

Minibladet

Ugebladet

for Glejbjerg og omegn
Uge 15 · onsdag 12. april 2023

UGE 15

UGENS KØB

Gælder fra torsdag til søndag

Dagmartærte
»Bake-off«

Pr. stk.
KUN

25,-

BILLIGT!

Langelænder
pølser
Big Pack



Pr. stk.
KUN

79,-

SUPER PRIS!

Spier Signature
Rød-/hvidvin/Rosé



Pr. flaske
KUN

30,-

SKARP PRIS!

Dagli'
Brugsen

HVER ONSDAG!
Mini-, let-, eller
skummetmælk
1 l - frit valg kr. **8⁹⁵**



Vi mødes
i Brugsen...

Glejbjerg

Tlf. 75 19 80 05

Åbningstider:

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

MC-sæsonen skudt i gang i flot vejr!



Hans' Engle var på
Esbjerg Torv Skærtorsdag
- efter en gang rundstyk-
ker, som Dagli'Brugsen
havde sponsoreret, hos Jan
Gørges, som gav kaffen.
Foto: Heine Fricke.

Gudstjenester



I Aastrup Kirke m.v.

13. april kl. 15.00

Andagt på Åstruplund

16. april kl. 10.30

1. s. e. påske



Rubrikannoncer

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!*

Som de fleste nok allerede ved, har vores præst gennem 7 år fået et embede i Varde, og fratræder stillingen som sognepræst her i Åstrup pr. 1. maj.

Vi forventer, at de planlagte gudstjenester, både i kirken og på plejehjemmet, vil blive gennemført med forskellige vikarer. Ligeledes vil sangaftner også blive gennemført som hidtil.

Vi vil gerne tage afsked med Jacob ved en lille reception på **Hotel Glejbjerg torsdag d. 27. april kl. 17.30**. Der vil blive serveret lidt godt til ganen. Alle er velkomne

Vi ønsker Jacob tillykke med den nye stilling, og håber han og familien vil få en rigtig god tid der, med nye udfordringer.

Tak for godt samarbejde i årene der er gået.



Med venlig hilsen
Åstrup Menighedsråd

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

Få Minibladet på mail hver uge

Send en mail til
minibladet6752@gmail.com
for at komme på listen.

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 læses på
www.glejbjerg.dk og på Facebook

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

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.

Hår Design

V/Henni Hansen
Stadionvej 2F
6752 Glejbjerg

Åbningstider.

Man: Lukket
Tir - ons: 9.00 - 17.00
Tør: 9.00 - 18.00
Fre: 9.00 - 17.00
Lør: 8.00 - 12.00



TLF. 26164255

GLEJBJERG MOTORSERVICE

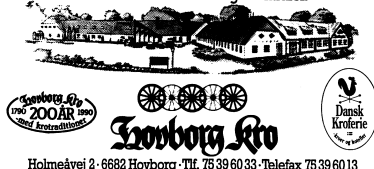
Reparation · Salg · Service
af ATV, motorcykler, knallerter
have- og parkmaskiner

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

Aut. VVS og energi installatør
Pesmed 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
HÅNDVÆRKS
GARANTI

OVER 200 ÅR MED KROTRADITIONER

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



Holmevej 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 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

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

Kloakmester Viuff

Godkendt kvalitetssikring

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

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

Læs også Minibladet på glejbjerg.dk



Wienerschnitzel af svinemørbrad



Holger Rørby Madsen

Du kan sagtens lave en wienerschnitzel af svinemørbrad, og det gør at du får et noget mere mørt stykke kød. Samtidig er stegetiden ret kort. Wienerschnitzlen serveres med ærter, kartofler og skysovs. Foto: Holger Rørby Madsen, Madensverden.dk.

Wienerschnitzel af svinemørbrad er lækker og det er en nem opskrift. Schnitzlen laves ved at banke svinemørbrad ud, panere og stege i smør.

Du skal prøve denne wienerschnitzel af svinemørbrad, der er en super mør udgave af den klassiske schnitzel.

Men hov! Wienerschnitzel laves jo af kalvekød vil en del nok indvende.

Ja, normalt, men snyd ikke dig selv for denne udgave af den

super lækre schnitzel, for den er mindst lige så god som originalen.

Og den er altså nem at lave. Opskriften er beregnet til fire personer.

Ingredienser:

1 stor svinemørbrad

Hvedemel

2 æg

Lidt mælk

Rasp

Salt og friskkværnet peber

3 spiseskefulde smør til stegning (*Brug rigeligt med smør, red.*)

Sådan gør du:

1. Afpuds svinemørbraden for sølvsene og fedt, og del den i fire lige store stykker.
2. Nu åbner du så mørbradstykkerne med en skarp kniv, hvor du skærer ned gennem kødet på langs. Fortsæt lidt længere ned en halvvejs, så du får en stor schnitzel.
3. Læg hvert stykke kød på en frysepose på et skærebræt, læg en frysepose over kødet og bank det nu ud til en jævn størrelse. Selvfølgelig uden at smadre kødet.
4. Kom lidt hvedemel i en tallerken, pisk

æg sammen med en smule mælk i en anden tallerken og hæld rasp i en tredje.

5. Dyp nu først wienerschnitzlerne i mel, så i æg og til sidst i rasp. Husk at komme rundt med kødet i alle tre tallerkner.

6. Læg det panerede kød på et skærebræt og lad paneringen tørre fem minutter.

7. Smelt en god klat smør på en varm pande, og brun nu schnitzlerne et minut på hver side ved en god varme, og skru lidt ned, hvor de steges færdige. Stegetiden er blot 2-3 minutter på hver side.

8. Steg gerne over to omgange, så du har to schnitzler på panden ad gangen.

9. Læg de færdigstege schnitzler til side, og til sidst kommer en ekstra stor klat smør på panden. Lad det smelte og server det som skysovs til kødet.

Note:

De færdigstege wienerschnitzler serveres straks sammen med kogte eller brasede kartofler, kogte ærter og en nem skysovs.



Sudoku - let

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