

Bulletin De Pijp

Oud-Zuid



Op stap met **EIGENKRACHTVOER**

GRATIS

Wijkkrant

nummer 285 2018 jaargang 30

COLOFON

Jaargang 30
nummer 285 juni 2018
Oplage 1000 exemplaren
Verschijnt zes keer per jaar

Redactieadres:

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

Redactie:

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

Medewerkers:

Katja Elsas, •Marieke van Gessel,
Reneé van der Heide, Peter Noordendorp,
Manuel Scheurs, Uke Veenstra,
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@bulletindepijp.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@bulletindepijp.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

- Nieuw in de pijp
- Katsongs
- Op stap met eigenkrachtvoer
- Ankie's muzikie
- Bloemen en planten
- De verhalen van een zeeman
- Nieuws uit de buurt
- Het favoriete recept van.....
- Stadsdeelinformatie
- Kunst- theater -film- muziek
- Ondersteuners wegwijzer



Spaanse delicatessen
Belegde broodjes
Tapas en paella
Spaanse stoofgerechten

Borrel of feestje?
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



Café Hermes Heeft Het

Nieuw in de pijp



Wat gebeurt er toch allemaal op de Eerste Sweelinckstraat 11 ?

Vorig jaar was het einde van Jeffrey's Café, een buurt kroeg waar meerder buurtbewoner te vinden was, helaas is dat voorbij.
De verhuurder heeft vorig jaar eenzijdig de huur opgezegd.

Tijd voor een nieuw begin.

En dat mag naar maanden verbouwen,
een nieuw interieur en vooral een nieuw terras.
Maar zullen de buurtbewoners daar ook aanschuiven?
We wachten het af.
De redactie van Bulletin De Pijp



Droom

Ik droomde dat ik vliegen kon
Ik vloog met wind mee
Daar zat jij rustend op een steen
Jij keek uit over zee

Je zag er mooi en glanzend uit
Met veren blauw en groen
Mijn veren pak was rood en geel
Ik vloog toen naar jou toe

Ik streek sierlijk naast jou neer
Blij dat ik jou had gevonden
We zongen samen het hoogste lied
We waren erg opgewonden

Ik zong voor jou het levenslied
Liedjes uit mijn leven
Want ik had je zoveel te vertellen
Over mij verleden

Jij zong toen jou verhalen
Over waar je was geweest
Al je spannende avonturen
Je had zoveel beleefd

Ik genoot met volle teugen
Ik voelde me zo blij
Dat ik jou had gevonden
Want bij jou voelde ik me vrij

Ik vroeg toen: Als je verder vliegt
Mag ik dan met je mee?
Dan vliegen we samen verder
Over de blauwe zee



KATSONGS

Op stap met EIGENKRACHTVOER

We verzamelen op een dinsdag om 12.00 uur bij het Huis van de Wijk De Pijp. Ik mag mee met Eigen Krachtvoer. De leden bespreken waar ze vandaag naar toe zullen gaan. We besluiten ons in tweeën te splitsen. De ene groep gaat paddenstoelen zoeken in Castricum. De andere groep (Mark, Monique en ik) gaat op de fiets richting RAI om duizendknoop te zoeken.

's Avonds komen we samen bij het wildplukrestaurant in Ratatouille op de Ceintuurbaan. We eten wilde-kruidenboter met stokbrood, kaasfondue met morieljes en yoghurt met duizendknoop. Een heerlijke maaltijd.



Wat is Eigen Krachtvoer?

De Stichting Eigen Krachtvoer wil de eigen kracht van mensen in armoedesituaties stimuleren bij het verzamelen, bereiden en conserveren van voedsel, door:

- Het organiseren van wildplukwandelingen, maaltijdbereidingen en conserveersessies
- Het organiseren van gezamenlijke maaltijden en het uitwisselen van kennis en producten met geestverwante personen en initiatieven

- Het ontwikkelen van nieuwe bezigheden en perspectieven voor de deelnemers.

Het begon allemaal vijf jaar geleden bij de Voedselbank in De Pijp, vertelt Mark. Hij heeft na de crisis zeven jaar op zijn reserves geleefd. Toen het geld in 2013 helemaal op was, kwam hij in aanmerking voor voedselhulp. Hij heeft samen met medevoedselbankiers het project Eigen Krachtvoer opgezet. Mark is thans paddenstoelenexpert en heeft daar al vier boeken over geschreven.

Monique is kruidendeskundige. Zij studeerde aan de Kruidenvakschool in Brabant en woonde daar op het platteland, waar zij een zelfvoorzienend leven opbouwde. Eerst in haar eigen tuin en daarna ook door voedsel te zoeken in de vrije natuur. "Het is een heel oude gewoonte van arme mensen", vertelt ze. "En op het platteland bestaat hier nog veel kennis over, overgeleverd van generatie op generatie." Monique werkt als ZZP'er: "Soms zit je onder de armoedegrens en soms zit je er boven. Maar als je niets hebt, word je vanzelf creatief."

Wildplukwandelingen en -restaurant

Elke dinsdag gaat Eigen Krachtvoer wildplukken. Dat kunnen planten, bessen, noten en paddenstoelen zijn. Maar er worden ook ganzeneieren geraapt, oesters gezocht of vissen gevangen. Er is altijd iemand aanwezig die gespecialiseerd is op het betreffende ingrediënt en die daar ook de vindplaatsen van kent. Het wildplukken wordt gedaan met respect voor de natuur en de geldende wet- en regelgeving. In het wildplukrestaurant in traiteur en restaurant Ratatouille op de Ceintuurbaan wordt de oogst vervolgens gezamenlijk bereid en opgegeten.

**Sla
met
ganzen-
ei**



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

Door Uke Veenstra
met dank aan Mark en Monique

Er wordt bij toerbeurt gekookt en bediend. Meestal eten er tien tot twaalf mensen mee. Het is informeel en heel gezellig. Het hele initiatief is bedoeld voor mensen die het tijdelijk arm hebben. Maar als er plaats is, kunnen mensen die zich het een en ander kunnen veroorloven tegen betaling meeplukken en/of eten. Zij kunnen zich opgeven via de site of reserveren voor het wildplukmenu op dinsdag.



Recepten en conservering

Al doende heeft men veel geëxperimenteerd met het koken van de verschillende ingrediënten en het uitproberen van nieuwe recepten. Zo maken ze bijvoorbeeld hazelnotentaart met hazelnoten uit de buurt en zijn sponszwammen in een quiche verwerkt. Er ontstaan steeds meer recepten, want van het één komt het ander. En van mislukkingen wordt geleerd. Natuurlijk kan niet altijd alles in één keer worden opgegeten. Het conserveren van diverse ingrediënten is daarom belangrijk. Van de bloesems van de vlier wordt bijvoorbeeld siroop gemaakt. De ganzeneieren belanden in 'gansvokaat' en 'ganzonaise', of worden ingelegd in azijn. Deze producten zijn op kleine schaal te koop. Er wordt ook veel aandacht besteed aan de presentatie van het eten. Want zien doet eten. Ondertussen hebben de leden van Eigen Krachtvoer vijftien conserveringstechnieken leren toepassen. Hun ervaringen zijn nu beschreven in 'De Conserveergids'.

Workshops

Voor en met de leden van Eigen Krachtvoer zijn allerlei workshops georganiseerd over kooktechnieken, conserveren, invriezen, konfijten. Ellen Mookhoek heeft een workshop herten fileren gegeven. De deelnemers leren veel van elkaar en je kunt opgeleid worden tot docent of wildplukbegeleider. Wie wil kan het diploma voedselveiligheid of sociale hygiëne halen. Maar ook is het gewoon plezierig om samen buiten te zijn, te bewegen en bij te kletsen en eventueel je kinderen mee te nemen, die dan splendorwijs ook veel leren.

In totaal bestaat de groep uit bijna zestig mensen. Van hen werken er vijftien als vrijwilliger; ze koken, bedienen, geven workshops, begeleiden wildplukwandelingen, zijn chauffeur, fotograferen, etc. Een vrijwilliger krijgt een vergoeding van 3 euro per uur. In de toekomst wil Mark graag een 'sociale firma' starten. Die is voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt en wordt gesubsidieerd, mits 50% van de kosten zelf verdiend wordt. Mark: "Het meest waardevolle is dat mensen hun eigen talenten ontdekken en actief zijn."



Kaasfondue met morieltjes

Op 2 juni is bij de Voedselbank in de Lutmastraat de presentatie van de 'Conserveergids voor zelfvoorzieners, lekkerbekken en verduurzamers', uitgegeven door Eigen Krachtvoer. Zie ook www.eigenkrachtvoer.nl en www.facebook.com/eigenkrachtvoer.nl

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



Ankie's muziekie

Alphons Diepenbrock (1862-1921)

In het vorige nummer kwamen twee eigengereide dames uitgebreid aan bod, de freules De Jong van Beek en Donk. De oudste, Cécile, was vooral actief in allerlei liefdadigheidswerk en leidde een nogal vrijgevochten leven. Scheiden in die tijd was toch wel erg ongewoon, zeker in de betere kringen. Elsa was wat rustiger van aard, keek erg tegen haar zus op maar tegelijkertijd stond ze ook kritisch tegenover haar, waardoor de twee zussen nogal eens botsten. Maar over één ding waren de zussen het roerend eens: Elsa had een man ontmoet die heel geschikt was voor haar. Alphons Diepenbrock kwam in 1893 in haar leven en dat zou zo blijven tot zijn overlijden in 1921.



Alphons was dan wel niet van adel (het geslacht Diepenbrock was dat oorspronkelijk wel, maar voerde de titel niet meer), hij kon toch de goedkeuring wegdragen van de zussen, omdat hij leraar Latijn was en daarnaast musicus die ook begonnen was met componeren. Geboren in Amsterdam, op het Rokin, groeide hij als tweede kind op in een gezellig gezin. Vader was importeur van Japans lakwerk en exporteerde manufacturen. Het was ook een muzikaal gezin waarin veel gezongen werd en Alphons ging regelmatig naar concerten. Daarnaast had hij veel op met het katholieke geloof en de muziek. Als kind had hij al het plan opgevat om een mis te componeren, bedacht daar al

een melodie voor en gebruikte deze in zijn bekendste werk, het 'Te Deum'. Hij was een liberale katholiek en dat was waarschijnlijk ook de reden dat hij door de zussen werd geaccepteerd. Die hadden een hekel aan de katholieke kerk en alle rituelen die daarmee samenhangen.



Blinde liefde

De kennismaking tussen hem en Elsa was bijzonder. Hij kreeg in 1893 van de dichter Frederik van Eeden een artikel over Wagner toegestuurd, geschreven door een hem onbekende dame. Het was een artikel bedoeld voor 'De Nieuwe Gids', een belangrijk tijdschrift in die tijd en Frederik wilde van zijn vriend advies over plaatsing daarvan. Hij was niet erg onder de indruk, maar omdat de dame in kwestie dicht bij hem woonde ging hij er langs 'om haar huis te zien'. Na een paar maanden ontmoette hij haar en niet lang daarna waren ze verloofd. Hij schreef in één van zijn liefdesbrieven aan haar dan ook: "Hoe mysterieus was dat toch. Toen hield ik al van je ofschoon ik je nooit had gezien". Het huwelijk vond plaats in 1895. Het was pijnlijk voor Alphons dat er geen familie van hem aanwezig was. Ze waren niet heel erg ingenomen met een niet-katholieke vrouw. Als getuige was er onder anderen Herman Gorter, de dichter, aanwezig.

	<p>1e v.d. Helststraat hoek Albert Cuyp markt</p> <p>Tel: 020 4702500</p>
--	---

<p>Spaans Restaurant</p>	
<p>Vamos A Ver</p>	
<p>Govert Flinckstraat 308 Telefoon 020 673 69 92</p>	
	<p>Dinsdag gesloten Cerrados los martes www.vamosaver.nl</p>

Jonge bewonderaarsters

Alphons en Elsa vestigden zich eerst aan de Willemsparkweg en daarna op de Johan Verhulststraat 89, waar hij tot zijn dood zou blijven wonen. Als componist begon hij langzamerhand naam te maken en het hielp dat hij veel mensen uit de muziek- en dichterswereld kende. Zo was hij goed bevriend met Mengelberg en Mahler.



Door zijn vele contacten met dichters legde Alphons zich vooral toe op het vocale repertoire. Hij gaf nog steeds bijles in klassieke talen, want zijn ideaal om dirigent te worden had hij opzij moeten zetten. Daarvan konden zij niet leven met de twee kinderen Joanna (1905) en Thea (1907). Indertijd werd een dirigentschap slecht betaald. Zelfs met de vele bijlessen moest het gezin regelmatig ondersteund worden door Cécile en haar vermogende man. Zijn huwelijk met Elsa verliep bepaald niet rimpelloos. Haar wat vrijgevochten karakter botste nogal eens met zijn wat meer ingetogen aard. Ook bleek Alphons niet helemaal bestand tegen jonge bewonderaarsters, zoals Johanna Jongkindt. Aanvankelijk had zij om privélessen Grieks gevraagd maar al gauw bleek zij meer geïnteresseerd in de muziek en, dweperig van aard, ook in de componist die zulke mooie liederen kon schrijven en met wie zij, ook met vrienden van

Alphons, naar hartenlust samen muziek kon spelen. Elsa zag dat haar man niet bestand was tegen deze dame en besloot, zoals zoveel vrouwen in die tijd, maar te doen alsof ze van niets wist. Johanna werd kind aan huis en hielp Alphons met het redigeren van zijn manuscripten. Johanna zou niet de enige in zijn leven blijven. Zangeressen kwamen en gingen en soms was daar ook sprake van een meer dan vriendschappelijke band. Maar ook Elsa bleek een aantal jaren zeer gevoelig voor een vriend des huizes:



Matthijs Vermeulen (1888-1967). De jonge componist en muzikrecensent bij verschillende bladen raakte zeer bevriend met het echtpaar en Elsa zocht langzamerhand troost bij de veel jongere Matthijs. De ironie wil dat Matthijs, na weduwnaar te zijn geworden in 1944, twee jaar later trouwde met de jongste dochter van Elsa en Alphons, Thea.

Diepenbrock heeft een tiental stukken voor toneel of instrumentale stukken gecomponeerd. Verder waren alle composities voor zangstem met piano, koormuziek en religieuze muziek. Als je op Youtube wilt kijken en luisteren kies dan voor 'Maanlicht', een lied met tekst van Albert Verwey, of het 'Te Deum'. Volgende keer aandacht voor zijn schoonzoon Matthijs Vermeulen.



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

Bloemen en planten

ZOMERSE GROENTIPS

Dit keer aandacht voor de voordelen van tuinieren in potten, ideaal natuurlijk voor stadsbewoners die doorgaans hooguit een balkonnetje hebben en de gelukkigen met een dakterras. En verder een paar fijne groendata voor in de agenda.

De inspiratie voor het onderwerp van deze aflevering van bloemen en planten komt van een nieuwe publicatie, geschreven door tuinontwerper en -fotograaf Modeste Herwig. Het is maar liefst haar 43ste boek! In *Tuinieren in potten* (uitgegeven door Terra, 208 pagina's, • 22,50) staan tweehonderdvijftig beschrijvingen van planten met een foto erbij, veertig inspirerende voorbeeldpotten en veel praktische tips, onder andere over de verzorging.



Ook als je het geluk hebt een tuin te bezitten in onze drukke Pijp mogen potten en bakken niet ontbreken. Je kunt je terras ermee opfleuren, of een trap of etagère vol potten met kruiden en eetbare bloemen, zoals de Oost-Indische kers, bij de tuindeur of het keukenraam zetten. Je kunt kleine potten en bakken makkelijk verplaatsen, zodat je mooie combinaties kunt maken of de planten net iets meer zon of juist schaduw kunt laten vangen. Bijzondere planten als een siergras, een breed uitgroeiende varen of een vetplant, zoals de donkerrode Aeonium 'Schwarzkopf', worden in een pot échte blikvangers. Nog meer voordelen van tuinieren in potten: je planten vallen minder snel ten prooi aan slakken

(zeker wanneer je een strook kopertape om de pot plakt), vorstgevoelige planten kun je in de winter makkelijk op een beschutte plek zetten en je houdt er woekeraars, zoals munt en bamboe, mee in toom. En heb je geen zure grond, maar wil je toch graag een Skimmia, azalea of rododendron? Vul een grote pot of bak met speciale grond voor deze zuurminnende planten en zet je favoriete struik erin.



Mixen 'n matchen

Tegenwoordig heb je oneindig veel keuze in potten en bakken: de klassieke van terracotta, maar ook exemplaren van kunststof, beton, hout en staal. In alle mogelijke kleuren, vormen en maten. Je kunt daar leuk mee 'spelen', al naar gelang je smaak. Kies bijvoorbeeld potten of bakken van eenzelfde materiaal of met dezelfde vorm om een beetje eenheid te behouden. Of gebruik juist allerlei verschillende vormen, kleuren en materialen voor je verzameling vetplanten, cactussen of andere planten. Ook wanneer je bijvoorbeeld alleen maar wit bloeiende planten hebt kun je die op deze manier wat spannender maken. En dan kun je nog in de pot zelf volop variëren. In een wat grotere bak kun je prima een kleine border maken. Let dan bij je plantkeuze op groeiwijze, hoogte, bloeitijd en bloemkleur. Kies als extraatje bloemen die aantrekkelijk zijn voor bijen en vlinders, eetbare planten of geurende bloemen en bladeren.

door Marieke van Gessel

Je kunt een pot of bak zó slim vullen, dat je er het hele tuinseizoen plezier van hebt. Leef je in het najaar eens uit met de zogenoemde laagjes- of lasagna-methode: onderin doe je vroegbloeiende bollen en daarboven laatbloeiende bollen. Totdat de voorjaarsbollen gaan bloeien kun je de pot beplanten met bijvoorbeeld wintervioelen of bergthee (Gaultheria).



Open Tuinen

Op zaterdag 23 juni wordt voor de twintigste keer de Open Tuinendag De Pijp georganiseerd, maar het is sowieso altijd een feestje: je leert nieuwe mensen en medegroenliefhebbers kennen, je ontdekt verborgen oases, doet ideeën op en kunt vaak ook nog eens 'gluren bij de burens', wanneer je via de woning in de achtertuin of op het dakterras belandt.



Het passe-partout van slechts 2,50 euro biedt toegang tot meer dan twintig tuinen, een aantal dat je doorgaans helaas niet haalt tussen 11.00 en 17.00 uur. De deelnemers staan vermeld op het passe-partout en zijn te herkennen aan de ballonnen aan de gevels. Het passe-partout koop je bij een van de deelnemers, van de Oranjekerk tot buurthuis Plan C en de particuliere tuineigenaren.

**Tot slot meer openingsnieuws:
Het Groen Gemaal in het Sarphatipark, waar je onder andere inspiratie kunt opdoen, advies kunt krijgen en tuinplanten kunt ruilen, is extra opgesteld op:**

**zaterdag 9 en 23 juni en op zaterdag 9 juli, net zoals van dinsdag t/m vrijdag van 13.00 tot 17.00 uur.
Zie ook www.facebook.com/GroenGemaalDePijp**



PS Voor mooie tuin- (en kamer-)planten kun je niet alleen terecht bij de Plantenmarkt van Fred van Tol op de Albert Cuypstraat 203, maar op maandagochtend ook op de bloemen- en plantenmarkt op het Amstelveld.



De verhalen van een zeeman deel 15

Buurtbewoner Raymond Heinemeijer is een kleurrijk persoon met een markant verleden, onder andere bij de Koninklijke Marine. Zijn vrouw, kunstenaar Geertje Verheijden, tekent in dit bulletin zijn verhalen op. Na een bijzondere tijd met de koninklijke familie tijdens hun vakanties in Italië moet Raymond weer gewoon aan het werk bij de marine.



Een eigen vlag!

De twee schepen Hr. Ms. Evertsen en Hr. Ms. Van Galen zijn op een bijzondere en belangrijke reis naar Roemenië en Rusland. Midden tijdens de koude oorlog. In het vorige verhaal hebben we daar al bij stil gestaan. Het was de bemanning van het smaldeel (wanneer twee of meer schepen samen op reis zijn worden ze wel het “smaldeel” genoemd) opgevallen dat de Russische schepen allemaal een eigen vlag hadden. Dat vonden ze wel bijzonder. Op een ochtend wijst een matroos van het fregat Hr. Ms. Evertsen naar een vlag op de Hr. Ms. Van Galen. “Moet je kijken”, roept hij tegen een collega, “Op de Van Galen hebben ze een eigen vlag gemaakt! Wauw!” Met deze mededeling gingen beide matrozen naar hun kwartiermeester, Raymond Heinemeijer alias Hein. “Meneer” (want zo spreek je je meerdere aan), “Op de Van Galen hebben ze een eigen vlag gemaakt! Kunnen wij ook zoiets doen?”

“Dat zou wel leuk zijn,” reageerde Hein. “Ik zal het overleggen met de eerste officier.” Zo gezegd, zo gedaan. De eerste officier was ook enthousiast over het plan. “Binnenkort is de commandant jarig, Hein. Het zou een goed idee zijn om dan met een eigen vlag te komen voor ons mooie schip Hr. Ms. Evertsen.” Al spoedig gonsde het schip van de opwinding en

het gefluister over een eigen vlag. Er werd een prijsvraag uitgeschreven en ieder bemanningslid werd gevraagd over een ontwerp na te denken. Er werd een jury samengesteld, bestaande uit luitenant Schilder, sergeant-majoor Schoonebeek, kwartiermeester Hein(emeijer) en matroos 1ste klasse Coenen.

Een uitbundig verjaardagsfeest

Negen ontwerpen werden ingediend. Er vielen meteen vier ontwerpen af, omdat de jury niet alleen op artistieke prestaties moest letten, maar ook moest beoordelen of het idee praktisch uitvoerbaar was. Daarna viel er nog een ontwerp af, omdat hierin het wapen van Hr. Ms. Evertsen was verwerkt en aangezien dit een familiewapen is verzetten de heraldische regels zich tegen verwerking van dit wapen in een vlag. Uiteindelijk kwam iemand op het idee om de kop van de scheepskrant vergroot over te brengen op wit vlaggendoek. Het ontbreken aan een vlaggendoek kon ondergaan worden door een wit laken te gebruiken. Het voorstel sloeg onmiddellijk aan bij alle juryleden.

Na het maken van de vlag, waarvoor enkele personen zich bijzonder verdienstelijk hebben gemaakt, werd deze officieel aan de buitenwereld getoond bij het langszijkomen van Hr. Ms. Van Galen op 15 april 1971, de 42ste verjaardag van de commandant: kapitein-luitenant ter zee Piet K. van der Kaay. De verjaardag van de commandant werd uitbundig gevierd, aangezien het schip op dat moment voor anker lag in Istanbul.



Nieuws uit de buurt

door Geertje Verheijden



Onze cdt werd onder bedreiging gedwongen een biertje te drinken ter ere van zijn verjaardag



De kreet tenue vrij sprak vooral Sam duidelijk aan

De volgende keer meer over Istanbul en nog veel meer vlaggen!
Wordt vervolgd.



Speciale fietsenstalling voor vergunninghouders

in parkeergarage Albert Cuyyp

.In de parkeergarage Albert Cuyyp is een speciale fietsenstalling voor vergunninghouders die toegangsrechten hebben ontvangen voor deze garage. Komt u als vergunninghouder met de fiets naar de garage om uw auto op te halen, dan kunt u uw fiets parkeren in de fietsenstalling. Bij terugkomst parkeert u uw auto in de garage en kunt u uw fiets weer ophalen in de fietsenstalling.

Er is plek voor 60 fietsen, verdeeld over twee stallingsruimtes. Direct naast beide voetgangersentrees is ondergronds een stalling voor 30 fietsen. Deze fietsenstalling is bereikbaar via de lift van de voetgangersentree (en bij een defect aan de lift via een goot langs de trap). Hij is niet geschikt voor fietsen met afwijkende maten, zoals bakfietsen.

Let op: Spelregels

- De fietsenstalling is alleen toegankelijk als uw auto ook daadwerkelijk in de garage geparkeerd staat.
- Voor het betreden van de fietsenstalling dient het kenteken te worden ingetoetst van de aanwezige auto in de garage
- Indien uw fiets in de fietsenstalling staat en de parkeergarage voor vergunninghouders is VOL, dan kunt u zich melden bij de beheerder. Op deze manier is het altijd mogelijk om uw fiets terug te krijgen.

Het favoriete recept van.....

Een gezonde lekkerbek....

Recept voor chili met mais en courgette

Bereidingstijd is 25 minuten.
Geschikt voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram gehakt
1 ui
1 teen knoflook
1 courgette
1 rode paprika
1 blikje tomatenpuree (140 gram)
1 blik mais (300 gram)
2 blikken kidneybonen (a 400 gram)
1 theelepel chilipoeder
250 ml water
Olijfolie
Zout en peper

Benodigheden

Braadpan
Snijplank en mes

Bereiding

Snipper de ui en de knoflook
Snijd de courgette en de paprika in blokjes
Laat de kidneybonen en de mais uitlekken
Fruit de ui en de knoflook in de olijfolie.
Voeg hier het gehakt aan toe.
Blijf roeren tot het gehakt los is.
Voeg de courgette en de paprika toe,

laat het 3 minuten pruttelen

Voeg vervolgens de tomatenpuree,
het chilipoeder en het water toe.
Breng het aan de kook en warm het 5 minuten door
Doe de kidneybonen en de mais erbij en verwarm
het geheel nog 5 minuten
Breng op smaak met zout en peper

Eet smakelijk!

Dit bonenprutje verschijnt bij ons op tafel onder de naam 'Mexicaanse Chili'. Er zijn ontzettend veel varianten, zowel met als zonder ("sin") carne (=vlees).

Ook de kinderen kunnen erg genieten van deze maaltijd, zeker als we het serveren met (mais) chips, geraspte kaas, augurken en een klodder crème fraîche.

Dat laatste is trouwens geen overbodige luxe als je uitschiet met het toevoegen van chilipoeder.

De warme, pikante smaak van het gerecht combineert goed met een friszure salade.



REURING

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

Al voor 15 euro
in deze krant?

mail naar
redactie@bulletindepip.nl

Stadsdeelinformatie

Politie Zuid-De Pijp

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 Zuid-De Pijp

Geopend: Dagelijks 8.00 tot 22.00 uur

Bezoekadres: President Kennedylaan 11

Postbus 2287, 1000 CG Amsterdam

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

Voor elkaar in zuid

Vrijwilligers helpen oudere buurtbewoners bij alledaagse zaken.

(bereikbaar op werkdagen van 9.00 - 17.00 uur)

Tel : 020 679 4441

E-mail: info@voor-elkaarinzuid.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



Amsterdam Graffiti

The Jungle

Cries of the City

Women on the Walls

Humanity

Keti Koti, Amsterdam

Het Oosterpark, de Bigi Spikri...

Mooie, vrolijke mensen vieren waardig de strijd en het leven.

foto's: Leonor Malaver en Menno Oostra

Tegen racisme, in Bogota en Amsterdam
Internationale Dag tegen het Racisme, Bogotá,
Colombia.

En de laatste demonstratie van We Are Here in
Amsterdam.

Occupy Amsterdam

Mensen en leuzen. Het kamp, de artiesten, de demo's.

Ieder mens

Van ieder mens wil ik wat leren. Ontmoetingen hier en
daar

Ngöbe, een bergvolk in Panama

Fotografie: Menno Oostra

Ostade A'dam

Een selectie uit het programma



Show Choir

2e jaar Frank Sanders Akademie voor Musicaltheater

Muziek(theater)

In Show Choir zien we een greep uit het leven van een groep Amerikaanse highschool leerlingen op weg naar de Nationale Kampioenschappen voor showkoren. Toch staat voor de groep genaamd All Exclusive niet alleen de strijd om de spotlights centraal. Ze moeten ook alledaagse problemen, rivaliteiten en vooroordelen van hun medestudenten en docenten het hoofd bieden. Zullen ze alle obstakels overwinnen, of bezwijken ze onder de druk?

De tweedejaars van de Frank Sanders Akademie voor musical en muziektheater presenteren hun eindvoorstelling in een ander jasje: een muzikale voorstelling, maar géén musical

Website Frank Sanders Akademie
Facebook Frank Sanders Akademie

Café Mansro

Eerste Sweelinckstraat 13
Amsterdam

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

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

Rialto

Een selectie uit het programma



Garden of Life

[Marco Niemeijer | Nederland | 2018 | 72' | Nederlands gesproken]

"Eigenlijk ben ik een vluchteling", zegt de nu 82-jarige ex-leraar Leo. Ooit reisde hij met zijn vrouw Riet de hele wereld over, nu brengt hij het liefst al zijn tijd door in zijn achtertuin. De eerste tekenen van Alzheimer hebben hem doen vluchten naar dit kleine, maar veilige stukje aarde. Tussen de bomen en planten, die hij met veel liefde en tederheid verzorgt, probeert Leo juist daar grip te houden op een wereld die steeds verwarrender voor hem wordt. Weer of geen weer, Leo is altijd in zijn tuin te vinden.

Regisseur Marco Niemeijer laat in dit intieme en ontroerende portret zien hoe de oude man, zijn schoonvader, het leven en zijn ziekte tegemoet treedt. Een jaar lang volgde hij hem, in het verglijden van de seizoenen en in het ziekteverloop. Want duidelijk is dat hij achteruitgaat. Naarmate het jaar verstrijkt, wordt Leo minder coherent. Onvermijdelijk breekt de winter aan.

Bibliotheek

Een selectie uit het programma



Boekstart Peuter Café (3-5 jaar) in OBA Cinéto!l Boek in beweging Café

Zaterdag 9 juni 2018
11.15-12.00 uur, OBA Cinéto!l

Interactief programma.
Voor peuter's en ouders/verzorgers.

Luisteren, meeleven, meespelen, muziek en beweging. Een kleine interactieve voorstelling waarbij een boek wordt voorgelezen en de kinderen actief mee kunnen leven met het verhaal. Na het voorlezen gaan we het verhaal naspelen door middel van bewegingen op basis van yoga. We sluiten af met een liedje.

Toegang €5,00/ met OBA-pas gratis
Reserveren verplicht via cinetol@oba.nl
of (020) 662 31 84

rialto

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

www.oba.nl

Bibliotheek Cinéto!l
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

Saskia's

Saskia's Huiskamer

Huiskamer

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



Gerard Doustr
58
Amsterdam
tel: 020 6734385

voor al uw
dierenvoedsel



Bert's
dierenbenodigheden
Albert Cuyppmarkt 163

Tel: 020 6763247

Z

de zaag

Kraam Kado
open di t/m do 12 - 15 u
2e van der Helststraat 75
1073 AL Amsterdam

Saray

Lokanta

CAFE RESTAURANT
de duvel



DINER
DRANK



Al voor 15
euro
in deze krant?

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

Gerard Douplein 14
tel: 020 6646483
www.pilsvogel.nl

Gerard Doustraat
33/35
Tel: 020 6719216
Turkse specialiteiten

mail naar
redactie@bulletinde-



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

FRANGGO



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



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

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

Portugese
flame
grilled
chicken