

Minibladet

Ugebladet

for Glejbjerg og omegn
Uge 1 · onsdag 4. januar 2023

UGE 1

**UGENS
KØB**

Gælder fra torsdag til søndag

Kærgården

200 g

Pr. bk. KUN

BILLIGT!

15,-

Grå Peter Larsen

Kaffe

400 g

Pr. pose

SKARP PRIS!

25,-

Hel kylling

1350 g

Pr. stk. KUN

SUPER PRIS!

39,-

Lørdag + søndag:
6 rundstykker

kr. 25,-

Kun søndag:

-15% rabat
på hele frugt og grønt

HVER ONSDAG!

Mini-, let-, eller
skummetmælk

1 l - frit valg **kr. 8⁹⁵**

**Daglig
Brugsen**

Glejbjerg · Tlf. 75 19 80 05

Åbningstider:

Mandag - fredag 6.30 - 20.00

Lørdag og søndag 7.30 - 20.00



Rovfuglene er lidt pressede her i det kolde vejr, og ses tit på hegnsplæ, på jagt efter føde. Her den lidt sjældne: Fjeldvåge ved Klelund.

Foto: Brian Nielsen.



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 polityrter, 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



Gudstjenester



I Aastrup Kirke

8. januar
1. s.e. Hellig Tre Konger

19:00

Mærkedage

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

Glejbjerg Elværk

Glejbjerg Elværk blev bygget i 1915-1916, og lå i Borgergade – Jens Værk. Strømmen, der var jævnstrøm, blev produceret i turbinehuset i Bolding, der stadig ligger der, dog som en ruin. Dynamoen står stadig i huset, så kanalen skal bare renses op igen, så har vi billig strøm i Glejbjerg! Turbinen blev drevet af vand fra fødekanalen, der var gravet til formålet fra Vejsig til Bolding. Turbinen kørte fra 1916 til 1959, da man gik over til vekselstrøm, og fik strøm fra Karlsgårdeværket.
Foto: Minibladet.

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

Rubrikannoncer

Nærvær og omsorg

Dorte Evald Hans Peter

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

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

Puggaard

Begravelse

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.

JensAkselsKoreskole.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!



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 Åften
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

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



HONDA

HONDA GLEJBJERG

Keld Thomsen

Tlf. 75 19 84 00

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

Holm & Jensen

VOGNUMDSFORRETNING A/S



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

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

TØMRERMESTER RASMUS SCHERFIG



Rasmus Scherfig
TØMRERMESTER

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

Print, scan og kopi

Løsblade, festsange,
foldere og hæfter

Minibladet - 60 86 90 37
minibladet6752@gmail.com

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

Læs også Minibladet på glejbjerg.dk

Atter en god opskrift fra Holger Madsen og Madensverden.dk

Baconruller i fad (nem opskrift med flødegrøntsager)



Holger Rørby Madsen

Skønne baconruller i fad, der steges i ovnen på en bund af grøntsager og fløde. Derfor er det en samlet ret, der er god på hverdage. Retten passer nemlig sig mens den tilberedes. Foto: Holger Rørby Madsen, Madensverden.dk.

Baconruller i fad er en populær ret, hvor kødet lægges på en bund af grøntsager og lidt fløde, hvorefter hele retten får en time i ovnen

Denne opskrift på baconruller i fad kan sagtens blive en ny livret hos dig, for det er altså en ret, som smager virkelig godt. Samtidig er det en af de populære retter i fad, som jeg mange holder af. Når først fadet er sat i ovnen, kan du nemlig rydde væk, og så er det bare at vente på, at retten er klar. Her er baconrullerne lavet på en bund af kartofler, gulerødder og forårsløg, men du kan også bruge andre grøntsager. Forårsløg er selvfølgelig oplagt at udskifte med porrer, og ellers kan der også anvendes knoldselleri, jordskokker og andre rodfrugter.

Opskriften er beregnet til fire personer.

Ingredienser

400 gram hakket kalv- og svin
1 teskefuld salt
1 æg
1 løg finthakket
3 spiseskefulde rasp
2 deciliter mælk
friskkværnet peber
12 skiver bacon

Grøntsager

600 gram kartofler skrællede og i skiver
300 gram gulerødder i skiver
2 bundt forårsløg snittet
5 deciliter fløde eller madlavningsfløde
1 potte persille
salt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

Du starter med at lave farsen til baconrullerne. Rør det hakkede kød med salt, hvorefter du tilsætter æg, løg (du kan også anvende en teskefuld løgpulver), rasp, lidt mælk og peber. Rør farsen lind, men ikke for tynd. Tilsæt mælken lidt efterhånden, da mængden kan afvige lidt. Stil på køl mens du gør grøntsagerne klar.

Find et ildfast fad eller bradepande frem, og skær kartoflerne i skiver, hvorefter de kommes i fadet.

Gulerødder skæres ligeledes i skiver og kommes ved sammen med forårsløg, der er snittet i mindre stykker.

Hæld fløden ved, og vend det hele lidt rundt sammen med fint hakket persille. Krydr med salt og peber.

Del en baconskive på midten og læg dem ved siden af hinanden. Kom en spiseskefuld fars på, form til en lidt aflang rulle i baconskivernes bredde og rul sammen.

Stil baconrullen ovenpå grøntsagerne i fadet - som du kan se på billedet. Fortsæt med de øvrige 11 ruller.

Stil fadet ind i en forvarmet ovn ved 200

grader over- og undervarme, og giv det nu en time i ovnen.

Tips

Lad gerne de færdigstegte baconruller køle af i fem minutter inden servering, da retten er meget varm.

Kan serveres som den er, eller med en lækker spidskålssalat.

Næringsindhold	
Baconruller i fad (nem opskrift med flødegrøntsager)	
Mængde pr. portion	
Kalorier	691
	% Daglig værdi*
Fedt 50g	77%
Mættet fedt 31g	194%
Transfedt 0.01g	
Flerumættet fedt 2g	
Enkelumættet fedt 12g	
Kolesterol 188mg	63%
Natrium 1692mg	74%
Kalium 1175mg	34%
Kulhydrater 44g	15%
Kostfibre 6g	25%
Sukker 13g	14%
Protein 20g	40%
Vitamin A 14715IU	294%
Vitamin C 41mg	50%
Calcium 213mg	21%
Jern 2mg	11%

* Procentværdier er baseret på en daglig kost på 2000 kalorier.