

Bulletin De Pijp

Oud-Zuid



maar het is voorbij Jeffrey's Café

GRATIS

Wijkkrant

nummer 282 2017 jaargang 29

COLOFON

Jaargang 29- nummer 282
november december 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:

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

Medewerkers:

Katja Elsas, •Marieke van Gessel,
Reneé van der Heide, Peter Noordendorp,
Jan van Overveld, Manuel Scheurs,
Uke Veenstra, Geertje Verheijden.

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

De ingezonden stukken komen niet nood-
zakelijkerwijze overeen met de mening van
de redactie.

Suggesties, tips of reacties:

kunt u e-mailen naar:
redactie@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 discrimina-
tie of geweld oproept.

Inhoud

- Jeffrey's Café
- Ankie's muziek
- Bloemen en planten
- De verhalen van een zeeman
- Culinair Le Baravin
- Het favoriete recept van.....
- Stadsdeelinformatie
- Kunst- theater -film- muziek
- Ondersteuners wegwijzer



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



WynBar
Boelen & Boelen
Restaurant

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



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



Café Biliart Hermes
Ceintuurbaan 55
Café Hermes Heeft Het



Een kijkje in de keuken van Jeffrey's Café.

Het is een paar jaar na de eeuwwisseling, 2002/2003, na het afsluiten van een zeer intensieve, doch liefdevolle, relatie ben ik weer vrijgezel en op zoek naar ontspanning.

Ik voelde mij nieuw in De Pijp; je woont er, maar zelden thuis. Werk, reizen, een vriendin van buiten de stad; een officiële buitenvrouw! Zonder gedoe. De relatie klappt en ik moet op zoek. Naar ontspanning, gezelligheid en warmte. En wat te drinken. De ontspanning was snel gevonden, het pool- en snookercentrum aan de Ferdinand Bol. Veel tafels, een goede sfeer, maar weinig te lachen. Onderweg naar huis was daar opeens Jeffrey's Café. Vaak voor de deur geparkeerd, langs gelopen, maar nooit binnen gegaan. Tot ik op die avond de pooltafel zag staan; toch maar eens proberen dan. Je weet nooit.

De barkeeper heet Henk. Nou, dat is makkelijk.

Henk. Van Jeffrey's. Maar wie is dan Jeffrey, Henk?

Het blijkt zijn zoon. En die is een jaar of 10?

Het is er netjes, je kunt overal zitten, boven, beneden en rond de bar. De bezoekers komen veelal uit de buurt. Ik ken ze niet, maar dat hoeft niet. Voor je het door hebt raak je aan de praat. Koetjes en kalfjes, heftige discussies, muziek, sport, politiek, de onderwerpen zijn divers. Zo ook de klanten.

Dit lijkt me wel wat.

Eerst een drankje, daarna nog zes. Verder raak je dan de tel kwijt, maar dat geeft niet. Henk telt mee en dat zal vast kloppen. Zoals je de gast bent, vertrouw je de waard. Anders moet je gewoon meteen per bestelling af gaan rekenen. Maar een bonnetje mag en dat is makkelijk. Maar bij vertrek betalen en geen smoesjes. O Ja, contant. Er is geen PIN. Borreltje begint rond een uur of vier, half vijf. De diversiteit is groot, mensen van de markt, buurtbewoners, wat toeristen, jongeren, zoals ik (toen), het is gezellig! Henk danst als een veel te zware ballerina achter de bar, op zijn manier nog best sierlijk. Het gaat hem gemakkelijk af, zo lijkt het. Zeker wanneer er opeens een kookwekker afgaat. Hij laat alles vallen en haalt opeens een enorm bord bitterballen tevoorschijn. Van de zaak. Goeie zaak!

Langzamerhand begin ik de structuren en verschillende groepen te herkennen. Dit is een hechte sociale groep mensen. Er vormen zich groepjes, sommigen vlinderen tussen groepjes heen en weer. Anderen lijken hun eigen groepje te controleren en sommigen dwalen nog na binnenkomst, twijfelend aansluiting te zoeken, of het eerst even solo te doen, totdat er wellicht een uitnodiging volgt. Zeer interessant! Het sociale heeft hier de overhand. Mensen maken zich zorgen om elkaar, zij zorgen voor elkaar en helpen elkaar. Dit is meer dan een café. Veel meer.

Maar het is voorbij. Jeffrey's Café is niet meer.

De verhuurder heeft eenzijdig de huur opgezegd. Maar wat houdt dit in voor dit sociale ensemble?

Er is angst voor de toekomst; waar gaan we heen?

Sommigen hebben de vleugels uitgeslagen en zijn deels vertrokken; er zijn nog plekken om een kruk te veroveren.

Anderen twijfelen wat te doen en laten het van de groep afhangen. Weer anderen halen -vooralsnog- de neerhangende schouders op. De groep gaat uiteen vallen. Zoveel is duidelijk. Jeffrey's Café was de bindende factor. Daar kwam je voor plezier, voor contact, een drankje, een feestje, om uit te huilen, boos te zijn, verdrietig en vervolgens getroost te worden. Er zijn best opties, maar hier was de drempel laag en het pleziergehalte hoog. Nooit gedoe, geen gezeur, sociale controle en liefde.

Met weemoed neem ik afscheid van al die mooie lieve mensen van het instituut genaamd Jeffrey's.

JDJ

>



Vervolg
door Renée
van der Heide



Mijn Jeffrey's avontuur

Een kleine vier jaar geleden begon mijn Jeffrey's avontuur. Als opvolgster van Roos, haar leerde ik kennen in nachtcafé Deniz. Daar kwam ze regelmatig nog een paar biertjes drinken wanneer haar dienst bij Henk er op zat. Maar Roos vertrok naar Engeland en dus had Jeffrey's café een nieuwe barvrouw nodig. Een gesprek met Henk volgde al snel en zo begon ik op 1 februari 2014 in deze mooie bruine kroeg. Ervaring in de horeca had ik genoeg, wel moest ik nog even een cursus sociale hygiëne doen. Maar het zou ook echt moeten klikken met de gasten, want Jeffrey's café was niet zomaar een café hoorde ik al van Henk tijdens ons eerste gesprek. Een hechte club mensen en ja daar moet je natuurlijk wel tussen passen. Toen nog geen flauw idee wat dit precies inhield.



Eerste avond

Ik kan me mijn eerste avond dan ook nog goed herinneren. Roos zou me een paar uurtjes inwerken. Het was zo'n avond dat alle mensen van de markt en de buurt gezellig aan de bar zaten. Ook de "oude lullen tafel" (zo hoorde ik later) was druk bezet. De asbakken stonden er nog, een gezellige stoelendans waar een ieder elkaar wel weer even gesproken had aan het einde van de avond. Roos probeerde me,

tijdens de uitleg over het assortiment aan drank en glazen, ook wat bij te praten over de verschillende vaste klanten. Zo was daar Joshua (beter bekend als heer), hij drinkt graag Engelse vaasjes, dus niet teveel schuim! Kees en Milena van de bloemenstal, ze drinken jonge borreltjes maar dan wel geschonken in een kleintje pils. Rits drinkt gewoon pils maar dan wel weer in zo'n speciaal dun glas.. En Anneke drinkt ook gewoon pils maar dan graag uit een tulpje. Wat was ik blij dat Ankie haar jonge borrel gewoon uit een normaal glas drinkt met drie klontjes ijs. Want je moet het allemaal maar onthouden...

Het was vrij druk..

borreltijd, een uurtje of zes. Zeker wanneer je, ondanks je ervaring, toch een beetje in het diepe gegooid wordt, je het allemaal graag goed wilt doen en de klik ook nog eens zeer belangrijk is. Joshua moest op een gegeven moment helemaal naar de andere kant van de bar lopen om zijn biertje te bestellen. En dat kreeg ik te horen ook! Oh oh! Let op dat schuim Renée, let op dat schuim hoorde ik mezelf bijna hard op zeggen. Maar uiteindelijk ging het allemaal best goed. En had ik na die eerste avond ook wel in de gaten dat dit inderdaad niet zomaar een café was, en dat heeft alles te maken met de hechte groep mensen.



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



Vier jaar later

En nu, bijna vier jaar later. Bijna niets is meer zoals die eerste avond. De oude lullen tafel bestaat overigens nog steeds.. dat dan weer wel. Maar de asbakken staan allang niet meer op de bar. Joshua en ik zijn inmiddels beste vrienden. Hij hoeft nooit meer om te lopen en is meer dan tevreden over zijn Engelse vaasjes. Zonder na te denken pak ik de juiste glazen voor de juiste mensen en vul ze met de juiste inhoud. Alhoewel.. als ik ze vooraf niet breek, want Henk heeft met mij ook meteen de firma Ram&Ros in dienst genomen. Daarbij is Henk jaarlijks een deel van zijn omzet kwijt aan een vrij hoge premie voor de (vrijwel meteen) afgesloten glazenverzekering. Ik heb inmiddels geen rekenmachine meer nodig, Henk vroeg zich in het begin namelijk af of ik wel op school had gezeten. Nou, ik kan zeggen mijn level van hoofdrekenen is de afgelopen jaren flink gestegen.

Door de jaren heen zijn we ook een paar mensen kwijt geraakt, waarbij ik zelf meteen aan Kees en Max denk.



Maar er zijn er vooral heel veel gebeven en natuurlijk nieuwe mensen bijgekomen. Met een ieder heb ik een ander soort band opgebouwd.

Die vier jaar bij Jeffrey's café hebben mij persoonlijk heel veel gebracht. Talloze mooie avonden, ontzettend veel gelachen, leuke feesten maar ook rustige avonden waarop je tijd hebt voor een echt goed gesprek. We hebben leuke feesten georganiseerd zoals de twee songfestival avonden en natuurlijk de aller leukste, het festival de Pijp.

En nu

En nu bijna vier jaar later organiseren we nog een keer een groot feest. Danwel het afscheidsfeest..



Jeffrey's café loopt op zijn einde. We hadden het allemaal graag anders gezien maar de dingen gaan zoals ze gaan. Ik had dit café en een ieder die er bij hoort niet willen missen. Bedankt voor al het moois!

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

Pianohandels in Amsterdam

Er zijn er nog een paar! Veel mensen zullen er onverschillig voorbijlopen. Als je niets met zo'n instrument of met muziek hebt zijn het gewoon meubels. Ik denk dat in sommige huizen wel een piano staat, maar dat het uit gemakzucht nooit weggedaan is en dan meer gebruikt wordt als een soort huisaltaar.

Een piano verhuis je niet zomaar. Door het gewicht bedenken je je nog wel een keer, zeker in Amsterdam. Als er gehesen moet worden kan dat erg verkeerd aflopen. Het is geen broodjeaapverhaal, maar jaren geleden werd op een gracht in het centrum een vleugel omhoog gehesen. Helaas vloog deze uit de touwen. De auto waarop deze terecht kwam overleefde het, de vleugel niet. Welk merk het was laten we in het midden.



Zoals ik een paar nummers eerder heb verteld stond bij ons thuis het harmonium van mijn grootouders. Ik leerde mezelf daarop spelen. Een piano was voor mij ook een droom, maar die was te duur. Ik keek vaak bij de burens een paar huizen verderop naar binnen. Die hadden in het zijkamertje een kleine piano staan, maar het leek erop dat daar nooit op gespeeld

werd. Maar toen ging een oudtante van mij verhuizen en kregen we haar piano. Wat een feest! Ik mocht op pianoles.

Hijgend hert

Zowel ons harmonium als de piano kwam bij de firma Goldschmeding vandaan. Van het harmonium was nog de nota bewaard. Gekocht in 1900 voor 100 gulden, een gigantisch bedrag in die tijd. Op het harmonium zat een prachtig plaatje met de naam van de firma erop en er was een sleutel bij waar ook de naam Goldschmeding in verwerkt was.



Mijn oma had een lapje gemaakt voor over de toetsen met daarop een tekst geborduurd:

'Hijgend hert der jacht ontkomen'. Want het harmonium was vooral bedoeld voor godsdienstige liederen. De firma was een leverancier voor half christelijk Nederland. De oprichter van dit bedrijf was Gerardus Goldschmeding, die in 1872 een bedrijf in de Warmoesstraat overnam. De inventaris bestond uit drie piano's en een olielamp. De olielamp was bedoeld voor de etalage. Het bedrijf daarvoor was gespecialiseerd in zowel piano's als orgels. Niet alleen diverse merken harmoniums waren te krijgen, maar ook voor kerkorgels was materiaal beschikbaar, zoals orgelpijpen. De term pianohandel was eigenlijk misleidend. Ook pianola's werden verkocht, er werd lesgeven (er stonden genoeg instrumenten), vaak door een privé-instituut, en natuurlijk waren er pianostemmers aan verbonden.



Spaans Restaurant

Vamos A Ver

Govert Flinckstraat 308
Telefoon 020 673 69 92



Dinsdag gesloten
Cerrados los martes
www.vamosaver.nl

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

Het beroep leerde je op de ouderwetse manier. Je ging als leerling werken en leerde zo het vak. Bouwen, repareren en stemmen.



Tegenwoordig kan men een opleiding tot pianostemmer volgen via het MBO. De firma Goldschmeding had al spoedig een goede reputatie en verhuisde een paar maal naar een grotere ruimte. De tweede generatie breidde flink uit en ging ook vestigingen openen buiten Amsterdam. In 1923 ging de hoofdvestiging naar de Raadhuisstraat waar de derde generatie en na de Tweede Wereldoorlog de vierde generatie de leiding had. Veel veranderingen waren er geweest. Het harmonium was uit de mode, de elektrische orgels en piano's, synthesizers en keyboards werden populair en Goldschmeding moest met de tijd mee. Het lukte redelijk, maar in 1976 kwam de directeur Ger Goldschmeding door een misdrijf om het leven en daarna was er geen echte opvolger meer. In 1986 werden de deuren gesloten. Er waren wel een paar personeelsleden die onder de naam Clavis het bedrijf voortzetten in de Marnixstraat.

Bol & Sanders

Rond de vorige eeuwwisseling waren er heel veel muziekhandels in Amsterdam. Er is een heel uitgebreide site met pianofabrieken in Nederland waarop je ook deze pianohandels kunt vinden. Een kleine opsomming: Kettner & Duwaer, onder andere op de Heiligeweg, Bender op het Spui en daarna Ypma. Het was toen al een goede gewoonte om

concurrenten op te kopen.

In onze buurt kunnen we nog trots zijn op de mooie pianohandel Bol & Sanders op de Ceintuurbaan. Oorspronkelijk werd deze pianohandel in 1940 opgericht door de heer Sanders. Deze was toen gevestigd in de overgebleven galerij van het afgebrande Paleis voor Volksvlijt. Later verhuisde deze naar de Ceintuurbaan. In 2012 werd de winkel met een vernieuwde showroom heropend als Bol & Sanders. Ron Bol had zijn sporen al verdiend als een grote Europese pianohandelaar en had de zaak overgenomen van mevrouw Sanders. Als je er binnenkomt word je vriendelijk ontvangen door de bedrijfsleider, Marina Popova, een gerenomeerd pianiste die uitgebreid advies kan geven. Er zijn pianodocenten die daar soms lesgeven, er worden workshops voor kinderen gehouden en een paar keer per jaar zijn er concerten. Daarbij krijgen beginnende musici de kans zich te presenteren. En wat prettig is: de akoestiek is heel goed.



**Het eerstvolgende concert in Bol & Sanders
is op 16 december om 17.00 uur.**

**Dan treedt het duo Sophie Hulshoff (piano)
en Puck van der Hoeven (saxofoon) op.**

**Toegang is gratis, een donatie wordt op prijs
gesteld. Bol & Sanders Piano's en Vleugels
Ceintuurbaan 434-436, www.bolpianos.nl**



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

Bloemen en planten

Bomen over volkstuinen

Buiten is het koud, kaal en donker. Er valt helaas niet veel te doen en te beleven voor mensen met groene vingers. Daarom dit keer aandacht voor het bijna voorbijgegaan Jaar van de Volkstuinen, vanwege het honderdjarig bestaan ervan. En als uitsmijter toch nog een paar groene (cadeau)tips.

De expositie over een eeuw volkstuinieren in Amsterdam, deze zomer te zien in het Stadsarchief in De Bazel, heb ik helaas gemist. Wel heb ik in verschillende kranten interessante artikelen gelezen over de volkstuinen in Amsterdam, onder andere in de daklozenkrant Z! van september. Vlak naast de gasfabriek aan de Polderweg werd in 1910 het allereerste volkstuinencomplex geopend: Tuinwijck. Het ging om echte 'nutstuinen', met groente, fruit en kruiden, maar toch ook bloemen. Minimaal een tiende van de tuin moest volgens het reglement namelijk uit sierplanten bestaan. De percelen waren allemaal tien bij tien meter groot en er stonden huisjes van zo'n twee bij drie meter. Hofwijck was het tweede complex in onze contreien. Het opende in 1911 de tuinhedden, tussen de koeien in de weilanden van Boerenwetering. Ook hier bevonden zich 240 keurig in lapjes verdeelde volkstuintjes. Door het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog groeide de behoefte om zelf aardappelen en groenten te verbouwen. In 1916 besloot het gemeentebestuur van Amsterdam alle beschikbare gemeentegrond door particulieren te laten gebruiken voor het verbouwen van voedsel. Om dit alles in goede banen te leiden werd op 18 augustus 1917 de Bond van Volkstuinders opgericht. Vandaar dit jubeljaar.

Hofwijck, circa 1921
Bond van Volkstuinders
Stadsarchief



Buitenzorg en Amstelglorie

De complexen krijgen klinkende namen als Vredelust, Nut en Genoegen, Rust en Vreugd. Tuinwijck is na een paar gedwongen verhuizingen sinds 1974 in Noord gevestigd, bij Schellingwoude, en Hofwijck bestaat niet meer. Dat maakt het in 1917 geopende en het nog altijd op dezelfde plek aanwezige Buitenzorg, in Noord bij het Vliegenbos, het oudste volkstuinencomplex van Amsterdam. Dankzij buurtgenoten Iwan en Lorraine werd ik eind augustus weer uitgenodigd voor de altijd feestelijke jurydag op 'hun' volkstuinencomplex. Daar wordt namelijk traditiegetrouw – inmiddels een zeldzaamheid – nog de jaarlijkse bloemen-, groente- en fruittentoonstelling gehouden. In feite is het meer een wedstrijd, waar de tuinders sportief en tegelijkertijd bloedfanatiek aan deelnemen.



Ik citeer de voorzitter van Buitenzorg, Gerrit Mol, uit zijn briefje voor de BGF-expositie: 'Om de tentoonstelling te doen slagen, hebben we uw medewerking nodig. We vragen u dan ook om spontaan mee te doen en iets in te zenden. Denk niet: "Ik heb niets", want iedereen heeft altijd wel iets bijzonders of moois in de tuin. Er zijn tien categorieën. In ten minste één hiervan kunt u vast wel meedingen naar een prijsje. Al gaat het natuurlijk meer om het meedoen (en het elkaar ontmoeten) dan om de prijzen. We zijn allemaal lid van Buitenzorg, en ook al bent u pas nieuw of er al heel lang, u bent van harte uitgenodigd.' De driekoppige jury heeft ieder jaar de handen vol aan het beoordelen van de meest uiteenlopende inzendingen in de tien categorieën, van zelf gekweekte potplanten tot 'fantasie'. Buitenzorg kent opvallend veel excentrieke en artistieke leden, van wie Simon Vinkenoog er een was. Zijn vrouw Edith doet ook nog elk jaar mee.

door Marieke van Gessel

Dus kon de jury de borst weer natmaken en de nodige 'appels met peren vergelijken', van een glorieuze hennep-plant in pot tot een nest badeenden en een fleurige XL vis-senkom.



Overigens gaat het leven van een volkstuinier helaas ook niet altijd over rozen, want het voortbestaan van een van de kroonjuwelen van de Amsterdamse volkstuinen wordt bedreigd. In Het Parool verschenen regelmatig veront-rustende stukken over Amstelglorie in Zuid. De belasting-dienst heeft namelijk besloten dat ook volkstuincomplexen BTW moeten afdragen en Amstelglorie weigert al bijna twee jaar hieraan mee te werken. Daarnaast is het niet bepaald allemaal koek en ei tussen de tuinders van Amstelglorie en de Bond van Volkstuinders. En tot overmaat van ramp zou het volkstuinencomplex plaats moeten maken voor een nieuwe woonwijk. De laatste berichten zijn gelukkig posi-tief.

Groene tips

- Een kerstboom mag natuurlijk niet ontbreken, maar maak het thuis ook gezellig met bloeiende kerststerren, amaryllissen en een bosje mistletoe of maretak dat je op een strategi-sche plaats ophangt, zodat je altijd een aanleiding hebt iemand te zoenen. NB Kerststerren zijn giftig voor honden en katten, dus koop die liever niet als je deze viervoeters in

huis hebt of zet ze op een plek waar je huisdieren niet bij kunnen.

- Het klinkt tuttig, maar ik weet inmiddels uit de praktijk dat het echt leuk is om te doen: maak eens zelf een kerst-krans voor aan de voordeur, de kast in de woonkamer of de muur op het balkon. Koop een basiskrans van stro of tak-ken en kijk bij de Plantenmarkt van Fred van Tol of een van de bloemenkramen op de Albert Cuypmarkt naar dennen-groen, eucalyptustakken, mos en dennenappels. Met een mooi lint, een kralenketting en/of een verlichtingssnoer maak je hem helemaal af.

- Zet je (dak)terras- of balkontafel vol met bakken bloeien-de wintervioelen, kerstrozen, zilverstruikjes en/of bergthee-plantjes (Gaultheria) met vrolijke rode bessen. Met daarbij nog een windbestendige lantaarn met robuuste kaars erin of een lichtslinger rond de tafel of over de balkonreling heb je dan toch nog wat sfeervols tijdens de donkere dagen.

Groene cadeautips

Het BBC tv-programma Gardeners' World vierde dit jaar ook een jubileum, want het wordt al 50 jaar uitgezonden. Voor de echte fans is er ook al jaren het Engelse tijd-schrift Gardeners' World, maar het goede nieuws is dat er sinds dit jaar ook een Nederlandse editie op de markt is. Kijk op www.fnl.nl voor aantrekkelijke abonnements-kortingen.



Begin elke dag van het nieuwe jaar goed met De Tuin-scheurkalender van Romke van de Kaa en Paul Geerts. De twee deskundige en geestige groenauteurs geven elke dag praktische tuintips, afgewisseld met wetenswaardig-heden, gedichten en recepten.

Een uitgave van Atlas Contact, € 14,99.

De verhalen van een zeeman deel 12

door Geertje Verheijden

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. We bevinden ons nog even met de koninklijke familie op hun vakantieadres in het zonnige Porto Ercole..

En toen gebeurde het. Door een onhandige samenloop van omstandigheden sloeg prinses Irene per ongeluk de bril van Heins neus. Daar lag hij, op het dek van de Jumbo 1, in gruzelementen. Dat was wel even iets. Hein kon onmogelijk zonder bril en als enige reserve-exemplaar had hij een zogenaamde dienstbril. Een uiterst klein, flexibel en buigzaam brilletje dat bedoeld is om onder een gasmasker te dragen. Het kon er wel even mee door, maar niet te lang natuurlijk. “Dat gaan we in orde maken, Hein! Kom, stap maar in,” zei prins Bernhard, terwijl hij de deur van zijn super-de-luxe auto openhield. Een heuse, supersnelle Ferrari 500. Het was het aristocratische vlaggenschip van Ferrari en prins Bernhard was wat trots op deze mooie sportwagen.

Op dus naar de opticien in het stadje.

En natuurlijk is het voor de koninklijke familie mogelijk om binnen enkele dagen een gloednieuwe bril te krijgen. Dat was dus snel geregeld.

“Ik moet nog even naar mijn broer Aschwin”, zei de prins. Boven op de Monte Argentario had Aschwin zur Lippe-Biesterfeld (1914-1988) zijn eigen zomerverblijf. De zaken werden snel afgehandeld en de prins en Hein konden terug naar de villa L’Elefante Felice.



“Hoe hard denk jij dat deze auto kan, Hein?”, vroeg prins Bernhard. “Heel hard koninklijke hoogheid”, antwoordde Hein. Hij voelde het al aankomen. De weg naar



beneden bestond uit een karrenspoor van kiezelstenen met wat gras in het midden. Steil en met haarspeldbochten. De prins die wel van een beetje een gevaarlijke rit hield trapte het gaspedaal flink in. Toen de kilometerteller tussen de 120 en 130 km per uur aanwees hield Hein het niet meer. “Ik geloof dat hij heel hard kan koninklijke hoogheid!”, riep hij gespannen uit. De prins grinnikte, maar minderde ook vaart. Gelukkig. Hein haalde opgelucht adem. Ze kwamen veilig thuis.

Er stonden bij De Gelukkige Olifant drie bijzondere auto’s: de super-de-luxe Ferrari 500 Superfast. Een jeep, zoals dit exemplaar in Nederland. De AA-48 bevond zich in



Italië. Hij werd gebruikt om de boten ’s avonds uit het water te trekken. Toen er bij de villa een lier kwam werd de jeep afgestaan aan de man die ’s winters de schepen en scheepjes van de koninklijke familie verzorgde en opsloeg. Uiteraard moest het nummerbord verwijderd. Hein mocht het mee naar huis nemen.



En verder was er bij de villa L’Elefante Felice nog een knalrode fiat 500. Bedoeld voor het personeel om boodschappen mee te doen en voor Hein en zijn collega om naar hun appartement in het stadje te rijden.



Over deze fiat 500 gaat het volgende en tevens laatste amusante verhaal dat in Porto Ercole speelt.

Wordt vervolgd.

Culinair

door Renée van der Heide

Even aanschrijven bij...Le Baravin

De naam zegt het al, dit keer maken we een uitstapje naar Frankrijk. En waar staat Frankrijk bekend om, juist om hun breed scala aan heerlijke wijnen. Dat zit wel goed bij deze recent geopende wijnbar aan de Gerard Doustraat. Eigenaren Caroline en Anthony verkopen hier om precies te zijn maar liefst 100 verschillende wijnen op glas. Daarnaast bieden ze een kleine kaart vol typisch Franse hapjes. Wanneer je een fan bent van al het lekkers dat Frankrijk te bieden heeft, zeker de moeite waard om eens een kijkje te gaan nemen!



Hoe het allemaal begon

Caroline en Anthony veruilden drie jaar geleden Frankrijk voor Nederland. Hun keuze viel hierbij op Amsterdam, de stad waar ze 15 jaar geleden al verliefd op werden. Voorheen werkte dit duo in de media, Caroline was journalist en Anthony was werkzaam bij de radio. De altijd al aanwezige passie voor Franse wijnen en de Franse keuken zorgde voor een omslag in hun leven. Ze waren toe aan een nieuw hoofdstuk en besloten het roer totaal om te gooien. Samen hebben ze een wijnstudie gedaan aan de WSET (Wine and Spirit Education Trust). Na het behalen van hun eerste examen zijn ze in september dan echt gestart met Le Baravin. Dit koppel houdt overigens wel van een uitdaging want de komende jaren blijven ze doorstuderen, met wellicht als einddoel de titel Master of Wine!



Le Baravin ademt Frankrijk

Bij Le Baravin is alles wat je in je glas of op je bord krijgt volledig Frans. Zoals eerder genoemd schenken ze hier ruim 100 Franse wijnen op glas, dat zijn er nogal wat. Vanzelfsprekend staan er veel wijnen uit de al bekende

Franse wijnstreken op de kaart.

Dan hebben we het natuurlijk over de Bourgogne, Bordeaux en Rhône. Wanneer je zin hebt in een bijzonder glas Champagne of een lekkere crémant uit de Loire zit je hier ook goed. Maar ook de minder bekende wijnen behoren tot het aanbod van Le Baravin. Zo vind je er wijnen uit Corsica (het Franse eiland waar Anthony vandaan komt). Of een Maranges uit de Bourgogne, een van de favorieten van dit stel. Wanneer je onverhoopt in deze wijnbar bent beland terwijl je toch echt niet van wijn houdt kun je natuurlijk ook gewoon een biertje bestellen en schenken ze tevens cognac, calvados, ricard en vodka.

Franse hapjes

Bij zo'n heerlijk glas wijn horen natuurlijk ook typisch Franse hapjes. Anthony, mede-eigenaar en tevens chef, heeft altijd al een passie voor koken gehad. Hij heeft het meeste van zijn moeder geleerd. Een echte Franse keukenprinses bij wie alle authentiek Franse gerechten zo uit de keuken tevoorschijn getoverd werden. De fijne kneepjes van het vak heeft hij zich eigen gemaakt tijdens een aantal workshops bij een gerenomeerde Franse chef.

Een charcuterie- of kaasplank bestel je hier voor •15,50, het beste van deze twee werelden voor •20,00. Maar ook oesters, foie gras, slakken, sardines of een ruime keuze uit



terrines en rilletes vind je terug op de kaart. Mocht je nou echt honger hebben dan kun je kiezen voor een plat du jour. Deze dagelijkse specialiteit wisselt iedere 2 a 3 dagen en heb je al voor •15,00 a •20,00 op je bord liggen. En wil je het nou echt goed doen dan neem je er nog een dessert du jour achteraan voor ongeveer •6,50. De twee beloven je hierbij dat alles volgens authentiek Franse receptuur gemaakt is.

Le Baravin Gerard Doustraat 82
1072 VW Amsterdam
Dagelijks geopend behalve dinsdag
Tel: 020 221 8162

Het favoriete recept van.....

Een gezonde lekkerbek.....**Tante Corry**

Mexicaanse bonensoep

Prei is deze maand december een seizoensproduct. Bij kip kun je op dierenwelzijn letten door te kiezen voor scharrel, biologisch of Beter Leven.

2 personen 15-30 minuten hoofdgerecht

Ingrediënten

1 rode paprika
1 dunne prei
1 kleine courgette
1 ui
1 kleine kipfilet
1 eetlepel olie

gerookt paprikapoeder
150 g Mexicaanse groentemix, diepvries
½ blik tomatenblokjes zonder zout
1 klein blik kidneybonen

Bereiding

Maak de groente schoon.
Snijd de paprika in blokjes, de prei in ringen, de courgette in blokjes en de ui in snippers.
Snijd de kipfilet in blokjes.
Verwarm de olie en bak hierin de kip bruin.
Fruit de ui kort mee.
Voeg de rest van de groente toe met gerookt paprikapoeder, de groentemix, de tomatenblokjes en 250 ml water en breng dit aan de kook.
Kook de soep 10 minuten.
Spoel de kidneybonen af, voeg ze toe en kook de soep nog 5 minuten. Maak de soep op smaak met peper.

Menusuggestie

Lekker met volkorenbrood.
Hiervoor heb je nodig... 2 volkoren boterhammen

Ingrediënten over?

Tomatenblokjes in blik:
Doe een rest tomaten over in een schaal of koelkastdoosje. Bewaar de tomaten afgedekt in de koelkast maximaal 2 dagen. Verwerk de rest in een soep.
Vries de tomaten eventueel in een diepvriesdoosje in en bewaar het maximaal 12 maanden.

Past in dieet

Caloriearm
Met weinig zout
Bij verhoogd cholesterol
Bij diabetes
Vrij van gluten
Vrij van melk
Vrij van ei



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

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

Inloopsprekuren: 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.

Inloopsprekuren: 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



Maurice Horsthuis exposeert

tot 12 januari
in de Gall&Gall-erie

Maurice Horsthuis, van huis uit altviolist en componist van figuratieve muziek, besloot twee jaar geleden om daar eens mee op te houden, om het roer helemaal om te gooien en aan het tekenen en schilderen te slaan. Wie weet waar we nog uitkomen.

Dat ging voorlopig nog echt alle kanten op. Een proeve in een wat meer zinnebeeldige richting, eenmaal door Gall&Gallerie gespot, leidde tot een vraag om meer - maar dan graag in diezelfde sfeer gehouden. Zo ontstond een reeks van acht prenten, als behoorden die bij een nog onontdekte saga.

Voor meer informatie over Maurice Horsthuis en vragen:

mauricehorsthuis.com
muziek, tekeningen en schilderijen)

Spotify, Soundcloud, iTunes, YouTube, Vimeo,
Instagram

Ostade A'dam

Een selectie uit het programma



Sneeuwwitje (familievoorstelling v.a. 3)

Het Kleine Theater
Jeugd

Eens, midden in de winter, toen de sneeuwvlokken uit de hemel dwarrelden, zat een koningin te naaien bij een kozijn van zwart ebbenhout. Terwijl ze daar zat keek ze op naar de sneeuw, en prikte ze zich in haar vinger. Er vielen drie druppels bloed in de sneeuw. Omdat dat rood in de witte sneeuw er zo mooi uit zag wenste de koningin dat ze een kindje had, met een huid zo wit als sneeuw, lippen zo rood als bloed en haar zo zwart als ebbenhout.

Zo begon het sprookje van Sneeuwwitje, honderden jaren geleden. Deze winter brengt Het Kleine Theater haar tot leven. Wederom een warm winterverhaal. Een alom bekend sprookje, waar wij onze eigen draai aan geven.

Speeldata:

do 28 december 11:00
do 28 december 15:00
vr 29 december 11:00
vr 29 december 15:00

Rialto

Een selectie uit het programma



Kinderactiviteiten in december

Workshops, première Paddington, knutselen & kinderfeestjes

Iedere woensdag, zaterdag- en zondagmiddag vertonen we jeugdfilms in Rialto, op deze middagen staat ook de limonade koud en de knutseltafel klaar. Maar soms organiseren we daarnaast nog iets extra's. Er komen hele leuke activiteiten aan: van de feestelijke première van Paddington, tot lekkers bakken met meesterbakker Holtkamp.

**Woensdag 20 december om 14.00
HOLT KAMP WORKSHOP & FILM**

Het is weer tijd voor een smulworkshop van meesterbakker Cees Holtkamp. Om 14.00 gaat hij alle kinderen iets heeeeeeel lekkers leren maken. Dat overheerlijke resultaat mag je natuurlijk mee naar huis nemen. Je kunt aan de lekkernijen workshop deelnemen in combinatie met een bezoekje aan Paddington (6+) of Rita & Krokodil (3+). Een combiticket kost 8 euro. Ouders kunnen gratis toekijken.

Info: www.rialtofilm.nl

Bibliotheek

Een selectie uit het programma



Boekstart Babycafé in OBA Roelof Hartplein

**Woensdag 20 december 2017, 10.00-10.45 uur,
OBA Roelof Hartplein**

Tijdens het Babycafé wordt er voorgelezen, gezongen, informatie gegeven en is er ook volop gelegenheid om met elkaar ervaringen uit te wisselen. Met je baby op schoot een boekje ontdekken is leerzaam. Het stimuleert de taal- en spraakontwikkeling van je kind, zo blijkt uit onderzoek. En het verhoogt de concentratie. Allemaal zaken waar je baby een leven lang plezier van heeft. Samen een boekje kijken, plaatjes aanwijzen en benoemen, versjes leren, verhaaltjes vertellen en ernaar luisteren, versterkt de band tussen ouder en kind.

Toegang met OBA-pas gratis/ Anders 5,00 euro

Inschrijven via roelofhartplein@oba.nl / 020-6620094

Voor baby's en ouders/verzorgers.

rialto

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

www.oba.nl

Bibliotheek Cinéto
Tolstraat 160,
Tel: 020-6623184

Saskia's

Saskia's Huiskamer

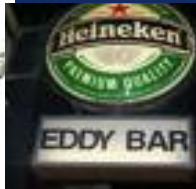
Huis Kamer

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

Eddy

Biljart en Darts

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



www.plantenmarktamsterdam.nl

De Plantenmarkt

Café
Restaurant

1e van der Helststr 59-61
Tel: 020 675 75 17

www.deduvel.nl

"Pilsvogel"

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

Gerard Doustraat
33/35

Tel: 020 6719216

Turkse specialiteiten

Van Tol
Albert Cuyppstr 203
Tel: 020 662 6440
www.plantenmarktamsterdam.nl



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

Ron
Verboom
Bakkerij



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

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



Portugese
flame
grilled
chicken