



ROOKMELDERS VANAF 1 JULI VERPLICHT IN IEDER HUIS.



Vanaf 1 juli 2022 zijn **rookmelders** in alle woningen **verplicht**. Op iedere verdieping van een huis waar gewoond wordt, moet minstens één goedgekeurde **rookmelder** hangen. Ook huurders kunnen deels verantwoordelijk zijn voor de **rookmelders**.

De **brandweer adviseert** alleen een **rookmelder** aan te schaffen met het Europese keurmerk EN 14604. De **brandweer adviseert rookmelders** van het merk Alecto. Kijk voor het plaatsingsadvies op de verpakking van de gekochte rookmelder.



TELEFOONCIRKEL OF -STER

Vindt u het een geruststellend idee om iedere dag (ook in het weekend) 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 van €50,- per jaar gevraagd. (in 2 termijnen te voldoen)



VAKANTIETIJD

In deze tijd van het jaar gaan veel mensen er op uit voor kortere of langere tijd. Ook vrijwilligers gaan op vakantie. Het zal ons niet altijd lukken om vervanging te regelen. Wilt u daarom in uw eigen omgeving eens navragen of er iemand tijdelijk boodschappen of een klusje voor u kan doen? Als u er echt niet uitkomt mag u natuurlijk bellen naar de meldpost. Tel 020-644 40 44. We doen ons best om iets te regelen.

WEBSITE: www.hulpdienstbuitenveldert.nl



volg ons op Facebook



NIEUWSBRIEF

Stichting Algemene Hulpdienst Buitenveldert

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

e-mail: coordinator@hulpdienstbuitenveldert.nl

NIEUWE VRIJWILLIGERS ZIJN NATUURLIJK ALTIJD WELKOM!



Je kunt er net zoveel tijd in steken als je maar wilt.

We vertellen graag wat de mogelijkheden zijn.

Voor informatie en aanmelden: Tel. 020-6447113 of mail

coordinator@hulpdienstbuitenveldert.nl

ZOMERSE PASTASALADE MET ZALM EN PESTOSPREAD



Pastasalade met zalm: lekker, snel en ideaal om mee te nemen als u er op uit gaat.

Bereidingstijd ongeveer 15 minuten.

Benodigheden voor 2 personen :

550 kcal(voedingswaarden)

150 gr. Fusilli

½ komkommer

200 gr. cherrytomaten

45 gram Koelverse pestospread

40 gram rucola

125 gram warm gerookte zalmstukken



Kook de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.



Halveer ondertussen de komkommer in de lengte en verwijder met een theelepel de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in dunne plakjes van een ½ cm. Halveer de tomaten.



Giet de pasta af in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken. Meng de pasta met de pestospread, rucola, komkommer, tomaat en verdeel de zalm in stukken erover.



Breng op smaak met peper en zout.

Vegatip Vervang de zalm door witte kaas en/of geroosterde pijnboompitten.

WEBSITE: www.hulpdienstbuitenveldert.nl



volg ons op Facebook