

Minibladet

Ugebladet

for Glejbjerg og omegn
Uge 38 · onsdag 21. september 2022

Ugens køb!

Gælder fra torsdag til søndage

Coca Cola

150 cl

Pr. stk.+ pant kr.

Billigt!

10⁰⁰

Hel kylling

1350 g

Pr. pose KUN kr.

Super pris!

45⁰⁰

HVER ONSDAG!

Mini-, let-, og
skummetmælk

1 l - frit valg kr. **7⁹⁵**

Coop Pizza

Dybfrost

Pr. stk.

Skarp pris!

kr. **15⁰⁰**

Se flere tilbud i Ugeavisen!

Dagli'
Brugsen

Glejbjerg · Tlf. 75 19 80 05

Åbningstider:

Mandag - fredag 6.30 - 20.00 - Lødag og søndag 7.30 - 20.00

40 år...

...er der gået siden hallen i Glejbjerg Fritidscenter blev taget i brug.

Vi vil gerne markere fødselsdagen ved en uformel hyggefor-middag

**søndag den
2. oktober kl. 10-12**

I hallen vil der være:

- Leg og spil
- Hygge-område med kaffe/te/saftevand og hjemmebag

Vi håber at byens borgere, nuværende og tidligere brugere, børn og voksne har lyst til at kigge ind. Arrangementet er gratis.

Med venlig hilsen
Bestyrelsen,
Glejbjerg Fritidscenter

Koncert på Hotel Glejbjerg

Oplev Rasmus Walter,
torsdag den 2. marts 2023 kl. 20.00,
på Hotel Glejbjerg.

Billetprisen er 295 kr.
Billetter købes hos
Benny Hansen på mobil 40 13 82 27
(sms modtages ikke).



*Er der ønsker om at spise i restauranten inden koncerten,
kan der bestilles bord på telefon 40 13 82 27.*



Arrangør:
Glejbjerg Sportsforening



Hovedsponsor:
Sparekassen Kronjylland

Gudstjenester



I Aastrup Kirke

Den 2. oktober kl. 19.00

16. s. e. trin.



Mærkedage

70 år

Grethe Tofterup Hansen, Nyvang 6,
fylder 70 år den 25. september.



Sudoku - Mellemsvær /-let

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

Rubrikannoncer

Kørekort

til bil og trailer (B/E)

Bil-teori mandag og onsdag
kl. 18.30 på Præstegårdsvej 9,
6752 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

50 78 06 60

Alt inden for malerfaget. Ude
og inde
Nybygning
Renovering

*Uforpligtende tilbud
gives gerne!*

GSF fodboldkampe på Glejbjerg Stadion

Torsdag den 22. september
Kl. 17.30 U13 piger 8M – Hjerting IF

Torsdag den 22. september
Kl. 17.30 U10 Dreng 5M – Vejrup IF

Torsdag den 22. september
Kl. 18.30 Herre senior 7M – OK 89

Søndag den 25. september
Kl. 10.00 U9 5M – Andrup IF

Hovedsponsor:
Sparekassen Kronjylland



Glejbjerg Sportsforening

STENHUGGER
Jørgen Martin Pedersen
75 19 05 29

GRAVMONUMENTER - NATURSTEN
SPECIALOPGAVER - KUNSTHÅNDVÆRK
Gl. Hovedvej 5, Vejrup, 6740 Bramming

Minibladet

Fåborgvej 9
Tlf. 60 86 90 37
minibladet6752@gmail.com

Minibladet udkommer hver
onsdag, og kan afhentes
i Dagli'Brugsen og
Glejbjerg Fritidscenter.

Minibladet kan også læses
på www.glejbjerg.dk

Nærvær og omsorg



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

Puggaard
Begravelse



Rubrikannoncer

Minibladet

Frist for indlevering af annoncer
til Minibladet er fredag kl. 12.00

Minibladet

Børge Konstmann
Fåborgvej 9, 6752 Glejbjerg
Tlf. 60 86 90 37
minibladet6752@gmail.com
Mail og SMS er ALTID åbne.

Aut. VVS og energi installatør
Pe'smed VVS
NIELS B. OLESEN'S ERF.
www.pesmed.dk • Tlf. 7519 5222

Reparation, service og installation af
alt indenfor ENERGI og VVS installationer

ARBEJDSGIVERNE

INDUSTRI & HÅNDVERK



GLEJBJERG- MOTORSERVICE

Reparation · Salg · Service
af ATV, motorcykler, knallerter
have- og parkmaskiner

Tlf. 75 19 83 12 / 25 61 70 89
info@glejbjerg-motorservice.dk

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

OVER 200 ÅR MED KROTRADITIONER

Festarrangementer, Hovborg Aften
Dinner transportable
Weekendophold, Dagmøder
Gode kursusfaciliteter og AV-midler.



Holmeåvej 2 · 6682 Hovborg · Tlf. 75 39 60 33 · Telefax 75 39 60 13

Glejbjerg Elservice

v/ René Fuglsang

Døgnvagt:
75 19 86 72 / 25 32 54 08

Kloakmester Viuff

Godkendt kvalitetssikring

V/ Jens Viuff
23 95 90 50
www.viuff.se



HONDA

HONDA GLEJBJERG

Keld Thomsen

Tlf. 75 19 84 00

www.honda-glejbjerg.dk
honda@glejbjergbiler.dk

Holm & Jensen

VOGTMANDSFORRETNING 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



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

HAIR BY
STEENHOLDT



Byagergårdsvej 11

71 11 72 11

Åbningstider: (kan variere)

Mandag	9.00-16.00
Tirsdag	10.00-20.00
Onsdag	Lukket
Torsdag	9.00-16.00
Fredag	7.30-12.00

Book din næste frisørtid,
eller tjek min webshop ud på
www.hairbysteenholdt.dk



TØMRERMESTER RASMUS SCHERFIG



Rasmus Scherfig
TØMRERMESTER

ADRESSE Puglundvej 11,
7200 Grindsted
MOBIL 25 31 83 33
MAIL rasmus@scherfig.dk

www.glejbjerg.dk

Kylling Stroganoff

Ingredienser:

- 500 gram kyllingeinderfilet eller kyllingebryst
- smør til stegning
- 1 pakke bacon i skiver, skåret i mindre stykker
- 200 gram champignon i skiver eller grofthakket
- 1 stort løg hakkes fint
- 3 spiseskefulde rosmarin grofthakket
- 3 teskefulde paprika
- 2 teskefulde sennep
- 1,5 deciliter bouillon 1,5 dl vand og en bouillonterning (høns)
- 2 teskefulde timian tørret
- 2,5 deciliter fløde
- 1 citron lidt presset citronsaft
- 1 teskefuld sukker
- salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

- 1 Kyllingeinderfilet skæres i mindre stykker. Til kylling stroganoff kan du også anvende kyllingebryst file, der skæres ud i mindre tern. Tilberedningstiden er den samme.
- 2 Brun kyllingekødet grundigt i lidt smør i en varm gryde, og tag det derefter til side.
- 3 Sæt gryden tilbage på kogepladen, og steg nu baconskiver i mindre stykker i et minuts tid.
- 4 Kom nu champignon ved, og lad det stege lidt mere, inden du tilsætter løg og rosmarin. Lad det svitse kort. Se evt. videoen hvordan du laver retten.
- 5 Kom så paprika i din kylling stroganoff sammen med lidt sennep og bouillon. Rør evt. 1,5 deciliter vand sammen med en terning hønsebouillon. Tilsæt også lidt tørret timian. Rør rundt.
- 6 Kom det stegte kyllingekød tilbage i gryden sammen med fløde, og tilsæt også lidt friskpresset citronsaft og sukker.
- 7 Lad din gryderet med kylling simre ca. 15 minutter under låg, og smag til med salt og friskkværnet peber.



Har du en opskrift, med rødder i Glejbjerg du vil dele med Minibladets læsere, så send den gerne til minibladet6752@gmail.com



Hjerterytterne kom i mål

Vi havde en fantastisk tur med tørvejre hele vejen, og flot natur hvor vi cyklede, så vidt muligt langs kysten, bortset fra de sidste 30 km hjem. Småbygger men tørvejre da vi rullede ind i Glejbjerg, anført af Olav Nielsen som chauffør i Holm & Jensens gamle Bedford, fra Bjerndrup gamle skole og hjem til Glejbjerg. Vi havde nogle gode kulturelle indslag på turen. Nyborg Hjerterforening tog imod os med grill og drikke, og

nogle fulgte os lidt på vej ud af byen. Rise Bryghus på Ærø, fortælling om ølbrygning og dyrkning af tobaksplanter og fremstilling af cigarer. En flot event på Aabenraa sygehus med rundvisning, og en god fortælling om livet på deres hjerteafdeling. Vi boede på 3 flotte hoteller på turen, med fantastisk forplejning.

Hans Peter Fyhn