

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 verschaft, 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 (Vatikaanse keuken) een recept voor Amandel-koekjes 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 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.



Zie al onze arrangementen met de QR code

Kootje bij de brug

Kano- en Roeibootverhuur

Theetuin a/h water



prijslijst/folder

VVV Agentschap
Lytse Marren

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



'Kootje bij de brug' is een kleinschalige recreatieve '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 ontstonden de z.g. hemmen: de Iemswalderhem, Moarrahem en de Scherwolderhem.

In 1456 werden de dijken van de Middelsee bij Vijfhuus 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 onze theetuin aan het water.

'TOERACTIEF-gids' ANWB:

In de top 10 van Nederland:

'In de buurt van Wolsum fiets je door gedichten: in de weilanden staat op perspex platen gedrukte poëzie. Kootje bij de Brug is zelf een gedicht. Er bloeit poëtisch veel in de kleine strook tussen de schuur en de waterkant. Vlinders vliegen af en aan...

'BUITENLEVEN' ANWB:

'Kootje bij de Brug, Kano- en Roeibootverhuur met één van de fijnste terrassen aan het water van Nederland.'

'LIBELLE':

'Kootje bij de Brug Zomerhotspot'

'ANBO MAGAZINE':

'Schuitje varen theetje drinken. ...een heerlijke lunch en genieten....'

KANOROUTES

"...Vooral de diverse aftakkingen van de Wymerts tussen IJlst en Bolsward bieden vele mogelijkheden Súdwest Fryslân te ontdekken. De flora en fauna langs de kanoroutes zorgen voor een natuurlijke en rustgevende Ambiance" (uit: De Gemeentegids).

FIETSROUTES

'Kootje bij de brug' ligt aan het fiets en wandelroute-netwerk van Súdwest-Fryslân. U kunt fietstochten en wandeltochtkaarten downloaden op www.fryslansudwest.nl. Ook kunt u hier fietsroutenetwerkkarten downloaden.

Theetuin 'Kootje bij de brug'

WARMER DRANKEN/GEBAK

Koffie met kletskop	€ 1,75
Thee (teatray met div. soorten thee)	- 1,75
Bolswarder Koffie: Berenburg, slagroom en kandij	- 4,75
Koffie Kootje: Koffie, Whiskey, slagroom en kandij	- 4,75

Appeltaart met slagroom 'krecht as thús'	€ 3,00
Cake met slagroom	- 3,00
'In timpe sûkerbôle mei bûter' (Suikerbrood)	- 3,00
'Lekker beppe en pake mei de koarsten ha!'	

UIT DE KEUKEN

Fryske Beantsjesop Witte bonensoep	€ 4,75
Sandwich Kootje oude kaas, geroosterd, garnituur	- 4,75

KOUDE (FRIS)DRANKEN

Ice tea, appelsap, jus d'orange, cola, sinas	€ 1,75
Mineraalwater (met of zonder koolzuur)	- 1,75
Chocolademelk	- 1,75

WIJN PER GLAS BIER PER FLESJE/GLAS

Rood Merlot, Pay d' Oc Wit Chardonnay, Pay d' Oc	- 2,50
Alfa Edel Pils (flesje)	- 2,50
Alfa Edel Pils fluitje van de Tap (indien voorradig)	- 2,00
Us Heit Speciaal Bier (Bier út Fryslân)	- 3,00
Wieckse Witte (ook 0.0%)	- 2,50

DIVERSE COUPES BOERENIJS

Nootje van Kootje	€ 4,75
-Boerenijs met walnoten, karamelsaus	
Café-glacée	- 4,75
-Boerenijs met koffie-extract, mokkaboontjes	
Dame Blanche	- 4,75
- Boerenijs met Belgische chocoladesaus	
Boerenjongensijs	- 4,75
- Boerenijs met Boerenjongens	
Súdwest-Fryslân	- 4,75
-Boerenijs met Advocaat	
Dûbbel Op	- 4,75
-Boerenijs met Boerenjongens en Advocaat	
Wolsumerketting	- 4,75
-Boerenijs met verse vruchten	

Alle coupes met kletskop en slagroom

DIVERSE SOORTEN HANDIJS:

-Oud-Hollandse wafel met drie smaken boerenijs:	€ 3,50
-Cornet, Jumbo Choc, Jumbo White	- 1,75
-Push up (cola en sinas), Spring (Framboos)	- 1,00

Verhuur 'Kootje bij de brug'

1 persoonskano	1 uur	€ 7,-
	dagdeel	- 11,-
	1 dag	- 14,-

2 pers. kano	1 uur	€ 14,-
	dagdeel	- 22,-
	1 dag	- 28,-

Canadese kano	1 uur	€ 14,-
	dagdeel	- 22,-
	1 dag	- 28,-

Roeiboot met Yamaha	1 uur	€ 20,-
	Buitenboordmotor dagdeel	- 40,-
	<u>exclusief</u> brandstof 1 dag	- 60,-

NB: dagdeel = van 1 uur tot max. 4 uren

dag = van 4 uren tot max. 8 uren

(dagdeel van 10.00 uur - 14.00 uur of 14.00uur - 18.00 uur of 17.00 uur - 21.00 uur

Als u een (dag)deel gaat varen dan kunnen wij u onderstaande mogelijkheden daar bij aanbieden.

Eten wat de pot schaft (3 gangen)	€ 15,50
Barbecue v.a. 10 pers.	€ 15,50
Bufffet v.a. 10 pers.	€ 15,50
Boeren hightea v.a. 8 pers.	€ 19,--
Schuitje varen theetje drinken	€ 13,50
Meer info www.kootjebijdebrug.nl (zie QR-code)	

Openingstijden: 10.00 uur - 21.30 uur

Maandags gesloten (mogelijkheden op afspraak).

Actuele informatie op: www.kootjebijdebrug.nl

Tips: Wordt ambassadeur van Kootje bij de Brug: vraag een stapeltje folders! 'Like' ons op facebook.com/kootjebijdebrug of meldt 'Kootje bij de Brug' op uw tijdlijn.

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

