

Bulletin De Pijp

www.bulletindepijp.nl

Zuid



Straatfeest om de afschaffing van de slavernij te herdenken

GRATIS

nummer 228 juni 2012 jaargang 24

Deze wijkkrant voor De Pijp / Zuid is een initiatief van De Gemeenschap voor Menselijke Ontwikkeling

COLOFON

Jaargang 24 - nummer 228
juni 2012

Eindredactie:

Bert Roelofs,
Sabine van Tatenhove.

Vrijwillige medewerkers:

Toon Bruin, Katja Elsas, JdJ, Anke Kuijpers,
Peter Noordendorp, Jan van Overveld,
Bert Roelofs, Manuel Scheurs, Lory Tasma,
Sabine van Tatenhove, Uke Veenstra.

Redactie adres:

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

Deadline:

15e van iedere maand

Bulletin De Pijp wordt maandelijks
verspreid

Bulletin De Pijp aanvaardt geen aansprakelijkheid met samenwerkende derden, 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

of sturen naar:
T.a.v. Redactie
Bulletin De Pijp
Postbus 51346
1007 EH Amsterdam

Overige informatie

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

Websites:

www.bulletindepip.nl
www.degemeenschap.info

op de website van de krant staan alle kranten met onze artikelen, evenals al onze adverteerders die het mogelijk maken onze projecten voor menselijke ontwikkeling in de wereld te realiseren. Aan hen onze hartelijke dank.

Waar vind ik deze krant:

Bij alle adverteerders die ons blad ondersteunen:

Eetcafés:

De Groene Vlinder, Pilsvogel, Stigter, Reuring, Bloemers, Albert Cuypte lunch room, De Duvel, Hannibal Koffie huis.

Restaurants:

Wijnbar Boelen & Boelen,
Saskia's huiskamer,

Vamos a Ver, Flinckx, Artist.

Cafés:

Jeffrey's, Mansro, Hermes, Eddy bar, Café Life.

Overige:

Sonny falafel, bakkerij Rud.H.Vennekamp, bakkerij Ron Verboom, IJzerwaren de Haan, Slagerij Noz, Turkse Bakkerij ferd Bol, Minicards, Pacomer traiteur, Erve installateur, Fris traiteur, Bert's dierenbenodigdheden.

En bij niet adverteerders:

Albert Heijn, De Coöp, Buurtcentra, Bibliotheken, Rialto, Badcuyp, Ostade-theater, en andere cafés, restaurants en winkels in de Pijp.

Inhoud:

- Colofon
- Voorwoord
- Buren uit de Buurt
- Een kijkje in de keuken
- Interview met Nils Bryant
- Nieuw op de markt: Naturals
- Bloemen en Planten
- Katsongs
- Theater
- Muziek
- Film
- Bibliotheek
- Stadsdeelinformatie



Aan de adverteerders

Om misbruik te voorkomen vragen we u alleen advertenties af te rekenen met (van links naar rechts) Lory Tasma, Jan van Overveld en Peter Noordendorp

VOORWOORD

Beste Lezers,

Het is hollen en stilstaan met het klimaat in ons land. En dat hebben we eind mei gemerkt, warm en druk op de terrassen.

Wat ons opviel, (zie foto's) waar plaats je de fiets? Op een terras of in een geveltuin. Sommige van ons denken er niet bij na. Hopelijk dat het terras nog uitgezet kan worden deze zomer.

In deze juni krant kunt u weer volop genieten van: (zie ook colofon)

Ankies muziek

Interview met Nils Bryant

Het lijkt me in deze rubriek leuk om eens aandacht te besteden aan opleidingen voor musici in het buitenland. Hoe verschillend is dat met hier? Nu was er een echte ervaringsdeskundige en dus reden genoeg om met hem daarover te praten.

Bloemen en planten

De tuinen van de farao's door Toon Bruin

In het Rijksmuseum van Oudheden te Leiden is nog tot 2 september een tentoonstelling gewijd aan De Tuinen van de Farao's – voor de geïnteresseerde een absolute aanrader. Er



zijn een heleboel mooie gebruiksvoorwerpen met bloem- en plantenmotieven, zoals glazen wijnkarafjes in de vorm van een druiventros.

Een kijkje in de keuken

De laatste dagen van de maand mei waren er zomerse temperaturen. Het kan in ons landje ook hollen en stilstaan.

Wat eten we vanavond? Dat is meestal de vraag. Als het te warm is heb je toch wel trek in mindere maten. Vandaar twee salades.

Buren Uit De Buurt door Katja

Een gesprek met de buurman (De Pijp) Franklin Mansro zie interview. Als je iets wilt weten, meedelen of vragen aan Franklin kan dat altijd, je kan langs komen maar ook bellen: 020-7757783 of 06-52173730 mailen: f.mansro@gmail.com

Nieuw op de markt: Naturals

De Albert Cuyp is weer een kleine, maar leuke winkel rijker: Naturals. Je kunt veel zeggen van de marktkooplui, maar inventief zijn ze wel. (zie Colofon)

En natuurlijk nog veel meer, zie Colofon

Wij wensen u weer veel leesplezier

De redactie



1ste v.d. Helststraat
hoek
Alb. Cuyppstraat



café
de Groene Vlinder

Tel: 470 25 00

Spaans Restaurant
Vamos A Ver

Govert Flinckstraat 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 fabriek

Ceintuurbaan 232 Tel: 662 12 09

Buren Uit De Buurt

Door Katja



Ik zit hier tegenover Franklin Mansro, eigenaar van café Mansro op de 1ste Sweelinckstraat 13, hoek Govert Flinckstraat.

Gesprek met Franklin

Hoelang bestaat je café?

Sinds 1 mei 1991 is het café open.

Hoelang woon je in de buurt?

Ik woon ongeveer 18 jaar in deze buurt.

Wat vind je van de buurt?

Ik vind het een fantastische buurt om te wonen en te werken.

Hoe ziet je dag eruit?

Flink bezig zijn en aanpakken. s'Morgens eerst ontbijten, dan doe ik mijn administratie en verder alles in orde maken. Om 13.00 uur gaat mijn café open. Ik werk zelf ook achter de bar.

Wie komen er zoal naar jouw café?

Er komen overwegend mensen uit de buurt, maar ook mensen uit andere

buurten. Het café is een ontmoetingsplaats voor buurtbewoners. We doen ook activiteiten voor de buurt.

Oja, wat doen jullie dan voor activiteiten?

Zoals het organiseren van interculturele dialogen tussen alle bevolkingsgroepen uit de Pijp om elkaar beter te begrijpen. We doen dat met een hapje en een drankje en er wordt dan ook eten geserveerd. Meestal met eten uit een van die culturen.

Goh, leuk initiatief zeg, dus jouw café heeft een sociale functie in de buurt?

Ja, het bestuur van De Dialoog vergadert ook bij ons in het café.

Maar de dialogen worden ook op andere plaatsen gevoerd, in moskeeën, buurthuizen en kerken. Dit initiatief straalt ook uit naar andere stadsdelen omdat het zoveel succes heeft, zeker in deze tijd.

Hoe kom je op dit mooie idee?

Omdat ik zo van mensen houd.

Ik wil graag dat het mensen goed gaat. De activiteiten van De Dialoog kwamen eigenlijk tot stand door de moord op Theo van Gogh. Op het moment dat de toenmalige burgemeester Job Cohen de mensen opriep om de boel bij elkaar te brengen, heb ik er iets mee gedaan. Om mensen sneller te bereiken doen wij ook dialogen op de radio, een keer per maand. Ik presenteer ook op de radio. De redactie van de radio vergadert een keer per week in het café-radio 1-8-9 FM. We zenden uit via Salto om nog meer mensen bij elkaar te brengen.

Hoe kom je zo sociaal?

Ik heb altijd al een sociaal gevoel gehad. Dat heb ik van mijn moeder

meegekregen, die nu 95 jaar oud is. Ik ben ook lijsttrekker van de Humanistische Partij geweest in Amsterdam. Ik maakte ook muziek en heb vier en een half jaar leiding gegeven aan een Kawinagroep*), ik zong en speelde percussie. We bieden ook een podium aan muzikanten in café Mansro.

Heb je nog iets speciaals te zeggen?

Op 3 juni geven wij een feest om de afschaffing van de slavernij te herdenken 149 jaar geleden. Wij willen mensen bewuster maken van een lange periode van onderdrukking in onze gezamenlijke geschiedenis.

Doen jullie dat elk jaar?

Ja, dit feest komt elk jaar terug. Volgend jaar is het 150 jaar van afschaffing en dan wordt het groots gevierd. Het heet Keti Koti.

Waar staat Keti Koti voor?

Keti komt van ketting en Koti komt van gesneden, letterlijk "het verbreken van de ketenen". De slavernij is in 1863 afgeschaft. En in onze samenleving heeft de slavernij 10 jaar langer geduurd dan elders. Afschaffing van de slavernij betekende niet dat die mensen ook meteen vrij waren. Ze bleven vaak noodgedwongen in dienst en werden heel vaak niet betaald voor hun werk.

Wat vind je belangrijk om nog te zeggen?

Dat ik alle buurtbewoners wil oproepen om langs te komen bij café Mansro om mee te doen aan De Dialoog voor onze samenleving. Ons café staat open voor iedereen voor een praatje en een drankje.

Als je iets wilt weten, meedelen of vra-

Qlick Editions

gen aan Franklin kan dat altijd, je kan langs komen maar ook bellen:

020-7757783 of 06-52173730 of

mailen: f.mansro@gmail.com

Ook op de radio zijn ze te volgen op donderdagavond tussen 19.00 en 22.00 uur op de 105.5kabel N.107.9 in de ether. Tel:020-7884348

Het was fijn om een gesprek te hebben met zo'n bewogen man als Franklin.

Woensdag 13 juni vanaf 18.00 uur **Keti Koti Kra Dialoogtafel**. Thema vrijheid, vergeving en verzoening.

Locatie: Cafe mansro, Eerste Sweelinckstraat 13

Katsongs 2012 © Katja Elsas

*)Kawina muziek heeft een lange historie. Het is ontstaan na de afschaffing van de slavernij in Suriname. De slaven spraken met elkaar door middel van zang. Zo is de Kawina muziek ontstaan.



Op zaterdag 28 april is in de Pijp een nieuwe fotogalerie geopend, met werk van getalenteerde jonge fotografen. Door de hoge oplage liggen de prijzen aanzienlijk lager dan u gewend bent, wat de laagdrempeligheid bevordert. Ook op de website zijn dik over de 100 foto's te zien. Het jonge, enthousiaste team van Qlick Editions bestaat uit Ester Munsters, Fleur Shekel en Jacob Witzenhausen, die een mix van ervaring, talent en passie met elkaar gemeen hebben. Loop gerust eens naar binnen om rond te kijken of voor extra informatie.

De openingstijden zijn:

woensdag 11.00 - 18.00 uur

donderdag 11.00 - 20.00 uur

vrijdag 11.00 - 18.00 uur

zaterdag 12.00 - 18.00 uur

Qlick Editions,
Gerard Doustraat 134,
(020) 779 44 78,
www.qlickeditions.com



Café Mansro

Eerste Sweelinckstraat 13

Telefoon 664 45 54



Meubelstoffeerderij
An het park

Opleiding
stoffeeren

Sarphatipark 16 / 020 - 6717687

CAFE
DE
PUNT

Lunch
Drinks
Dinner
Drinks
2e Jacob van
Campenstraat 150

www.cafe-depunt.nl
ma t/m za 12.00 Tel: 673 42 51

Interview met Nils Bryant



Het lijkt me in deze rubriek leuk om eens aandacht te besteden aan opleidingen voor musici in het buitenland. Hoe verschillend is dat met hier? Nu was er een echte ervaringsdeskundige en dus reden genoeg om met hem daarover te praten.

Je naam doet anders vermoeden maar je bent opgegroeid in de Pijp

Ik ben geboren en getogen in de Pijp, eerst de Pieter Aertszstraat en daarna de Burgemeester Tellegenstraat. Ik heb hier 21 jaar gewoond en besloot toen naar Amerika te gaan om daar een muziekopleiding te doen. Ik had al 1 jaar Conservatorium in Utrecht gedaan. Dat was de lichte muziek afdeling voor jazz en pop. Het beviel me niet heel erg. De opleiding daar had een hoog niveau maar er zit een heel groot gat tussen de praktijk en school.

Een paar maanden geleden interviewde ik Babette Labeij van de Music Academy (in de Sweelinckstraat) en die zei precies hetzelfde over de lichte muziekopleiding van Hilversum. Toen ze betaald werk

kreeg tijdens haar opleiding mocht dat niet.

Dat gebeurde bij ons in Utrecht ook. Ze moeten blij zijn dat musici al meteen werk kunnen krijgen maar nee, de theorie is belangrijker dan de praktijk.

Volgens mij kun jij me veel vertellen over studeren in het buitenland, in jouw geval in Amerika.

Ik ben 4 jaar geleden naar Los Angeles verhuisd om daar een opleiding te doen. Deze opleiding heet Musicians Institute en is alleen voor gitaar, bas, drums, zang en toetsen. Het is een hele

bekende school die veel musici levert voor de popindustrie. Ik deed de gitaaropleiding (GIT) en heb die 2 jaar gevolgd en afgemaakt. Nu ben ik weer terug in Nederland en ben nu bezig om een artiestenvisum aan te vragen zodat ik terugkan en daar de komende jaren kan blijven. De procedure is veel werk, maar ik maak een goeie kans. Ik weet dat zo'n Institute heel anders is dan hier. Ik denk dat de discipline veel groter is.

Als je zo'n opleiding volgt dan zijn vooral de mogelijkheden veel groter. De school is gewoon 24 uur per dag open. Dus als je midden in de nacht wilt oefenen dan kan dat. Het niveau is misschien minder hoog dan in Utrecht maar er staat zoveel tegenover. Je kunt zelf een pakket samenstellen en vakken kiezen. Er zijn open inlooplessen en je kunt masterclasses bijwonen. De leraren geven niet heel veel les. Ze staan midden in de praktijk: ze treden veel op en touren veel. De school regelt audities en besteedt ook veel nazorg aan de studenten. Ze zijn trots op de vele studenten die daarna bekend zijn geworden. Toen ik er studeerde waren er wel 700 à 800 gitaarstudenten. In Utrecht misschien 12. Ik kwam trouwens bijna geen Nederlanders in Los Angeles





tegen, terwijl er op die opleiding veel verschillende nationaliteiten rondlopen, vooral veel Aziaten.

Hoe was het met jouw discipline?

Ik had een heel strak schema. Ik stond om 5 uur op, ging dan een uur naar de sportschool, dan naar school om te studeren en had van 12-4 les. Soms bleef ik langer en bleef 's avonds met anderen spelen en repeteren. Ik woonde er trouwens fantastisch, eerst 3 jaar op de "Walk of Fame" (een gedeelte van een trottoir in Hollywood met stervormige tegels. Daarop de namen van beroemdheden uit de artiestenwereld) en daarna in de Hollywood Hills. Ik voel me erg thuis in Amerika maar ik heb daar een beetje dubbel gevoel over. Amsterdam blijft toch mijn thuis maar in Amerika zijn dingen vaak veel praktischer. Je kunt er gemakkelijk aan een huis komen, het is goedkoper wonen dan in Amsterdam en ook autorijden is veel minder duur. Die heb je absoluut nodig omdat ik ook veel tourde. Ik mis daar wel de fiets en het uitgaansleven is er heel anders, er zijn helemaal geen kroegen zoals wij die kennen, wat dat betreft is het hier veel leuker. Los van de muziek is het niveau van professionaliteit er ook een stuk hoger, zo is het er veel belangrijker goed te netwerken, stipt te zijn, je apparatuur op orde te hebben en er goed uit te zien.

Je hebt het over touren. Wat deed je

naast je opleiding?

Ik speelde daar veel in bands en deed regelmatig mee met jamsessies in allerlei genres. We traden op in clubs en festivals. Was ik onderweg dan sliep ik gewoon in mijn auto langs de kant van de weg. Ik ging veel naar San Francisco en ben ook vaak naar Austin (Texas) geweest waar elk jaar een groot muzikantenfestival wordt gehouden (S.X.S.W.). Je kunt het zien als een grote beurs waar opgetreden wordt en ook contracten worden afgesloten en muzikanten elkaar ontmoeten. Er komen heel bekende musici voor de lol optreden.

Wat is jouw lievelingsmuziek?

Absoluut de blues. Zoals het daar in Amerika wordt gespeeld, dat kunnen ze hier echt niet. Je moet het beschouwen

als de volksmuziek van het Zuiden. Blues kun je niet leren, je moet het beleven. Als ik dan een bluesmuzikant hoorde optreden, dan wist ik dat ik dat toch niet zo kon vertolken.

Ik moet nu meteen aan de Aziatische studenten denken. Dat is nog eens een combinatie..

(Nils lacht) De Aziatische studenten en blues. Deze studenten waren vooral heel theoretisch bezig. Als ik terug ben dan wil ik nog een ideaal realiseren.

Ik zou graag leren zingen. Voorlopig houd ik me maar met alleen gitaarspelen bezig maar het zou leuk zijn. Momenteel geef ik les en ben vooral veel aan het spelen. Zodra ik mijn visum heb ga ik terug. Maar nu nog even genieten in de Pijp. Meer over Nils is te vinden op zijn website www.nilsbryant.com



Uw installateur
B van Erve

CEINTURBAAN 212

TEL: 662 03 20

WWW.BVANERVE.NL

CAFE RESTAURANT
DE DUVEL

Café Restaurant

1e v.d. Helststraat 59-61

Tel. 675 75 17

BAKKERIJ

RON VERBOOM

BROOD, BROOD EN NOG EENS

HÉÉL LEKKER BROOD

Ceintuurbaan hoek Ferd. Bolstraat

Tel: 662 14 09 Fax: 662 50 54

Nieuw op de markt: Naturals

door Anke Kuipers
www.opus391.nl



De Albert Cuyyp is weer een kleine, maar leuke winkel rijker: Naturals. Je kunt veel zeggen van de marktkooplui, maar inventief zijn ze wel.

De weinige ruimte die deze winkel heeft, is optimaal benut en de marktplaats ervoor geeft de klant volop mogelijkheden om te shoppen. De eigenaren Istavro Sarapci en Marga van Dongen zijn geen nieuwkomers op de markt. Integendeel. En weet je niet wie Istavro is; op de markt kent iedereen hem als Taki.

Ik wist ook je echte naam niet. Hoe komen ze op Taki? Het lijkt me geen



afkorting of aanduiding voor wat je verkoopt. Mij noemden ze altijd Muziekie.

Ik weet het niet echt. Misschien vonden ze mijn naam wat ingewikkeld. Het is oorspronkelijk een Griekse naam, hoewel ik geboren ben in Turkije en ik daar tot mijn 17e gewoond heb. Na mijn middelbare school wilde ik weg en ben ik naar Nederland gegaan, omdat mijn zus hier woonde. Mijn zwager had een groothandel in kleding op de Ceintuurbaan. Ik ben bij hem gaan werken en ben zo de handel ingerold. Hij had daarna een winkel op de markt en zo kwam ik op de markt terecht. Ik heb al 29 jaar een marktvergunning en sinds dit jaar een vaste plek voor deze winkel.

Ik begreep van Marga, je vrouw, dat deze plek vroeger de vaste plek van haar vader was. Wat een toeval.

Marga en ik vinden dat heel leuk. Haar vader, Michel Gobbert, begon vlak na

de oorlog op de markt en was heel bekend. Marga begon bij hem te werken toen ze 16 was en kwam later bij mijn zwager op de markt solliciteren.

Je kent dus Marga van de markt?

Nee, ik had haar al eerder gezien. Marga deed fotomodellenwerk en stond voor een groot bedrijf met andere modellen levensgroot op billboards. Ze stonden bekend als "The Foxy Girls". Ik zag die reclame vaak en zei tegen een vriend: "Als ik die vrouw tegenkom, dan trouw ik met haar." Hij lachte me uit en vertelde me dat deze meiden Amerikaanse modellen waren. En toen stond ze in de winkel voor een baantje. We zijn nu 22 jaar getrouwd en we hebben 2 kinderen: Edwin (25) en Celina (21).

Het was half mei wat met de Toppers! We waren daar helemaal op ingesteld. Het thema voor de concerten dit jaar was Love Boat, en dus waren de blauw-witte marinejasjes en petten niet aan te slepen. De markt was vol met blauw-wit geklede mensen. Wat een feest! Ik zag de vrouw van René Froger er met open mond naar staan te kijken. Deze evenementen zijn heel goed voor de markt.

Naturals: kleding, shawls en diverse accessoires, Albert Cuyypstraat 232 (vlak bij de 1e Sweelinckstraat). De hele week open (behalve zondag)



Een Kijkje in de Keuken



De laatste dagen van de maand mei waren er zomerse temperaturen. Het kan in ons landje ook hollen en stilstaan. Wat eten we vanavond? Dat is meestal de vraag. Als het te warm is heb je toch wel trek in mindere maten. Van daar twee salades.

Salade Nicoise

Dit is een heerlijke zomerse maaltijdsalade die veel variaties kent. De hoofdrol wordt gespeeld door zwarte olijven, tonijn (uit blik!), tomaat, kappertjes, aardappel, groene sla, ei en eventueel sperziebonen.

Ik geef hier mijn versie, maar je kunt naar hartenlust variëren.

Voor 4 personen:

- 1 krop sla en een zakje gemengde sla of een combinatie van rucola, veldsla etc.
- 1 ui in flinterdunne ringen
- een half pond kerstomaatjes
- een handvol kappertjes
- een half blikje of potje zwarte olijven
- 4 blikjes tonijn
- 4 gekookte eitjes
- 4 a 6 nieuwe aardappels, gekookt in plakjes of blokjes
- mayo

Maak een dressing van olie, azijn,

mosterd, een beetje suiker en versgemalen peper. Leg op ieder bord een luchtige hoeveelheid gemengde sla.

Bouw de salade mooi op met achtereenvolgens ui, tomaat en aardappel.

Lepel de dressing er over.

Leg bovenop de sla de uitgelekte tonijn en doe daar een flinke lik mayo op.

Strooi kappertjes en zwarte olijven over de salade en garneer met partjes ei.

Serveren met knapperig brood en een gekoeld wijntje.



Salade van venkel met gekookte ham

- 600 gram venkel
- 200 gram gekookte ham
- 2 dl droge witte wijn
- snufje zout
- 2 laurierblaadjes
- 5 peperkorrels
- 1 tl korianderzaadjes
- 3 takjes verse tijm
- 3 el citroensap
- 2 el olijfolie
- 1 el verse oregano

Maak de venkelknollen schoon en spoel ze goed af met koud water en snij het groen eraf. Halveer de knollen en

snij ze in dunne plakjes hoe dunner des te beter ik doe dit altijd op de snijmachine maar niet iedereen heeft die. Breng de witte wijn aan de kook met het zout laurierblad korianderzaadjes, peperkorrels en de tijm en haal de pan van het vuur. Leg de gesneden venkel in de wijn en laat deze volledig afkoelen.

Als de vloeistof volledig is afgekoeld haal je de plakjes venkel uit de pan en breng deze op smaak met citroen en beetje zout. Snij de ham in reepjes en meng dit met de dunne plakjes venkel bestrooi dit geheel met verse oregano. Voor de dressing kook je de witte wijn in tot ongeveer een volume van 6 eetlepels en vermeng dit met de olijfolie schenk dit over de salade. Serveren met heerlijk knapperig witbrood en een glas witte wijn.

Eet smakelijk,

Recepten door Tony van Ast, Eetwinkel Het Magazijn. www.hetmagazijn.nl



Bloemen en planten

De tuinen van de farao's



In het Rijksmuseum van Oudheden te Leiden is nog tot 2 september een tentoonstelling gewijd aan De Tuinen van de Farao's – voor de geïnteresseerde een absolute aanrader. Er zijn een heleboel mooie gebruiksvoorwerpen met bloemenplantenmotieven, zoals glazen wijnkarafjes in de vorm van een druiventros.

De eerste mensen vestigden zich 10.000 jaar voor Christus in Egypte. Het land zag er totaal anders uit dan nu. Het was een savanneachtig landschap. De eerste Egyptenaren leefden van de jacht. Na de ijstijd veranderde het landschap geleidelijk. In het westen ligt de Libische woestijn en in het oosten de Arabische woestijn. Daartussen stroomt een groot zilveren lint: de rivier de Nijl. De rivier ontspringt in het Abbesijnse hooggebergte in Cen-

traal- Afrika. De rivier wordt in stand gehouden door regenwater en heeft een lengte van 6500 kilometer. Er zijn stroomversnellingen in boven-Egypte bij de plaats Aswan, waar men in 1972 de Aswandam heeft aangelegd waardoor het Nassermeer is ontstaan. In beneden-Egypte is het de Nijldelta waar uiteindelijk de rivier in de oceaan eindigt.

Overstromingen en droogte

In die tijd trad de rivier jaarlijks buiten zijn oevers en liet dan humusrijk slib achter, wat ideaal was voor land- en tuinbouw. De oude Egyptenaren hadden eind juni met overstromingen ('achet') te maken, die wel 4 maanden konden duren. De droogteperiode ('perit') kon wel 8 maanden duren, waarna er geplant, gezaaid en geoogst ('sjemoe') kon worden. Langs de rivier lag het zwarte land ('kemet'), de woestijn was het rode land ('desjeret'). Gemiddeld viel er jaarlijks maar 3 centimeter regen; men moest het dus wel hebben van de rivier. Bij overstromingen van 8,4 meter en hoger was dit uitstekend voor de voedselvoorziening, maar was het lager dan dreigde er hongersnood. De god Hapy regelde dit allemaal. Deze god werd afgebeeld met een baard en borsten.

Men had irrigatiesystemen bedacht waarbij met hoog water het water via kanalen naar binnen stroomde, en bij een lage stand het zilte water via andere kanalen weer terug de rivier in werd geloosd. De basisirrigatie voor de hoger gelegen delen werd geregeld door de 'sjadoef' en de 'sakiya'; de scheppenraders die door het vee in beweging werden gehouden.

Papyrus en lotusbloemen

De adel en ambtenaren hadden een ommuurde tuin met centraal daarin gelegen een vijver met vis en gevogelte. Zo voorzagen men zich van vlees en vis. Op het land werden uien en knoflook verbouwd. Uien vormden het belangrijkste volksvoedsel. 5.000 voor Christus werden er ook granen verbouwd zoals tarwe en gerst. Van tarwe werd brood gebakken, van gerst werd bier gebrouwen. In de moerrassen werd vis gevangen, ook werd er gejaagd op nijlpaarden en krokodillen. In dezelfde moerrassen groeide de Papyrus die wel 2 tot 5 meter hoog kon worden. Deze werd gebruikt voor de productie van papier. De zwaardere delen van de plant werd gebruikt voor de bouw van hutten, en van de wortelstok werd meel geproduceerd. Op het land werd ook vlas verbouwd, waarvan linnen gewaden gemaakt werden. In de moerrassen groeiden de blauwe en de witte lotus, niet te verwarren met de Indische lotus die later geïmporteerd werd. De blauwe lotus bloeit overdag met een heerlijke



door Toon Bruin



zachte geur, de witte 's nachts met een onaangename geur. De Egyptenaren zagen in deze cyclus het ritme tussen dag en nacht, en van leven en dood. Bloemen zoals papaver, korenbloem en kamille werden ook in grote getale gekweekt. Dat was om de huizen mee te versieren. Bij feestelijke gelegenheden werden er bloemen in het haar gestoken of bloemenkransen om de schouders gedragen. De overledenen kregen ook grafkransen mee in hun tombe. De tempel Amon te Thebe werd versierd met 60.450 bloemstukken, 12.400 guirlandes en 2 miljoen bloemen.

Meloenen als komkommers

Er werden ook meloenen gekweekt, maar niet zoals wij die kennen: ze hadden de vorm van komkommers. De veldtochten tegen Palestina en Syrië brachten de granaatappel, olijf en de druif in Egypte. Van de druif werd wijn geogst. Wijn was voor de adel en ambtenaren, bier voor het gewone volk. Verder was er in die tijd druk handelsverkeer en werd wierookhars uit Somalië geïmporteerd, ebbenhout uit Soedan en cederhout uit Libanon. De schors van de dadelpalm uit Noord- Oost Afrika werd gebruikt tegen lintworm. Wede, meekrap, saffloer, saffraan en henna werden gebruikt om linnen mee te verven. Halfagras, biezen en riet wer-

den gebruikt om mee te vlechten. Koriander en fenegriek werden gebruikt als medicijn. Amandel en jeneverbes werden via de Grieken en Romeinen ingevoerd. Vanuit China werd via de zijderoute opium naar Cyprus geëxporteerd en van daaruit naar Egypte.

PS Ik heb mij ditmaal zo ver mogelijk van de Latijnse namen gehouden. Tijdens de expositie werd mij duidelijk dat wat de Egyptenaren een 'waterlelie' noemen waarschijnlijk een iris is.

Rijksmuseum van Oudheden

Rapenburg 28 Leiden
www.rmo.nl.

Vervoer: 10 minuten lopen van NS-station Leiden Centraal.

Parkeerterrein Haagweg (gratis shuttlebus) of Molen de Valk. In de directe omgeving is betaald parkeren beperkt mogelijk.

Vraag het Toon!

Wilt u weten wat nu de beste planten voor een geveltuin zijn, waarom de pioenroos niet wil bloeien of hoe de lavendel te snoeien? Vraag het aan Toon! Mail uw vraag aan redactie@bulletindepip.nl en Toon geeft in het volgende nummer van het bulletin antwoord!

Katsongs



Overgave

Soms voel ik me alleen
maar dat ben ik niet

Ik ben met alles dat leeft

Ook de dingen die je niet ziet
Zijn er om mij te vergezellen

En een teken te geven

dat ik er mag zijn
Als ik me kan overgeven

En niet laat blokkeren
door verdriet en pijn

Katsongs © 2012

BOUMAN
MODE
Albert Cuypstraat 189-191
020-6623986

Eetcafe
Amir
1e van der Helststraat 80
Tel: 020-6750934

Saray
restaurant
gerard doustraat 33
020-6719 216
www.sarayrestaurant.nl
info@sarayrestaurant.nl

Stadsdeelinformatie

Politie Amsterdam- Amstelland

Contact: Wijkteam en buurtregisseur

U kunt op de volgende manieren contact met ons opnemen
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)

Multifunctioneel centrum Coenen-Lydia

Adres: Roelof Hartplein 2a, 1071 TT Amsterdam

Telefoon: 66 29 497

E-mail: mfc.coenen-lydia@combiwel.nl

Internet: www.combiwel.nl

Voor inloop: ma t/m do 9.00 – 17.30 uur.

Vrijdag: 10.30 – 17.30 uur.

Restaurant en ontmoeting (55+)

Adres: J.M. Coenenstraat 4

Telefoon: 66 29 497

Openingstijden: ma t/m vrijdag 9.00 – 17.00 uur

(restaurant tot 19.00 uur)

Buurt Centrum De pijp

Adres: 2e van der Helststraat 66, 1072 PG Amsterdam

Tel: 570 96 40

Open Huis Op Zondag / Buurtrestaurant De Pijp

Voor eten op zondag (€ 5,00)

Reserveren: maandag t/m donderdag 13.00 – 16.00 uur

Tel: 570 96 40

E-mail: bc.depijp@combiwel.nl

Algemeen Maatschappelijk werk

Sociaal raadsliden en maatschappelijk werkers.

Adres: Buurtcentrum De Pijp, 2e Van der Helststraat 66

Telefoon: 570 96 40.

Spreekuur: ma, wo en donderdag van 09.30 tot 12.00 uur.

Stadsdeelkantoor Zuid

Adres: President Kennedylaan 923

Stadsdeelkantoor Zuid loket Tripolis

Adres: Burgerweeshuispad 301

Telefoon: 14 020

www.zuid.amsterdam.nl

Informatiebalie: op werkdagen tussen 08.00 - 17.00 uur

Huurdersvereniging De Pijp

Wijkcentrum Ceintuur.

Telefoon: 66 211 45 dinsdag bereikbaar,

Anders antwoordapparaat

Adres: Gerard Doustraat 133

info@hvdepijp.nl en www.hvdepijp.nl

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: Gerard Doustraat 133

Sporten in Sporthal De Pijp

Enkele van de activiteiten voor het komende seizoen zijn

Elke **maandagmorgen**: 11.00-12.00 u aerobics

Elke **dinsdagavond**: 19.00-20.00 u aerobics

Elke **woensdagochtend**: 10.30-11.30 u Steps

Elke **donderdagmiddag**: 14.00-15.00 u 'beweegkriebels'
(ouder/verzorger met peuter)

Prijzen: om de sportactiviteiten qua budget voor iedereen
toegankelijk te maken zijn de prijzen laag gehouden.

Deelname is € 1,50 tot € 3,80 per keer

Op vertoon van de Stadspas krijgen deelnemers korting

Inschrijven kan via het sportloket van sportcentrum De Pijp,
Lizzy Ansinghstraat 88 (voor meer informatie tel. 4701460

Dieren Ambulance Amsterdam

www.dierenambulance-amsterdam.nl

De Dierenambulance Amsterdam biedt eerste hulp en ver-
voer aan zieke en gewonde dieren in Amsterdam en omge-
ving.

Heeft u ons nodig voor een dier in nood;

bel ons dan op (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

BRASSERIE LONDEN GAAT VOOR GOUD!



Gratis nagerecht bij het winnen van goud

Brasserie Londen in het centrum van Amsterdam besteedt extra aandacht aan de Olympische Spelen. Vanaf 27 juli zullen alle wedstrijden live uitgezonden worden. Ook zal Brasserie Londen in Olympische sferen aangekleed worden. Indien Nederland op de dag een Gouden Medaille behaalt, krijgen de gasten diezelfde dag een nagerecht aangeboden bij het bestellen van minimaal een hoofdgerecht. In oktober 2011 opende Brasserie Londen haar deuren. De brasserie is gevestigd in het centrum van Amsterdam op het Westeinde bij het Frederiksplein, tussen de Utrechtsestraat en de gezellige Albert Cuypmarkt.

Wij gaan voor goud!

“Wij hebben al veel extra aandacht en aanvragen gekregen doordat de Olympische Spelen dit keer in Londen plaatsvinden. Wij vinden het leuk dat gasten de associatie leggen met de Olympische Spelen en Brasserie Londen. Uiteraard hopen we dat onze Nederlandse sporters veel Gouden Medailles behalen zodat we onze gasten kunnen verwennen met onze heerlijke nagerechten” aldus Patrick Kerkhoven, General Manager van Hotel Notting Hill en Brasserie Londen.

Brasserie Londen

Brasserie Londen is gevestigd op het Westeinde 26 in het

centrum van Amsterdam bij de Utrechtsestraat. Gasten kunnen 7 dagen per week terecht voor een goed ontbijt, mooie koffie en thee, heerlijke taart, lunch, high tea en een gezellig diner met onder meer steaks, pasta's en heerlijke Fish & Chips. Op het terras is er prachtig uitzicht op één van de grachten van Amsterdam. Brasserie Londen is gelegen tegenover de Nederlandsche Bank, bij het begin van de Van Woustraat, Utrechtsestraat en de gezellige Albert Cuypmarkt.

Over Brasserie Londen

Brasserie Londen is een unieke eetgelegenheid in het centrum van Amsterdam. De mix van klassieke elementen, moderne voorzieningen en historische kenmerken maakt dit voormalige staatsgebouw ideaal voor een heerlijk hapje eten. De Brasserie is onderdeel van Hotel Notting Hill Amsterdam en is net als het hotel exclusief ingericht door de interieurdesigner Wim Hoopman. Brasserie Londen beschikt over een heerlijk buitenterras en er is gratis WIFI internet beschikbaar.

De brasserie is dagelijks geopend van 7.00 – 22.00 uur en in het weekend van 8.00 – 22.00 uur.

Bar Londen is dagelijks geopend tot 0.00 uur.

Brasserie Londen

Westeinde 26

Zie voor meer informatie www.brasserielonden.nl.



Ostade theater

Een selectie uit het programma



ONAFGEMAAKT

Yinka Kuitenbrouwer & Mats van Herreweghe

maandag 25 juni 2012 20:30 uur

Theater

Eva bijt van de appel, de mensheid ontstaat uit een zonde. Onze wereld is per definitie onaf en zit vol fouten. En toch lopen we heel de tijd rond, doelloos op zoek naar de perfectie die ons het geluk zou moeten brengen.

Onafgemaakt toont de barsten in ieders paradijs en laat zien hoe mensen blijven worstelen met de onvolmaaktheid van het bestaan.

Concept, spel: Yinka Kuitenbrouwer, Mats Van Herreweghe

Regie: Marlies Tack

Kostuums: Lotte Stek

Coaching: Mieja Hollevoet

Productie: Leo Verlinden

Met dank aan: Hogeschool Gent School of Arts, het KIP en NTGent.

Foto: Jill Greenberg

Badcuyp

Een selectie uit het programma



Indiase Raga muziek.

Datum 10 juni 2012

Aanvang: 15:30

Betoverende Indiase melodieën van de jonge Indiase diva Meeta Pandit, in samenspel met de Nederlandse tabla-virtuoos Heiko Dijker en violiste Lenneke van Staaen. Na succesvolle tournees in India en Engeland met hun 'Luminance Project' nu te horen in Nederland. Meeta Pandit is de 6e generatie van een van de meest vooraanstaande muzikfamilies uit India.

Met: Meeta Pandit (zang), Lenneke van Staaen (Indiase Viool) en Heiko Dijker (tabla)

Zie ook:

www.MeetaPandit.com

<http://nl.youtube.com/tihaiku>

A film on her titled 'Meeta - Linking a Tradition with Today' has been made by the Public Service Broadcasting Trust along with Prasar Bharti in 2005. She is an A-Grade artist of All India Radio.

**ostade
theater**

www.ostadetheater.nl
Van Ostadestraat 233d
Tel: 679 50 96



www.badcuyp.nl
Albert Cuyp Markt
675 96 69

Rialto

Een selectie uit het programma



Histórias que só existem quando lembradas

[Julia Murat | Brazilië, Argentinië, Frankrijk | 2011 | 98'
| Portugees gesproken | Nederlands ondertiteld]

Het sprookjesachtige *Histórias que só existem quando lembradas* ('verhalen die alleen bestaan als ze herinnerd worden') is de prachtig gefotografeerde debuutfilm van documentairemaker Julia Murat. De film is tevens een weemoedige ode aan de Paraíba-vallei in Brazilië, eens een bloeiende regio dankzij de koffieplantages, nu een in verval geraakt gebied vol braakliggende landgoederen en spookstadjes.

In het afgelegen dorp Joutuomba woont de oude weduwe Madalena. Elke dag weer herhaalt zij hetzelfde ritueel: ze bakt brood voor het oude koffiehuis van Antonio, ze steekt ze de spoorbaan over waar al jaren geen trein meer voorbij is gekomen, maakt het hek van het afgesloten kerkhof schoon, luistert naar de preek en eet tussen de middag samen met de andere oudjes van het dorp. Madalena klampt zich vast aan de herinnering aan haar overleden echtgenoot en leeft, evenals haar dorpsgenoten, in het verleden. De tijd lijkt stil te staan. Letterlijk, want sinds 1976 is hier niemand meer gestorven. De komst van de jonge fotografe Rita, die mysterieuze pinhole-foto's maakt, schudt de dorpsbewoners wakker.

PREMIÈREDATUM: 14 juni 2012

Bibliotheek Cinétoł

Een selectie uit het programma



Bibliotheek Cinétoł is een monument, ooit gebouwd als een theosofische tempel, en tevens jarenlang gebruikt als bioscoop.

Dat is nog steeds te zien aan de bijzondere stijlvolle inrichting, die met behulp van architectenbureau Bolhuis uit Amsterdam is gerealiseerd.

Alleen daarom al is het leuk om eens een bezoek te brengen aan Bibliotheek Cinétoł.

Bibliotheek Cinétoł ontvangt altijd heel veel groepen van het basisonderwijs. De boekpromotie op de peuterspeelzalen is eveneens een vast en groot onderdeel van het activiteitenjaarprogramma die Cinétoł biedt.

Tolstraat 160
1074VM Amsterdam

Openingstijden

Bibliotheek Cinétoł

ma 14:00-18:00

di 14:00-17:00

wo 14:00-20:00

vr 10:00-17:00

za 11:00-16:00

rialto

Ceintuurbaar 338
Telefoon: 676 87 00
www.rialtofilm.nl

Bibliotheek Cinétoł
Tolstraat 160,
tel: 020-6623184

Saskia's huiskamer
 Van maandag tot en met donderdag voor groepen.
 Albert Cuypstraat 203 - Tel: 06 28 629 839
 www.huiskamerrestaurant.com

Eerste Sweelinckstraat 11
Jeffrey's Café
 Tel: 020 471 13 32
 www.jeffreyscafe.nl



Café Life
 Daniël Stalpertstraat 105 020 - 7555825 of 06-26 7066 54
 www.cafelifeamsterdam.nl



café Hermes
 Ceintuurbaan 55
 Tel: 66 27 303
 elke dag geopend vanaf 11.00 uur
 Wij zenden live voetbal uit op scherm 180 x 240

Voetenwerk
Patricia Silleman
 gediplomeerd pedicure
 Diabetische voetverzorging
 Cosmetische voetverzorging
 2e van der Helststraat 77
 1073 AM Amsterdam
 Tel: 6765265



REURING
 Café Restaurant
 Lutmastraat 99
 Tel: 7770996
 www.cafereuring.nl

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



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



Slagerij Noz
 Kwaliteits slagerij
 1e V.d. Helststraat 78
 tel.: 671 62 04
 Ook voor al uw fijne vleeswaren en schotels uit eigen keuken

Flinckx
 Restaurant
 Govert flinckstraat 326
 Tel: 020-676 78 97
 Keukenopen 17.30 - 22.30
 Maandag & dinsdag gesloten
 www.flinckx.nl
 info@flinckx.nl

De Turkse Bakkerij
 van De Pijp
 Ferd. Bolstraat. 46
 Tel: 6766392



MIKADO
 Toys & Gifts
 www.mikadospeelgoed.nl
 Albert Cuypstraat 256
 Amsterdam
 020-6713083



ijzerwaren & gereedschappen handel bv
deHaan
 Gerard Doustraat 62-64
 1072 VV Amsterdam
 Tel: 671 20 16

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



Sonny FALAFEL
VLAAMSE FRITES
 1e vd Helststraat 43
 Tel: 6767612
 www.sonnyfalafel.nl

Lunchroom Hannibal
 Eetkamer van de pijp
 Ferdinand Bolstraat 92
 Hoek Govert Flinckstraat
 Tel 020 673 54 88



Artist
 LIBANESE RESTAURANT
 Dagelijks geopend van 14.00 tot 23.00
 2e Jan Steenstraat 1 Tel 671 42 64
 Hoek Sarphatipark - Alb. Cuypmarkt



Bert's Dierenbenodigheden
 voor al uw diervoedsel
 Albert Cuypmarkt 163

