



Minibladet

Ugebladet

for Glejbjerg og omegn
Uge 51 · onsdag 21. december 2022



UGE 51

**UGENS
KØB**

Gælder fra onsdag til fredag

Gråsten Karrysalat/
Italiensk Salat

300 g

Pr. stk. KUN

BILLIGT!

10,-

Schulstad
Solsikke-rugbrød

950 g.

Pr. stk.

SKARP PRIS!

12,-

Why Not Rødvin

6 flasker

KUN

SUPER PRIS!

299,-

HVER ONSDAG!

Mini-, let-, eller
skummetmælk

1 l - frit valg kr. **8⁹⁵**

**Se flere tilbud i
Ugeavisen!**

**Dagli'
Brügsen**

Glejbjerg · Tlf. 75 19 80 05

Åbningstider:

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

**Vi ønsker alle vore kunder
en rigtig GLÆDELIG JUL!**



Information fra arbejdsgruppen for fælles varmeløsning i Glejbjerg

Hermed status for aktiviteterne i arbejdsgruppen, der blev etableret på informationsmødet i Glejbjerg Fritidscenter den 9. november med henblik på at undersøge mulighederne for etablering af en fælles varmeløsning i Glejbjerg.

Med økonomisk støtte fra Glejbjerg Lokalråd har vi etableret et samarbejde med Niras, som er et af Danmarks førende ingeniørrådgivningsfirmaer indenfor varmeløsninger. Vores kontaktperson er Michael Lassen Schmidt, som deltog med et indlæg på informationsmødet den 9. november.

Vi har defineret 4 mulige løsninger sammen med Niras og bestilt dem til at udarbejde en rapport med overblik over forudsætninger og økonomi for de 4 løsninger med en anbefaling af, hvilken løsning der passer bedst til Glejbjerg.

Rapporten bliver færdig i slutningen af januar, og vi forventer at være klar til at indkalde til næste informationsmøde i Glejbjerg Fritidscenter i løbet af februar.

Mulighederne for at få den bedste varmeløsning for Glejbjerg afhænger af, at vi er mange nok. Derfor opfordrer vi til, at alle der går med tanker om anden form for opvarmning stiller det i bero, indtil vi har et overblik over vores muligheder for en fælles varmeløsning.

Venlig hilsen

Kim Risbøl Jørgensen, Steen Hermansen, Lars Jensen, Niels Olesen, John Kristensen, Michael Gejl

Gudstjenester



I Aastrup Kirke Jul og nytår 2022

22. december Kl. 15.00
Juleandagt på Åstruplund

24. december Kl. 14.00
Juleaften

26. december Kl. 10.30
Anden - Juledag

31. december Kl. 14.00
Nytårgudstjeneste

Minibladet ønsker
alle læsere og
annoncører en rigtig
glædelig jul.

Tak til alle for
samarbejdet i 2022
– jeg ser frem til
fortsat samarbejde
i 2023...



Danske Seniores juleafslutning med Føling-
koret.

Foto: Ellen Marie Nielsen



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 Grind-
sted.

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!

**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



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

Puggaard
Begravelse



TUSIND TAK !

Til alle, som har været med til at skabe en rigtig god og dejlig sports- og byfest i Glejbjerg 2022.

Byfesten gav et rigtig flot resultat 150.000 kr., hvilket vi er meget stolte af. Derfor vil vi endnu engang takke alle jer frivillige for jeres store hjælp ved dette års byfest.

Dejligt I altid er klar, når der skal arbejdes for en fælles sag – en sommerfest i Glejbjerg.

Tusind TAK til alle vores sponsore til Sports – og byfesten:

Blåbjerg Leg v/Henrik Winther

Glejbjerg motorservice v/Bjarne Bramming

MiniTryk

HLH Transport

Holm & Jensen

Glejbjerg Fritidscenter

DSV

Jernved Mejeri

Depot Esbjerg

BEWI (Styropack)

Tømrermester Kim Fyhn

Pe' Smed

OK penge

Vognmand Dennis Kirkegård

Skovbjerg Dyrslæge

Morten Simonsen Lautrup

Danacoutic ApS

Cab – Dan

Agerbæk El-service

Bygma Agerbæk

Jan Mikkelsen, Agerbæk

Telma, Agerbæk

Bager HJ, Agerbæk

Jyske Bank

Bøgesvang og Lund

Glejbjerg Cykler

Kem-Tek overfladeteknik

Hår Design

Tømrermester Preben Nielsen

HJ Hansen

KS -udlejning v/Kent Svendsen

Jens Aksel Køreskole

Bio-sol v/Inger Schjøtt

Skovbjerg Dyrslæge Team

Sydjysk Reservedele

Ribe Camping

Glejbjerg Bed and Breakfast

Niels B. Olesen

Preben Nielsen

Henrik Clausen

Henrik Holtum

Lars Jensen

Morten og Erling Fåborg

Vagn Sørensen

Dagli' Brugsen Glejbjerg

Klaus Jørgensen

Fod's Auto

Kronjylland

Glejbjerg Elservice

SP Sikring & Teknik ApS

Glejbjerg Klovbeskæring

LogiTrans

Per Sørensen

Agerbæk Motorcentrum

Cafeen i Agerbæk

Min Købmand, Agerbæk

Andelskassen

Torvegrillen, Agerbæk

Studie 9, Agerbæk

Glejbjerg Modelbyg

Honda, Glejbjerg

Hair by Steenholdt

Hotel Glejbjerg

FM Partner v/Torben Hansen

Tvile Biavl v/Joan og Arndt Hansen

Kent Højtryk

Optical v/Ole Svendsen

HJ Tools

Vejen Erhvervsbeklædning

Jyske Bank

Byfestudvalget – vi ses igen i uge 28 2023.



En herlig flæskesteg, fra
Holger Madsens madverden
www.madensverden.dk
Venligst stillet til rådighed for
Minibladet

Flæskesteg i ovn med sprød svær (den sikre opskrift)



Holger Rørby Madsen

Flæskesteg i ovn med sprød svær (den sikre opskrift)

Opskrift på en perfekt flæskesteg i ovn, og her får du de vigtige tips, når det gælder indsatsen for en rigtig sprød svær på din flæskesteg.

Holger Rørby Madsen

Ingredienser

1,5 kilo svinekam flæskesteg uden ben
Salt og friskkværnet peber jeg foretrækker
flagesalt

Til sky

1 løg grofthakket
1 gulerod i tern
1 persillerod i tern
5 deciliter vand
1 bouillonterning
1-2 teskefulde timian tørret

Sådan gør du

Tjek først og fremmest, at slagteren har skåret sværen helt igennem, så den er ridset ned til kødet. Men ikke ned i kødet. Hvis ikke den er det, må du selv lige gøre det med en skarp kniv.

Fugt så fingrene med lidt vand, og drys salt ned mellem ALLE sværene. De fugtige hænder gør, at saltet bindes godt til sværen.

Giv også flæskestegen rigeligt salt og timian på undersiden og siderne, og læg den på en rist, som du sætter i en bradepande. Husk, at flæskesværene skal ligge helt plan, og det kan være nødvendigt at lægge et stykke rodfrugt eller lignende under, så den kommer til det.

Hæld vand og en bouillonterning ved, og kom også hakket løg og rodfrugter i fadet.

Gulerødder er gode, men pastinakker og knoldselleri giver også en god smag. Læg også gerne lidt timian ved.

Stil fadet ind midt i en forvarmet ovn ved 225 °C varmluft, og steg den i 1 time og 15 minutter. Tjek evt. undervejs om der skal tilføjes mere væske.

Efter 45 minutter tages stegen ud af ovnen, og skyen sigtes over i en skål. Der skal gerne være cirka fem deciliter. Kassér rodfrugterne.

Stik et stegetermometer ind i midten af flæskestegen, og lad den nu stege videre i cirka 30 minutter. Måske lidt mindre. Men den er færdig når kernetemperaturen når 65 grader. Og det er kernetemperaturen, der styrer hvornår din flæskesteg i ovn er færdig - ikke tiden!

Flæskesværene bør være sprøde nu, og ellers kan du give dem lidt under grillen i ovnen - men hold øje med dem, da de lige pludselig kan blive sorte!

Hvordan laver jeg en god flæskestegssovs?

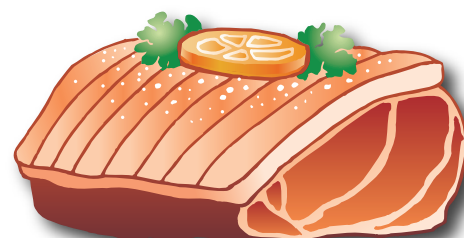
Det er ret nemt at lave en lækker flæskestegssovs. Flæskestegen steges på en rist i en bradepande, og du kommer 5 deciliter bouillon eller fond i bunden af fadet.

Fyld lidt mere i undervejs, da skyen fordamper lidt.

Smelt et par spiseskefulde smør i en kasserolle, og pisk så en stor spiseskefuld hvedemel med top i. Derefter piskes skyen fra flæskestegen i, og dernæst mælk eller fløde indtil du har den rette konsistens.

Kom også lidt ribsgele og gastrik eller eddike i sovsen, og smag den til med salt og peber.

En spiseskefuld engelsk sauce er også guddommelig i en flæskestegssovs.



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.



Glejbjerg Elservice

v/ René Fuglsang

Døgnvagt:
75 19 86 72 / 25 32 54 08



HONDA

HONDA GLEJBJERG

Kald 75 19 86 72
Vi holder lukket
mellem jul og nytår!

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

Holm & Jensen

VOGNUMDSFORRETNING A/S



- Støbemix, cement, sand
grus, granit, pigsten.
- Planering og udgravning.
- Udlæjning 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

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

TØMRERMESTER RASMUS SCHERFIG



Rasmus Scherfig
TØMRERMESTER

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

Bestil sanghæftet før din nabo!

13 sange sprængfyldt
med ægtejulefest!

Hæftet koster kun
5 kr. pr. stk.

Bestil på: 60 86 90 37
eller

minibladet6752@gmail.com



www.glejbjerg.dk

HONDA Glejbjerg



Butik og værksted holder lukket fra den 23. december. Vi afholder ferie mellem jul og nytår og starter op igen mandag den 2. januar 2023

Vi ønsker vore kunder en rigtig glædelig jul, samt et godt nytår – og på gensyn i 2023

Med venlig julehilsen
Jette og Keld Thomsen
Tlf. 75 19 84 00



GLEJBJERG MODELBYG

v. Bjarne Laurudsen

**ønsker alle en glædelig jul,
og et godt nytår!**

**Traditionen tro sælges
fyrværkeri
til favorable priser
på Nyvang 16 B**

**Åben efter aftale
Kontakt 28 14 51 00**



VI HJÆLPER HINANDEN

Månedsmøde tirsdag den 10. januar 2023 kl. 14.00 i Glejbjerg Fritidscenter med Maiken Mortensen.

Maiken er opvokset i Glejbjerg og er i dag politiassistent ved Københavns Politi. Hun patruljerer til dagligt fra ryggen af en politihest og er hesteansvarlig ved Københavns Politi Ryttersektion. Hun vil efter information om sin baggrund og uddannelse fortælle om politiheste og arbejdet som politirytter, brugen af politiheste i Danmark samt skabelsen af en politihest.

Alle er velkommen

**P.g.a kaffen tilmelding til Ellen Marie, telef. 20228225
senest mandag middag d. 9. jan., gerne før.**

OBS. Ændring til udsendt program. Forårsfest/ 75 års jubilum bliver tirsdag den 14. marts. Ret venligst selv i udsendte program

