

Bulletin De Pijp

Oud-Zuid



Een Mug op de Cuyp?

GRATIS

Wijkkrant

nummer 279 2017 jaargang 29

COLOFON

Jaargang 29- nummer 279
mei juni 2017
Oplage 1000 exemplaren

Redactieadres:

Postbus 51346, 1007 EH Amsterdam
E-mail: redactie@bulletindepip.nl
Tel: 06 10 8585 92

Bank: NL47INGB0007867814
t.n.v. De Gemeenschap Amsterdam

Redactie:

Marieke van Gessel (eindredactie)
Anke Kuijpers (administratie)
Bert Roelofs (hoofdredactie en vormgeving)
Sabine van Tatenhove (eindredactie)

Medewerkers:

de Buurvrouw, Katja Elsas, Gré Meijsen,
Anita Meijer, Peter Noordendorp,
Jan van Overveld, Manuel Scheurs,
Uke Veenstra, Geertje Verheijden,
Frans Vermij.

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

De ingezonden stukken komen niet nood-
zakelijkerwijze 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 en administratie:

Anke Kuijpers
Tel: 020 6766415 (op werkdagen)
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 discrimina-
tie of geweld oproept.

Inhoud

- Nieuws in de Pijp
- Bloemen en planten
- De verhalen van een zeeman
- Culinaire Kijkje in de Keuken
- Ankie's muziek
- Katsongs
- Het favoriete recept van.....
- Stadsdeelinformatie
- Kunst- theater -film- muziek
- Ondersteuners wegwijzer



**Pacomer
Traiteur & Catering**
Pacomer Traiteur
Gerard Doustraat 66
1072 VV Amsterdam
Tel: 020 4711323
www.pacomertraiteur.nl
info@pacomertraiteur.nl



WynBar
Boelen & Boelen
Restaurant

1e vd Helststraat 50
Tel: 020 671 22 42
www.wijnbar.nl



Café HERMES
heeft het.....
OLD AMSTERDAM CAFE + COFFEE + DRINKS + BILJART



Café Biliart Hermes
Ceintuurbaan 55
Café Hermes Heeft Het

Nieuws uit De Pijp



Café HERMES
heeft het...
OLD AMSTERDAM CAFE • COFFEE • DRINKS • BILIART



Café Hermes blijft definitief OPEN!

Alle steun die wij mochten ontvangen hebben er toe geleid dat wij niet hoeven te sluiten.



THE PLACE WHERE EVERYBODY IS WELCOME!



De Recepten van Oma Mug



Sinds een paar maanden staat erop de Albert Cuyp markt een kraam van Oma Mug en haar partner Hugo. Authentic Indonesian Food. Een succes voor de Albert Cuyp. Meer hierover in ons volgende Bulletin.



Catering op aanvraag

U kunt uw bestelling doorgeven:
E: mukkisrantang@gmail.com
T: 06 22 84 91 68

Geen bezorging, alleen ophalen.
Albert Cuypmarkt tegenover 207



Bloemen en planten

door Marieke van Gessel

Een vruchtbare buurt

De bloemetjes en bijtjes, wie wordt daar nu niet blij van?! Je zult niet geloven wat er in onze buurt allemaal gebeurt om het groen te stimuleren. Van wormencomposthotels tot zelfwerkende gevel-tuinen en het kweken van oesterzwammen op koffiedik. Laat je inspireren en ga ook aan de slag!



Wormen zijn extreem nuttige beestjes. Ze verbeteren de structuur van de bodem en zetten organisch afval om in (voor je tuin, balkon- en (dak-)terrasplanten) zeer voedzame compost. Als je ze in je (gevel)tuin aantreft is dat dus een goed teken. In de Frans Halsstraat hebben twee pioniers in 2015 het allereerste wormenhotel van Amsterdam opgezet. Filmproducent Peter Jan Brouwer en ecologisch architect Arie van Ziel van Studio Content, worden met hun Stichting Buurtcompost inmiddels ondersteund door de gemeente. Samen ontwikkelen ze systemen om met buurtbewoners groente-, fruit- en tuinafval om te zetten in 'het zwarte goud'. Wormenhotels zijn speciale bakken waarin wormen van GFT-afval hoogwaardige compost maken die je kunt gebruiken voor in je tuin of op je balkon.

Voedingsstoffen worden zo weer aan de bodem teruggegeven en laten de planten en bloemen beter groeien. Je kunt individueel aan de slag gaan met een wormen-bak of

balkonton en deze aanschaffen via www.buurtcompost.nl en bij Ireen Laarakker van www.balkonton.nl. Laarakker geeft ook workshops waarbij je zelf een wormenbak met ruimte voor mooie plantjes in elkaar zet en je kunt via haar site ook de benodigde wormen bestellen. Of je meldt je aan voor een buurtcomposthotel. Namens de gemeente promoot Jasmijn van den Berg het buurtcomposteren: 'In Amsterdam zamelen we niet overal groente- en fruitafval in. Op verschillende plekken zijn groepjes burens begonnen met buurtcomposteren. De gemeente Amsterdam gaat de komende periode 25 extra wormenhotels door heel Amsterdam plaatsen. Alle aanvragen daarvoor zijn al binnen. Elk wormenhotel heeft een initiatiefnemer die verantwoordelijk is voor het beheer. Niet alle wormenhotels zijn vrij toegankelijk, om te voorkomen dat er verkeerd afval in wordt gegooid.' Een overzicht van de locatie van de wormenhotels en de gegevens van de initiatiefnemers staat op <http://maps.amsterdam.nl/buurtcompost/>. Kijk voor meer informatie ook op www.amsterdam.nl/afval/afvalnieuws/compost-maken-buurt/



Composteren kun je leren

Een van de misverstanden over composthoppen is dat ze stinken. Dat is in het geval van een wormencompostbak absoluut niet het geval; je ruikt helemaal niks, niet in de bak en niet aan de compost, die de wormen in zowel



**Kookwinkel
De Pittenkoning**

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

vloeibare als vaste vorm leveren. Wat je beter wel en niet in de wormencompostbak kunt doen is eigenlijk hetzelfde als wat je wel en niet op een composthoop gooit. Daarnaast is het de truc vochtig en droog materiaal af te wisselen, dus voor een goede mix en balans in het soort afval te zorgen.

Wel op de grote hoop:

- *Organisch keukenafval, zoals schillen (met uitzondering van die van citrusvruchten), groente, theezakjes, koffiedik, eierschalen*
- *Tuinafval, zoals bladeren, uitgebloeide bloemen, in stukjes geknipte dunne takken*
- *Algemeen afval, zoals in stukjes gescheurd karton en dito eierdozen, en de uitwerpselen van kleine, 'vegetarische' huisdieren zoals hamsters en cavia's*

Niet op de grote hoop:

- *Gekookt eten, Vleesresten en de schelpen van mosselen*
- *Brood en gebak, Vette sausen en olie*
- *Kattenbakkorrels, Grof tuinafval*

Kopje koffie, oesterzwammetje?

Op de gezellige Natuur- en Milieumarkt bij het Groenemaal in het Sarphatipark op zondag 23 april stond ook Marleen van Containing Mushrooms, weer zo'n origineel initiatief. Ze heeft een oesterzwammenkwekerij in De Boeletuin, een groene oase tussen de kantoorcolossen op de Zuidas. Koffiedik blijkt een ideale voedingsbodem voor het kweken van paddenstoelen. Marleen verzamelt het koffiedik van het hoofdkantoor van de ABN Amro, waar iedere dag natuurlijk heel wat kopjes koffie doorheen gaan. Dat mengt ze met 'broed', het graan waarop de oesterzwamschimmel groeit. Na drie weken in een plastic zak kunnen de kweeksets naar een ruimte die koeler is en een hoge luchtvochtigheid heeft en groeien de zwammen door de gaten in het plastic naar buiten. Bij Marleen kun je je aanmelden voor een workshop voor het maken van zo'n zwammenkweekzak, maar je kunt ze ook kant-en-klaar bij haar kopen.



Kijk voor meer info op www.containingmushrooms.nl

Het geveltuinproject

De Pijp telt heel veel geveltuinen. Je kunt er tegenwoordig

het hele jaar door een aanvragen bij het Natuur- en Milieuteam Zuid (NMT Zuid) van het Wijkcentrum De Pijp. Helaas gaat geveltuinieren niet altijd over rozen. Mensen zetten er achteloos fietsen in, gooien er lege flessen en peuken in en laten hun honden er gewoon hun gang gaan. Dat komt je plantengroei niet bepaald ten goede. Ook lopen er onverlaten rond die doodleuk een mooie, nieuwe plant, zoals die klimroos uit Limburg of de bloeiende hortensia van Fred van Tols Plantenmarkt op de Albert Cuyp, uit je tuin halen. En je moet de tuin natuurlijk verzorgen en bijhouden, dus water geven, mesten en snoeien. Het Natuur- en Milieuteam gaat er nu serieus werk van maken en doet onderzoek hoe je een 'zelfwerkende' (= zo onderhoudsvriendelijk mogelijke en toch florerende) geveltuin kunt aanleggen. Zestien enthousiaste geveltuiniers uit de buurt hebben zich aangemeld voor dit project. Op 26 mei is een start gemaakt met de eerste zes tuinen. Er is een monster genomen van de bodem en alle deelnemers hebben per vierkante meter dezelfde planten van dezelfde kwekerij



(De Ent in Ouderkerk) gekregen. Daarbij is er onderscheid gemaakt tussen (half)schaduw- en zontuinen, met twaalf planten die het best gedijen in de zon en twaalf planten die het goed doen in (half)schaduw. Sommige tuinen krijgen verse biologische aarde, andere worden verrijkt met wormencompost (jawel, van het buurtcomposthotel in de Frans Halsstraat). Ook zullen sommige tuinen worden voorzien van een regenton met druppel slang. Elke twee weken maakt de deelnemer een foto van zijn of haar geveltuin en die wordt op de geveltuinpagina's op de website van het NMT Zuid geplaatst. Een keer per maand gaat een onafhankelijk deskundige langs alle tuintjes om te kijken wat de vorderingen zijn. Aan het eind van het tuinseizoen worden weer bodemtests gedaan en worden de foto's en ervaringen geëvalueerd. Hierbij wordt samengewerkt met verschillende onderzoeksinstellingen en opleidingen. We zijn benieuwd! Kijk voor meer info op <http://nmtzuid.nl/project/onderzoek-naar-de-zelfwerkende-geveltuin/>

voor al uw
dieren voedsel



Bert's
Dierenbenodigheden
Albert Cuypmarkt 163

Sonny
FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel: 020 6767612
www.sonnyfalafel.nl

eigen gemaakte
VLAAMSE FRITES



De verhalen van een zeeman (9)

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

De jarige prins Willem-Alexander

Nadat Hein de nodige keren voor (toen nog) koningin Juliana en prins Bernhard op de Piet Hein had gewerkt, was hij gezagvoerder geworden op De Groene Draeck. Dat betekende dat hij in het seizoen voor prinses Beatrix en prins Claus werkte.

Het zal 1974 of '75 zijn geweest dat prinses Beatrix de dag vóór de officiële opening de HISWA bezocht. Ze zocht een zeilbootje voor de verjaardag van prins Willem-Alexander, die toen op 27 april zeven of acht jaar werd. Hij kon inmiddels zwemmen en het was de bedoeling dat hij ook leerde zeilen. Het moest dus een klein, handzaam bootje zijn waarin hem de eerste beginselen van het zeilen konden worden bijgebracht.

Het aanbod op de HISWA is groot natuurlijk, zowel letterlijk als figuurlijk, maar prinses Beatrix werd verliefd op een allerschattigst bootje. Een man uit Beverwijk had het zelf gebouwd en hij was dan ook zeer vereerd met het feit dat prinses Beatrix zijn zeilbootje kocht.



Op de avond van 26 april was afgesproken dat de koningskinderen niet meer buiten zouden komen. De bouwer van het bootje kwam die avond namelijk het scheepje naar Drakensteyn brengen.

Hein en prins Claus hebben toen samen het zwembad op Drakensteyn versierd met alle seinvlaggen, die Hein voor de gelegenheid bij de marine had opgehaald (bij de marine worden die, ondanks alle computer- en radartechnieken, nog steeds gebruikt!)



café
de Groene Vlinder



1e v.d.
Helststraat
hoek
Albert Cuyper
markt

Tel:
020
4702500

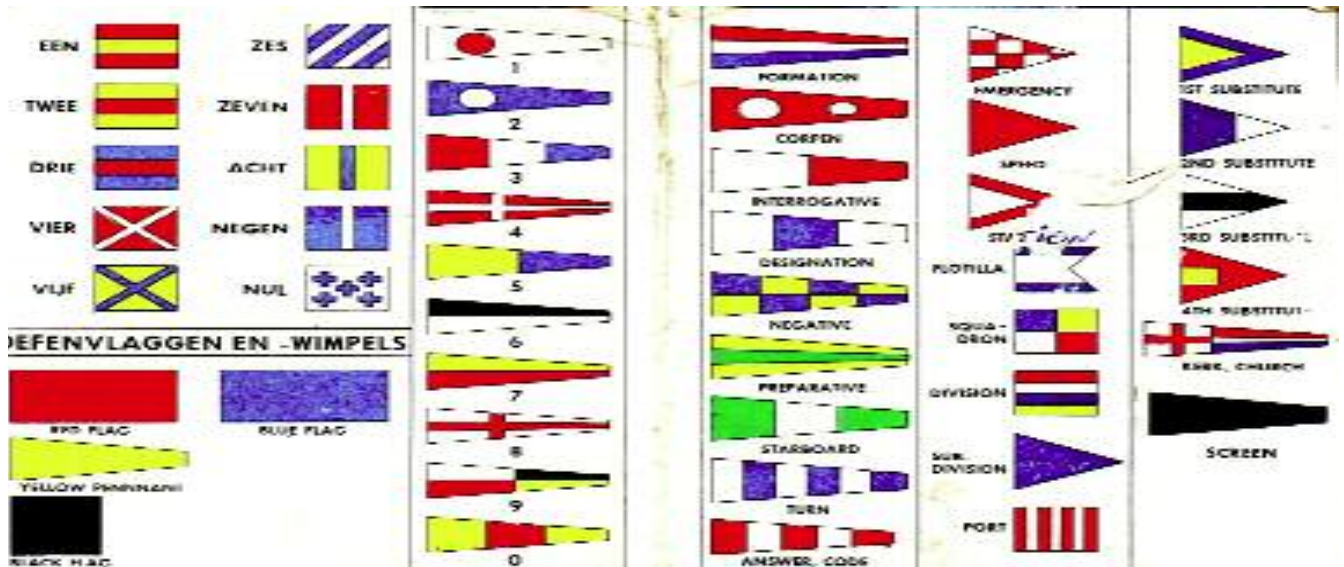
Spaans Restaurant

Vamos A Ver

Govert Flinckstraat 308
Telefoon 020 673 69 92



Dinsdag gesloten
Cerrados los martes
www.vamosaver.nl



Samen hebben ze het bootje te water gelaten en midden in het zwembad voor anker gelegd.

De Blauwe Walvis op sleeptouw



De volgende ochtend was het voor de jarige prins Willem-Alexander natuurlijk een enorme verrassing. Het bootje werd De Blauwe Walvis gedoopt en vanaf dat moment ging

De Blauwe Walvis op sleeptouw mee wanneer De Groene Draeck ging varen.

En uiteraard leerde prins Willem-Alexander, net als later zijn broers prins Friso en prins Constantijn, zeilen als de beste.



Wordt vervolgd

BROOD- EN BANKETBAKKERIJ
Rud. H. Venekamp
 ANNO 1897

Al ons (klein) brood en gebak eigen fabrikaat
 Ferdinand Bolstraat 134 tel: 020 6621209

CULINAIR

KIJKJE IN DE KEUKEN

Even aanschrijven bij... Franggo



*Buurtgenote Renée van der Heide heeft een grote voorliefde voor lekker eten. Ze kookt zelf graag, maar gaat ook regelmatig uit eten, al dan niet met Ed Selles, de goedge-
mutste sommelier die eerder bij restaurant A la Ferme (nu Arles) in de Govert Flinck werkte en tegenwoordig bij het nieuwe Café Caron in de Frans Halsstraat. Voortaan neemt ze voor ons bulletin een kijkje in de keuken van allerlei lokale horecagelegenheden. In De Pijp valt de in Friesland geboren Renée met haar neus in de boter, want er gebeurt genoeg op horecagebied. Zo zijn onlangs vis-restaurant annex cocktailbar Bar Fisk in de Eerste Sweelinck geopend, op de plek waar eerst restaurant Barra zat, en in de Badcuyp de Spaanse Escobar. Waarover ongetwijfeld later meer. Nu eerst aandacht voor de nieuwkomer Franggo, precies tussen Escobar en Bar Fisk in.*

Half juni opende Franggo haar deuren aan de Eerste Sweelinckstraat 9. Franggo staat voor Portugese kip, en dan hebben we het niet over zomaar een gegrild kippetje. In Portugal is dit een ware delicatessen, tot op heden nog uniek in Amsterdam.

Een speciale grill op houtskool, de unieke bereidingswijze met als finishing touch onder andere de pittige piri pirisaus



maken deze kip tot een Franggo. Een leuke woordspeling in de naam is de dubbele g: Frang go, 'kip on the go' dus, want je kunt hier heerlijk zitten, maar ook je kip afhalen of laten bezorgen. Maar nu eerst even naar de mensen achter dit concept: Bas en Ruby Soares, vader en dochter, beiden met Portugese roots. Bas heeft altijd in de horeca gezeten, maar in 2012 besloot hij om zijn zaken te verkopen en zich volledig te richten op het organiseren van evenementen. Tot in 2017 Franggo op zijn pad kwam, een idee wat overigens al jaren in zijn hoofd rond spookte. Mede dankzij goede vriendin Maria die Rotterdam al jaren voorziet van Portugese kippen in de Kip Gallery. Qua smaak en verkoop zijn er veel overeenkomsten, qua inrichting en beleving heeft Franggo een geheel eigen concept.

Ruby heeft de horeca ook in haar genen, 'zo vader zo dochter' zullen we maar zeggen. Op haar vijftiende liep ze al te knallen op de terrassen van haar vader. Zes jaar geleden is Ruby samen met haar vader naar Amsterdam verhuisd en heeft ze onder andere twee jaar horecaervaring opgedaan bij Van Zuylen aan de Singel. Nu, op haar drieëntwintigste, zit ze in het derde jaar van de HBO-studie Marketing & Communicatie. Dit kan ze in de toekomst goed combineren met Franggo. Ze gaat onder andere haar stage bij het bedrijf lopen. Tijdens haar periode op kamers in Amsterdam bleek er vaak een gebrek aan goede maaltijden tegen een scherpe prijs. Mede daarop is het concept van Franggo gebaseerd. Zo gaan ze studenten menu's aanbieden. Op vertoon van een studentenpas kun je een menu voor vier personen afhalen, en dit alles onder de 20 euro!

Kleurrijke azulejos

Waar we natuurlijk echt nieuwsgierig naar zijn is wat je bij Franggo precies kunt eten en bestellen. Portugese kip, dat is duidelijk. Een halve of een hele kip, voor een prijs van

• 4,80 of • 9,60. Daarnaast kun je een compleet menu bestellen voor ongeveer • 6. Hierbij is er keuze uit rijst, patatas bravas of een gepofte aardappel en als supplement een Portugese salade. Naast kip staan er ook Calabresa op de kaart, worstjes van de houtskool grill, een ware delicatessen in Portugal. In de toekomst breiden ze uit met burgers, uiteraard van kip.



door Renée van der Heide

Foto's: Bas Soares

De Franggo burger en - voor de fitgirls onder ons - de Skinny Franggo. Deze skinny variant wordt zonder de huid gebakken (hier zit namelijk het meeste vet in) en wordt zo opgebouwd dat je er qua calorieën vrij goed vanaf komt. Qua kip zit het dus in ieder geval wel snor bij Franggo. Maar zelfs wanneer je niet van kip houdt is Franggo de moeite waard om eens binnen te lopen.



Qua indeling en inrichting herken je de voormalige traiteurs Fris en Freshler niet meer terug. Er is flink verbouwd en vader en dochter hebben de zaak een hele eigen sfeer aangemeten. Zo komen de karakteristieke tegeltjes ('azulejos'), waarmee grote delen van de wand zijn bekleed helemaal uit Portugal. Een bedrijf uit het plaatsje Estoril heeft ze op maat gemaakt. Leuk detail is dat Bas en Ruby zelf het patroon hebben ontwikkeld en het logo ook op de tegels terugkomt.



Een warme community

Boven in de zaak is een grote vierkante ruimte gecreëerd met banken langs de wanden. Hierdoor wordt het saamhorigheidsgevoel versterkt. Kip eten heeft toch iets bourgondisch, je eet het vaak met je handen, het heeft iets "gezel-

lig". Zo ontstaat er interactie in de ruimte, een gevoel van gelijkheid en samenzijn. De ruimte is aangekleed met kussens in een mooie fluwelen stof, veel planten en persoonlijke foto's aan de wand. Er komt zelfs een klein binnentuintje aan de raamkant. Het geheel moet een gevoel van warmte uitstralen, een belevenis.

Bij Franggo is iedereen welkom. De bedoeling is dat er een soort community ontstaat. Je kunt hier ook komen voor een goede kopje koffie met een Portugese pastei. Er is gratis water met daarin vers fruit te verkrijgen. Tevens zijn er WIFI en usb-connectors, dus wanneer je even geen zin hebt om thuis achter je laptop te werken dan neem je deze gewoon mee.

Bas betreft Franggo in de toekomst ook deels in zijn vrijwilligerswerk voor de voedselbank. Dit doet hij momenteel een ochtend in de week.

In de toekomst kunnen klanten van Franggo een coupon voor een kip kopen tegen een bedrag van ongeveer 3,- euro. Op deze coupon kan een persoonlijke boodschap worden geschreven. Wanneer er 100 coupons verkocht zijn deelt Bas ze uit bij de voedselbank. De ontvangers kunnen dan op een bepaald moment hun coupon inleveren bij Franggo voor een gratis kippetje. Hierbij komt eventueel weer een persoonlijke boodschap terug via de ingeleverde coupon. Franggo verdient hier niets aan. "Zaken doen staat voorop, maar wij geloven ook in goed doen voor de maatschappij", aldus Bas.

Kort samengevat staat Franggo voor een Portugese belevenis en lekkere gegrilde kip tegen een zeer scherpe prijs.

FRANGGO



Ankie's muziek

GODS JAMMERHOUT

Nee, dit wordt geen anti-antistuk waar dan ook over. Het begrip 'Gods jammerhout' kwam bij mij op in een wat slapeloze nacht. Het slaat op het harmonium, dat helaas vaak alleen maar gelinkt wordt aan de Bible Belt en aan zwaar christelijke gezinnen waar uit de bundel Johannes de Heer gezongen en gespeeld werd. Deze bundel was speciaal voor dit doel uitgebracht door Johannes de Heer (1866-1961), een Rotterdamse evangelist die ook veel in tenten het evangelie verkondigde en tussendoor zong en zichzelf op het harmonium begeleidde. Dus ook de termen 'het gereformeerde jammerhout' en de 'psalmen-pomp' werden vaak smalend gebruikt.



Het harmonium kent oorspronkelijk een heel andere geschiedenis. Het instrument werd begin negentiende eeuw ontwikkeld, tegelijkertijd met de mondharmonica en de accordeon. Het principe was eigenlijk hetzelfde. Via de trappers pomp je lucht in het instrument, die gaat langs metalen tongetjes en dan krijg je een toon. Vóór de jaartelling gebruikte men deze techniek al in het Verre Oosten voor blaasinstrumenten. De eerste vermelding daarvan is in een boek van Michael Praetorius uit 1619. De Italiaan Filippo Testa bouwde in 1700 een organino en de Fransman Alexandre Debain kwam in 1840 met een instrument dat harmonium werd genoemd. Het instrument werd al snel een succes en menige Parijse salon werd gevuld met een piano en een harmonium. Dus kwamen er al ook bewerkingen van allerlei composities voor deze twee instrumenten samen. Zo kon je dan een ouverture van Wagner horen!

Van kerk tot vissersdorp

Het kerkorgel was natuurlijk allang bekend, maar deze gebruikte pijpen waardoor lucht werd geperst en het harmonium moest het doen met de tongen en een blaasbalg die je vulde door voortdurend op twee grote pedalen te trappen. Net als het kerkorgel had je knoppen (registers) waarmee je de klankkleur van de tonen kon veranderen. De bladmuziek van het harmonium verschilt ook. Voor deze heb je één muziekbalk voor de linker- en één voor de rechterhand. Het kerkorgel heeft er in het algemeen drie: twee voor de linker- en rechterhand en één voor het zogenaamde voetenwerk waarmee je de baslijn op hele grote toetsen uitvoert (ja, dus met de beide voeten). De Franse componist César Franck (1822-1890) begon niet lang voor zijn dood met een serie die in 1900 uitkwam als l'Organiste, prachtige korte stukjes voor harmonium die goed aangeven hoe mooi dit instrument kan klinken. Want natuurlijk heeft het kerkorgel meer mogelijkheden door het extra voetenwerk, maar het enorme instrument is wel wat onhandig in huis. Ook de Tsjechische componist Antonín Dvorák (1841-1904) zag veel mogelijkheden en schreef de Bagatelles (1878) voor twee violen, cello en harmonium. De Italiaanse componist Rossini (1792-1868) gebruikte het weer anders en componeerde de Petite Messe Solennelle (1863) voor solisten, koor, piano en harmonium. En deze mis was bepaald niet zonder opera-invloeden. De Franse componist Gabriel Fauré (1845-1924) en zijn leerling André Messager (1853-1929) kwamen nogal eens in het Franse vissersdorpje Villerville voor vakantie en schreven daar een Messe des Pêcheurs de Villerville (1881) voor vrouwenkoor, kamerorkest en harmonium. Prachtige ijle stemmen en het harmonium op de achtergrond als ondersteuning naast de strijkers.



door Anke Kuijpers
www.opus391.nl

Verweesd meubelstuk

Ik kende zelf al heel vroeg het harmonium. Het stond bij ons thuis in de zijkamer en kwam oorspronkelijk bij mijn grootouders vandaan.



Zo nu en dan ging mijn moeder erachter zitten en speelde dan godsdienstige liederen (Jeruzalem, Zing mij het lied der ruste, maar ook Mütterlein, kon ik maar altijd bij u zijn). Ik zong dan mee en vond dat instrument reuze interessant. Ik speelde al cornet en blokfluit en kon met zes jaar al goed noten lezen, maar voor het harmonium moest je voor de linkerhand een zogenaamde bassleutel lezen en dat had ik niet geleerd. Mijn moeder legde mij het systeem uit en ja hoor, een paar weken later kon ik een koor uit de Schöpfung van Haydn spelen. Na het overlijden van mijn ouders had niemand

in de kleine familie veel trek in dat meubelstuk. Ik heb mij erover ontfermd en het staat nu bij mij een beetje verweesd in mijn winkel beneden. Zo technisch als ik ben (de twee linkerhanden) heb ik er al eens aan gesleuteld omdat het orgel zo kortademig werd. Het heeft nu nog steeds wat ademnood, maar vorig jaar heb ik er nog voor vrienden op gespeeld. Sommigen kenden het instrument helemaal niet. Het instrument is niet erg populair meer, maar ook hedendaagse Nederlandse componisten zoals Martijn Padding (1956) hebben zich eraan gewaagd ervoor te schrijven: First harmoniumconcerto (2008) for harmonium and ensemble. In de popmuziek is het voor zover ik weet éénmaal gebruikt: Late again (1972) van Stealers Wheel. Want dat wat jankerige orgeltje bij The Doors is toch echt een elektrisch ding.

Voor wie van nog meer bijnamen voor het bijzondere instrument houdt: wat dacht je nog van Hallelujah-commode, Cirkelzaag des geloof en Gereformeerde hometrainer? Ik heb nog een foto van mijn grootmoeder achter wat nu mijn harmonium is en mijn moeder ernaast. En dan kijk ik toch weer een beetje trots naar het instrument, gekocht bij de firma Goldschmeding door mijn grootouders. Ook het lesboek heb ik nog, met daarin uiteraard het koor uit de Schöpfung.

Alle vermelde composities zijn te vinden op Youtube, behalve mijn verpletterende vertolking van het Schöpfung-koor. Deze is op zoek live te horen. O ja, er bestaat in Nederland trouwens een heus harmoniummuseum, en wel in Barger-Compascuum bij Emmen. En dank aan de bijdragen van Jozef Dané en Dick van Dam.



Boterbloemen

Onder het concert van vogels

Kruidige geuren door de lucht

Zoveel geel

Verspreidt door het gras

Wat is het toch heerlijk zonder jas

Katsongs © 2017



Het favoriete recept van.....

Het favoriete recept van...Bas

Wat is een culinaire rubriek zonder lekker recept om thuis in De Pijp eens uit te proberen? Daarom iedere editie een persoonlijke favoriet van de betreffende horecaondernemer.

Bas van Franggo bijt de spits af met zijn befaamde 'Basta'. Vooral onder zijn kinderen is dit recept erg geliefd en zij hebben het gerecht dan ook naar hem vernoemd. Ik kan hier natuurlijk geen recept plaatsen zonder het eerst zelf uit te proberen. Dat werd dus een lekker avondje kokkerellen. Het resultaat is een heerlijk gerecht. Een mooie geconcentreerde saus, vrij hoog op smaak. Wanneer je het echt goed wilt doen, haal dan je verse pasta bij Il Pastificio (Eerste Sweelinckstraat 18, tegenover Franggo). Maak het af met wat Parmezaan (bijvoorbeeld die van Kaassie-Kaassie, ook in de Eerste Sweelinckstraat) en verse basilicum.

Ingrediënten (4 - 6 personen)

olijfolie
3 tenen knoflook
2 uien
4 stengels bleekselderij
1 grote bospeen
10 laurierblaadjes
500 gram half om half gehakt
400 gram ontbijtspek
1 fles tomatensaus Sugocasa, Grand'Italia
1 groot blikje tomatenpuree
2 blokjes krachtige runderbouillon
1 glas rode wijn
200 ml besciamella sausmix, Grand'Italia
600 gram tagliatelle
Parmezaan en verse basilicum
naar smaak zeezout en vers gemalen peper

Bereidingswijze

Stap 1

Snipper de ui en snijd de bospeen en bleekselderij in plakjes. Snijd de ontbijtspek in repen.

Stap 2

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit hierin de ui. Voeg de geperste knoflooktenen toe en bak deze mee. Blijf goed roeren om te voorkomen dat het aanbrandt. Voeg na ongeveer drie minuten de gesneden bospeen en bleekselderij toe en bak dit mee, blijf regelmatig omscheppen. Voeg de laurierblaadjes toe en bak het geheel tot de groente mooi glazig wordt.

Stap 3

Ondertussen verwarm je een grote (hapjes)pan op het vuur en bak je hierin het gehakt rul. Hierbij is geen olie nodig, het gehakt gaart namelijk in zijn eigen vet. Wanneer het gehakt gaar is roer je de reepjes ontbijtspek erdoorheen en bakt deze mee. Voeg de groente, wanneer deze mooi geglazuurd is, bij het vlees in de grote pan. Roer alles door elkaar.

Stap 4

Los twee blokjes runderbouillon op in een kopje met gekookt water en giet het in de pan. Voeg daarna de tomatensaus toe en roer goed door. Laat op een zacht vuurtje inkoken (zonder deksel). Voeg hierna ook de tomatenpuree toe.

Stap 5

Voeg een glas rode wijn toe en laat het wederom zachtjes inkoken, zodat de saus mooi gebonden wordt.

Stap 6

Bereid de besciamella sausmix volgens de instructies op de verpakking. Roer hiervan 200 ml door de saus. Even proeven en naar smaak zeezout en vers gemalen peper toevoegen.

Stap 7

Kook de pasta al dente. Wanneer je verse pasta van Il Pastificio gebruikt bedraagt de kooktijd ongeveer 4 minuten. Giet de pasta af en doe er een scheutje olijfolie doorheen.

Stap 8

Het is tijd om de borden op te maken! Eerst de pasta en daar overheen de saus. Maak het geheel af met wat geschaafde Parmezaanse kaas en een paar blaadjes basilicum.

Eet smakelijk!



REURING

Café Restaurant
Lutmastraat 99
Tel: 020 777 0996
www.cafereuring.nl

PASKAMER

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.dep pijp@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

Sociaal loket

dinsdag 09:00-12.00, woensdag 13.30-16.30

Vliegende Brigade van ervaringsdeskundigen

spreekuur donderdag 11.00-13.00

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 De Pijp 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

Lunchroom



Hannibal

**Eetkamer van de pijp
Ferdinand Bolstraat 92**

Hoek Govert Flinckstraat

Tel 020 673 54 88

Gambrinus



Café Restaurant Gambrinus

Ferd. Bolstraat 180 1072 LV Amsterdam

Tel: 020 67 17389

www.gambrinus.nl

Kunst

een selectie



Foto van Fokko Muller in de Gall&Gall-erie

Straatfotograaf Fokko Muller toont 23 juni tot 17 augustus foto's uit de serie "Undercover" waarin mensen onherkenbaar in beeld zijn.

Fokko Muller: "Ik hou van de straat en van het straatleven. De interactie tussen mensen en het ontbreken van de interactie. Ik luister naar de fragmenten van gesprekken en geniet van de uitdrukkingen op gezichten. Op straat zie ik emoties: van verdriet en eenzaamheid tot plezier, liefde en geluk. Met mijn foto's leg ik deze momenten vast. Ze vertellen een verhaal: mijn verhaal en misschien ook jouw verhaal. Voor mij is straatfotografie puur. Het gaat om het dagelijks leven van mensen zoals jij en ik. Niets meer en niets minder.

De Gall & Gall-erie is een initiatief van Simone Tuinenburg, Ruben Harry en Rein Hazewinkel en biedt beeldende kunstenaars een podium in de Pijp: Eerste van der Helststraat 82, op de hoek bij het Sarphatipark.

curator: reinhazewinkel@gmail.com

Meer info over de tentoonstellingen in de Gall&Gall-erie, zie www.facebook.com/pg/Gallgallerie

Ostade A'dam

Een selectie uit het programma



Luchar

Eind 2016 reisde Lisa samen met haar vader naar Chili. Veertig jaar na dato bezochten ze samen de plekken uit zijn persoonlijke, vaak pijnlijke geschiedenis en ze gingen op zoek naar verhalen van anderen over deze periode. In Luchar duikt Lisa in de geschiedenis van haar vader en onderzoekt zij wat de impact van zijn leven is op dat van haar.

Concept, spel: Lisa Carreno

Regie: Nina Willems

Muzikale begeleiding: Fer Vissers

Met dank aan: Lucho Carreno

Duur: 50 min.

Facebookevent Luchar

bestel tickets

Genre Theater

Speeldata

di 27 juni 20:30 tickets

Prijzen

Regulier: €12.50CJP /

Stadspas / Student / 65+

€ 10.00



Gall & Gall
Sarphatipark
Eerste van der Helststraat
82

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

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

Rialto

Een selectie uit het programma



19 juli start Kinderfilmzomer

iedere wo, za & zo film en ander leuks

De hele zomer (19 juli t/m 3 september) vertonen we iedere woensdag, zaterdag en zondag rond de klok van 3 uur geweldige kinderfilms in Rialto: oud en nieuw, voor klein en wat groter. Het thema van de Kinderfilmzomer is WATER & VUUR en deze spannende elementen vind je dan ook terug in het programma. Naast films kijken is er nog veel meer te doen: je kunt bv. voor de film (vanaf 14.00) komen kleuren en knutselen in het café

Feestelijke voorpremière Brandweerman Sam - kaartverkoop gestart

We trappen 19 juli om 14.30 uur af met de super feestelijke voorpremière van BRANDWEERMAN SAM: UFO ALARM (3+) en dat wordt een waar spektakel met rode looper, een meet & greet met echte brandweermannen, limonade, brandweerauto's knutselen en... alle kindjes die verkleed komen als brandweerman of -vrouw krijgen iets lekkers aan onze bar.

Inloop: 14.30 uur. Start film: 15.30 uur. Kaartverkoop is gestart. Klik hier of koop een kaartje aan de kassa van Rialto.

Bibliotheek Cinétoel

Een selectie uit het programma



Voorlezen en knutselen (4+) in OBA Cinétoel

Elke woensdag, 15.00 uur, OBA Cinétoel

Elke woensdag wordt er om 15:00 uur gelezen en geknutseld. Voor peuters en kleuters.

Toegang: normaal € 5,00/gratis met OBA-pas

wo 21 jun 15:00 - 15:30 OBA Cinétoel



oba om bij te blijven

rialto

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

www.oba.nl

Bibliotheek Cinétoel
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

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

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

Eddy
 Gerard doustr 58
 Amsterdam
 tel: 020 6734385



Saray
 Lokanta

voor al uw diervoedsel
Bert's dierenbenodigheden
 Albert Cuypmarkt 163
 Tel: 020 6763247

Café Restaurant De Duvel
Café Restaurant
 1e van der Helststr 59-61
 Tel: 020 675 75 17
www.deduvel.nl

DINER DRANK
PILSVOGEL
 Wegens Renovatie Gesloten



Gerard Doustraat 33/35
 Tel: 020 6719216
 Turkse specialiteiten

Wij houden deze plek graag begaanbaar. Zou je je fiets s.v.p. willen verplaatsen?
 Namens buren, bewoners, moeders met kinderwagens, minder-validen en blinden, bedankt voor je medewerking!



Artist
 LIBANESE RESTAURANT
 Dagelijks geopend
 2e Jan Steenstraat 1
 Tel: 020- 671 42 64
 maandag alleen voor reserveringen geopend



MINICARDS
 maximum response
www.minicards.com
 DOWNLOAD DE GRATIS APP
 FRANS HALSSTRAAT 39

Ron Verboom
 Bakkerij

Uw Installateur
B. van Erve
 Ceintuurbaan 212 -1072 GD Amsterdam
 Tel: 020 66 203 20
 Website: www.bvanerve.nl

Centuurbaan 278
 hoek Ferd. Bolstraat
 tel 020 6621409