

Bulletin De Pijp

Oud-Zuid



saladebar **VENKEL**

interview pagina 4

GRATIS

Wijkkrant

nummer 271 2016 jaargang 28

COLOFON

Jaargang 28 - nummer 271
2016

Redactie:

Marieke van Gessel
Anke Kuijpers
Sabine van Tatenhove
Uke Veenstra

Eindredactie:

Marieke van Gessel
Bert Roelofs (hoofdredactie)
Sabine van Tatenhove

Vrijwillige medewerkers:

de Buurvrouw, Anke Kuijpers, Katja Elsas,
Marieke van Gessel, Peter Noordendorp,
Jan van Overveld, Bert Roelofs,
Manuel Scheurs, Sabine van Tatenhove,
Uke Veenstra, Frans Vermij.

Redactieadres:

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

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@bulletindepipj.nl
Per post sturen naar:
Bulletin De Pijp
Postbus 51346
1007 EH Amsterdam.

Advertenties en administratie:

Anke Kuijpers
Tel: 06 10 8585 92
E-mail: redactie@bulletindepipj.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.

Inhoud

- . In memoriam Kees
- . Interview
- . Kijkje in de keuken
- . Ankie's muziek
- . Buuv burenhulp
- . Katsongs
- . Stadsdeelinformatie
- . De verhalen van een zeeman
- . Kunst- theater -film- muziek
- . 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

Pacomer Traiteur

Gerard Doustraat 66
Ook Catering
Tel: 020 4711323

Artist
LIBANEES RESTAURANT

WynBar
Roelen & Roelen
Restaurant

REURING

CAFE RESTAURANT
DE DUVEL



Kees van Tol in memoriam

door Marieke van Gessel



Bloemen én mensen houden van Kees

De bloemen laten hun blaadjes hangen. Er is een Amsterdammer doodgegaan. Eentje van het type 'ruwe bolster, blanke pit' en een markante verschijning op de markt en in de buurt: Kees van Tol van de bloemenkraam op de hoek bij het standbeeld van André Hazes.

Kees is geboren in Amsterdam-West, aan de Sloterkade, als oudste zoon in een gezin met drie jongens en drie meisjes. Maar het grootste deel van zijn leven speelde zich af op en rond de Albert Cuyp. Vader Van Tol begon al in 1952 met bloemen en planten op de Cuyp, een paar panden verderop dan de Plantenmarkt op nummer 203, die nog altijd gerund wordt door Kees' jongste broer Fred. Al na een tijdje verhuisde Van Tol senior naar de locatie van de huidige Plantenmarkt, waar Kees en Fred al van jongsaf aan bijgesprongen. Vader Van Tol overleed heel jong, op 57-jarige

leeftijd. Kees zette de zaak voort, samen met Fred. In 1985 besloot Kees verder te gaan met snijbloemen op de markt. Hij heeft ook nog een tijdje op het Singel gestaan, maar al snel keerde hij terug naar zijn vertrouwde Cuyp. Daar werkte hij de afgelopen dertig jaar in weer en wind, eerst samen met zijn vrouw Joke en later samen met Milena, ook weer als onafscheidelijk duo. Zo'n twee keer in de week reed hij in alle vroegte naar de veiling in Aalsmeer om de mooiste verse bloemen te kopen. Net als in Aalsmeer was de nuchtere, bescheiden Kees met zijn zilverwitte haren in De Pijp een graag geziene gast. Hij hield van wel van een geintje en een Keteltje-7uppie. Als je hem niet kende kon hij wat stug overkomen – het 'kat-uit-de-boom-kijk'-type (echt Amsterdams) –, maar als je hem leerde kennen merkte je al snel dat het een zachtaardige, goedmoedige, genereuze en optimistische man was. Van zeurderige of negatieve praat moest hij niets hebben, maar voor een partij slap ouwehoeren en een goede grap was hij altijd in. In zijn stamcafés Jeffrey's, Bozz en Chris Scholten werd het stil toen op 4 februari jongstleden het onheilsbericht bericht kwam dat Kees die ochtend in alle vroegte in het ziekenhuis was overleden. Afgelopen november vierden wij nog zijn 69ste verjaardag. Nog maar een paar weken voor zijn overlijden was kanker, die vreselijke rotziekte, bij hem vastgesteld, met uitzaaiingen. Wij missen Kees en wensen Milena en alle andere dierbaren van Kees veel sterkte met dit grote en plotselinge verlies.



1ste v.d. Helststraat
hoek
Alb. Cuypstraat



caté
de Groene Vlinder

Tel: 020 470 25 00

Spaans Restaurant
Vamos A Ver

Govert Flinckstraat 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

Interview met Elnaz Bahrami

door Uke Veenstra



Na Parijs, Londen, Berlijn en New York is twee jaar geleden ook de eetcultuur in De Pijp verrijkt met een saladebar: Venkel, op de 'stille' Albert Cuypstraat. Alleen maar salade, denkt u misschien? Ja, veel salades, maar ook soepjes, sapjes en wat lekkers toe. Elnaz Bahrami, de eigenaresse van Venkel, vertelt hoe zij hiertoe is gekomen en wat een salade bij haar inhoudt.

Hoe het zover kwam...

'In 2011 heb ik mijn baan opgezegd om dit te gaan doen. Ik was accountmanager bij een reclamebureau. Eerst heb ik Media & Cultuur aan de UVA gestudeerd. Daarna ging ik een paar jaar als producer in de tv-wereld werken en heb ik een aantal tv-programma's gemaakt. Vervolgens stroomde ik door naar de reclamewereld. Eerst als producer en later in het accountmanagement.

Ik kom dus echt uit de media- en communicatiehoek, maar ik wilde altijd al een saladebar beginnen. Dat idee is ontstaan toen ik nog studeerde. Ik was een jaar of 20 en ik merkte dat eten toch een bepaalde invloed heeft op je conditie, op hoe je je voelt en hoe je eruit ziet. Dus ik begon een beetje op mijn voeding te letten. Toen kwam ik erachter dat er buiten de deur eigenlijk weinig keuze was. Je had in die tijd de pizza's, de snackbars, de Chinees en de Thai. Maar je kon nergens een echt gezonde maaltijd krijgen. Je

had wel al La Place, maar voor mij als student was die nog best prijzig. En het was altijd hetzelfde: het eten lag in die koude vitrines en ik vond het ook niet zo lekker. McDonald's had toen wel saladeshakers. Die kon je schudden met een hele vette dressing. Je had toen nog niet de salades van de AH of zo. Als je een salade wilde, moest je echt naar een restaurant toe.



Dat was duur met een voorgerecht en een hoofdgerecht. Ik merkte gewoon dat ik nergens terecht kon met mijn behoefte aan gezond, lekker en betaalbaar eten. Elke keer als ik van baan of van functie verwisselde, vroeg ik mij af: "Is dit het moment dat ik toch voor die saladebar moet

gaan?" Dat duurde echter zo'n 10 jaar. Op een gegeven moment zeiden mijn vrienden: "Of je moet het nu gewoon doen, of je moet er over ophouden. We worden een beetje moe van jouw ideeën."



**Kookwinkel
De Pittenkoning**

**1e van der helststraat 35
hoek Albert Cuyp markt
tel: 020 6716308
www.depittenkoning.nl**

Toen ik 20 was, was ik er nog niet aan toe. Maar tien jaar later, met de werkervaring die ik achter de rug had, wist ik dat ik dingen kon managen, produceren en opzetten. En nu is er ook heel veel vraag naar gezond eten. Ik dacht: “nu of nooit!” In de reclamewereld is een werkweek van 80 uur gewoon. Daar kun je niet nog iets anders naast opzetten. Ik dacht, “als ik met diezelfde toewijding aan de slag ga, dan moet het gaan lukken”.

Het prille begin...

‘Het klinkt nu heel gemakkelijk. Maar er ging een jaar overheen voordat ik zo ver was. Alle scenario’s die door je hoofd gaan: “indien dit of dat gebeurt, wat doe ik dan?”. Op een gegeven moment dacht ik: in het ergste geval ga ik terug naar mijn moeder, op mijn kamertje. En dan begin ik weer bij de AH. Vind ik dat heel erg? Als dat niet meer je grootste nachtmerrie is, dan durf je het risico te nemen. Zo ben ik begonnen. Ik heb een jaar genomen om mij te verdiepen in het hebben van een horecaonderneming. Ik had echt nul ervaring. Ik was 30 en heb een baan als serveerster in een restaurant genomen om te kijken hoe dat gaat, om een kijkje in de keuken te nemen. Een vriend van mij is kok. Van hem heb ik allerlei dingen geleerd en ik heb veel dingen zelf uitgeprobeerd. Ik schreef een bedrijfsplan, moest naar de bank en investeerders en een pand zoeken. Het was heel veel werk. In 2013 werd duidelijk welk pand het zou worden. Toen kwam de verbouwing en in november 2013 gingen we dan eindelijk open. Het was gelijk een team aannemen van 13 mensen, want we zouden elke dag open zijn en de keuken moest draaien. Ik moest die grote groep aansturen en ze keken allemaal naar mij: wat moeten we doen? Ik wist het ook nog niet allemaal. Gelukkig heb ik veel hulp gehad van heel goede vrienden, die wel kennis hadden. Ik heb een coach en gepensioneerde mensen uit het vak die heel graag wilden helpen. En gelukkig klopte mijn plan. De bank was om.’

Ik wil écht eten

‘Ik heb nog een kladbrieftje van toen ik 20 was. Er stond op: het moet er zó en zó uitzien, je moet het kunnen meenemen, je moet je eigen salade kunnen samenstellen, etc. Voor mij was en is het belangrijk hoe je tegen een salade aan-

kijkt. Men ziet salade toch wel vaak als een voorafje, als rauwkost, iets met een beetje olie en azijn, als iets kouds. Of je hebt van die huzarensalades voor op brood. Terwijl het voor mij een volwaardige maaltijd is, met veel groente en wat vis of vlees. Ik heb geen standaard van aardappelen, groente, vlees. Ik maak iets van een heleboel groenten, die gooi ik bij elkaar en breng het op smaak. En dat is voor mij salade. Dat is niet altijd koud, het kan ook warm. Het is één van de dingen die ons anders maakt dan andere saladebars. Wij bereiden veel dingen vers en ook à la minuut als het besteld wordt. Bijvoorbeeld als je iets met kip bestelt, dan is de kip vers, die gaat op de grill en dan krijg je het ook warm op de salade, waardoor je dat hele koude gevoel bij een salade verliest.



En dat doen we ook met vis, vlees en groente. Op het laatste moment komen er verse kruiden bij voor de smaak. Ook de balans in de maaltijd is belangrijk. Ik doe veel met linzen, peulvruchten en bonen. Dat vult en er zit veel proteïne in. Gewone sla bestaat alleen maar uit water, vergeleken met groenten als broccoli en boerenkool. Ik wil écht eten. Onze salade is geen bijgerecht, maar een maaltijd. Mensen zijn verbaasd als ze het hier hebben gegeten en dan vol zitten of het niet opkrijgen. >

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

Sonny
FALAFEL & VLAAMSE FRITES

vervolg Interview met Elnaz Bahrami

Salade anders

‘We hebben per seizoen een nieuw menu. We kijken elk seizoen naar wat er vers van het land komt. Daar maken we een nieuw menu mee. Het menu staat op de site en op onze facebook-pagina. Voor de wintermaanden concentreren we ons iets meer op de warme salades en soepen. We hebben nu ongeveer 6 salades die ik zelf bedenk en steeds opnieuw samenstel. Mijn bedoeling is dat ze echt bijzonder smaken en een herinnering voor je worden. Maar je kunt ook je eigen salade samenstellen. De ingrediënten zijn er. Sinds we open zijn, gaat het eigenlijk steeds beter. We groeien. Het begrip salade begint langzaam van definitie te veranderen. Het begint een normale routine te worden in het leven van mensen. Dat vind ik wel fijn, want ik ben geen belerend persoon die iedereen beslist aan gezond eten wil krijgen. Ik kan iemand niet zomaar vertellen wat wel of niet gezond voor hem/haar is. Dat hangt van je levensstijl af en van wat je de rest van de tijd eet. Maar het kan wel af en toe gezondér. Waar het mij om ging is dat de optie er zou zijn.’



Lokale producten

‘In het voorbereidende jaar heb ik veel boerderijen in Noord-Holland en in de Flevopolder bezocht, want daar zit een grote concentratie dynamisch-biologische boeren. Maar ook in Amsterdam hebben we er een paar. Een kwekerij in Osdorp en Mijn Stadstuin. Daar werken we mee. Ze vragen ons bijvoorbeeld wat we willen hebben voor het volgende seizoen. Dan geven wij de groentes door en die zaaien zij. Voor de kip gaan we naar de Flevopolder. Daar komt de polderhoen vandaan. Zij willen van ons per week de

bestelling weten. Ze houden daar dan rekening mee in hun slachterijen. Men wil echt niet meer slachten dan nodig. Ze zijn biologisch en hebben dus een goede zorg voor de dieren. Onze vis komt van Henry, een visboer in Amsterdam. Hij rijdt dagelijks naar de afslag om daar de vis te selecteren en om te kijken waar het vandaan komt. En zo heb ik heel veel mensen hier in Amsterdam die heel goed bezig zijn. Zo ondersteun je elkaar ook. Het geeft een bepaald gevoel van betrokkenheid. Zowel voor ons als voor de mensen die hier komen eten. Zij weten dan ook waar het vandaan komt.

Qua logistiek en hoeveelheden zijn we een kleine zaak. Dus werken we met de groothandel Vroegop-Windig, een oud familiebedrijf in het Food Center in de Jan van Galenstraat. Zij hebben de contacten met de biologische boeren. Daar bestellen wij, want zij hebben grote hallen, waar ze alles kunnen opslaan. En wij kunnen dan per dag 2 kroppen van dit en dat bestellen. En dan brengen zij het. De mensen van de Stadstuin rijden 1x per week een rondje. De man trekt bij de deur zijn laarzen keurig uit, anders hebben we modder in de zaal. Een andere leverancier is De Kweker, ook een groothandel in het Food Center. Zij hebben biologische droogwaren en bonen. De biologische koffie komt van Bocca. Zij komen veel langs om the controleren of alles goed gaat, alles goed ingesteld is en zij trainen zelfs het personeel.’

Hoe weet je als klant dat het echt biologisch is?

‘Je hebt natuurlijk de controle van de overheid, de keurmerken voor biologische producten. Men werkt met een checklist waaraan de producten en de manier waarop men teelt moeten voldoen. Demeter is zo ’n keurmerk, maar er zijn er meer. Ik vind wel dat je per geval het zelf moet beoordelen. Door met de boer te praten, kijken hoe hij het doet. Als hij niets gebruikt dat slecht voor ons kan zijn, voor de natuur en voor het milieu, dan is het oké. Het is lastig hoor. Je moet er kennis van hebben. Volgens mij is zo ’n keurmerk heel erg handig. Als je er iets meer in verdiept en je kijkt naar wat er gebeurt, kun je zelf je mening vormen. Bijvoorbeeld, heel veel mensen eten geen vlees om hoe het allemaal gaat in de vleesindustrie. Dan kijk je naar het totaal. Maar als je vlees koopt bij een boerderij die gewoon heel goed met zijn beesten omgaat en waar niets mis mee is, dan wordt dat beest op een gegeven moment geslacht en jij eet dat vlees.



Dat geeft totaal geen schade voor het milieu en geen schade voor het dier. Ja, dan is dat vlees oké.

Onze honing is ook een lokaal product. Het komt van een vrouw aan de Amstel. Zij heeft een aantal bijenkorven staan. Het was als hobby begonnen, maar op een gegeven moment had zij veel overschot. Ze doet het nu voor ons in potten, zonder suiker of iets anders toe te voegen. De bijen krijgen niets extra's. Die vliegen gewoon rond en doen hun werk. Puurder kun je het niet krijgen.'

Vega en gluten

'Er zijn ook mensen die veganistisch zijn, die totaal geen dierlijke producten eten. Dat is prima, maar als je dan zo'n achtergrond van de honing weet, kun je nog kiezen. Maar dat beslis je zelf. Iedereen die hier werkt weet van A tot Z waar onze producten vandaan komen, hoe je het moet klaarmaken en wat eraan is toegevoegd. Ze kunnen ook alle vragen beantwoorden als het om gluten en lactose gaat. We kunnen ook alle aanpassingen doen voor mensen die daar een allergie voor hebben. Als iemand vegetarisch of veganistisch is, een glutenallergie heeft, of voor een bepaalde periode een bepaald dieet volgt, dan zoekt hij/zij toch gauw de speciaalzaken op die flexibel daarin zijn. Iedereen die hier komt is toch op een bepaalde manier bezig met voeding. Men is bijvoorbeeld begonnen met wat gezonder te eten, eens uit te breiden wat men eet of te kijken hoe het anders kan. Ik kreeg laatst een oudere man.

Hij had van zijn dokter de opdracht gekregen om echt wat gezonder te gaan eten. Hij had dit adresje van zijn dokter gekregen. Je zag eigenlijk aan alles dat hij er totaal geen zin in had en er totaal niet in geloofde dat hij hier goed kon eten. Het moest gezond zijn, maar hoe? Hij komt hier nu wekelijks. Maar er komen ook veel mensen die totaal niet speciaal voor hun gezondheid hier komen, maar gewoon lekker willen eten.'

Wat vind je van de eetcultuur in De Pijp?

'Toen ik op zoek was naar een locatie, wilde ik in de Pijp, de Jordaan of ergens bij het centrum zitten. De Pijp heeft het voor mij uiteindelijk gewonnen, want ik vind dat de eetcultuur hier heel hoog is. Je vindt hier veel verschillende soorten eten. En het worden er steeds meer. Daardoor gaan mensen ook meer de deur uit om te eten of het te halen. Men kijkt wat voor nieuws er is. Aan de ene kant heb je natuurlijk wel veel concurrentie, maar aan de andere kant heb je ook de mensen die graag willen. Het wordt wel vaak gezegd dat De Pijp een soort proeftuin is. Als je daar slaagt, dan gaat het elders ook lukken. Als je in deze buurt een dagje rondloopt, ontdek je steeds weer nieuwe dingen en daar wilde ik wel tussen zitten.'

Venkel

Albert cuypstraat 22

Tel: 020 7723198

**je kunt de maaltijden, sapjes
en
toetjes ook afhalen, bestellen
en laten bezorgen**

www.venkelsalades.nl

www.facebook.com/venkelsalades

Kijkje in de keuken

DE VINTAGE RETRO CAKE

Hoe vintage ben je? Ik ben zelf super vintage, hartstikke retro. Met andere woorden: ik ben op dit moment super hot. Héél erg blits, wauw, tof en hip.

Hip betekent geen hipster. Een hipster is ook niet hip. Als je ooit hip was ben je een origineel, authentiek exemplaar en geen namaak, veertig jaar later opnieuw uitgevonden. Een geboren retro, al dan niet afstammeling van hippie ouders. That's me: I've been there, I've worn it, I've done it én ik heb het overleefd. Ik droeg een bont gekleurde, gehaakte trui met rondlopende voor- en achterpanden en wijd uitlopende mouwen over mijn gestreepte, katoenen India blouse met grote punkraag. Mijn spijkerbroek had uitlopende pijpen en met pen en borduurzijde had ik hem voorzien van flower-, power- en peace tekens.



Aan mijn voeten droeg ik rode houten kleppers. Ik had lang haar met kleurige wollen slierten verwerkt in mijn vlechten. Ik speelde met de Coca-Cola jojo en klik-klakkers. De klik-klakkers, twee plastic ballen van knotslollie formaat aan een plastic touwtje, werden later verboden omdat er doden waren gevallen.

Als je per ongeluk een klik-klakkerbal tegen je slaap kreeg omdat hij uit je vingers glipte, het touwtje brak, of de ballen door de kracht uiteenspatte, dan kon dat weleens fout aflopen. Ik was blij met mijn meerkleuren viltstift,



happy met een gele balpen aan een koortje. Ik ging naar school met mijn, vol met stickers beplakte, rode stewardess-

senkoffertje in mijn linkerhand en de 'Piece de resistance' in de vorm van een oranje polsbandradio aan mijn rechterhand. Op handenarbeid macrameeden we zo'n beetje alles wat we konden vinden aan elkaar, weefden we onze eigen wintersjaal en maakten we eenvoudige tuigleren tassen. Voor de ramen van mijn slaapkamer vormde zich een oerwoud van hang- en vetplanten met hier en daar een cactus. Boven mijn groen gebeitste bed hing een visnet en op mijn oranje bureautje stond, naast een plastic junior schrijfmachine, een plastic snacktoren.



Dat waren stapelbare bakjes, elk een andere kleur, voor pin-da's en chips. Verder had ik een bril met onwijs dikke brilglazen, dat was wel triest. Helaas konden ze de flinke plus glazen die ik nodig had toen nog niet dunner slijpen en contactlenzen waren in mijn sterkte toen vrijwel onbetaalbaar. Later kreeg ik een cassetrecorder en mocht ik, op mijn ABC- vouwfiets, samen met mijn vriendinnetjes naar soul- en beatballet. Ik ken nog steeds de dansspasjes van mijn allereerste, en tevens laatste, optreden met het dansclubje. KC & The Sunshine Band met 'Get Down Tonight' en 'het' hijgplaatje van Donna Summer. Terwijl ik daar op mijn blote voetjes en zwarte afgeknipte panty (zo hoorde dat toen-> hip) de sterren van de hemel stond te dansen (!) was ik er zeker van dat Penny de Jager wel kon inpakken. Ik wist zeker dat er een talentenscout in het publiek zou zitten en deze mij een succesvolle toekomst zou verzekeren. De spotlights, het publiek, de spanning; ik voelde mij een wereldster. Ik kende geen plankenkoorts, nee zeker niet, ik wist het zeker, hier hoorde ik thuis 'a star is rising'.



door de buurvrouw

Dat had ook zomaar gekund, misschien, wellicht. Als ik mezelf niet met een snelheid van 100 km per uur het podium af, de donkere zaal in had ge-pirouetteerd! Misschien had ik beter niet mijn jampotbril à la Loes Haasdijk in de kleedkamer moeten laten liggen?



De meidenclub bleek toch meer mijn ding. Een beetje knutselen en fröbelen lag me beter. Snel was ik de spotlights vergeten en begreep ik dat het begin van mijn carrière dus niet in De Meerpaal aan de Schinkelkade maar hoogstwaarschijnlijk aan het Spinozalyceum zou beginnen. Of toch? De allereerste keer dat ik iets had gemaakt om op te eten was dáár in De Meerpaal. Ik stond verbaasd. Een peulenschil, een fluitje van een cent. Dat het zo gemakkelijk was om iets lekkers te maken.



Ik begreep niet waarom mijn moeder dat niet elke dag deed: Arretjescake! Arretjescake, een recept van de Nederlandsche Oliefabrieken (NOF) Calvé-Delft. Arretje Nof, een stripfiguurtje, werd als reclame gebruikt voor de producten. Of je het nu Salame di Cioccolato op zijn

Italiaans, Kalter Hund op zijn Duits of Pletskeskoek op zijn Limburgs noemt, met boter of margarine, met maria-biscuitjes, Brusselse-kermis, lange vingers of goedkope thee-biscuits maakt, met of zonder toevoeging van rozijnen of gehakte nootjes: het blijft gewoon retro lekker!

Recept Arretjescake

Nodig voor een flinke cake:

150 gram biscuit (maria-, cocos-, thee-, of andere biscuit)

125 gram suiker

125 gram boter (of margarine) op kamertemperatuur

40 gram cacao

2 eidooiers

(eventueel: eetlepeltje whiskey, cognac of amaretto en/of wat gehakte geroosterde nootjes)

Breek of mep met behulp van een deegroller of koekenpan de koekjes in stukjes. Het is raadzaam om de koekjes voordat je gaat slaan in een plastic zak of theedoek te vouwen! Sla ze niet volledig aan gort, het moeten geen kruimels worden. Doe de (zachte) boter, cacao, suiker en dooiers in een kom en vermeng tot het een gladde massa is. Spatel nu de verkrumelde koekjes goed door het mengsel heen.

Nu kunt u kiezen: of u legt één of twee lagen plastic huishoudfolie op het werkvlak en scheidt hier het mengsel op en rolt deze tot een worst in de folie of u bekleedt een cakevorm met de folie en stort het mengsel in de vorm. Waar u ook voor kiest u moet de chocoladekoekjescake minimaal 8 uur in de koelkast laten opstijven.

Een plakje Arretjescake is niet alleen lekker bij de koffie maar ook bij een lekker glaasje goede rum, grappa, amaretto of bijvoorbeeld spumante d'Asti. Succes!

De Buurvrouw

Ankie's muziek

door Anke Kuijpers
muziekmagazijn opus 391
www.opus391.nl

AAFJE HEYNIS (1924-2015)

Als eerbetoon besteedt Muziekie aandacht aan een bijzondere en bescheiden zangeres. Zij overleed afgelopen december op 91-jarige leeftijd in Huizen. Ik heb haar al eens genoemd in deze rubriek toen het over Brahms ging. Haar vertolking van de Altrhapsodie met het Concertgebouworkest onder leiding van Eduard van Beinum (1958) vind ik de mooiste opname ooit gehoord. Zoek Youtube op en luisteren!

Zoals wel vaker gebeurde werd Aafje op jonge leeftijd in Krommenie al opgemerkt vanwege haar zang kwaliteiten bij een kinderkoor. Op haar twintigste begon ze met een serieuze zangopleiding bij Aaltje Noordewier-Reddingius (1868-1949).



Deze zangeres en pedagoog was bekend in binnen- en buitenland, vooral vanwege haar vele vertolkingen in oratoria.

Ook Jo Vincent (1898-1989), de beroemde sopraan, zag al snel in dat Aafje een groot zangeres zou worden. Met de eerder genoemde vertolking van Brahms veroverde zij een belangrijke plek in de zangwereld. Voor velen



had zij het imago dat ze voornamelijk in oratoria zong, waardoor zij de bijnaam 'evangelisatie-zangeres' kreeg. Zelf zei ze daar in een interview over: "Maar ik had nooit over God kunnen zingen als ik niet echt gelovig was geweest. Ik wilde van Hem zingen, en beleed zo mijn geloof". Ondanks haar bekendheid in het buitenland heeft ze weinig buiten de grenzen opgetreden. Zij weet dat zelf aan haar onzekerheid. Niet over haar zangkunst, maar door haar gebrek aan schoolopleiding, met name talenkennis. Daardoor sloeg ze

zelfs een riant aanbod van Philips om in Italië te studeren af.

Een kudde olifanten

Er zijn mensen die vinden dat haar stem leek op die van Kathleen Ferrier (1912-1953), de beroemde (contra-)alt uit Engeland. Van haar zijn veel opnamen te horen op Youtube, waaronder ook de Altrhapsodie (1947).



Als je daarnaar luistert hoor je toch dat ze een heel verschillend timbre hebben. De jonggestorven Ferrier heeft zich ook wel aan operarollen gewaagd, wat Aafje nooit gedaan heeft. Een heel hilarische opname uit 1951 kan ik mij goed herinneren. Zij zingt de Orfeo-rol van Orfeo e Euridice van Gluck, een opera uit 1762. Met veel bombarie was aangekondigd dat de Nederlandse omroep een live-opname hiervan had teruggevonden in haar archieven. Deze werd uitgezonden op de radio. Haar stem was prachtig, maar het leek wel alsof er een kudde olifanten voortdurend op het podium heen en weer holde. De technicus had het zó klungelig opgenomen dat van de opera zelf bijna niets te horen was.

Stoppen op het hoogtepunt

Aafje Heynis besloot na een succesvolle carrière in 1983 te stoppen. Dit had twee redenen. Ze was volgens haarzelf op het hoogtepunt van haar loopbaan: "Ik stop met zingen als ik nog op het topje van de berg sta. Bij de afdaling zal geen publiek aanwezig zijn." Verder was haar echtgenoot ernstig ziek en wilde ze meer bij hem zijn. Ze bleef nog lang actief als zangpedagoog, met leerlingen als Charlotte Margiono, nu een bekende zangeres.

Buuv

maakt 1000ste match



BUUV maakt 1000ste match tussen bewoners Zuid

Via BUUV, de marktplaats voor burenhulp is onlangs de 1000ste match tussen bewoners in Zuid gemaakt. Deze bijzondere match in vraag & aanbod wordt gevormd door Peggy Leeftang en Wanda Theelen. Mevrouw Leeftang heeft aangeboden om Wanda een voetmassage te geven.

Mevrouw Peggy Leeftang (51) uit de Pijp wordt vanuit de Dienst Werk & Inkomen begeleid in het opstarten van haar eigen onderneming. Zij is gediplomeerd schoonheidsspecialist en volgt een vervolgopleiding om de specialistische technieken onder de knie te krijgen. Via BUUV vindt Peggy proefpersonen die haar verder helpen met haar opleiding door model te zijn voor een voet- of gezichtsbehandeling.

Voor Peggy is BUUV een uitkomst want, zoals ze zelf zegt: “ik kan namelijk niet continu een beroep blijven doen op mijn eigen vrienden en kennissenkring. Bovendien vind ik via BUUV mensen die ook echt graag mee willen werken, omdat ze het zelf leuk vinden.” Vanzelfsprekend is deze dienst voor de ontvangende partij een plezierige ervaring. Mevrouw Leeftang woont 32 jaar in de Pijp en heeft BUUV leren kennen dankzij het prikbord dat in het Huis van de Wijk de Pijp staat.

De 1000ste match is tot stand gekomen dankzij bemiddeling van Esther van de helpdesk. De helpdesk wordt bemand door vrijwillige medewerkers. Zij zorgen ervoor dat vraag en aanbod van deelnemers aan BUUV bij elkaar wordt gebracht. Dankzij de inzet van deze vrijwilligers, kunnen mensen die niet digitaal vaardig zijn toch aan BUUV meedoen.

Zij kunnen BUUV telefonisch bereiken op 020 – 46 28 488

Sinds de start van BUUV in juli 2014, doen er nu bijna 800 mensen mee. Bij BUUV gaat om eenvoudige diensten die je als bewoner even voor elkaar doet, zonder dat daar iets tegenover staat. De meeste vraag is naar kleine klussen in huis, zoals het ophangen van een schilderij of rolgordijn. Maar ook hulp in de tuin is heel welkom. Veel hulpvragen komen van senioren, maar bij BUUV mag iedereen iets vragen, en natuurlijk ook hulp bieden voor een ander.

Vraag en aanbod staan op het prikbord van BUUV.

Het prikbord is online te vinden op www.amsterdamzuid.buuv.nu

Fysieke prikborden staan o.a. in de Huizen van de Wijk.

Voor meer informatie over BUUV,

neemt u contact op met coördinator Simone Knaapen

E) simone@amsterdamzuid.buuv.nu (M) 06 - 26 252 366



KATSONGS

Spirituele Evolutie

**De oorsprong ligt in mezelf
Het komt van binnen uit**

**Mag tot leven komen
in volle glorie
en creativiteit**

**Tot een groter bewustzijn
en innerlijke vrijheid**

**Technologie
hoort hand in hand te gaan
Met spirituele evolutie**

**In liefde
Altijd**

Katsongs © 2016



KATSONGS

www.katsongs.nl

Katsongs

**treedt ook op
met eigen (zinnige) liedjes**

**voor meer info:
info@katsongs.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

huisvandewijk.depijp@combiwel.nl

www.combiwel.nl

Info : 020 570 96 40

Buurtdiensten de Pijp

Vrijwilligers helpen oudere buurtbewoners bij alledaagse zaken.

Dagelijks bereikbaar tussen: 9:00 en 12:00 uur

Tel : 020 679 4441

E-mail: buurtdiensten@combiwel.nl

Voedselbank Zuid

Inloopspreekuur: maandag 15:00 - 16:30 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



Gambrinus



Café Restaurant Gambrinus

Ferd. Bolstraat 180 1072 LV Amsterdam

Tel: 020 67 17389

www.gambrinus.nl

De verhalen van een zeeman (1) door Geertje Verheijden

DE VERHALEN VAN EEN ZEEMAN

Buurtbewoner Raymond Heinemeijer is een kleurrijk persoon met een markant verleden, onder andere bij de Koninklijke Marine. Zijn vrouw, kunstenares Geertje Verheijden, tekent zijn verhalen op in de komende nummers van dit bulletin.

Hoe het begon: op een praam

‘Als zevenjarige jongen logeerde Raymond Heinemeijer regelmatig bij zijn grootouders die een bloemen- en plantenkwekerij hadden in Aalsmeer. De planten en bloemen werden in die tijd nog van de kwekerij naar de veiling vervoerd met een praam, een grote, open en platte boot. De kleine Raymond mocht, gezeten naast zijn grootvader, het roer bedienen en leerde zo een boot te besturen. Zijn liefde voor het varen was geboren! Hij was elf of twaalf jaar toen hij van de padvinders overstapte naar de zeeverkenner. Daar leerde hij onder andere zeilen, roeien, knopen leggen en ook splitsen van touwwerk (het zogeheten ‘schiemanswerk’).



Zeilbootjes achter de mijnenveger

Het clubhuis bestond uit een oude mijnenveger, de Harer Majesteits Ameland, die de marine aan de zeeverkenner in bruikleen had gegeven. Het schip lag afgemeerd in de Schinkel, aan het padvinderijterrein. Met dit schip ging de club ook op vakantie naar bijvoorbeeld de Westeinder plassen bij Aalsmeer. De zeilbootjes werden dan achter de oude mijnenveger meegesleept. Natuurlijk leerden de jongens daar de eerste beginselen van het matroos zijn. Bij tijd en wijlen moest Harer Majesteits Ameland naar de werf voor groot onderhoud. De zeeverkenner mochten dan



op vrijdagmiddag het drijvende dok op het IJ in. Daar moest de ploeg hard werken, want op maandagochtend werd het schip weer te water gelaten. Eerst moest het onderwaterschip worden schoongemaakt. Alle aangroei- en schelpen, waterslakken –, oude verfresten, et cetera, werden met krabbers en waterstralen verwijderd. Daarna werd het schip opnieuw in de verf gezet. Het was een hele klus, maar de voldoening was groot wanneer alles er weer keurig uitzag. En Raymond wist het toen al: ‘Later word ik zeeman’.

Wordt vervolgd

- *De mijnenveger Harer Majesteits Ameland werd in Engeland gebouwd en in december 1942 door de Koninklijke Marine in dienst gesteld bij mijnenveegoperaties in de Britse wateren tijdens de Tweede Wereldoorlog. Later was het actief in de Nederlandse territoriale wateren. In 1957 werd het schip uit dienst gesteld en in bruikleen gegeven aan het Zeekadetkorps Nederland.*
- *Alle schepen van de Koninklijke Marine staan in dienst van het land. Ze worden daarom aangeduid met de titel van het staatshoofd. In de tijd dat Raymond nog voer was Beatrix koningin en heetten de schepen Harer Majesteits... Nu hebben we koning Willem Alexander en heten de schepen Zijner Majesteits...*

Kunst en Muziek Ostade A'dam

Een selectie



De expositie FE Mi NAE is ter ere van Internationale Vrouwendag op 8 maart 2016. Feminae is Latijns voor vrouwen.

Mirelva Berning is geboren in Amsterdam in 1961. Haar werk is te herkennen onder de naam Mi. Mirelva is autodidact, zij begon met tekenen en schilderen om haar motoriek te oefenen na een herseninfarct in 2012.

Haar inspiratie komt door een 'sterke vrouw' willen zijn en staat centraal in veel van haar werken. Het is dus eigenlijk een mooie aanleiding voor haar deze expositie te baat te nemen om het 'vrouwenvolk' ter gelegenheid van Internationale Vrouwendag in de schijnwerpers te zetten.

Voor verdere informatie kunt u terecht op de websites:

www.oranjekerkamsterdam.nl
www.mi-art-amsterdam.nl

Een selectie uit het programma



Hannie en Pannie zijn vriendinnen.

Al heel lang. Ze hebben gehoord dat er een heel lief monster bestaat: het Blauwe Billenmonster. Hij komt alleen tevoorschijn bij halfvolle maan en als er duizend sterren staan. Deze nacht is het zover. Hannie en Pannie hebben alles goed voorbereid, ze hoeven alleen nog maar te wachten. En niet in slaap te vallen!

vrijdag 4 maart
11.00 en 16.00 uur

Het Kleine Theater is het jeugdhuisgezelschap van Ostade A'dam. Anke Engels en Vimala Nijenhuis maken op de meest ambachtelijke manier theater. Zonder veel gedoe, met mooie muziek en gekke personages. Verhalen, vaak sprookjes, waar ze hun eigen draai aan geven, zodat ze niet eng zijn voor de kleinste maar ook zeker niet saai voor de oudste. Vrolijke, muzikale, poëtische familievoorstellingen (3+) gebaseerd op een sprookje of een ander mooi verhaal. En uiteindelijk leeft iedereen nog lang en gelukkig...

Concept: Nadja Hüpscher, Anke Engels
Spel: Vimala Nijenhuis, Anke Engels
Regie: Mischa Ardon
Geluidsontwerp: Richard Hakkenes

Kunst

De Oranje Kerk
2e van der Helststraat 1-3
Tel: 06 267 167 97

OSTADE
ADAM
jeugdhuisgezelschap

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

Rialto

Een selectie uit het programma



Menino - The Boy and the World (6+)

Alê Abreu | Brazilië | 2013 | 80' | Nederlands gesproken
Een betoverende, Braziliaanse animatiefilm waarin je door de ogen van de kleine Menino de wonderschone en tegelijk zo onrechtvaardige wereld ervaart. Menino leidt met zijn vader en moeder een gelukkig bestaan op het platteland. Daaraan komt een einde als zijn vader naar de grote stad vertrekt. Het verlangen om zijn vader weer te zien is zo sterk, dat Menino naar hem op zoek gaat. Hij stapt in een enorme trein en trekt de wijde wereld in... Genomineerd voor een Oscar!

Op donderdag 3 maart is er een LEGO-workshop, die om 14.00 uur begint. Hartstikke leuk, maar bestel op tijd je kaartje, want er is maar een heel beperkt aantal plaatsen beschikbaar.

Na de workshop kun je de film zien, die om 15.15 uur begint.

Klik op de tijd om alles te bestellen.

Bibliotheek Cinétol

Een selectie uit het programma



Elke maandag, 14.00 uur tot 17.00 uur
LEEF EN LEER!

Kom naar het oefenspreekuur in OBA Cinétol
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

Elke week wordt er in veel OBA-vestigingen voorgelezen. Kom samen met uw kind genieten van een leuk boek.



rialto

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

www.oba.nl

Bibliotheek Cinétol
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



Maar even weg?



GELE KAART

Sonny FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel: 6767612

www.sonnyfalafel.nl



Gerard Doustraat
33/35
020 6719216

Turkse specialiteiten

Hier kan uw

advertentie staan

al vanaf
15,- euro

voor al uw
dierenvoedsel



Bert's
dierenbenodigheden
Albert Cuypmarkt
163

Stichting
Onbeperkt Zuid

info@onbeperktzuid.nl
www.onbeperktzuid.nl

CAFE RESTAURANT DE DUVEL

Café Restaurant
1e van der Helststraat 59-61

Tel: 020 675 75 17
www.deduvel.nl

Artist
LIBANESE 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: 020 7770996

www.cafereuring.nl

MINICARDS maximum response

www.minicards.com

DOWNLOAD
DE GRATIS APP



FRANS HALSSTRAAT 39



PILSVOGEL

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

B. van Erve

Uw Installateur
Uw Installateur

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

RON VERBOOM BAKKERIJ

Ceintuurbaan 278
tel: 020 66 214 09
hoek Ferd.Bolstraat

Lunchroom



Hannibal

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