



NIEUWSBRIEF

Stichting Algemene Hulpdienst Buitenveldert

A.J.Ernststraat 112 - 1082 LP Amsterdam - Tel.: 020-644 71 13

e-mail: coordinator@hulpdienstbuitenveldert.nl



Dit jaar is alles anders aan het begin van het nieuwe jaar. Nederland verkeert nog in Lockdown en dat moeten we met z'n allen nog een tijdje zien vol te houden. **BELANGRIJK IS DAT WE BLIJVEN KIJKEN NAAR WAT WEL KAN.**

- We kunnen bellen, mailen , appen naar elkaar.
- We kunnen , warm aangekleed, naar buiten voor broodnodige frisse lucht en gezonde beweging.
- En bijvoorbeeld een bezoekje brengen aan **de Winterkaravaan**. Voor een praatje met een gratis kopje koffie of thee.



Op werkdagen van 14.30-16.00 uur

- Maandags: Kastelenstraat / Henkeshage
- Dinsdags; Nedersticht / Sijpestein
- Woensdags: Dikninge / A.J. Ernststraat
- Donderdags: Willem van Weldammelaan / De Boeelaan
- Vrijdags: Goudestein

- Veel boeken zijn het waard om herlezen te worden.
- Met muziek kom je de dag wat beter door. Misschien heb je nog Lp's of CD's die je een tijd niet gedraaid hebt. Of doe een dansje bij de radio. Wat let je? niemand die het ziet.

GOEDE VOORNEMENS?

Start met vrijwilligerswerk, een fijne en zinvolle tijdsbesteding!



We willen graag met u kennismaken om u alles te vertellen over vrijwilligerswerk bij de hulpdienst voor Buitenveldert. Belt u voor een afspraak naar de coördinator:
Ma. t/m vr. 9.30 - 12.30 uur Tel: 020-644 7113
of mail coordinator@hulpdienstbuitenveldert.nl

WEBSITE: www.hulpdienstbuitenveldert.nl



volg ons op Facebook



TELEFOONCIRKEL OF -STER



Vindt u het een geruststellend idee om iedere dag op een vast moment even telefonisch contact te hebben?

Meldt u aan bij de hulpdienst: Ma. t/m vr. 9.30 - 12.30 uur: 020-6444044

Voor deze Telefooncirkel/-ster wordt een vergoeding gevraagd.



STAMPPOT MET PREI-ROOMKAAS EN KIP

- ½ kg kruimige aardappelen
- 1 prei - 1 ui -
- 1½ el traditionele olijfolie
- verse roomkaas met kruiden (bakje)
 - 100 g gerookte kipreepjes (duopak)

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze in water in 20 min. gaar. Was ondertussen de prei en snijd in ringen. Snijd de ui in halve ringen
2. Verhit de olie en bak de prei, en ui 10 min. op middelhoog vuur.
3. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de pureestamper.
4. Meng het preimengsel, de roomkaas en kipreepjes door de aardappelpuree. Breng op smaak met peper en warm nog 2 min. door.

Variatietip:

In plaats van gerookte kip kun je ook 200 g gegrilde yorkhamreepjes (duopak) of 250 g gerookte zalmsnippers (bakje) gebruiken.

WEBSITE: www.hulpdienstbuitenveldert.nl



volg ons op Facebook