

Bulletin De Pijp

Oud-Zuid



Stadshout Amsterdam Crisow en Marijke

GRATIS

Wijkkrant

nummer 280 2017 jaargang 29

COLOFON

Jaargang 29 - nummer 280
juli augustus 2017
Oplage 1000 exemplaren

Redactieadres:

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

Redactie:

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

Medewerkers:

Katja Elsas,
Peter Noordendorp,
Jan van Overveld, Manuel Scheurs,
Uke Veenstra, Renée van der Heide,
Geertje Verheijden.

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: 020 6766415 (op werkdagen)
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

- Nieuws in de Pijp
- Bloemen en planten
- De verhalen van een zeeman
- Interview Stadshout
- 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



1e vd Helststraat 50
Tel: 020 671 22 42

www.wijnbar.nl



Nieuws uit De Pijp

Vereniging Sarphatipark zoekt bestuursleden en steekt handen uit de mouwen



De vereniging Sarphatipark wil een spreekbuis zijn voor de buurtbewoners die van het park gebruikmaken, van het groen willen genieten, hun kinderen er willen laten spelen en even een luchtje willen scheppen of hun hond uitlaten.

De vereniging wil bij de verantwoordelijke bestuurders de vinger aan de pols houden en samen met de stadsdeelraad goede plannen voor het park bedenken. Daarnaast helpen we nu ook mee aan het schoonhouden van het park.

Op zondag 10 en 24 september gaan we het park weer schoonmaken. We verzamelen om 12.00 uur bij het Groengemaal. Hesjes en prikkers etc. zijn aanwezig.

Helpt u mee? Het duurt circa anderhalf uur.

Aanmelden kan op ons emailadres.

Verder zijn we op zoek naar een penningmeester en een secretaris voor het bestuur. Belangstellende kunnen contact opnemen met de voorzitter,

Onno van der Vlerk op 06-55307587 of ovdv@planet.nl

In het najaar houden we een algemene ledenvergadering waarin we op de voortgang van het beheerplan van het park zullen ingaan. Hebt u belangstelling voor het lidmaatschap van de vereniging?

Mail uw naam en ades naar

Ver.Sarphatipark@gmail.com

en stort een jaarlijkse bijdrage vanaf 5,- euro of liefst meer op rekening : NL20 ABNA 0402 0554 03

tnv JWBrals/Ver.Sarphatipark.

Dan bent u lid en ontvangt u onze mailings en uitnodiging.

Dansen in Henrick de Keijser

zaterdag 12 augustus 2017 | 19:30 - 22:30 uur |
Buurtgebouw Henrick de Keyser (HdK)



WE GAAN ONS TWEEDE JAAR IN!



Elke tweede en vierde zaterdag van de maand dansen we in buurtgebouw Henrick de Keijser, ook in de zomermaanden. DJ Wilfred van der Ham verzorgt de muziek, die kan variëren van 60-er jaren tot hedendaagse muziek. Je kunt ook zelf muziek meenemen, waar je graag op danst.

Toegang €2,50,
drankjes vanaf € 1,00

Iedereen is van harte welkom!

doelgroep: Alle volwassenen

type: Evenement / feest / markt

thema: Muziek / zang / dans Ontmoeting / netwerken

datum: za 12 augustus 2017

start op: za 12 augustus 2017

meer info: www.stadsdorpdepijp.com/AGENDA

email: stadsdorpdepijp.communicatie@gmail.com

	<p>Kraam Kado open di t/m do 12 - 15 u 2e van der Helststraat 75 1073 AL Amsterdam Tel: 020 6753239</p>
--	--

Bloemen en planten

door Marieke van Gessel

Alles uit de tuin



Liefhebbers van bloemen en planten hoeven we natuurlijk niet te vertellen hoe fijn het is een tuin te hebben. Zeker in een drukke stad als Amsterdam. Ook met een geveltuintje, een balkon of een dakterras heb je een groot goed in handen. En je hebt er nog meer aan dan je waarschijnlijk al wist!

Luieren in de zon, barbecueën met vrienden, vlinders zien fladderen, je eigen tomaatjes plukken. Ontspannen wat klusjes te doen, van water geven tot snoeien. Genieten van de frisse buitenlucht. You get the picture. Maar je kunt nog veel meer plezier beleven aan je lap of postzegeltje groen.



Zo zie je in Engeland vaak een aparte hoek of een speciaal bloembed in de tuin met bloemen en planten waarmee je mooie boeketten voor in huis of op de tuin- of balkontafel kunt maken. Scheelt een hoop kosten bij de bloemist. En hoe leuk en handig is het als je iemand een bosje bloemen uit eigen tuin

cadeau kunt doen? De meeste vaste planten en eenjarigen die lang en rijk bloeien staan het liefst op een zonnige plek. Houd daar rekening mee als je met je eigen pluktuin of -border begint. Degenen die alleen een balkon of dakterras hebben kunnen uit de voeten met een grote kuip, planten- of kweekbak (zoals die handige lichtgewicht exemplaren van Elho).

Top 10 Bloemen uit eigen tuin

Of je nu van wilde, bonte boeketten houdt of van gestileerde bossen met veel groen, deze vaste planten en eenjarigen staan garant voor een mooie bos uit eigen tuin:

- 1 Zonnebloem
- 2 Siererwt (Lathyrus)
- 3 Gerbera
- 4 Dahlia
- 5 Roos
- 6 Hortensia
- 7 Cosmea
- 8 Margriet
- 9 (Dag)lelie
- 10 Ridderspoor (Delphinium)



Pluktips

- Pluk vroeg in de ochtend, wanneer het nog niet zo warm is en gebruik een scherpe en schone snoei schaar.
- Kies bloemen die net geopend zijn. Lange aren, zoals die van vingerhoedskruid en ridderspoor, pluk of knip je wanneer ongeveer de helft van de bloemen aan de steel open is.
- Verwijder de onderste bladeren van de bloemstelen en zet de bloemen direct in water. Neem bijvoor beeld een emmer met water mee als je bloemen gaat plukken.
- Vind je het zonde om de bloemen uit je tuin of van je balkon of dakterras te plukken? Bedenk dan dat



**Kookwinkel
De Pittenkoning**

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

sommige planten, zoals de heerlijk geurende siererwt, juist langer en rijker bloeien als je er regelmatig van 'oogst'.

- Plant komend najaar ook voorjaarsbollen waarvan je de bloemen in een vaas kunt zetten, zoals tulpen en narcissen. Dat kan ook prima in een grote pot.

10 x Mooi groen voor in een vaas

Een boeket is natuurlijk niet compleet zonder groen blad, siergrassprietten, bessentakken of decoratieve zaaddozen als die van de papaver, de lampionplant (Physalis) en het zegekruid (Nicandra). Tien aanraders:

1. Alchemilla mollis (vrouwenmantel): laag blijvende vaste plant met fris lichtgroen, zacht blad en kleine gele bloempjes.
2. Amelanchier (krentenboompje): een meerstammige sierheester die in april-mei wit bloeit en daarna zwartblauwe besjes vormt. Krijgt een prachtige orangerode herfstkleur.
3. Arum italicum (Italiaanse aronskelk): een lage vaste plant met groen of gemarmerd blad die in mei-juni wit-groene bloemen en in het najaar oranje bessenkolven heeft.
4. Bupleurum (goudscherm): een schermbloemige die op Euphorbia (wolksmelk) lijkt. De geelgroene bloempjes zijn ook aantrekkelijk voor insecten.
5. Cornus alba (bonte kornoelje): een struik die in mei-juni witte tuilvormige bloemen krijgt en witbont blad heeft. In de winter kleuren de kale takken koraalrood.
6. Eleagnus ebbingei (olijfwilg): een bladhoudende struik met grijzig blad, witte bloemen in de herfst en daarna rode bessen.
7. Eucalyptus: boompje met grijze blaadjes die heerlijk geuren.
8. Hedera: klimop is er in veel soorten en maten, met groot en klein blad, glanzend groen of bont, in struik- en in klimvorm.
9. Humulus lupulus (hop): een flinke klimmer met hopbellen in de zomer en rood blad in de herfst.
10. Pennisetum (lampenpoetsersgras): een siergras dat tot 1 meter hoog wordt en van augustus tot oktober groene tot dieppaarse aren draagt

Ijs uit eigen tuin

Mijn goede vriendin, tuinfotograaf en groenauteur Modeste

Herwig heeft na 'Theetuin, zelf theeplanten kweken, oogsten en mengen', opnieuw een likkebaardend lekker boek uitgegeven. In 'Ijs in elk seizoen' geeft ze veertig recepten die je makkelijk thuis kunt maken, met of zonder ijsmachine, met ingrediënten uit eigen tuin, of van je dakterras of balkon. Je moet er maar opkomen: rozenbottels en -blaadjes, pompoen, komkommer, tijm, lavendel en nog veel meer verwerken in ijsvorm, van bevroren cupcakes tot parfait, van slush tot bombe. Modeste laat zien dat je alle mogelijke soorten fruit, groente, kruiden en bloemen kunt gebruiken voor een originele, frisse traktatie. Voor de meeste gerechten heb je niet eens een ijsmachine nodig, alleen voor het maken van roomijs is die wel erg handig. 'Ijs in elk seizoen' is ook leuk om cadeau te geven en een must-have als je van plan bent een tuinfeest te geven.

Tekst en fotografie Modeste Herwig, Forte Uitgevers, € 14,95, te bestellen via www.modesteherwig.eu

Een voorproefje Mojito-ijs met bonte munt voor 7-9 porties



Ingrediënten

250 gram fijne kristalsuiker, 500 ml water, 1 eiwit, 6 limoenen, 3 takjes bonte munt.

1. Doe het water met de suiker in een pan met dikke bodem en verwarm dit zachtjes op een matig vuur tot een dunne suikersiroop. Voeg de bonte munt toe, houd een paar blaadjes achter voor de garnering. Laat afkoelen.
2. Snijd de limoenen doormidden en pers ze uit. Rasp de schil van 1 limoen, bewaar de andere schillen.
3. Verwijder de munt uit de suikersiroop en voeg het limoensap en de geraspte schil toe. Goed roeren.
4. Klop het eiwit schuimig, giet de suikersiroop bij het eiwit en blijf net zolang kloppen tot de siroop helemaal is opgenomen.
5. Doe het ijsmengsel in een afsluitbare diepvriesdoos en zet het 3 uur in de vriezer. Roer het ijs dan goed door met een vork en zet het hierna nog 3 uur in de vriezer. Maak het mojito-ijs fijn in de blender. Vries het dan nog kort in tot het stevig is. Serveren in de limoenschillen en garneren met bonte munt.

voor al uw
dieren voedsel



Bert's
Dierenbenodigheden
Albert Cuymarkt 163

Sonny
FALAFEL

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

eigen gemaakte
VLAAMSE FRITES



De verhalen van een zeeman (10)

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 dit bulletin. Dit keer reizen we met hem en de koninklijke familie mee naar het zonnige Zuiden.



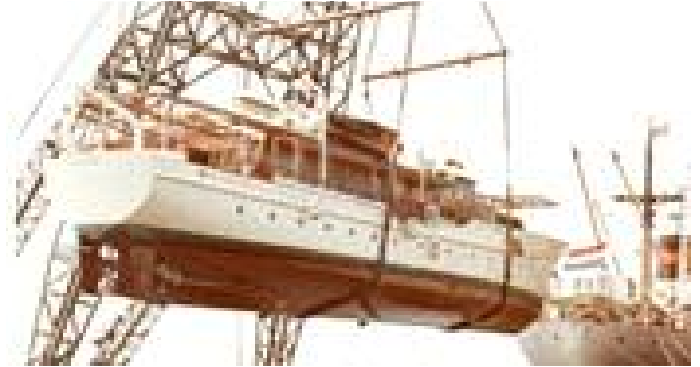
Ieder jaar gingen koningin Juliana en prins Bernhard in de zomervakantie naar het Italiaanse Porto Ercole. Prins Bernhard had daar in 1959 een villa laten bouwen: L'Elefante Felice, ofwel De Gelukkige Olifant.



Op 12 juni 1970 vertrokken Juliana en Bernhard weer naar Porto Ercole. Dit keer besloten de koningin en haar echtgenoot het koninklijk jacht 'De Piet Hein' mee te nemen. Ze hadden in Italië ook een jacht ('De Jumbo 1'), maar dat was te klein voor de familie en de gasten die zij in

L'Elefante Felice wilden ontvangen.

Raymond, alias Hein, die met regelmaat in de zomer de functie van matroos op 'De Piet Hein' vervulde, werd gevraagd mee te gaan. Aldus geschiedde. 'De Piet Hein' werd op een vrachtschip geladen en naar Marseille vervoerd.



Van daaruit voer de vierkoppige bemanning, bestaande uit de gezagvoerder, stuurman, machinist en matroos, het jacht naar de uiteindelijke bestemming: het plaatsje Porto Ercole in de gemeente Monte Argentario, aan de westkust van Italië, zo'n beetje in het midden van de laars.



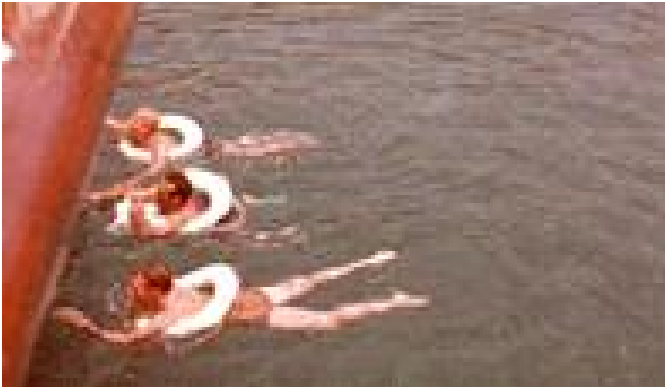
Het was een populaire plek voor celebrities, zoals onder anderen Aristoteles Onassis. Er komen in deze regio veel minder toeristen dan bijvoorbeeld in St. Tropez of op Capri.

	1e v.d. Helststraat hoek Albert Cuyp markt
	Tel: 020 4702500

Spaans Restaurant	
Vamos A Ver	
Govert Flinkstraat 308 Telefoon 020 673 69 92	
	Dinsdag gesloten Cerrados los martes www.vamosaver.nl

door Geertje Verheijden

Voor ze 'De Piet Hein' binnenvoeren in de haven van Porto Ercole moest het schip wel *pico bello* en helemaal schoon zijn. Op de foto zie je drie mannen hard aan het werk, onder wie Hein, terwijl de machinist de wacht hield.



Geen sprookje: hitte en ratten

Het mediterrane klimaat bleek niet zo geschikt voor 'De Piet Hein': het was er te heet. De bemanning probeerde de boel wel af te koelen met doeken die goed nat werden gehouden, maar toch!

Wel hebben ze met het schip mooie trips gemaakt in de Tyrreense zee, ten noorden van Sicilië. Ze voeren onder andere langs de Toscaanse archipel, bestaande uit eilandjes als Pianosa, Montecristo, Giglio en Giannutri.

De vuurtoren op Elba



De kloosterruïne op Montecristo.



Montecristo is een beschermd natuurgebied waar vroeger niemand mocht komen, behalve natuurbeschermers. Tegenwoordig kun je er op aanvraag naar toe, maar niet zomaar. Er worden niet meer dan duizend mensen per jaar toegelaten.

Prins Bernhard, die toen bestuursvoorzitter was van het Wereld Natuurfonds, kreeg uiteraard wel toegang. Zo kwam het dat ook Hein voet heeft gezet op dit beroemde eiland. Prachtig hoor, zo'n onbewoond eiland. Hoewel, onbewoond? Er staat nog een oude ruïne van een klooster dat in 1644 door zeerovers werd geplunderd. En verder wonen er miljoenen ratten. Ze lopen lukraak tussen je benen en rondom je voeten. Ze doen je niks, maar toch... Gelukkig hoefden ze er niet te overnachten.

Wordt vervolgd.



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

Interview

met Marijke Hogers van Stadshout

Op de 2e Jan van der Heijdenstraat 71 zit de leuke winkel van Stadshout Amsterdam. Marijke Hogers en Crisow von Schulz zwaaien hier de scepter.



Hoe is Stadshout ontstaan?

‘We hadden een meubelmakerij. Tijdens de crisis was het lastig het hoofd boven water te houden. We moesten iets anders gaan doen. Op dat moment zei de buurvrouw: “Er wordt een boom in mijn tuin gekapt, willen jullie die niet hebben? Jullie doen toch veel met hout?” Die boom hebben we dus gekregen en in planken laten zagen. Dan zie je opeens hoeveel hout dat is. We vroegen ons af: “Hoeveel bomen staan er eigenlijk in Amsterdam? Wat gebeurt er met die bomen als ze gekapt worden?” En opeens hoor je bijna dagelijks het geluid van kettingzagen. Dan ga je er naartoe en je ziet dat er altijd grote versnipperaars naast staan. Dat maakte ontzettend veel indruk op ons. We vonden het heel erg dat er zo veel, echt prachtig hout, werd versnipperd. En dat ging dan op transport naar de biomassacentrales. Het leek allemaal zo geweldig.



Maar uit onderzoek blijkt dat de CO2 uitstoot van biomassacentrales nog groter is dan die van kolencentrales. Wij besloten alleen nog maar Amsterdams hout te gebruiken. We hebben ons uitgebreid georiënteerd, zijn met de gemeente gaan praten, hebben brieven geschreven, overal gelobbyd en gedaan. Het duurde een jaar voordat de gemeente ging mee werken. Het gaat allemaal nog erg traag.’

Waarom gaat het traag bij de gemeente?

‘Omdat de gemeente niet goed weet hoe ze dingen voor elkaar moet krijgen. Er moeten beslissingen worden genomen die veel consequenties hebben. En daar moeten ze altijd heel lang over nadenken. En mensen hebben zo ontzettend veel in hun portefeuille. Ondertussen zijn we wel te gast op de gemeentewerf van Stadsdeel Zuid. We zoeken een groter terrein. We wachten echter totdat er goede afspraken zijn die op papier komen te staan. De gemeente denkt zelf ook na over een mogelijke centrale houtwerf. Ze zien echt wel dat het zonde is om al dat Amsterdamse hout zo maar weg te gooien. Je zou daar veel houtzagerijen op kunnen laten draaien.’



Wat is jullie doel?

‘Ons doel is idealistisch. Wij willen dat er een ommezwaai komt binnen de maatschappij, dat het een circulaire economie wordt. Hout is de enige grondstof die een stad voortbrengt, die je binnen de stad kunt verwerken, gebruiken of ter beschikking kunt stellen. Op onze zagerij in het Amstelpark zagen wij de stammen tot planken en zorgen wij ervoor dat het op de markt komt, zodat iedere meubelmaker of geïnteresseerde het hout kan kopen en gebruiken. Wij willen heel graag dat de gemeente gaat zeggen: “Vanaf nu houden we al het hout in eigen beheer.” Dan zou het niet meer op de boomverzorgers aankomen, zoals tot nu toe gebeurt.

“We gaan zelf de takken kappen en de boomkroon versnipperen en zelf iets met die snippers doen, het stamhout sorteren, op de werf opslaan en dan een rondhoutveiling houden.”



In 2016 is in Rotterdam voor het eerst een rondhoutveiling gehouden. Dat was een groot succes. Dat kunnen ze hier ook doen. Ons doel is bereikt als het hout binnen de stad wordt gebruikt. Wij hoeven er echt niet rijk van te worden. Ons initiatief is gelukkig door heel veel steden overgenomen, bijvoorbeeld door Den Bosch, Zwolle, Utrecht en Haarlem. Den Haag heeft

ook een zagerij. In Antwerpen en Venlo zijn ze bezig. En daar zijn we heel trots op. Helaas hebben wij zelf wel last van de remmende voorsprong. Als je pionier bent, dan heb je ontzettend veel dingen uit de weg te ruimen en te overwinnen. Dat was een hele strijd en heel lastig. Je moet er heel hard voor werken en dat is niet erg, maar soms wel frustrerend. In die andere gemeenten gaat het nu veel makkelijker omdat ze naar Amsterdam kunnen verwijzen. Dus die gemeentes hebben nu zoiets van... ja, dan kunnen we natuurlijk niet achterblijven. Ze zijn veel toeschietelijker met het geven van terreinen en dergelijke. We worden gelukkig bijgestaan door een hele club vrijwilligers. Geweldig mensen die zich helemaal voor Stadshout inzetten.’

Hoe komen jullie aan je vrijwilligers?

‘We krijgen veel mensen via de Vrijwilligerscentrale en ook via het UWV, mensen “met afstand tot arbeidsmarkt”, zeg maar. Ze doen hier van alles en nog wat. Bijvoorbeeld een timmerman die drie jaar geleden half mensenschuw bij ons is gekomen. Die is nu helemaal opgebloeid en zit weer lekker in zijn vel. Hij doet zo’n goed werk. Hij was al timmerman, maar nu stuurt hij ook mensen aan. Hij is helemaal op zijn plek. Hij zou één dag komen en hij is nu iedere dag bij de zagerij. Hij is er heel gelukkig en dat is mooi om te zien. Dat gebeurt veel meer. We hebben nu ook iemand die de Rietveld Academie heeft gedaan. Hij had last van depressies, zat veel thuis. Hij heeft ook de stap genomen om naar

ons toe te komen. Vrijwilligers helpen met het zagen en opstapelen van hout, het maken van producten, zoals bankjes, plantenbakken, vogelhuizen, van alles en nog wat. In de winkel heb ik ook mensen die meehelpen, schuren of kleine dingetjes maken.



Bij projecten kunnen ook vrijwilligers mee. Op markten en scholen is dat vaak knutselbegeleiding. De meeste mensen die hier komen hebben iets met hout. Maar mensen groeien er altijd wel in. Als ik iedereen meetel, ook de los-vaste mensen die af en toe meedoen, zijn we met een man of veertig. Crisow von Schulz, mijn man, doet de zagerij en begeleidt de mensen echt fantastisch.’

Welke stads- en buurtprojecten doen jullie?

‘Onlangs was er Pret in de Fred. Dat is een buurtinitiatief in de Frederik Hendrikbuurt. We hadden een stalletje op het Van Oldenbarneveltplein. We zijn hiervoor gevraagd en hebben onder meer bijenhotelletjes gemaakt. Alle mensen uit de buurt konden langskomen en komen timmeren en schilderen. Er waren demonstraties van de houtzagerij. Er was ook iemand een beeld aan het hakken. We doen van alles, leren kinderen bijvoorbeeld omgaan met gereedschap. De twee grootste stadprojecten die we hebben gedaan kun je ook zien op onze site. Dat zijn de “Tafel der Saamhorigheid” en het “Stadshoutpaviljoen”. Het paviljoen staat in het Amstelpark. Het is een muziekpaviljoen, dat we drie jaar geleden helemaal van “nat hout” hebben gebouwd. Het is zo in elkaar gezet dat het hout kan werken en de constructie niet in elkaar stort.

*Lees het vervolg van dit interview in het volgende bulletin.
informatie: www.stadshout.nu*

Ankie's muziek

Mijn schooljaren (vervolg)



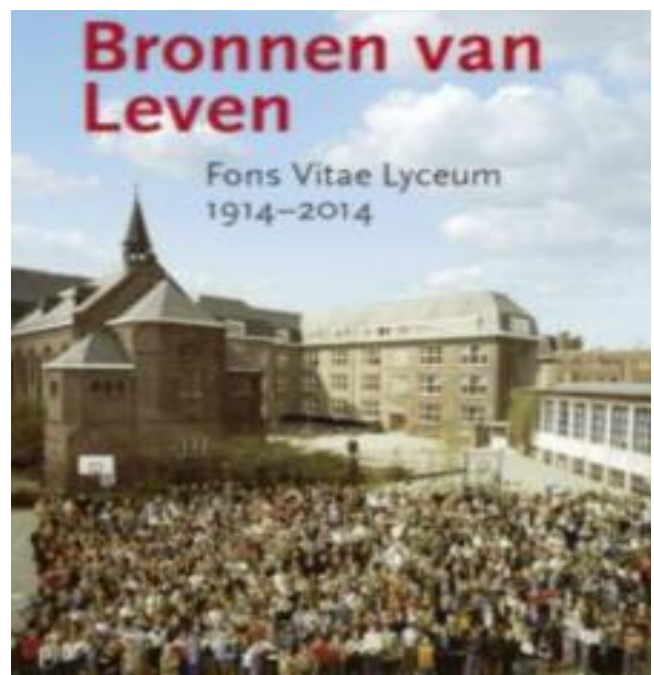
Een vorige keer schreef ik al over mijn schoolavonturen. Na het lesgeven op de meisjesmavo kwam ik na een aantal jaren op het Fons Vitae terecht. Mijn muziekwinkel liep best goed en er was niet direct een financiële reden om weer les te gaan geven, maar de middelbare school aan de Reijnier Vinkeleskade had een vacature voor muziek en ze konden niemand krijgen. Dus bood ik aan ze een tijdje te helpen.

Het was een leuke school en de leerlingen waren leuk om mee te werken. Ik werd geacht ze te leren blokfluit spelen –mijn muziekcollega vond dat van levensbelang –, maar de instrumenten kwamen de kast niet uit. Genoeg leuke andere dingen te doen. Ik heb niets tegen een blokfluit, integendeel, maar of dat nu een onmisbaar deel van je opleiding moet zijn...

De school was voor mij al bekend terrein. Jaren daarvoor (in 1979) was mij gevraagd of ik mee wilde werken aan de opvoering van een toneelstuk van Aristophanes (446-386 v. Chr.), een Griekse schrijver van komedies. Het stuk heette 'Vrouwen aan de macht'.



Twee docenten hadden de tekst aangepast en Pieter Niewint, de cabaretier en componist, had de muziek geschreven. Ik verzorgde de arrangementen voor het koor en orkest. Ik speelde zelf ook mee, op cornet. De buitenschoolse activiteiten, zoals het opvoeren van een toneelstuk of musical, zijn altijd leuk om te doen, want de leerlingen zijn heel gemotiveerd. Ook de reacties achteraf waren heel enthousiast.



door Anke Kuijpers
www.opus391.nl

Heerlijk nostalgische zwijmeldeunen

Mijn invalwerk met het geven van muzieklés op Fons Vitae hield op toen ik een vriend wist die de baan wel wilde en die een geboren leraar was.



Toch kwam ik weer te werken voor het Fons Vitae, in 1987. Weer een buitenschoolse activiteit: 'Luddevedu', een cabaretachtige avond. Het thema was 'De Liefde, zijn kommer, zijn kwel'. De voorstelling bestond uit een aaneenschakeling van gedichten van leerlingen. De arrangementen waren weer door mij gemaakt; heerlijk nostalgische zwijmeldeunen, met hilarische verhalen er tussendoor. We deden twee avonden in de Krakeling en het was een groot succes. Leuk om te vertellen is dat Trijntje Oosterhuis, ook een leerling op Fons, in deze voorstelling saxofoon speelde, maar ik koos ervoor haar ook te laten zingen, want het was meteen te horen wat een talent ze had. Broer Tjeerd, eveneens Fons-leerling, zat achter de piano en die kon ik gewoon zijn gang laten gaan. Hun moeder zat bij de violen, dus het was een halve familieaangelegenheid. Ik stond voor het geheel te dirigeren. Ik kan zeggen dat dit prima ging. Mijn dirigeerkunst was wel heel bijzonder. De twee dirigenten van mijn orkest Max Tak lagen bijna onder de stoel van het lachen toe zij mij bezig zagen. Ik heb dus leuke herinneringen aan die school. Jammer alleen dat het dak ervan onlangs is afgebrand en ze nu een jaar deels een andere locatie moeten gebruiken.



Zomer

De zon is warm
Ik eet wat fruit

Voel me loom
Wind streelt mijn huid

Water klotst
Neem een duik

Dein op de golven
Drijf op mijn buik

Ik zwem terug

Mijn natte haren
plakken op mijn rug

De zon is warm

En droogt de druppels
op mijn lichaam

Katsongs © 2017



Het favoriete recept van.....

Het Favoriete recept van.....Bep

Dit pastarecept kán niet mislukken!

2 personen 15-30 minuten hoofdgerecht

Ingrediënten

150 gram volkoren spaghetti
300 gram spinazie of 150 gram diepvriesspinazie in
deelblokjes
1 prei
50 gram walnoten
50 gram hüttenkäse
1 eetlepel olie
1 teentje knoflook

Bereiding

Kook de spaghetti in ruim water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Was de spinazie of laat de spinazie ontdooien.
Maak de prei schoon en snijd hem in smalle ringen.
Hak de helft van de walnoten grof en houd ze apart. Wrijf de andere helft van de noten fijn. Meng de fijngemaakte noten door de hüttenkäse.
Fruit de prei in de hete olie zacht. Pers het teentje knoflook er boven uit.
Voeg bij gedeelten de spinazie toe en laat de groente slinken. Maak het geheel op smaak met wat peper.
Meng het spinaziemengsel en het noten-hüttenkäsemengsel door de uitgelekte spaghetti.
Strooi de apart gehouden walnoten er over.

Ingrediënten over?

Hüttenkäse of cottage cheese:
Gebruik een schone lepel om wat uit het bakje te scheppen. Dit voorkomt besmetting met gisten en schimmels. Bewaar

de rest van de hüttenkäse afgedekt maximaal 3 dagen in de koelkast.

Hüttenkäse is ook heerlijk op brood met verse kruiden, of fruit.

Informatie over dit recept

Past in dieet

Met weinig zout
Bij verhoogd cholesterol
Bij diabetes

Voedingswaarden per persoon

	Recept
Energie	545 kcal
Eiwit	20 gram
Koolhydraten	55 gram
Waarvan suikers	6 gram
Vet	25 gram
Waarvan verzadigd vet	3 gram
Vezels	10 gram
Zout	0,3 gram

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

Rialto extra

een selectie

Ostade A'dam

Een selectie uit het programma



45 wereldse films (17-26 aug)

17 augustus begint de achtste editie plaats van ons zomerfestival World Cinema Amsterdam, weer geheel gewijd aan de vele fraaie films die in Azië, Afrika en Latijns-Amerika gemaakt worden. De kaartverkoop is op 3 augustus van start gegaan. Zie worldcinemaamsterdam.nl

Zoals elk jaar wordt de ruggengraat gevormd door het competitieprogramma, waarin negen films strijden om de World Cinema Jury Award. Het festival, en daarmee ook de competitie, wordt geopend met *Félicité*, een in de Congolese hoofdstad Kinshasa gesitueerde film van de Frans-Senegalese regisseur Alain Gomis. Ook de slotfilm is een competitietitel: *Una mujer fantástica* van de Chileense regisseur Sebastián Lelio, die in 2013 veel waardering oogstte met zijn film *Gloria*. Alle competitiefilms zijn ook in De Balie te zien.

Kaartverkoop

Kaartverkoop is op 3 augustus gestart, online via www.worldcinemaamsterdam.nl of aan de kassa van Rialto.

Mano a Mano (Fringe Festival)

Mr. Saiquo

Theater

Mano a Mano is te zien in het kader van het Amsterdam Fringe Festival.

Let op! Tickets zijn alleen verkrijgbaar via de website van het Fringe Festival.

Een zakenman raakt dakloos en in zijn zoektocht naar een slaapplek stuit hij op een vingervlugge straatrat. Irritaties en frustraties, tot de emmer overloopt. Een fysieke en beeldende voorstelling met smeltende pindakaas en gezouten radijsjes. Van rake klappen naar mompelend dansen, tot het begint te druppelen.

Concept, spel: Quintijn Relouw, Aleksej Ovsianikov

Regie: Fried Mertens

Fotografie: James Bellorini

Met dank aan: AFK, Nederlandse Ambassade

Duur: 40 min.

Tickets: € 7,50

rialto

RIALTO PRESENTS
**WORLD
CINEMA
FESTIVAL
AMSTERDAM**
17-26 AUGUST 2017

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

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

Rialto

Een selectie uit het programma



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 cafe.



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

Bibliotheek

Een selectie uit het programma



Dikkie Dik en de taart (2+) OBA Junior Zomertoer

Vrijdag 18 augustus 2017, 11.00-11.45 uur,
OBA Roelof Hartplein

Dikkie Dik is Jarig. Op tafel staat een grote taart. Dikkie Dik neemt een hapje van de taart. Wat is dat lekker! Hij neemt nog een hap en nog één... Dikkie Dik hou op, je wordt nog ziek. Maar Dikkie Dik luistert niet... De taart is op en Dikkie Dik moet zelf op zoek naar melk, eitjes en appels voor een appeltaart. Maar ondeugend en nieuwsgierig als Dikkie Dik is, gaat er van alles mis. Kan het feest wel doorgaan? Is er wel taart voor de vriendjes van Dikkie Dik?

'Dikkie Dik en de taart'. Een kleine, sfeervolle muziekvoorstelling voor peuters, kleuters en hun ouders. Het publiek wordt actief betrokken bij de voorstelling. Er mag volop gezongen en geroepen worden bij nieuwe originele liedjes over Dikkie Dik. Het verhaal wordt opgebouwd rond een levensgroot boek met originele Dikkie Dik-tekeningen van Jet Boeke.

**Toegang €5,- / met OBA-pas en/of Stadspas gratis
Reserveren via roelofhartplein@oba.nl**

rialto

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

www.oba.nl

Bibliotheek Cinéto
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

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

Eddy
 Gerard doustr 58
 Amsterdam
 tel: 020 6734385
 Biljart en Darts



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

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

DINER DRANK
PILSVOGEL
 Wegens Renovatie Gesloten



Saray
 Lokanta
 Gerard Doustraat 33/35
 Tel: 020 6719216
 Turkse specialiteiten

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



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

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

FRANGGO

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

Ron Verboom
 Bakkerij



Centuurbaan 278
 hoek Ferd. Bolstraat
 tel 020 6621409

Eerste Sweelinckstr 9
 1073 CK
 Amsterdam
www.franggo.nl
Info@franggo.nl
 Tel: 020 3031046
 Portugese flame grilled chicken