

Bulletin De Pijp

www.bulletindepijp.nl

Oud-Zuid



denk aan mij met de feestdagen pagina 10

GRATIS

Wijkkrant

nummer 269-270 2015 jaargang 27

COLOFON

Jaargang 27 - nummer 269-270
november-december 2015

Redactie:

Marieke van Gessel
Anke Kuijpers
Sabine van Tatenhove
Uke Veenstra

Eindredactie:

Marieke van Gessel
Bert Roelofs (hoofdredactie)

Vrijwillige medewerkers:

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

Redactieadres:

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

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

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

Suggesties, tips of reacties:

kunt u e-mailen naar:
redactie@bulletindepip.nl

Per post sturen naar:

Bulletin De Pijp
Postbus 51346
1007 EH Amsterdam.

Advertenties en administratie:

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

Overige informatie:

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

Website: www.bulletindepip.nl
is in ontwikkeling.

Inhoud

- Een gezellige ratjetoe
- Kijkje in de keuken
- Bloemen en planten
- Buuv burenhulp
- Katsongs
- Stadsdeelinformatie
- Ankie's muziek
- Kunst- theater -film- muziek
- Ondersteuners wegwijzer



PACOMER TRAITEUR

Tapes
Broodjes
Catering
Spuun
Producten

Francisco Rodriguez

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

info@pacomertraiteur.nl
www.pacomertraiteur.nl

Pacomer Traiteur

Gerard Doustraat 66
Ook Catering
Tel: 020 4711323

Artist
LIBANEES RESTAURANT

WynBar
Roelen & Roelen
Restaurant

REURING

CAFE RESTAURANT
DE DUVEL



Een gezellige ratjetoe

door Uke Veenstra



Ratatouille is meer dan een traiteur en restaurant. Eigenaresse Ernie Nauta maakt er op de Ceintuurbaan, vlak op de hoek bij de kruising met de Van Wou, een gezellige ratjetoe van, waarbij ze culinaire en sociale activiteiten en handel onder één dak verenigt.

Bij binnenkomst zie je direct een vitrine vol lekkers en een uitnodigende, grote stamtafel. Tegen de muur staat een kast met culinaire cadeautjes. Drie treetjes omhoog is een ruimte met een eettafel voor grotere gezelschappen en helemaal achterin nog een zitje voor vier. Overal aan de muur hangen schilderijen en foto's. Ernie Nauta zwaait hier al jaren de scepter.

Hoe het begon

Ernie vertelt: 'Ik zit al vanaf mijn 17e in de horeca en heb daarnaast veel andere dingen gedaan. Ik ben opgeleid tot grafisch vormgever, maar daar was ik niet zo goed in. Ik

had gelukkig voldoende zelfkennis om in te zien dat dit niet mijn ding was. Wat ik wel goed kan, is organiseren. Zo ben ik een productiebureautje gestart: ik bemiddelde tussen klanten en vormgevers, tektschrijvers, drukkerijen. Maar ik ben altijd in de horeca gebleven; parttime, soms een tijdje niet, maar meestal wel.

In eerste instantie werkte ik achter de bar en daarna in de bediening bij een restaurant. Vervolgens ben ik een tijdje naar het buitenland gegaan om daar het een en ander te leren. Toen ik in de keuken stond dacht ik: "Ja, dit is wél mijn ding." Ik had mijn productiebureautje nog en ook nog een studentencafé. Ik kon dus niet zo gemakkelijk even switchen. Ik heb deze drie dingen heel lang gecombineerd. Zo maakte ik hele lange weken. Maar ik was nog jong en vitaal, dus dat ging allemaal wel goed. Het put je wel uit, daar kom je later pas achter.

In 2004 ben ik bij mijn toenmalige werkgever weggegaan, omdat ik me daar niet verder kon ontplooiën. Ik leerde iemand kennen die een kookstudio in de Jan van der Heijdenstraat had. Beneden was een traiteurswinkel, waar ik ook voor kookte. Dat was erg leuk. Ze waren echter net begonnen met de aanleg van de Noord-Zuidlijn. Op een gegeven moment, toen we in ons kantoorje beneden zaten, klapte de hele houten vloer eruit. Het is nog een wonder dat er geen ongelukken zijn gebeurd. Door de werkzaamheden konden mensen ons bijna niet meer bereiken, waardoor onze omzet enorm terugliep.

Toevallig kwam ik hier op de Ceintuurbaan langs, waar een vriendin een woning met een lingeriewinkel had. Het ging niet zo goed. Ze moest ermee ophouden en zocht iemand voor overname. Dus ik zei meteen: "Gevonden!" Het grappige is, dat ik ook een huis zocht. Het waren dus twee vliegen in één klap. Het is een prachtplek met achter nog een grote tuin. >

1ste v.d. Helststraat
hoek
Alb. Cuypstraat

caté
de Groene Vlinder

Tel: 020 470 25 00

Spaans Restaurant
Vamos A Ver

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

Dinsdag gesloten
Cerrado los martes

Brood en Banketbakkerij
Rud.H.Venekamp
ANNO-1897

Al ons (klein)brood en gebak
eigen fabrikaat

Ferd. Bolstraat 134 Tel: 662 12 09

vervolg Een gezellige ratjetoe



Diners en designkleding

‘In maart 2005 zijn we hier gestart met Spoon. Na enige tegenslag door ziekte heb ik het in juni in mijn eentje voortgezet onder de naam Rataouille. Ik heb wel vrienden ingezet uit de horeca. Zij werkten allemaal op onregelmatige tijden en konden mij dus helpen. Zo heb ik het toch gered. De naam Rataouille betekent in het Nederlands “ratjetoe” en dat is ook ons concept. Want we maken eten, wat je hier kunt opeten of kunt meenemen. Je kunt hier een privé-diner organiseren of een borrel. En we doen catering buiten de deur; bijvoorbeeld voor het Van Ostade Theater en de Oranjekerk, en diners aan huis. We doen eigenlijk alles.

In het begin was het wel af en toe van “Hoe ga ik het redden”. Maar het is altijd gelukt met kunst- en vliegwerk. Ik was toen zelf ook nog gezond. Ik heb nu reuma en artrose en dat maakt het werk voor mij wel veel zwaarder. Maar ik vind mijn werk en mijn zaak zó leuk dat ik gewoon doorga. We organiseren ook andere dingen. Morgen en overmorgen zijn we als traiteur en restaurant bijvoorbeeld

gesloten. Dan komt een vriendin met haar nieuwe winterkledingcollectie. Zij is een Nederlandse kledingontwerpster en wij gaan dan twee dagen kleding verkopen. Zij heeft zelf geen winkel, maar doet verkopen op locatie. Zo kan ze mooie kwaliteitskleding en aparte ontwerpen aanbieden tegen een hele leuke prijs. Dat is altijd een zeer succesvol gebeuren.’

Foto's, films en muziek

‘Op dit moment hebben we achter een expositie met foto's van Metje Blaak. De expositie is twee weken geleden feestelijk geopend met bijna alle modellen erbij. Het zijn allemaal vrouwen van boven de 50 uit De Pijp. Metje komt hier vaak, maar woont hier nog niet zo heel lang, dus er staan veel van mijn burens en vriendinnen op. Er is een kalender van de foto's gemaakt, die ik hier ook verkoop.

Van de zomer was het hierachter dus Metjes fotostudio en nu is het één dag in de week een filmstudio. Want Metje neemt ook een soap op: “Rataouille, les étoiles de la Pipe”. Dat is echt bijzonder. Het gaat over mij en mijn man.



**Kookwinkel
De Pittenkoning**

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



Er zijn allerlei intriges. Zo ontspint zich een heel verhaal. Elke week neemt ze een nieuwe aflevering op. Het wordt op Salto 1 uitgezonden.

Naast het werk van Metje exposeert een vriend, Guus Hendrickx, hier. Boven hangen grote schilderijen met fruit. Beneden hangen de kleine werkjes, maar altijd van etenswaren. We hebben er in de loop der jaren al heel veel van verkocht.

Wat dit concept eigenlijk zo leuk maakt, is, dat er zo veel verschillende dingen gebeuren. Ik organiseer ook proeverijen en muzikale optredens. Eén keer in de maand is er folkcafé. Dan mag iedereen binnenlopen en meezingen, meespelen of luisteren. Meestal is het de laatste zondag van de maand, maar in december is het daarvoor te druk. Ik heb dan heel veel catering. Ik moet nog tot en met 31 december maaltijden en lekkernijen afleveren.

Als we tegen 7 uur klaar zijn met spelen, dek ik achter de tafel en dan mogen ze eten voor een tientje. Ik zet alles wat



ik heb op tafel en iedereen mag zo veel eten als hij wil en heeft veel keuze. Ik moet natuurlijk wel van tevoren weten hoeveel mensen er komen.

Als er geen folkcafé is hebben we hier zondagmiddag repetitie met mijn koor, het Tatikoor. Dat is ontstaan in café Tati, dat nu niet meer bestaat. Het koor zingt popmuziek, a capella (zonder begeleiding). We zijn nu helaas een beetje uitgedund, want aantal mensen is ermee opgehouden. We zijn met 5 mensen over en zoeken nieuwe leden. Daar gaan we in januari heel actief mee beginnen.'

Buurtfunctie

'Elke vrijdag is er een vrijdagsspecial. Een leuk menuutje tegen een aantrekkelijke prijs. Het zijn gerechten die mensen niet zo snel zelf thuis maken, zeker niet als je alleen bent. Elke vrijdag is het een zeer gemêleerd gezelschap dat aan tafel zit. Ik denk dat de oudste 85 is en de jongste achter in de 30. Deze zaak heeft een enorme buurtfunctie gekregen. Veel alleenstaanden schuiven aan onze stamtafel aan. Ze hebben elkaar in de loop der tijd leren kennen en iedereen kan het eigenlijk wel met elkaar vinden. Het is blijkbaar toch heel laagdrempelig om in je eentje binnen te stappen.

Mijn prijzen zijn natuurlijk ook zodanig, dat je het niet echt "uit eten gaan" zou noemen. Het is een verse, goede maaltijd voor een leuke prijs. De duurste kost 11,50 euro. Dat is dan vlees of vis met twee bijgerechten. Ik heb aardappeltjes, rijst en verschillende groenten. Dat mag je zelf kiezen. Ik heb ook altijd vegetarisch. De vegetarische tortellini kost 9,50 euro. Het zijn meeneemprijzen. Wil je het hier eten, dan komt er 2 euro bij. Daarnaast hebben we nog de privé-diners, daar hangt een ander prijskaartje aan.

Toeristen komen hier het hele jaar door. Het grotere aanbod van bed & breakfast-locaties heeft vast zijn invloed hierop. Het zijn meestal de toeristen die goedkoper uit willen zijn. Dat is wel mijn publiek. Zij kunnen hier goed eten. Van de recessie hebben we echt wel wat gemerkt, maar het gaat nu weer de goede kant op.' >

voor al uw
dieren voedsel



Bert's
Dierenbenodigheden
Albert Cuymarkt 163

Sonny
FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel:6767612

www.sonnyfalafel.nl

eigen gemaakte
VLAAMSE FRITES



De toekomst

'Toen ik begon was de insteek het wat rustiger aan te doen, daar is het niet echt van gekomen. De zaak draaide met succes en dan krijg je daar de drukte natuurlijk bij. Door mijn handicap wordt het wel moeizamer allemaal, maar ik ga door tot het echt niet meer gaat.



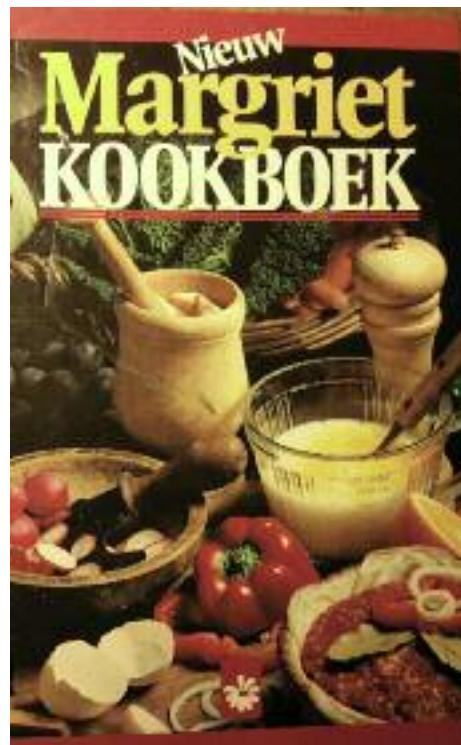
Ik kan bijvoorbeeld geen heel lange dagen meer maken. Dat is dus wel een "dingetje". We hebben toevallig vorig weekend uitgebreid over de toekomst gesproken. We gaan kijken of het haalbaar is iemand erbij te nemen. Nu leef ik in mijn eentje van de zaak. Ik ben er van 16.00 tot 21.00 uur, uitzonderingen als feestjes of diners daargelaten. Iemand die erbij komt moet echt een toegevoegde waarde zijn en meer omzet genereren met bijvoorbeeld lunches of nieuwe catering. Stoppen betekent ook dat ik moet verhuizen. En ik wil hier natuurlijk helemaal niet weg! <

Ratatouille
Ceintuurbaan 181
tel: 020 6620345
www.ratatouille-traiteur.nl



Het kookboek van tante Wil.

Voor mij ligt een kookboek. Niet zomaar een kookboek maar het kookboek dat ik afgelopen zomer tijdens een bezoek aan mijn tante Wil van haar heb gekregen. Met grote letters staat er 'Margriet KOOKBOEK' op de voorkant gedrukt, met daar schuin boven in veel kleinere letters 'Nieuw' geschreven. Ongetwijfeld werd, nog voordat dit boek de drukkerij verliet, al hard gewerkt aan het nieuwe Margriet kookboek; 'Het Nieuwe Margriet KOOKBOEK' genaamd. Het zou mij namelijk niet verbazen als er inmiddels wel meer dan vijftig 'Margriet KOOKBOEK' boeken zijn geschreven.



Ik had mijn tante Wil verteld dat ik eenzelfde Etna gasfornuisje op Marktplaats had gevonden als waar mijn moeder vroeger op kookte en dat mijn bod was geaccepteerd. Ik was al een tijd op zoek maar had de hoop op het vinden van een exemplaar in goede staat al opgegeven. Immers, 1958 is al een poosje geleden. Deze zag er uit alsof hij net uit de fabriek kwam gerold. De oven en pitten waren brandschoon en het emaille zonder krassen of butsen. Als de dag van gisteren kan ik me herinneren dat het fornuis bij ons thuis werd bezorgd.

in de keuken

door de buurvrouw

Ik was, denk ik, een jaar of vier en had geen idee wat voor ding ons huis werd in gesjouwd. Ik hield me achter de jassen in het halletje verscholen tot de rust in huis was wedergekeerd. Tot die tijd had mijn moeder op een tweepits gasstelletje gekookt, dat volgens mij zelfs nog aangesloten was op flessengas, met daarbij de kolenkachel of het petroleumstel voor de stoofpotjes. Veel gerechten werden nagegaard of warm gehouden in ons bed, onder de wollen dekens. Hoe mijn moeder dat al die tijd voor elkaar heeft gekregen, we waren met zijn negenen, is mij een raadsel.



Met de komst van het gasfornuis brak er een nieuw tijdperk aan. Mijn moeder gebruikte de oven alleen op zondag om een cake te bakken. Het recept haalde ze uit het bijgeleverde kookboek. Tot wij echter op een dag onze goudhamster, Pip-peloën genaamd, aantreffen in de ovenlade. Het beestje was uit zijn kooi ontsnapt en op zoek gegaan naar de ideale plek om een winterslaap te houden. Als een prinsje lag hij te snurken in zijn eigenhandig gemaakt nestje midden in het kookboek van mijn moeder. Mijn moeder heeft volgens mij nooit meer een cake gebakken. Tja, ze was immers het recept kwijt. Ik denk eerlijk gezegd dat ze heimelijk terugverlangde naar de rust van haar twee pitjes en petroleumstel. Mijn vader daarentegen ging 'los'. Als hij tijd had, en dat was voor hem een schaarse aangelegenheid, toverde hij de meest fantastische broden en overheerlijke appelbollen uit het oventje. "Hier. Heb je ook wat van mij, voor als ik er straks niet meer ben", had mijn tante Wil gezegd toen ze mij het kookboek overhandigde. "De anderen kunnen daar toch niets

mee. Er staan lekkere dingen in hoor. Je tante heeft er altijd lekker uit gekookt." Mijn tante, ondertussen al ergens in de negentig, kookt ondertussen nog steeds erg lekker. Daar heeft ze dat kookboek echt niet meer voor nodig.

Het is inmiddels al maanden later en pas onlangs is mijn oventje geïnstalleerd. Ik had besloten om zelf een keukentje te bouwen passend bij de stijl van mijn nieuwe fornuisje. Dat had uiteindelijk veel voeten in de aarde. Ik zou snel met behulp van cellenbetonblokken een rustiek keukentje in elkaar flansen. Maar dat bleek geen sinecure. Alles, maar dan ook werkelijk alles, loopt schots en scheef in mijn houten tuinhuisje. Het heeft enige tijd geduurd voordat ik door had dat je in zo'n oud, houten stulpje niet met een waterpas en meetlint moet rondlopen. Gaandeweg ben ik meester(es) geworden in wat ik zelf noem 'organisch-bouwen'. I build with the flow, volg de rondingen van het gebouw en bouw parallel ten opzichte van haar 'curves'. Ofwel met andere woorden; als iets zo schots en scheef is, kun je de dingen beter op het oog aanpassen dan dat je gaat lopen meten. Anders word je kierewiet! Toen ook het fornuisje was omgebouwd naar flessengas was de verbouwing helemaal klaar en lag er in no-time een heerlijk kippetje in te braden. Gevolgd door de appeltjes volgens recept van mijn vader.



Het is grappig dat het in huis halen van dit oventje weer zoveel warme herinneringen van vroeger naar boven haalt. Het boek bevat voor mij niet alleen maar recepten maar ook een stukje geschiedenis. In een tijdperk waarin in Nederland de betekenis van het woord gastronomie voor de meesten onbekend was, begon Wina Born te schrijven. >

vervolg **Kijkje in de keuken**

Landelijke bekendheid verkreeg ze, onder andere, door haar recepten-rubriek in de Margriet. Ze schreef uiteindelijk voor diverse bladen en kranten, waaronder de Avenue en het Parool. Haar kookboeken vlogen als zoete broodjes over de toonbank. Mede door mevrouw (en meneer) Born staan de jaren '60 – '70 bekend als het tijdperk van de sherry, Franse wijnen en buitenlandse – hoofdzakelijk Franse – kazen. Een psychedelisch, of anders rood/wit geblokt tafelkleed al dan niet van kunststof, een aantal DRUIPKAARSEN, flesje LANDWIJN, uiensoepje, kaasfondue en wat borrelhapjes op een prikker en je maakte *de BLITS*. Was je een beetje stout, dan rolde en rookte je een sprietje, een stickie ofwel een joint.



Mijn vader wilde ook met zijn tijd mee. Zo heeft hij ooit met Sinterklaas voor elk van ons een stukje Franse kaas gekocht. Nieuwsgierig en totaal onbekend met deze vreemde kaasjes heeft hij ze, voorzien van gedicht, met sinterklaaspapier ingepakt en afgeleverd bij de buurman. “Zo. Ik zal ze eens verrassen”, zal hij ongetwijfeld hebben gedacht. Toen een week later “Piet” (ondanks vermomming herkenbaar als de buurman) met een knijper op zijn neus binnen kwam, waren we oprecht verrast maar om een andere reden dan gepland. De wasmand vol cadeautjes rook alsof de stink sokken van mijn middelste broer al weken niet uit de mand waren verwijderd. Alleen mijn vader had nergens last van. Sinds een operatie aan zijn neus rook hij bijna niets meer. Dit was mijn eerste kennismaking met Franse kaas. Ik denk dat ik negen of tien was. Ik mocht zelfs een slokje van de landwijn proe-

ven die, nadat hij er vijf scheppen suiker aan had toegevoegd, volgens mijn vader “wel aardig” was. Mijn vader was best wel een pionier, helaas lustte hij alleen weinig.



Op mijn schoot ligt nog steeds het *Nieuw Margriet* KOOK-BOEK. Het ziet er echt jaren '70 uit. Gevuld met veelal lekker oubollige foto's en recepten. Wina Born schreef ooit in haar kookboek *De Brave Gehaktbal* het volgende: er bestaan geen saaie gerechten, alleen maar saaie koks. Goede kookkunst is niet zozeer afhankelijk van dure gerechten als wel van fantasie en durf. Dat klopt ook voor de recepten uit dit kookboek. Met een beetje creativiteit zijn de recepten weer helemaal van nu.



Uit het kookboek valt een vergeeld opgevouwen A-viertje. Het zevendaags melkdieet +/- 900 calorieën. Uit het opgevouwen papiertje vallen wat kleine knipsels. ‘AVRO Service, recept Kokkerellen’ staat er boven elk van de vergeelde knipsels vermeld. Ik lees: ‘Chef-kok Ria van Eijndhoven en Sonja van Proosdij bereiden op dinsdag 24 aanstaande kalkoen-curry’. Ah, dat is echt mijn tante Wil.

*Fijne heerlijke feestdagen,
De Buurvrouw*

Bloemen en planten

door Marieke van Gessel

Fleurige winter- en feestdagen!

Buiten is het guur en koud, maar we kunnen nog van alles ondernemen om er in de donkere maanden iets fleurigs van te maken.

De amaryllis: winterbol nummer 1!

De amaryllis (*Hippeastrum*) is ontzettend makkelijk in bloei te krijgen en vraagt nauwelijks onderhoud. De grootbloemige amaryllissen met rode of witte bloemen zijn het meest bekend, maar er zijn ook meerkleurige, kleinbloemige en dubbelbloemige amaryllissen. De bollen kunnen wel een doorsnede van meer dan 20 centimeter hebben. Hoe groter de bol, hoe meer kans op meer bloemstelen en dus op meer bloemen. Ze bloeien relatief lang, omdat de bloemen steeds na elkaar opengaan. Koop bij voorkeur bollen met lange, vleesachtige wortels.



Net als voor hyacinten, bestaan er voor amaryllissen speciale glazen. Zorg ervoor dat het water net onder de bol blijft. Plant je de bol in een pot, zorg er dan voor dat de helft van de bol boven de potgrond uitsteekt en rondom de ruimte heeft. Tegenwoordig

zijn er zelfs amaryllisbollen met een speciale, vrolijk gekleurde of kerstig glimmende waxlaag verkrijgbaar. Die kun je zo op tafel neerzetten; je hoeft er niets meer aan te doen, zelfs geen water te geven.

Kerstboom kiezen

Het aantal soorten kerstbomen waaruit je kunt kiezen is groter dan ooit. Een overzicht van de verschillende soorten en hun eigenschappen.

* *De Nordmannspar of Kaukasische zilverspar (Abies nordmanniana) is de meest populaire kerstboom*

- mooie piramidevorm
- glanzende, donkergroene en stompe naalden
- stevige takken die niet snel doorbuisen
- valt niet snel uit
- geurt bij aanraking



* *De blauwspar (Picea pungens 'Glauca') is de oudste en meest bekende blauwspar*

- mooie piramidevorm met uitwaaiierende 'etages' - blauw-grijze gloed- scherpe, prikkende naalden- valt niet snel uit- geurt bij aanraking

* *De traditionele kerstspar (Picea abies) geeft die vertrouwde kerstgeur en is de meest verkochte, 'gewone' kerstboom*
- geurt heerlijk- donkergroen- scherpe, prikkende naalden
- valt relatief snel uit

* *De Servische spar of zilverspar (Picea omorika)*
- geurt heerlijk- sierlijke, compacte vorm met afhanginge takken
- glanzende, grijzig-blauwe en zachte naalden- valt niet snel uit

* *De edele zilverspar (Picea procera)*
heeft takken die ook heel geschikt zijn voor het maken van kerststukjes. - geurt heerlijk- zachte, glanzende grijs-blauwe naalden- valt bijna niet uit.

Met of zonder kluit?

Een kerstboom met kluit gaat langer mee. Hij is wel iets duurder dan een boom zonder kluit. Kerstbomen met kluit in een bak of container (in plaats van in plastic of gaas) gaan het langst mee, omdat ze het minst te lijden hebben van het transport van kweker naar tuincentrum naar woning.

Tips

- Zaag bij een kerstboom zonder wortelkluit een stuk van ongeveer vijf centimeter van de stam en plaats de boom direct in water, zodat de boom voldoende water kan opnemen.
- Zet de boom niet naast of boven de verwarming of in direct zonlicht.
- Geef de boom regelmatig water. Een grote kerstboom kan door verdamping wel een liter water per dag verbruiken.



Meer sfeer in de tuin of op balkon

Dat bereik je meteen met buitenverlichting. Er zijn steeds meer tuinlampen die lijken op tafel-, hang- en vloerlampen voor je huiskamer. Ze zijn meestal uitgevoerd in witte kunststof en rvs en zijn robuuste, moderne uitvoeringen van de klassieke bureaulamp of van lampen met ouderwetse kappen. Ze vormen een grappige en huiselijke sfeermaker in je tuin of op je balkon. Ook windlichten en lantaarns met flinke stompkaarsen zijn een aanrader voor op de tuintafel of op het balkon. >

vervolg

Bloemen en planten

Spelen met kleur

Er zijn plastic vloerkleden voor buiten (je vindt ze onder andere bij De Emaillekeizer in de Eerste Sweelinckstraat). Ze zijn er in allerlei kleuren en met allerlei vrolijke patronen, en werken bovendien goed anti-slip op houten vlonders. Koop een paar kleurige hangbakken of manden of verf simpele kratjes in een vrolijke kleur en vul die met winterbloeiers als violen, parelbes (Gaultheria of Pernettya) en kerstroos (Helleborus) en met glanzende zilverstruikjes (Calocephalus brownii).



Veilige winter- en feestdagen voor hond en kat

De meeste dierenliefhebbers denken er in de donkere dagen voor kerst wel aan om de tuinvogels bij te voeren. Maar laten we onze eigen honden en katten niet vergeten. Ook zij kunnen last hebben van sneeuw en vorst. Bovendien hebben ze ook nogal wat te stellen tijdens de feestdagen.

Tips voor de hond

Niks heerlijker dan een fikse winterse wandeling met de hond, maar als het kwik onder nul zakt, houd dit dan in de gaten:

- Laat de hond flink in beweging blijven, zodat hij niet te veel afkoelt
- Pekel is niet goed voor hondenpoten; vermijd plekken waar gepekeld is of smeer ter bescherming de voetzolen in met speciaal teer van de dierenarts
- Laat honden niet zonder lijn het ijs oprennen; ze kunnen zelf niet beoordelen of het ijs betrouwbaar is en ze kunnen er – net als wij – gemene uitglijders op maken
- Laat de hond geen sneeuw eten; daarvan kunnen ze maagklachten krijgen



Tips voor de kat

Katten hebben een hekel aan kou. In de winter kunnen ze besluiten buitenshuis warmte op te zoeken in de schuur van de buren of onder een geparkeerde auto.

- Zorg ervoor dat het kattenluik werkt, zodat de kat altijd weer naar binnen kan
- Klop op de motorkap of kijk even onder de auto voordat je de auto start, zodat een kat op tijd weg kan komen

Tips voor de feestdagen

- De dennenaalden van de kerstboom zijn giftig voor hond en kat. Zet hun etensbak dus nooit onder de kerstboom. Als de boom begint uit te vallen, is de kans groot dat het dier de naalden binnenkrijgt. Veeg of zuig de naalden dus steeds op.
- Ook giftig voor kat en hond: kerststerren. Zet deze dus op een plek waar ze niet bij kunnen.
- De scherven van breekbare kerstballen en andere decoraties die de hond of kat – al dan niet per ongeluk – uit de boom tikt, kunnen snijwonden veroorzaken. Hang al het breekbaars dus hoog in de boom. Zorg er ook voor dat ze geen engelenhaar te pakken kunnen krijgen; daarin zit glasvezel.
- Pas op met kaarsen en kwispelende staarten. Zet glazen kokers of windlichten om de kaarsen en plaats ze voldoende hoog.
- Pas op dat er geen lekkernijen op de grond vallen of onbeheerd op een bereikbare plek staan. Honden en katten kunnen er flink ziek van worden; chocolade is zelfs dodelijk voor honden.
- Honden en katten horen vuurwerk dubbel zo hard als wij, geen wonder dat ze er vreselijk van kunnen schrikken en er gestrest van raken. Laat de hond op oudejaarsnacht vóór 22.00 uur aangeliend uit. Houd de kat binnen. Zorg dat kattenluik, deuren, ramen en gordijnen gesloten zijn. Ga je de deur uit? Laat licht en radio of tv aan, om ze een beetje af te leiden.





Via BUUV helpen buurtbewoners elkaar

BUUV is de marktplaats voor burenhulp voor en door bewoners in Amsterdam-Zuid. Op een digitaal prikbord plaatsen burens vrijwillig vraag en aanbod. Ook staan er fysieke prikborden op diverse locaties in de buurt. Bij BUUV gaat het om eenvoudige diensten die je als bewoners voor elkaar kunt doen, zonder dat er direct iets tegenover staat. Dit kan van alles zijn: een klusje in huis, samen schaken, het uitlaten van de hond, een lift naar de dokter of hulp in de tuin.

Het vrijwilligersinitiatief bestaat nu meer dan een jaar en er doen inmiddels ruim 600 mensen mee aan BUUV Amsterdam Zuid. Iedereen heeft wel eens een vraag en ook iets te bieden. Bij BUUV is het niet voor wat hoort wat. Als BUUV hoef je dus niet altijd klaar te staan. Eénmalig iemand helpen kan ook. “BUUV is een eigentijdse tool om mensen met elkaar te verbinden”, legt coördinator Simone Knaapen uit. “Mensen zien BUUV als een goede manier om met mensen in hun buurt in contact te komen, iets dat niet altijd vanzelfsprekend is in Amsterdam.”



BUUV wordt voornamelijk ingezet voor klusjes van praktische aard. “Mensen blijken zeker bereid om hun onbekende buurtgenoten een handje te helpen. Bij BUUV is de voorwaarde wel dat de klusjes overzichtelijk blijven. Sommige mensen zijn al ontzettend geholpen bij kleine huishoudelijke handelingen zoals een lamp indraaien of op een ladder klimmen.”

Evengoed blijken mensen elkaar via BUUV ook op te zoeken op om hobbies te delen of elkaar gezelschap te houden. Een kleine greep uit de berichten die dagelijks op BUUV

Amsterdam-Zuid verschijnen. Een buurman met hersenletsel zou zo graag weer eens willen vissen, zijn oude hobby. Met wie mag hij mee? Dolores heeft een labradorpup die nog niet alleen kan zijn. Wie wil een keer oppassen? Betty is goed in Nederlands en biedt aan om te helpen met brieven schrijven. Amber wil graag eigen kleding leren naaien.

BUUV is voor iedereen en voor alle leeftijden. Bijvoorbeeld voor nieuwe inwoners, die mensen willen leren kennen. Ouderen die niet stil willen zitten en hun kennis willen delen. Wijkverpleegkundigen die mensen zoeken om iemand naar het ziekenhuis te begeleiden. Nieuwe Nederlanders die de taal willen leren. Creatievelingen die elkaar vinden om samen mooie dingen te maken. Tuinhelden zonder tuin. Koffieliefhebbers die met elkaar de dag doornemen. Klushelden, oppasmoeders, kooktalenten, theaterliefhebbers en sportmaatjes.



Kijk voor meer informatie op:
<http://amsterdamzuid.buuv.nu/>
Liever telefonisch BUUV bereiken?
Bel dan op 020 4628 488



KATSONGS

Donkere Dagen

**Donkere dagen vragen licht
Naar zonnestralen
in mijn gezicht**

**In koude nachten
verlang ik naar
jouw warme omhelzing
Kan niet wachten**

Katsongs © 2015



KATSONGS
www.katsongs.nl

Katsongs

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

**voor meer info:
info@katsongs.com**

Stadsdeelinformatie

Politie Amsterdam- Amstelland

Contact: Wijkteam en buurtregisseur

U kunt op de volgende manieren contact met ons opnemen

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

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

Politie Meld Misdaad Anoniem

Tel: 0800 7000

Politie bureau Ferdinand Bolstraat 190-192

Geopend: 24 uur per dag

Postbus 2287, 1000 CG Amsterdam

Tel: 0900 8844 (lokaal tarief)

Huis van de wijk De Pijp

Adres: 2e van der Helststraat 66,

1072 PG Amsterdam

huisvandewijk.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

Voedselbank Zuid

Inloopspreekuur: maandag 15:00 - 16:30 uur.

Stadsdeelkantoor Zuid

Adres: President Kennedylaan 923, 1079 MZ Amsterdam

Gemeentelijk informatienummer tel: 14020

op werkdagen van 8.00 - 18.00 uur.

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

Op afspraak: do 13.00-20.00 uur.

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

Wijksteunpunt Wonen

(achterstallig onderhoud?)

Bezoek één van de spreekuren

Iedere woensdagochtend van 9.00 tot 12.00 uur

Donderdagavond van 19.30 tot 21.00 uur

Adres: Wijkcentrum Ceintuur Gerard Doustraat 133

Tel: 020 6645383

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

Sporten in Sporthal De Pijp

Lizzy Ansinghstraat 88 1072 RD Amsterdam

Tel: 020 470 1460 (Sportbuurtwerk)

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

Tevens is het Sportloket daar gevestigd,

waar u op:

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

Informatie tel: 020 470 1460

Dieren Ambulance Amsterdam

www.dierenambulance-amsterdam.nl

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

Heeft u ons nodig voor een dier in nood;

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

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

Vogels en andere kleine (huis)dieren

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

lees dan eerst onze website verder voor u ons belt.

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

Kijk op de website:

www.dierenambulance-amsterdam.nl



Gambrinus



Café Restaurant Gambrinus

Ferd. Bolstraat 180 1072 LV Amsterdam

Tel: 020 67 17389

www.gambrinus.nl

Ankie's muziekie

door Anke Kuijpers



De beste accordeonist van de wereld

Vorige week droomde ik, echt waar, dat iemand mij vroeg: "Waarom schrijf je niet eens een stukje over Johnny Meijer?". Ik werd wakker en dacht: "Natuurlijk, waarom niet?"

Het is soms zó jammer dat artiesten vergeten raken. Vaak ten onrechte, en dat geldt vooral voor Johnny Meijer (1912-1994). Ik denk dat hij één van de meest veelzijdige accordeonisten ooit is geweest, zeker in Nederland. Velen zullen zich misschien ook wel Harry Mooten (1928-1996) herinneren als de "Grote, Grijsgeitenbreier" in het populaire kinderprogramma "De film van Ome Willem". Hij raakte in de jaren zestig in de ban van Bach en heeft een paar platen gemaakt met werk van hem op accordeon vertolkt. Daarnaast kon hij ook alle stijlen makkelijk hanteren. Het is niet goed uit te leggen, maar mijn hart ligt toch veel meer bij Johnny. Een andere virtuoos was Johnny Woodhouse (1922-2001). Van zijn repertoire ben ik nooit gecharmeerd geweest. Ik zat ooit in een voorstelling met één van mijn groepen waarin hij ook optrad. Vooral die eeuwige glimlach op zijn gezicht (kijk eens hoe mooi mijn tanden zijn) zal ik nooit vergeten. Een leuk wapenfeit van hem is dat hij op vijftienjarige leeftijd een wereldkampioenschap accordeon won door de "Turkse mars" van Mozart te spelen met zijn accordeon op zijn rug.

Swingende musette

Johnny Meijer was andere koek. Op jonge leeftijd kreeg hij al les in accordeon en piano. Een piano was nogal bijzonder in de Jordaan waar hij opgroeide. Die kon je per week huren (dat lijkt me wel heel wat gesjouw). Johnny vond pianospelen geweldig, maar zijn moeder vond het maar niets. Een Jordanees speelde gewoon accordeon. Zijn vader, zelf niet muzikaal geschoold en drukker van beroep, vond het belangrijk dat zijn zoon klassieke muziek kon spelen en kocht elke week bladmuziek voor hem. Het bleek al snel dat Johnny veel talent had en hij begon zich langzamerhand heel veelzijdig te ontwikkelen. Hij draaide nergens zijn hand voor om. Zo maakte hij de plaat "Johnny Meijer en zijn Musette Orkest". Nu is Musette-muziek van oorsprong Frans, wat je toen veel hoorde op terrassen en in cafés. De samenstelling is meestal accordeon, saxofoon en contrabas. Dus redelijk allemaal makkelijk te vervoeren instrumenten. Johnny gebruikte het begrip musette op deze plaat heel wat ruimer, zodat deze muziek een extra swingend tintje krijgt.

Levenslied in plaats van jazz

Het is zó jammer dat hij nu vooral herinnerd wordt vanwege zijn Amsterdamse repertoire. Gelukkig zijn er veel opnames bewaard gebleven van de vele jazzsessies die hij heeft gedaan. Onnavolgbaar, zó muzikaal en zó humoristisch dat je soms het

gevoel hebt dat er twee of zelfs drie accordeonisten tegelijk speelden. Internationaal is hij pas veel later bekend geworden. Hij vond dat zelf wel jammer, maar hij was ook zo eerlijk om toe te geven dat hij nooit naar het buitenland wilde, omdat hij liever in de Jordaan bleef. Hij is wel eens naar Parijs geweest om deel te nemen aan een concours en natuurlijk won hij dat. Maar Amerika was hem te ver. Hij zag daar toen niets in en had bovendien een gezin met twee kinderen. Hij speelde in het hele land, waar hij maar gevraagd werd. Ook op feesten en partijen. Dan trad hij veel op met zijn zwager, Manke Nelis (1919-1993), die contrabas speelde. Dat werd dan het Nederlandse levenslied. Zijn zwager kon goed zingen. Verder had Johnny niet zo'n hoge pet van hem op: "Hij kon natuurlijk geen bas spelen, maar deed dat zo listig dat niemand dat doorhad". Bij jazz-optredens had hij een drummer, bassist en pianist die hen begeleiden. Het fascinerende aan hem vind ik dat hij "Rhapsody in Blue" (Gershwin) zo weg speelde en tegen het eind daarvan naadloos overging in een Frans chanson. Aan het eind van zijn leven verzuchtte hij in een documentaire dat hij het zo jammer vond dat het publiek alleen maar zijn Amsterdamse repertoire wilde horen: "Word ik gevraagd voor een jazzweek in Steenwijk, maar zegt de eigenaar van de club waarin ik ga optreden, Johnny, jazz repertoire spelen, niets anders. Ik begin te spelen, het publiek vraagt al na twintig minuten of ik "Circus Renz" wil spelen. Vraag maar aan de baas, ik kan dat niet beslissen. Was goed en de avond werd een succes. Ze wilden helemaal geen jazznummers. Wie wel jazz wilde horen zijn dood. Allemaal zijn ze dood. Wie luistert nog naar je?"



Johnny trad de laatste jaren steeds minder op. Het waren nog wat schnabbels in cafés, waar hij met een eeuwige sigaar in zijn mond en een goed gevuld glas Amsterdamse liedjes speelde. Zo heb ik hem ook een keer horen spelen in een Amsterdams café in West. Hij speelde op routine, zonder veel enthousiasme. Ik had hem zo graag willen vragen wat jazz te spelen, maar de staat waarin hij verkeerde deed mij besluiten dat niet te doen. Er zijn gelukkig heel veel mooie opnames te vinden op Youtube. **Een aanrader: "Johnny Meijer, de beste accordeonist van de wereld", een documentaire van Guus van Waveren (1994), ook op Youtube.**

Een selectie



Expositie van Heike Tjepkema

Heike Tjepkema woont en werkt in Amsterdam, Senegal en Gambia. Ze maakt ruimtelijke installaties, video's en schildert /tekent trendy gemengde technieken. De omgeving speelt een belangrijke rol in haar werk.

Heike onderzoekt in haar werk de relatie tussen het individu en haar/zijn omgeving en het verliezen van grip op de wereld. Je verloren voelen krijgt op verschillende manieren gestalte in haar werk. In haar werk kom je bijvoorbeeld veel lege ruimtes tegen. In Heike's korte films reflecteert ze op sociale situaties en toont ze haar capaciteit om je in het hart te raken.

In haar meest recente werk reflecteert ze in schetsen/teksten op haar "mentale reis" van het afgelopen jaar.

www.heiketjepkema.com

Een selectie uit het programma



Het Kleine Theater Het Meisje met de Zwavelstokjes (familievoorstelling v.a. 3 jaar)

Theater

ma 21 dec. 11.00u en 15.00u

di 22 dec. 11.00u en 15.00u

wo 23 dec. 11.00u en 15.00u

za 26 dec. 15.00u

zo 27 dec. 11.00u en 15.00u

Een beeldschoon winters sprookje. Over een meisje dat helemaal alleen in de sneeuw hoop en troost vindt in het afsteken van haar zwavelstokjes. Bij ieder stokje dat zij brandt verschijnt een droombeeld, een stille wens..

Droevig? Hooguit ontroerend. Zoals bij alle voorstellingen van Het Kleine Theater schuwen we de verdrietige kant van het verhaal niet, maar geven we er wel een vrolijke en optimistische draai aan. Deze keer met een muzikant aan onze zijde. Zo leeft zelfs het meisje met de zwavelstokjes nog lang en gelukkig.

Duur: 45 min.

<http://www.hetkleinetheater.nl/>

Rialto

Een selectie uit het programma



Met het Spookje Laban op kerstvakantie!

Het kleine spookje Laban (3+)

Per Åhlin | Zweden | 2006 | 44' | Nederlands gesproken

Ook voor de allerkleinste film liefhebbers heeft Rialto in de kerstvakantie een superleuk programma - drie films met in de hoofdrol het bange maar o zo lieve Spookje Laban: Het kleine spookje Laban, Spooktijd met Laban en Laban, het allerliefste spookje.

Het kleine spookje Laban (3+)

Spookje Laban woont met zijn vader, moeder en zusje in de kerkers van kasteel Goedemorgenzon. 's Nachts mag Laban mee spoken, maar hij is erg bang. Zijn zusje is nergens bang voor. Laban is beste vriendjes met prins Bas, die ook in het kasteel woont

PREMIÈREDATUM:
19 december 2015

Bibliotheek CinétoL

Een selectie uit het programma



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

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

Voor meer informatie: www.leefenleer.nl
Vrije inloop

Woensdag 23 december, 15.00 uur
Kerstcakjes versieren
Vrije inloop

Tentoonstellingen
2 november t/m 31 december
Rob Godfried
Fotografie

Kinderen in een vissersdorp in Ghana vertellen over hun toekomst en maken foto's van hun eigen omgeving.

rialto

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

www.oba.nl

Bibliotheek CinétoL
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

Saskia's
huiskamer

Saskia's huiskamer

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

Eddy bar

Gerard doustr
58
Amsterdam
tel: 020 6734385



Eerste Sweelinckstraat 11

Jeffrey's Café

Tel: 020 471 13 32
www.jeffreyscafe.nl

Feesten en
Partijen
tot 80 man

Ajax live - groot
scherm



Pool
en
Darts



Al onze medewerkers
en
adverteerders
wensen
u prettige
feestdagen



Sonny FALAFEL

1e vd Helststraat 43
Tel: 6767612

www.sonnyfalafel.nl



Gerard Doustraat
33/35
020 6719216

Turkse specialiteiten

Hier kan uw

advertentie staan

al vanaf
15,- euro

voor al uw
dierenvoedsel



Bert's
dierenbenodigheden
Albert Cuypmarkt
163

Stichting
Onbeperkt Zuid

info@onbeperktzuid.nl
www.onbeperktzuid.nl

CAFE RESTAURANT DE DUVEL

Café Restaurant
1e van der Helststraat 59-61

Tel: 020 675 75 17
www.deduvel.nl



maandag alleen voor
reserveringen geopend



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

REURING

Café
Restaurant

Lutmastraat 99
Tel: 020 7770996

www.cafereuring.nl

MINICARDS

maximum response
www.minicards.com



DOWNLOAD
DE GRATIS APP

FRANS HALSSTRAAT 39



PILSVOGEL

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

B. van Erve

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

RON VERBOOM BAKKERIJ

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

Lunchroom



Hannibal

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