

BOERENIJS;

Boerenijs is net als boerenkaas een natuurproduct dat geen constante smaak kent. Bepalend voor de smaak is bijvoorbeeld de melk die voor de ijsbereiding werd gebruikt. Ondanks dit gegeven proberen wij steeds weer met zorg -naar onze smaak- voor u het beste en lekkerste boerenijs te selecteren. Daarom willen wij ons niet binden aan één enkele bereider van boerenijs. Wat ons wel bindt is dat het voor u geselecteerde boerenijs op ambachtelijke wijze werd bereid uit verse melk. Wij hopen dan ook dat het boerenijs -van ons predikaat- tot een smaakbelevens leidt. Telkens weer!

BOERENAPPELTAART;

Uw 'zelf gemaakte appeltaart' is altijd het lekkerst. Boerenappeltaart 'fan ús krekt as thús'.

DE HEILIGE JACOBA VAN SETTESOLI

Onze 'beschermvrouwe' en naamgeefster van ons bedrijf is Jacoba van Settesoli. Ze was een tijdgenote en trouw toegewijd volgeling van Franciscus van Assisi (1181-1226). Binnen de kloostergemeenschap (Ordo Fraterum Minorum (O.F.M.) behoorde ze tot de z.g. 'derde orde'. Men leefde sober in de wereld en sympathiseerde met het idee: afstand van al wat voordeel boven anderen verschafte, rijkdom, positie, goede naam en macht. Alleen dan was de ware vreugde te vinden. In leven en werk werd veel waarde gehecht aan de natuur, vogels en andere dieren, echter zonder het leven van de mensen uit het oog te verliezen. 'Broeder Jacoba' had bij Franciscus bijzondere voorrechten en leek daardoor op een soort Maria Magdalena. Ze maakte voor Franciscus kaarsen uit wierook en was, en bereidde dikwijls voor Franciscus Romeinse lekkernijen, waaronder zijn geliefde amandel-(klets)koekjes uit amandelen, honing, meel en suiker. (Uit de twaalfde eeuw zijn weinig tot geen recepten bewaard gebleven. In 1450 wordt door Platini (Vaticaanse keuken) een recept voor Amandelkoekjes beschreven. De koekjes werden vaak na het dessert genuttigd. Men noemde ze ironisch 'kletskoekjes'.

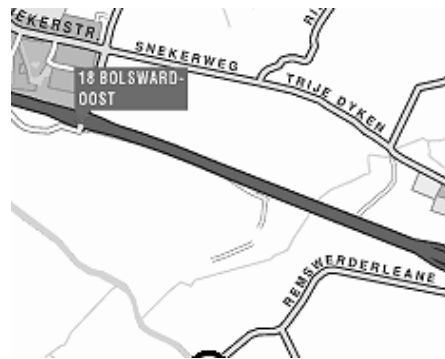
RECEPT KLETSKOPPEN;

200 gr. bruine basterdsuiker, 50 gr. suiker
125 gram boter, 100 gr. bloem, iets zout
125 gram amandelen of grof gehakte pinda's
 $\frac{1}{2}$ theelepel kaneel.

De boter tot room roeren met de gezeefde suiker, de bloem en het zout erdoor roeren en dan de gepelde amandelen erdoor mengen. Kleine bolletjes (2 cm) maken op een ingevette bakplaat op een onderlinge afstand van 5 cm leggen. Het deeg in een vrij warme oven (175°C) met veel bovenwarmte laten uitlopen (5 minuten) en daarna in een sterk getemperde oven bruin laten worden (10 minuten). Plaat uit oven nemen, iets laten afkoelen, de koekjes eraf nemen en vlak leggen tot ze bros worden. Heerlijk bij koffie, thee of dessert!

Hoe vindt u ons (met auto):

Vanaf de A7, tussen Sneek en Bolsward, neemt u afrit 19 'Nijland', richting Oudega/Blauwhuis. Na ongeveer 2 minuten bereikt u Kootje bij de Brug.



Kootje bij de Brug

Paviljoen aan het water



prijslijst

Harold Visser
Joke Koudstaal
Wolsumerketting 5
8774 PK WOLSUM (vlakbij Bolsward)
Tel: 0515 56 99 08
b.g.g.: (06) 22273586
www.kootjebijdebrug.nl



'Kootje bij de brug' Paviljoen aan het water is een 'outdoor'-voorziening aan de Wymerts, in de waterrijke gemeente Súdwest-Fryslân. Door de beheersing van het water van de Middelsee en door de aanleg van dijken (vanaf de 13^e eeuw), ontstonden de z.g. hemmen: de Iemswalderhem, Moarrahem en de Scherwolderhem.

In 1456 werden de dijken van de Middelsee bij Vijfhuis en de Twiska bij Abbegaasterketting doorgestoken, zodat er voor Bolsward een dringend gewenste verbinding ontstond met IJlst en Sneek. In oude oorkonden wordt deze vaart de "Toinslatis" genoemd (Tolsloot). Later werd dit de "Wymerts". Vanuit Kootje bij de Brug voeren verschillende routes u, via de Wymerts, in dit oude Middelseegebied van hemmen en kleine meren. U proeft de landelijke omgeving met haar typische cultuurhistorische boerderijen en monumenten. Of u vaart 'gewoon' een uurtje door enkele landelijke vaarten en keert weer terug naar 'Kootje bij de Brug' waar u bij mooi weer in gemoedelijke sfeer kunt genieten van een kop thee of koffie in ons paviljoen aan het water.

ANWB KAMPIOEN nummer mei 2019:

"Meer je bootje aan bij dit verborgen 'paviljoen' naast een brug. En Kootje? Een verwijzing naar de eigenaresse én de heilige Jacoba die graag kletskoppen bakte: de huisspecialiteit."

FIETS- EN WANDELROUTES

'Kootje bij de brug' ligt aan het fiets en wandelroute-netwerk Fryslân. U kunt fietstochten en wandelingen downloaden op www.fryslansudwest.nl

WARME DRANKEN EN GEBAK

Koffie, Thee (Teatray)	€ 2,75
Verse muntthee*	€ 3,75
Bolswarder Koffie: Berenburg, slagroom en kandij	- 7,00
Koffie Kootje: Koffie, Whisky, slagroom en kandij	- 7,00
Appeltaart met slagroom 'krecht as thús'	- 4,75
Timpe Sûkerbôle (suikerbrood met roomboter)	- 4,75
'Poffertjes*' (ijs fruit of aardbeien met slagroom)	- 7,75

KOUDE DRANKEN

Icetea, Cola, Rivella, Bronwater, Chocomelk	€ 2,75
Appelsap (troebel), Perensap*	- 3,25

UIT DE KEUKEN

Fryske Mosterdsoep met droge worst en brood	€ 6,50
Sandwich Kootje oude kaas, gegrild, garnituur	- 6,50
Runderstoof smulpannetje*gestoofd in rode wijn en madeira. Heerlijk met brood (vanaf 2 personen)	- 10,75
Twee ambachtelijke kroketten met brood	- 9,75
Portie bitterballen (10 stuks)	- 8,75
Portie Kaas*	- 8,75

WIJNEN PER GLAS

Rood: vol rond	€ 4,50
Wit : droog, fruitig	- 4,50
Rosé: fruitig, verfrissende afdrank	- 4,50

BIEREN

Trappisten: Chimay Rouge en Trippel Karmeliet	€ 5,50
Alfa Tap*	- 3,00
Alfa Pul* ½ liter	- 6,00
Alfa Flesje	- 3,25
Us Heit Speciaal bier	- 4,50
Affligem Belgisch wit (ook 0,0)	- 4,25

GEDISTILLEERD

Jenever en Berenburg	€ 3,50
Whisky J.Walker Red Label € 4,75 Black label € 5,75	

Heeft u een allergie? Meld het ons!



DIVERSE COUPES BOERENIJS (met slagroom)

Nootje van Kootje	€ 7,50
-Boerenijs met walnoten, karamelsaus	
Dame Blanche	- 7,50
-Boerenijs met Belgische chocoladesaus	
Boerenjongensijs	- 7,50
-Boerenijs met Boerenjongens	
Súdwest-Fryslân	- 7,50
-Boerenijs met Advocaat	
Wolsumerketting*	- 7,50
-Boerenijs met verse vruchten	
*Indien voorradig	

HANDIJS

-Friese wafel met drie smaken boerenijs:	€ 4,75
-IJskootje bol boerenijs tussen twee kletskoppen	- 3,50
-Push up (cola)	- 1,75
-Spring (Framboos)	- 1,75
-Tonnetje boerenijs (vanille, aardbei of chocola)	- 3,50

Kanoverhuur

Wij verhuren onze kano's alleen per dagdeel maar u mag de hele dag varen.. Uw voordeel: varen wanneer u wilt tussen 10.00 uur en 18.00 uur. Kanoroute's beschikbaar!
1 persoonskano € 17,50

2 pers. Kano	- 35,-
Canadese kano	- 35,-

Dinsdag, donderdag en zaterdag verlengde openingstijden voor Kootje bij de Brug menu en Avondkanoën (uitsluitend op reservering):

Fryske Mosterdsoep met garnituur van friese droge worst	-0-
Runderstoof smulpannetje met friet en groente van de dag	-0-
Coupe ijs naar keuze	
	€ 28,75

Het verblijf op ons terrein en het gebruik van materialen en attributen is voor eigen risico.

