

Minibladet

Ugebladet

for Glejbjerg og omegn
Uge 44 · onsdag 2. november 2022

Ugens køb!

Gælder fra torsdag til søndage

Sukker

1 kg

Pr. pose KUN

Billigt!

kr. **6⁰⁰**

Grå

Peter Larsen kaffe

400 g

Pr. pose

Skarp pris!

kr. **25⁰⁰**

Pepsi Max/ Faxse Kondi

24-pak - dåser

3 ks. + pant

KUN

Super pris!

kr. **199⁰⁰**

HVER ONSDAG!

Mini-, let-, og
skummetmælk

1 l - frit valg kr. **8⁹⁵**

**Dagli'
Brugsen**

Glejbjerg · Tlf. 75 19 80 05

Åbningstider:

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

Se flere tilbud i Ugeavisen!

NYT!



**Dagli'Brugsen har følgende
tilbud lørdag og søndag resten
af 2022**

6 rundstykker KUN kr. **25⁰⁰**

**Dagli'
Brugsen**

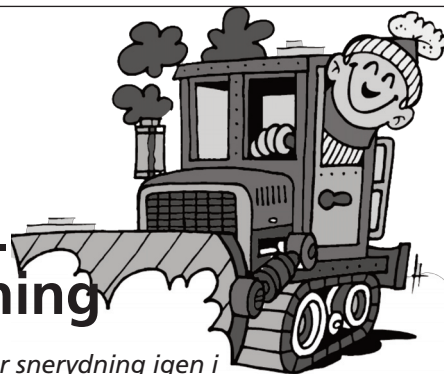
Glejbjerg · Tlf. 75 19 80 05

Åbningstider:

Mandag - fredag 6.30 - 20.00

Lørdag og søndag 7.30 - 20.00

Sne- rydning



Vi tilbyder snerydning igen i
år, og der er også plads til dig!

Prisen i år er 600 kr. pr. husstand for rydning af fortov.
Har du andre behov, så ring for priser.

Vi putter regning i din postkasse. Ønsker du at være
med, så skriv adresse ved indbetaling.
Ønsker du ikke at være med, så se bort fra den.

Ønsker du at være med, men ikke har fået girokortet
så ring på **21 23 30 33** eller send en mail til
svendsenkent@hotmail.com.

Har du ikke netbank, så ring gerne, så finder vi ud af
det også.

Mvh. Kent Svendsen

Gudstjenester



I Aastrup Kirke
Den 3. november kl. 19.00
Jagt gudstjeneste

Den 6. november kl. 19.00
Allehelgensdag

Rubrikannoncer

Velkommen til

SALON ZIG-ZAG

Agerbæk

V/ Lotte Lybæk Madsen

Hybenvej 8 6753 Agerbæk

Tlf. 24 82 69 96

Åbningstider:

Tirsdag 9.00-18.00.

Onsdag 9.00-18.00.

Torsdag 9.00-18.00.

Fredag 9.00-17.00

1-2 lørdag om måneden.

BEMÆRK:

Åbningstider er altid
efter aftale.

Ring 8.30-9.30 på
alle hverdage.

SMS hele døgnet!

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 Grind-
sted.*

Ring for trailer-kørekort.

JensAkselsKøreskole.dk

61 36 58 61

Tak

Mange tak

for opmærksomheden
i anledning af min
75 års fødselsdag.

*Venlig hilsen
Hanne og Svend Aage*

Mange tak

for opmærksomheden til min
fødselsdag. Det var en dejlig dag
og en forrygende fest.

Tak til Rasmus på hotellet,
og tak for hilsener og gaver.

Hans Lauge Clausen

*Det er gratis at få bragt
mærkedage i Minibladet,
så husk at meddele det,
når der er runde fødselsdage
eller andre mærkedage
i nabolaget.*



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.
Bladet kan også ses på
www.glejbjerg.dk

Nærvær og omsorg



*"Sammen planlægger vi et forløb
der passer til jeres situation ..."*



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

Puggaard
Begravelse



Rubrikannoncer



HOTEL GLEJBJERG

Take-Away

Hver fredag og lørdag!

Bestil på

www.hotel-glejbjerg.dk

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



VOGNUMDSFORRETNING A/S



- Støbemix, cement, sand
grus, granit, pigsten.
- Planering og udgravning.
- Udlægning af containere.
- 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

E-mail: hjhansen@mail.tele.dk
www.hj-hansen.dk

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



Køb lokale æg
fra fritgående høns!

TØMRERMESTER
**RASMUS
SCHERFIG**



Rasmus Scherfig
TØMRERMESTER

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

www.glejbjerg.dk



GRATIS
PRØVETIME I
FITNESS OG PÅ
HOLD

DIT LOKALE
MOTIONSCENTER
I HELLE HALLEN

HELLE MOTIONSCENTER TILBYDER:

- ✓ VI HAR ÅBENT ALLE UGENS DAGE FRA: KL. 05.00-23.00
- ✓ 215 M2 MOTIONSCENTER MED 37 NYERE KAVLITETSMASKINER
- ✓ HOLD TRÆNING: TABATA, INDOOR CYCLING, HIT FIT DANCE, JUMPING FITNESS & YOGA.
- ✓ MASSAGESTOL, SPA OG MULIGHED FOR SVØMNING.
- ✓ FORENINGSDRETVET MED UDDANNEDE FRIVILLIGE INSTRUKTØRER.

WWW.HELLEMOTIONSCENTER.DK TLF. 29454583 INFO@HELLEMOTIONSCENTER.DK

Informationsmøde vedrørende fremtidig varmeløsning i Glejbjerg

Onsdag den 9. november klokken 19.00 afholdes i Glejbjerg Fritidscenter, informationsmøde om mulige fremtidige varmeløsninger i Glejbjerg.

Der er turbulente tider og en udfordrende situation vi står midt i.

På mødet vil vi fra Lokalrådet informere om det hidtidige forløb i forhold til Helle Energi og orientere om de lovgivningsmæssige ændringer, der kommer omkring anvendelse af naturgas til opvarmning af boliger.

Med henblik på at komme videre har vi konsulteret Niras, som er et af Danmarks førende ingeniørrådgivningsfirmaer indenfor varmeløsninger. Michael Lassen Schmidt fra Niras vil på mødet præsentere et kort overblik over mulige løsninger i Glejbjerg.

Det er vores håb at informationsmødet vil munde ud i etablering af en arbejdsgruppe, som arbejder videre - sikkert med support fra Niras - med henblik på at finde den optimale fremtidige varmeløsning for Glejbjerg.

Tilmelding foregår ved at skrive sig på listen, der vil ligge fremme i Brugsen, eller sende en mail til mgejl@sol.dk

Glejbjerg Lokalråd

Julemarked

i Glejbjerg Fritidscenter

2022

20. november

Program

- 9:30** Julemarkedet åbner
9:45 Julemanden ankommer - se hvordan!
Han har godter med til alle børn
11:00 Vejen Garden underholder
12:00 Køb dagens ret i cafeteriet
12:30 Ansigtsmaling for børn
14:30 Gratis kaffe m/kage til de voksne
Is til børnene
15:15 HATS nisserne kommer og synger
julen ind med os
15:30 Vind et weekend ophold (trækkes på
indgangsbilletten)
På gensyn til julemarked i 2024



Entré: 30 kr.

**Børn under 12 år
gratis entré**



**Cafeteriet tilbyder
fra kl. 12**

**Tarteletter m/høns i
aspergers**

Pris: 75 kr.

Betaling til julemarkedet: Kontanter eller mobilepay



Foto: Minibladet

Generalforsamling og smørrebrød

Torsdag den 27. oktober afholdt Glejbjerg Borgerforening den årlige, ordinære generalforsamling på Hotel Glejbjerg.

Der var et flot fremmøde til generalforsamlingen, ca. 25 medlemmer deltog i forsamlingen, som blev kyndigt ført gennem dagsordenen af Gertrud Sørensen.

Formandsberetningen, fremført af Steffan Grau, og årets regnskab, også fremført af Steffan, blev godkendt med små uddybende spørgsmål og svar.

Valg til bestyrelsen foregik uden dramatik, og et medlem af bestyrelsen, Dennis Vesterholm, blev skiftet ud med Gigi Lucian Menescu. De reste-

rende medlemmer der var på valg, modtog genvalg.

En god generalforsamling med en engageret bestyrelse og i de fine rammer på Hotel Glejbjerg.

Så nærmer julemarked sig...

GGI vil i år sælge frosne småkageruller, så noget af julebagning kan klares lidt lettere

Vi har følgende varianter:

Brunkager
Finskbrød
Jødekager
Specier



Køb 1 rulle for 40 kr. eller 3 ruller for 100 kr.



Hvis du vil sikre dig dine småkageruller kan du med fordel forudbestille ved at sende en mail til GGI på kontakt@ggiglejbjerg.dk eller kontakt Malene på 29 61 62 46 gerne på sms så hurtigt som muligt.



Jagt gudstjeneste – Sankt Hubertus Gudstjeneste

Åstrup Kirke – torsdag den 3. november kl. 19:00

Velkommen til en festlig gudstjeneste, hvor vi fejrer, at efterårets jagtsæson er sat i gang.

Vi er værter med kaffe og kage. Medbring gerne egen kop 😊

Venlig hilsen
Åstrups Menighedsråd

Fra religions-pusher til præst

Åstrup Kirke – tirsdag den 8. november kl. 19:00

Sognepræst Jacob Bjørholm vil fortælle om, hvordan man kan bevæge sig fra en opvækst, hvor kristendom fyldte meget lidt, til at blive dybt involveret i pinsekirken og alligevel ende med at slå rødder i den danske folkekirke.

NB! Foredraget er flyttet til kirken.

Venlig hilsen
Åstrups Menighedsråd

Lejlighedskor

Organisten og menighedsrådet vil gerne starte et lejlighedskor op i Åstrup kirke. Et lejlighedskor kører ikke hele året rundt, men bruges til specielle lejligheder. Man kan f.eks. mødes 10 gange før påske og igen 10 gange inden jul. Efter de 10 gange vil vi så slutte af med nogle koncerter f.eks. i kirken. Repertoiret er blandet, så vi vil både synge salmer og sange som er mere rytmiske. Vi vil blive inddelt i forskellige stemmegrupper. Vi vil formentlig synge en hverdagsaften i tidsrummet 19-20:30. Aldersgrænsen er fra 7. klasse og op. Så vi håber at både unge og ældre har lyst til at deltage. Der er ingen optagelsesprøve.



Før vi starter op, vil vi gerne vide om der vil være tilslutning til det. Så kontakt organisten Louise på mobil **29621690** for at tilmelde Jer eller hvis I har nogle spørgsmål. Tilmeldingen skal ske senest **mandag d. 21. november**. Hvis der er nok tilmeldte, så starter vi op i midten af januar 2023. Det vil være gratis at gå til kor.

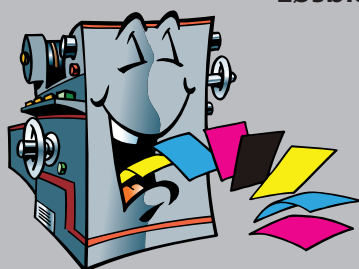
Vh. Organisten og Åstrup menighedsråd



Børnekoret sang søndag i kirken, under ledelse af organist Louise, og kirken var fuld af forældre og søskende.
Foto: Heine Fricke

Print, scan og kopi

Løsblade, sange, foldere og hæfter i høj printkvalitet
– små og store oplag
Grafisk layout



Minibladet
v. Børge Konstmann
Fåborgvej 9, 6752 Glejbjerg

60 86 90 37
minibladet6752@gmail.com





Kannelsnegle opskrift med remonce og creme



Holger Rørby Madsen

Lækre og hjemmebagte kannelsnegle med lækkert fyld af den bedste kanelremonce. Sneglene er nemme at bage, og de pyntes med glasur. Foto: Holger Rørby Madsen, Madensverden.dk.

Her er min opskrift på kannelsnegle. De er både lækre og snaskede, fyldt med remonce og creme, og så er de altså nemme at bage. Du får 12 stk.

Hvem elsker ikke nybagte kannelsnegle, der altid er et sikkert hit. Her er min nemme og skudsikre opskrift på de populære kagesnegle.

Opskriften giver 12 nemme kannelsnegle med lækker kanelremonce og creme, som bages på én bageplade. Du kan evt. bage dem i form som en kannelsneglekage.

Se i øvrigt gerne min video i opskriften med fremgangsmåde, hvis der er noget du er i tvivl om.

Opskrift på kannelsnegle

175 gram lunkent vand
30 gram gær
1 æg
350 gram hvedemel
30 gram sukker
6 gram salt
75 gram smør skal være meget blødt
Remonce
200 gram smør meget blødt
200 gram brun farin
10 gram kartoffelmel
10 gram kanel

Kagecreme
200 gram kagecreme

Glasur
200 gram flormelis
Lidt koldt vand

Sådan gør du
Lunkent vand kommer i skålen til røremaskinen. Gær smuldrer i og røres ud i vandet. Brug en ske. Derefter røres æg i.

Hvedemel vejes af i en anden skål sammen med sukker og salt, og æltes ind i dejen. Dejen til kannelsnegle køres med dejkrog først i 3 minutter ved middel hastighed.

Smør blødgøres eventuelt i mikroovn, men smørret må ikke smeltes! Kommes i dejen, som nu æltes videre ved middel hastighed i 5 minutter. Samlet æltetid er altså ca. 8 minutter.

Tag dejen ud på bordet, og virk den op. Se eventuelt i min video med fremgangsmåde hvordan du gør det. Lad dejen hvile tildækket i 10 minutter. Rør ingredienserne til remonce sammen, men rør den ikke for længe. Kun så den netop er samlet. Lav også en portion kagecreme, hvilket jeg synes giver mere saftige kannelsnegle. Men

du kan også udelade cremen.

Rul dejen jævnt ud til en firkant på cirka 60 gange 30 centimeter. Du skal ikke ælte dejen inden, da den er nemmere at rulle ud, når den bare har hvilet.

Fordel først remonce på dejen, og derefter kagecreme. Lad de sidste 3 centimeter være fri for fyld, da denne del bukkes ind under kannelsneglene.

Rul dejen løst sammen, skær ud i 12 lige store skiver, buk endestykket ind under hver snegl og sæt dem på bageplade med bagepapir eller i bakker, som jeg gør i videoen. Med et par fingre presses dejen i midten forsigtigt lidt ned.

kannelsnegl sat til hævnning
Lad dine kannelsnegle hæve tildækket i ca. 40 minutter.

hævetid på kannelsnegle er ca. 40 minutter, og nu er de klar til at blive bagt. Bag kannelsneglene i en forvarmet ovn ved 220 °C over- og undervarme, hvor de skal have ca. 17-18 minutter, afhængig af hvor meget din ovn varmer. Jeg plejer at bage kannelsneglene på næstnederste rille. Klik her for at tænde minutur med korrekt tid. færdigbagte kannelsnegle i form. Lad kannelsneglene køle lidt af på en rist, hvorefter de pyntes med glasur (se i linket hvordan du laver den).