



VINDT U HET GEZELLIGER OM SAMEN MET ANDEREN TE ETEN?

Kom dan op de derde maandag van de maand (dus op 21 november) in het huis van de wijk genieten van een warme 3-gangenlunch die onze enthousiaste koks vers bereid hebben.

Aanmelden uiterlijk vrijdag 18/11 via de meldpost van de hulpdienst, Tel: 020-644 40 44



LANGER THUIS IN HUIS

Langer Thuis in Huis is de digitale gids voor senioren die graag veilig en prettig zelfstandig wil blijven wonen. Nu en in de toekomst. U vindt hier keuzehulp, tips en allerlei dingen om te doen, thuis en buiten de deur.

<https://langerthuisinhuis.nl/>



WERKZAAMHEDEN BUITENVELDERTSELAAN/ V. NIJENRODEWEG

Informatie van de Gemeente: Bereikbaarheid en gevolgen voor verkeer.

Van 17 oktober tot 18 november 2022 is de weg tussen A.J. Ernststraat en van Nijenrodeweg in zuidelijke richting afgesloten.

De weg in de richting van Amstelveen naar Amsterdam is wel toegankelijk.

- Auto's vanuit Amsterdam naar Amstelveen leiden we zoveel mogelijk om richting de A10.
- Auto's vanaf de Zuidas richting de Van Boshuizenstraat en de Van Nijenrodeweg leiden we om via de A.J. Ernststraat en Van Leijenberghlaan.
- De kruising Cannenburg – Buitenveldertselaan is afgesloten. Cannenburg en de ventweg Buitenveldertselaan zijn bereikbaar vanaf de Van de Boechorststraat via de A.J. Ernststraat en Oldenaller.
- Verkeer vanuit de Van Nijenrodeweg leiden we om via de Amstelveenseweg voor en via de Van Leijenberghlaan en Van Boshuizenstraat.

WEBSITE: www.hulpdienstbuitenveldert.nl



volg ons op Facebook



MAAKT U ZICH ZORGEN OVER ALLE STIJGENDE KOSTEN?

Op de website www.buurtteamamsterdam.nl vindt u nu ook een pagina volledig in het teken van de energiecrisis. Met informatie over regelingen, welke hulp ze kunnen bieden en wat u bijvoorbeeld moet

meenemen naar een energiespreekuur zodat u zo snel mogelijk geholpen kan worden.



www.kunstruijn.amsterdam

LEUK OM EENS TE GAAN BEKIJKEN in de voormalige rechtbank.

Gratis toegang voor buurtbewoners:

<https://www.kunstruijn.amsterdam/recht-op-kunst/>

ANDIJVIESTAMPPOT MET TOMAATJES EN ZALM



Benodigheden:

125 gr. tomaatjes

20 gr. ongezoeten roomboter

½ theelepel gedroogde dille

450 gr. koelverse stamppotaardappelen

100 ml. Halfvolle melk

250 gr. fijngesneden andijvie

125 gr. warmgerookte zalmfilets

Bereidingswijze:

- Halveer de tomaatjes. Verhit de boter in een grote koekenpan en bak de tomaatjes met de dille en peper 10 min. op matig vuur op de snijkant.
- Kook ondertussen de aardappelen volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Giet af, doe terug in de pan en stamp met de melk tot een smeuïge puree. Meng de andijvie erdoor. Schep de tomaatjes met de boter uit de pan erdoor. Breng de stamppot op smaak met peper en zout. Breek de zalm in stukken en verdeel erover.
- **Vegatip** Vervang de zalm door 150 g biologische feta en verkruiemel deze over de stamppot.

WEBSITE: www.hulpdienstbuitenveldert.nl



volg ons op Facebook