worden. Monteverdi gebruikte het bekende verhaal van Orpheus en Eurydice als uitgangspunt. Orpheus, de zanger met de goddelijke stem die zichzelf op de lier begeleidde, kon iedereen, zelfs wilde dieren, betoveren. Toen zijn geliefde Eurydice stierf na een slangenbeet liet hij ook zijn invloed gelden en ging hij naar de onderwereld om Hades met zijn gezang te betoveren en toestemming te krijgen haar terug te halen. Uiteindelijk gaf Hades toe, de voorwaarde was alleen dat hij niet mocht omkijken naar haar voordat ze boven waren. Helaas, hij kon zich niet inhouden en weg was zijn liefde weer. Monteverdi was in zijn tijd best beroemd, maar dat geeft geen enkele garantie voor een gelukkig leven. In 1612 werd hij op staande voet ontslagen na de dood van zijn beschermheer Conzaga. Hij was zelfs gedwongen om weer bij zijn ouders te gaan wonen. Gelukkig voor hem werd hij een jaar later benoemd bij de San Marco in Venetië, waar hij tot zijn dood werkte en woonde en zich ook nog als geestelijke liet wijden.

Carlo Gesualdo (1560-1613)



Deze componist kwam uit een heel ander nest. Hij was prins van Venosa en werkte daarnaast als luitenist en componist. Ook hij werd bekend om zijn prachtige

madrigalen waarin hij vooral experimenteerde met alle tonen van de toonladder en gedurfde harmonieën, wat Monteverdi in mindere mate deed. Hij componeerde daarnaast instrumentale en religieuze stukken. Ook een aantal van zijn werken is verloren gegaan. Igor Stravinsky (1882-1971) heeft later verschillend onvolledig werk van hem aangevuld en soms van instrumentatie voorzien. Een mooi voorbeeld daarvan is "Momentum pro Gesualdo di Venosa ad CD annum" (1960).

Gesualdo's leven verliep wel wat anders dan dat van Monteverdi. In die tijd had je als edelman veel privileges en dat bleek zeker voor hem te gelden. Hij vermoedde dat zijn vrouw een minnaar had en toen hij in 1590 terugkwam van een jachtpartij en ze betrapte vermoorde hij ze allebei in bed. Zijn dienaren hielpen hem een handje. Als edelman kon hij daarvoor niet vervolgd worden, maar om wraak van de families te voorkomen ging hij toch maar een tijd in ballingschap. Hij kreeg mede door deze moorden een zweem van geheimzinnigheid om zich heen en werd steeds zonderling. Er werd gezegd dat hij zich regelmatig liet afranselen door een dienaar. Hij kon ook zijn depressieve buien soms bijna niet meer de baas en bleek achteraf toch wel wroeging te hebben over zijn daden. Verdachtmakingen van meerdere moorden die hij gepleegd zou hebben bleven hem achtervolgen. Zo twistte hij lange tijd met de kerk over zijn verzoek dat hij de beenderen van een oom wilde hebben. Hij was er namelijk van overtuigd dat deze overblijfselen hem van zijn depressies en schuldgevoelens zouden afhelpen. Om die reden schreef hij misschien het prachtige Miserere, met zich herhalende motieven en duistere lage lijnen.

Men, vooral de kerk, hield hem zijn leven lang, de hand boven het hoofd. In 1613 werd hij in Napels begraven in de Sint Ignatius. De ironie wil dat zijn graftombe later bij een aardbeving is verwoest. Misschien toch de toorn van de goden.

Muziek van de beide componisten en de bewerking van Stravinsky is op Youtube te vinden.

kijkje in de keuken

Een kijkje in de keuken van de buurman.

De laatste dagen van de maand september waren er zomerse temperaturen.

Het kan in ons landje ook hollen en stilstaan.

Wat eten we vanavond? Dat is meestal de vraag.

Als het te warm is heb je toch wel trek in mindere maten. Vandaar twee salades.

Salade Nicoise



Dit is een heerlijke nazomerse maaltijdsalade die veel variaties kent. De hoofdrol wordt gespeeld door zwarte olijven, tonijn (uit blik!), tomaat, kappertjes, aardappel, groene sla, ei en eventueel sperziebonen.

Ik geef hier mijn versie, maar je kunt naar hartenlust variëren.

Voor 4 personen:

- 1 krop sla en een zakje gemengde sla of een combinatie van rucola, veldsla etc.
- 1 ui in flinterdunne ringen
- een half pond kerstomaatjes
- een handvol kappertjes
- een half blikje of potje zwarte olijven
- 4 blikjes tonijn
- 4 gekookte eitjes
- 4 a 6 nieuwe aardappels, gekookt in plakjes of blokjes
- mayo

Maak een dressing van olie, azijn, mosterd, een beetje suiker en versgemalen peper.

Leg op ieder bord een luchtige hoeveelheid gemengde sla.

Bouw de salade mooi op met achtereenvolgens ui, tomaat en aardappel.

Lepel de dressing er over.

Leg bovenop de sla de uitgelekte tonijn en doe daar een flinke lik mayo op.



Strooi kappertjes en zwarte olijven over de salade en garneer met partjes ei.

Serveren met knapperig brood en een gekoeld wijntje.

Salade van venkel met gekookte ham

600 gram venkel
200 gram gekookte ham

2 dl droge witte wijn
snufje zout
2 laurierblaadjes
5 peperkorrels
1 tl korianderzaadjes
3 takjes verse tijm
3 el citroensap
2 el olijfolie
1 el verse oregano



Maak de venkelknollen schoon en spoel ze goed af met koud water en snij het groen eraf. Halveer de knollen en snij ze in dunne plakjes hoe dunner des te beter ik doe dit altijd op de snijmachine maar niet iedereen heeft die. Breng de witte wijn aan de kook met het zout laurierblad korianderzaadjes, peperkorrels en de tijm en haal de pan van het vuur. Leg de gesneden venkel in de wijn en laat deze volledig afkoelen.



Als de vloeistof volledig is afgekoeld haal je de plakjes venkel uit de pan en breng deze op smaak met citroen en beetje zout. Snij de ham in reepjes en meng dit met de dunne plakjes venkel bestrooi dit geheel met verse oregano.

Voor de dressing kook je de witte wijn in tot ongeveer een volume van 6 eetlepels en vermeng dit met de olijfolie schenk dit over de salade. Serveren met heerlijk knapperig witbrood en een glas witte wijn.

*Eet smakelijk de buurman,
wegens vakantie van de buurvrouw.*



Artist
LIBANEES RESTAURANT

Simon, Raphy & Family
2e Jan Steenstraat 1
Tel: 020 67 14264
simon@libanees-artist.nl



Vertrouwen

**De manier op hoe je naar me
keek**

**Datgene wat je zei
Hoe jij naar mij lachte**

Ik voelde me bevrijd

**Je gaf me wat ik was verloren
Want ik was vergeten
Van mezelf te houden**

Je raakte me met je woorden

Katsongs © 2014



Katsongs

treed ook op
met eigen (zinnige) liedjes

voor meer info:
katsongsmusic@yahoo.com

Stadsdeelinformatie

Politie Amsterdam- Amstelland

Contact: Wijkteam en buurtregisseur

U kunt op de volgende manieren contact met ons opnemen

Tel: 0900 8844 – niet spoedeisend (ook meldingen/vragen)

E-mail: pijp-buurtregie@amsterdam.politie.nl

Politie Meld Misdaad Anoniem

Tel: 0800 7000

Politie bureau Ferdinand Bolstraat 190-192

Geopend: 24 uur per dag

Postbus 2287, 1000 CG Amsterdam

Tel: 0900 8844 (lokaal tarief)

Huis van de wijk De Pijp

Adres: 2e van der Helststraat 66, 1072 PG Amsterdam

Info : 020 570 96 40

Burenhulp

Vrijwilligers helpen oudere buurtbewoners bij alledaagse zaken.

Telefonisch spreekuur voor vragen:

Ma, wo, vr 10.00 - 12.00 uur, **tel : 020 679 4441**

Info: burenhulp@combiwel.nl

Voedselbank Zuid

Inloopspreekuur: maandag 13.30 - 14.30 uur.

Maatschappelijke dienstverlening

De Edelsteen, Smaragdplein 3 - 5

1074 HA Amsterdam

Tel: 020 - 673 99 94 op:

ma, wo, do en vr van 12.00 tot 13.00 uur.

Stadsdeelkantoor Zuid

Adres: President Kennedylaan 923, 1079 MZ Amsterdam

Gemeentelijk informatienummer tel: 14020

op werkdagen van 8.00 - 18.00 uur.

Inloopspreekuur: ma, di, wo en vrij 8.30-12.00 uur.

Op afspraak: do 13.00-20.00 uur.

Voor een afspraak op donderdag kunt u tot woensdag 12.00 uur bellen met het loket.

Wijksteunpunt Wonen

(achterstallig onderhoud?)

Bezoek één van de spreekuren

Iedere woensdagochtend van 9.00 tot 12.00 uur

Donderdagavond van 19.30 tot 21.00 uur

Adres: Wijkcentrum Ceintuur Gerard Doustraat 133

Tel: 020 6645383

(Alle werkdagen bereikbaar, anders antwoordapparaat u wordt dan teruggebeld)

Sporten in Sporthal De Pijp

Lizzy Ansinghstraat 88 1072 RD Amsterdam

Tel: 020 470 1460 (Sportbuurtwerk)

Sportbuurtwerk Zuid organiseert een breed scala aan cursussen en instuiven in Sporthal de Pijp.

Tevens is het Sportloket daar gevestigd,

waar u op:

maandag, dinsdag en donderdag van 14.00-17.00 uur terecht kunt voor informatie over de activiteiten en inschrijvingen.

Informatie tel: 020 470 1460

Dieren Ambulance Amsterdam

www.dierenambulance-amsterdam.nl

De Dierenambulance Amsterdam biedt eerste hulp en vervoer aan zieke en gewonde dieren in Amsterdam en omgeving.

Heeft u ons nodig voor een dier in nood;

bel ons dan op **tel: 020 626 21 21**

Wij zijn 7 dagen per week, 24 uur per dag bereikbaar voor dieren in nood! (tussen 23:00 en 08:00 uur alleen voor spoedgevallen)

Vogels en andere kleine (huis)dieren

Hebt u een jonge, zieke, gewonde vogel of ander klein dier zoals een fretje, konijn etc. gevonden,

lees dan eerst onze website verder voor u ons belt.

Huisdier kwijt Wat doen wij wel en wat doen wij niet?

Kijk op de website:

www.dierenambulance-amsterdam.nl





Gall & Gall-erie

Gall & Gall-erie
1e van der Helststraat 82
1072 NZ Amsterdam
Tel: 06 2721 1533

Betty Ras exposeert

Tijdens een verblijf van 3 maanden in het Zwitserse Appenzellerland werd bijna elke steen omgedraait in een poging het landschap te eigen te maken. Ze werden bestudeerd, gefotografeerd, beschilderd. Uiteengevallen stenen werden in elkaar gezet om ze vervolgens als ansichtkaarten te drukken.



Voor meer informatie zie
www.bettyras.nl en
www.facebook.com/Gallgallerie



Woensdag 1 oktober, 15.00 uur
KINDERBOEKENWEEK

Kinderboekenweekfeest

Op woensdagmiddag 1 oktober wordt van 15.00 tot 17.00 uur de Kinderboekenweek 2014 in bibliotheek Cinétol feestelijk gevierd met het Kinderboekenfeest. Het thema is: Feest! Alle kinderen uit de buurt zijn uitgenodigd en kunnen verkleed naar Cinétol komen. Samen met de Feesttantes gaan we voorlezen, knutselen, schminken en cupcakes versieren. Tot ziens in bibliotheek Cinétol.

Vrije inloop

Zaterdag 11 oktober, 12.00 uur, 13.00 uur,
14.00 uur en 15.00 uur
KINDERBOEKENWEEK

Feest met Busganga

Theater in de Bus met Teatro Munganga, dat is pas feest! Piet is een clown. Zijn leven draait om mensen te laten genieten, met een lach en een traan. Op een nacht verandert er iets. Piet moet op reis naar een land dat niet op de kaart staat. Teatro Munganga verbeeldt het verhaal van Piet met poppen en muziek in de zeer speciale ambiance van Busganga. Viermaal een optreden van een half uur in de bus.

Voor kinderen van 3 tot 10 jaar

Toegang met OBA-pas €5,00 / normaal €10,00
Reserveren gewenst, via: cin@oba.nl / 020-662 00 94



Badcuyp

Een selectie uit het programma

OSTADE A'DAM

Een selectie uit het programma



OSTADE A'DAM

muziek.theater.cultuur

di, 30 september
20:00 uur

Badcuyp jazz&world

**DANNY VAN KESSEL EN TIM LANGEDIJK-
MUZIEKCAFE BENEDEN-ENTREE
GRATIS/FREE ENTRANCE - DINEREN VANAF
18.00U**

Pianist Danny van Kessel en gitarist Tim
Langedijk met Braziliaanse classics en jazz-
standards.

do, 9 oktober
20:00 uur

**JOOST SWART-MUZIEKCAFE BENEDEN-
ENTREE GRATIS/FREE ENTRANCE - DINEREN
VANAF 18.00U**

Rik Mol (trompet) / Jamie Peet (drums)/ bas
n.n.b

Peter Zegveld en Mathieu van den Berk
Klein Duimpje in de Goot (5+)
donderdag 02 oktober 2014
16:00 uur
Beeldend theater

Klein Duimpje in de Goot werd in 2008
bekroond met een Zilveren Krekel en gaat nu in
reprise! Vader en zoon Strohuis exploiteren een
rondreizend filmtheater. De klassieker Klein
Duimpje wordt vertoond. En net als jij een
kaartje hebt gekocht, gaat er van alles mis!
Klein Duimpje in Grote-Mensenland. Hij zal de
wereld wel eens laten zien dat je heel belangrijk
kunt zijn, ook als je klein bent.

Klein Duimpje in de Goot is een voorstelling
voor alle kinderen die nog in sprookjes geloven
en voor alle grote mensen die er niet meer in
geloven.



www.badcuyp.nl
Eerste Sweelinckstraat 10
Tel: 020 675 96 69



www.ostadetheater.nl
van Ostadestraat 233d
Tel: 020 6712417

Rialto

Een selectie uit het programma



Brozer

maandelijkse documentaire in aanwezigheid
van de maker

[Mijke de Jong | Nederland | 2014 | 89' |
Nederlands gesproken]

Donderdag 2 oktober gaat het aangrijpende Brozer in première, zaterdag 4 oktober is de film het middelpunt van de maandelijkse documentairevoorstelling van Rialto Podium. In 1997 maakte regisseur Mijke de Jong Broos over de perikelen tussen vier zussen. Nu is er het vervolg: Brozer - emotionele mix van fictie en werkelijkheid. Een van de zussen heeft kanker, de actrice die haar speelt lijdt aan dezelfde ziekte.

Regisseur Mijke de Jong is bij de voorstelling aanwezig en wordt na afloop geïnterviewd.

PREMIÈREDATUM:
4 oktober 2014

Bibliotheek Cinétoł

Een selectie uit het programma



Elke woensdag, 14.15 uur

Samen lezen
Oefenen met lezen voor kinderen vanaf 6 jaar
Toegang gratis met OBA-pas/normaal • 5,00

Elke woensdag, 15.00 uur

Voorlezen en knutselen voor kinderen vanaf 4 jaar
Toegang gratis met OBA-pas/normaal • 5,00

Elke maandag, 14.00 uur tot 17.00 uur

LEEF EN LEER!

Kom naar het oefenspreekuur in Bibliotheek Cinétoł Vindt u Nederlands moeilijk? Wilt u beter leren lezen, schrijven, rekenen of internetten? Kom naar de gratis oefenspreekuren in de bibliotheek. U werkt op uw eigen niveau en in uw eigen tempo op de computer. Nu ook voorbeeldexamens Staatsexamen NT2 en inburgeringsexamen.

Voor meer informatie: www.leefenleer.nl .
Vrije inloop



rialto

Ceintuurbaar 338
Tel: 020 676 87 00
www.rialtofilm.nl

www.oba.nl

Bibliotheek Cinétoł
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

Saskia's
huiskamer

Saskia's huiskamer

Dagelijks geopend voor groepen
Albert Cuypstraat 203 - Tel: 06 28 629 839
www.huiskamerrestaurant.com

Eddy bar

Gerard doustr
58
Amsterdam
tel: 020 6734385



Eerste Sweelinckstraat 11

Jeffrey's Café

Tel: 020 471 13 32
www.jeffreyscafe.nl

Feesten en
Partijen
tot 80 man

Ajax live - groot
scherm



Pool
en
Darts



Café Hermes

Ceintuurbaan 55
Tel: 020 66 27 303

elke dag geopend
Wij zenden live voetbal uit op scherm 180 x 240

De Pittenkoning keukengerei



1e van der Helststraat 35
hoek Albert Cuypmarkt
Tel: 020 6716308
www.depittenkoning.nl

CAFE RESTAURANT DE DUVEL

Café Restaurant

1e van der Helststraat 59-61

Tel: 020 675 75 17
www.deduvel.nl

Gerard Doustraat 33/35
Tel: 020 6719216

Saray

Turkse specialiteiten

dinsdag t/m zondag
keuken open 11.00-22.00 uur

IJzerwaren &
gereedschappen
handel
bv

deHaan

Gerard Doustraat
62 - 64
voor al u ijzerwaren
&
gereedschappen
Tel: 020 6712016

Artist

LIBANEES RESTAURANT

Dagelijks geopend
2e Jan Steenstraat 1
Tel: 020- 671 42 64

maandag alleen voor
reserveringen geopend

WynBar

Restaurant

1e vd Helststraat 50 - Tel 671 22 42
www.wijnbar.nl

REURING

Café
Restaurant

Lutmastraat 99
Tel: 7770996

www.cafereuring.nl

MINICARDS

maximum response

www.minicards.com

DOWNLOAD
DE GRATIS APP



FRANS HALSSTRAAT 39



DINER
DRANK

PILSVOGEL

Gerard Douplein 14
Tel: 020-6646483
www.pilsvogel.nl

B. van Erve

Ceintuurbaan 212 - 1072 GD Amsterdam
Tel: 020-6620320 - Fax 020-6730147
Website: www.bvanerve.nl

Noz

kwaliteits slagerij
is verhuist
naar Wilnis
Dorpsstraat 29
we wensen hun
veel succes

Lunchroom



Hannibal

Eetkamer van de pijp
Ferdinand Bolstraat 92
Hoek Govert Flinkstraat
Tel 020 673 54 88