Minibladet

UGEBLADET

FOR GLEJBJERG & OMEGN

UGE 2 ONSDAG D. 13. JANUAR 2021

Dagli' Brugsen

Glejbjerg

UGENS TILBUD

GÆLDENDE
FRA TORSDAG TIL SØNDAG

COOP KARTOFLER
DYBFROST
PR. POSE
KUN
KR. 8,00
BILLIGT

CHEASY SKYR
1 KG
PR. STK.
KUN
KR. 15,00
SKARP PRIS

MOU KØD- OG MELBOLLER
900 G
PR. POSE
KUN
KR. 30,00
SUPER PRIS

SE FLERE TILBUD I UGEAVISEN

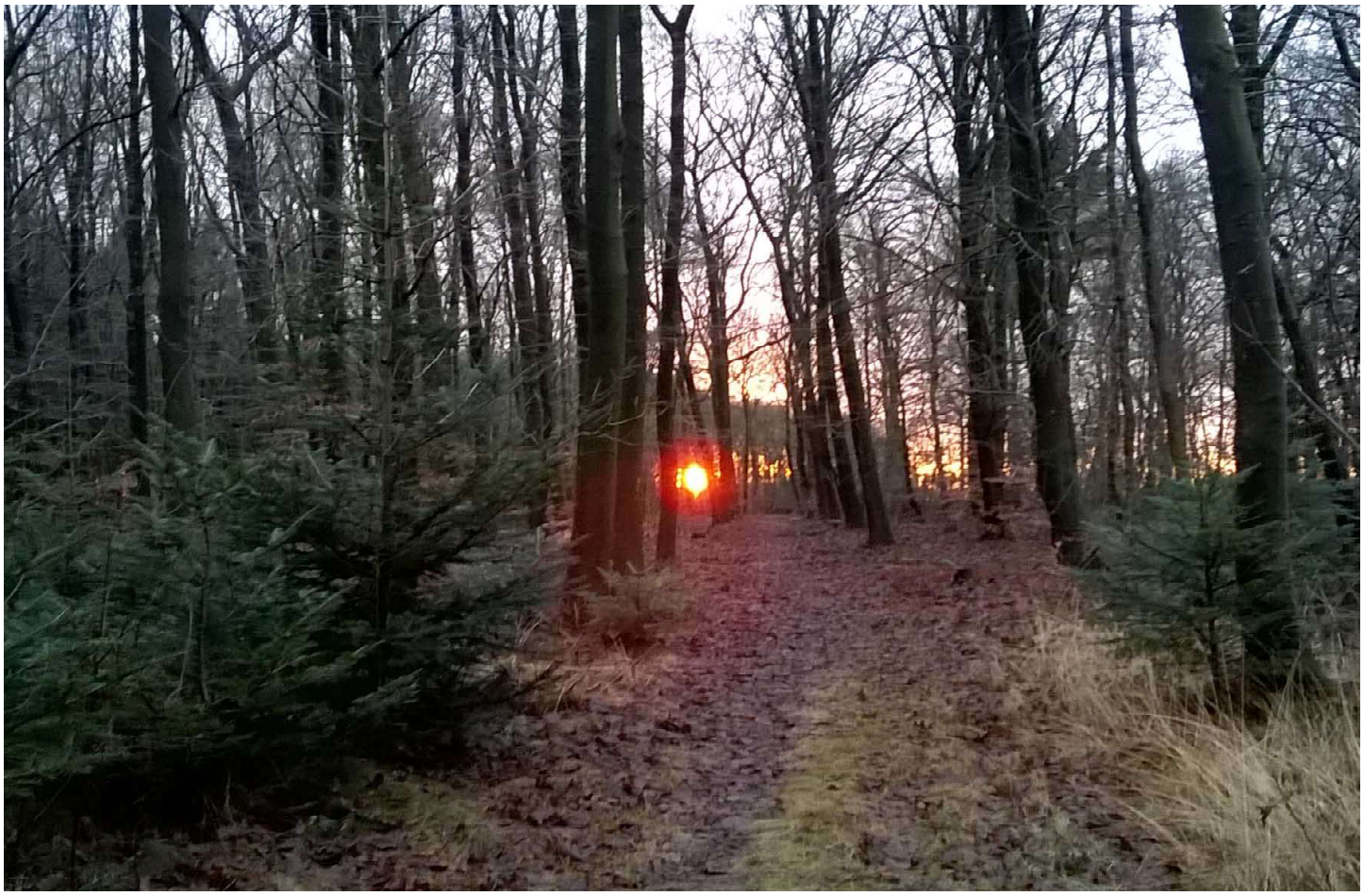
TILBUD
HVER ONSDAG

MINI-, LET- OG
SKUMMETMÆLK
1 LITER, FRIT VALG
KR. 6,50

Åbningstider:
mandag - fredag
6.30 - 20.00
lørdag og søndag
7.30 - 20.00

Tlf. 75 19 80 05

Dagene indeholder efterhånden mærkbar flere lyse timer. Den dag i skoven gjorde solen hvad den kunne.



Ingen gudstjeneste i Åstrup Kirke søndag d. 17. jan

Kørekort

til Bil og Trailer (B/E)

Bil-teori mandag og onsdag kl. 18.30 på Præstegårdsvej 9, Glejbjerg.

Kørsel i Vejen, Esbjerg, og Grindsted.

Ring for trailer-kørekort.

JensAkselsKøreskole.dk
61 36 58 61

Maler i Holsted

Karins malerfirma

v. Karin Schmidt
Hedevangen 38
6670 Holsted

50780660

Alt inden for malerfaget.
Ude og inde
Nybygning
Renovering

Uforpligtende tilbud gives gerne !

Se Glejbjergs hjemmeside "www.glejbjerg.dk"

SUDOKU „ LET“

								5
			2	7				
	2	6		9				
				1		2		
4	9							
	1	7		5	8	3	4	
		1				4		2
			7		1	5		6
					2		8	

Vil du have fugle i haven
hele vinteren, er det
vigtigt
at du husker
at fodre dem
hver dag!

SUDOKU LET

2						7		
	8	5				6	9	4
7	4			6				
				5		9		
1			7				6	
6	5				4			3
		6	2	7	5		3	
	2		8		3		5	
							1	

JBS-IT.DK

JBS IT-Service

Johannes Bank Sørensen
Borgergade 13
6752 Glejbjerg
Mobil: 20 40 69 05
Email: mail@jbs-it.dk
www.jbs-it.dk

STENHUGGER
Jørgen Martin Pedersen
75 19 05 29
GRAVMONUMENTER - NATURSTEN
SPECIALOPGAVER - KUNSTHÅNDVÆRK
Gl. Hovedvej 5, Vejrup, 6740 Bramming

Vil du være sikker på at få din annonce i førstkommende miniblad, så put den i postkassen hos Minitryk, eller send en mail til **minibladet@youmail.dk** senest fredag kl. 12.00.

Danske Bedemænd
DS ISO9001 Kvalitetssystem

Tlf. 75 22 15 50
Storegade 37B - Varde
www.puggaardbegravelse.dk

Puggaard Begravelse

GLEJBJERG'S LOKALE SIDE

Minibladet/MiniTryk

Åbningstider:
Åben efter aftaler.
Annonceindlevering:
Senest fredage kl. 12.00
Borgergade 70A , 6752 Glejbjerg
Tlf.: 75 19 82 43 21 65 87 43
E-mail: minibladet@youmail.dk

Aut. VVS og energi installatør
Pe'Smed VVS
NIELS B. OLESEN's Eft.
www.pesmed.dk • Tlf. 7519 5222
Reparation, service og installation af alt indenfor ENERGI og VVS installationer
ARBEJDSGIVERNE
INDUSTRI & HÅNDVÆRK
HÅNDVÆRKER GARANTI

Tømrermester
Preben Nielsen
Tlf. 75 19 81 28 - Bil: 40 14 48 28
e-mail: pn@prebennielsen.dk
www.prebennielsen.dk

H.J. HANSEN GLEJBJERG A/S
Alt i hårde hvidevarer
Radio & TV
Borgergade 105, Glejbjerg
75 19 82 56
Fax. 75 19 85 55
E-mail. hjhansen@mail.teledk

GLEJBJERG-MOTORSERVICE.DK
Reparation-Salg-Service af
ATV'er-motorcykler-knallerter
have- og parkmaskiner

Tlf. 7519 8312 mobil 2561 7089
E-mail:glejmotorservice@mail.dk

Bogbussen
Tirsdage kl. 18.00-19.00,
på brugsens parkeringsplads.

Kører ikke i skolernes ferie

GLEJBJERG ELSERVICE
V/ RENÉ FUGLSANG

DØGNVAGT:
75 19 86 72
25 32 54 08

OVER 200 ÅR MED KROTRADITIONER
Festarrangementer, Hovborg Aften
Dinner transportable
Weekendophold, Dagmøder
Gode kursusfaciliteter og AV-midler.

Hovborg Kro 1790 200 ÅR 1990 med krotraditioner
Hovborg Kro
Dansk Kroferie
Holmeåvej 2 · 6682 Hovborg · Tlf. 75 39 60 33 · Telefax 75 39 60 13

Kloakmester Viuff
Godkendt
kvalitetssikring

V/ Jens Viuff
23959050
www.kloakmester-viuff.dk

HONDA
HONDA GLEJBJERG
KELD THOMSEN

Tlf. 75198400
www.honda-glejbjerg.dk
Mail:honda@glejbjergbiler.dk

Holm & Jensen
VOGNMANDSFORRETNING A/S

- Støbemix, cement , sand grus, granit, pigsten.
- Planering og udgravning.
- Udlejning af container.
- Etablering og reparation af vej med grus udlægger.

Industrivej 3 · 6752 Glejbjerg
· kontor@holm-jensen.dk
Tlf. 75 19 84 44

OLIEFYRSMONTØREN
Oliefyrsservice v/JL Handel & Service
Oliefyrsmontør Henning Nielsen

Telefon nr.
Montør - 40 51 87 49
Kontor - 25 76 87 49

Hår Design
V/Henni Hansen
Stadionsvej 2F
6752 Glejbjerg
TLF. 26164255

Åbningstider.

Mandag:	Lukket
Tirsdag - onsdag:	9.00 - 17.00
Torsdag:	9.00 - 18.00
Fredag:	9.00 - 17.00
Lørdag:	8.00 - 12.00

Lidt for enhver smag, -hvis man alligevel står i køkkenet

Karrykylling i æblefad

Smør et ildfast fad, læg kyllingebrysterne i og drys med salt og peber. Rens æblerne for stilk og kernehus og skær dem i små tern. Pil løget og snit det fint. Bland croutons, brunt sukker, karry, det hakkede æble, løg og knus hvidløget heri. Læg blandingen over kyllingen og hæld æblejuicen ved. Dæk fadet til med folie eller låg og bag retten i en forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 45 minutter. Server med kartofler og salat.

4 personer:

4 kyllingebrysler
2 1/2 dl æblejuice
1 æble
1 løg
75 g brødcroutoner
2 tsk brunt sukker
2 tsk karry
2 fed hvidløg
salt & peber

Mørdej:
250 g smør
1 spsk sukker
salt og 1 æg
2 spsk mælk
250 g mel

Ingefærcreme:
3 æggeblommer
1 spsk sukker
1 spsk maizenamel
2 1/2 dl piskefløde
1 tsk stødt ingefær
3 kogte pærer

Pæretærte med ingefær

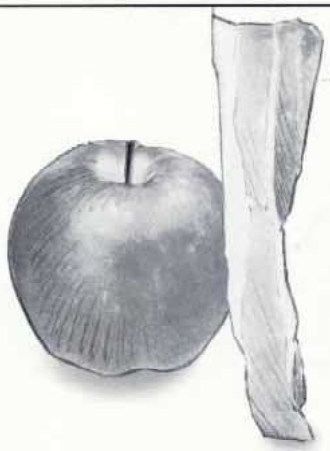
Smør, sukker og lidt salt røres sammen, æg og mælk tilsættes. Melet røres i til sidst og dejen hviler koldt i ca. 1 time. Smør en tærteform med smør. Rul dejen ud og læg den i tærteformen, så formen er dækket helt.
Æggeblommer, maizena, sukker og fløde piskes sammen. Cremen varmes uden at koge. Når den bliver tyk, tages den af varmen, og ingefær tilsættes. Kom ingefærcremen i tærteformen. Skær pærerne i tynde skiver og læg dem øverst på tærten.
Bag tærten ved 200 grader i 10-12 minutter.

4 personer:

1 stort løg
2 courgetter
2 gulerødder
1/2 hvidkålshoved
3 spsk olivenolie
1 spsk paprika
1 tsk timian
en anelse muskat
6 dl tomatjuice
3 dl grønsagsbouillon
salt & peber
1 1/2 dl yoghurt naturel

Gullasch á la vegetar

Pil løget og snit det groft. Skær courgetter og gulerødder i tern og snit kålen fint.
Varm olivenolien i en stor gryde og svits løg og gulerødder, indtil løget bliver klart.
Tilsæt courgetter og kål og lad det simre ved svag varme, i ca. 10 minutter.
Tilsæt krydderier, reven muskat, tomatjuice, vand og bouillonterning.
Læg låg på gryden og lad det simre i 20 minutter.
Smag til med salt og peber.
Server gullaschen med lidt yoghurt.



Æbleflæsk

Æblerne vaskes og renses for kernehus, blomst og stilk, lad skrællen blive på. Skær æblerne i tynde flager.
Flæsket skæres i tynde skiver. Flæskeskiverne lægges på en hed pande og steges derefter ved svag varme, indtil de er tørre og sprøde. Tag flæsket af panden og steg æbleflagerne i fedtet fra flæsket til de er møre. Server æbleflæsken som en del af en frokost.

4 personer:

400 g stribet flæsk eller bacon
1 1/2 kg æbler