

BLACK

WEEK

Minibladet

Ugebladet

for Glejbjerg og omegn
Uge 47 · onsdag 22. november 2023

Se opskriften
på Jødekager
på bagsiden...

Minibladets Julekaffe

Ingredienser:

400 g malet kaffe
4 tsk. stødt kanel
2 tsk. knuste nelliker
2 tsk. revet muskatnød



Ingredienserne blandes/vendes forsigtigt sammen, så aromaen fra kaffen ikke fordufter.
– Lav en kande kaffe som sædvanligt, skænk en kop, og nyd juleduft og -smagen. (Det er lige før nisserne kigger ind af vinduerne).

Ingredienserne kan alle købes i Dagli'Brugsen, Glejbjerg – Danmarks bedste Brugs!

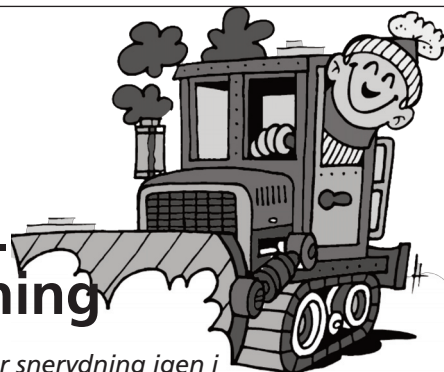


HUSK!

Julekoncert på Åstruplund med Bo Young
Torsdag den 30. november klokken 14

Åstruplunds Venner

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 regningen 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

Ny tradition

Annoncen er sponsoreret af Mini-Tryk

Julemandsvækning

Søndag d. 26. november

Kl. 10:15

Vi mødes på Brugsens parkeringsplads og går på jagt efter Julemanden.

Vi ender ved Glejbjerggaard, hvor vi vækker julemanden fra sin lange lur. Og måske han har lidt i sin sæk

Der vil kunne købes kaffe, the, saft og kage i gårdspladsen

HUSK at tage varmt tøj på!



Adresser:

Mødested: Brugsen, Borgergade 11

Julemandens loft: Glejbjerggaard, Grenevej 2

Arr.: GGI

Gudstjenester



I Åstrup Kirke m.v.

26. november Kl. 10.30



Mærkedage

50 år

Graver ved Åstrup Kirke, Annette Olsen, fylder 50 år den 2. december.

80 år

Hans Chr. Hansen (Hans Julius), Skovbøllingvej 2, fylder 80 år den 1. december.



Tak

Hjertelig tak

for venlig deltagelse ved
vor kære mor

Lis Sørensens
bisættelse.

Tak for blomster, kranse
og hilsner.
Tak for kærlig pleje og omsorg
til personalet på Åstruplund.

Med venlig hilsen
Lars, Rie og Johannes

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!*

Rubrikannoncer

Tag hånd om dit helbred:

Zoneterapi



Gennem snart 25 år har jeg haft
mange fødder i hænderne, lige
fra spædbørn til ældre.

*Udover zoneterapi, har jeg gen-
nem årene taget kurser i healing
og homøopati.*

Vestergaards Zoneterapi
Inga Konstmann Løvlund
Fåborgvej 9, 6752 Glejbjerg
Tlf. 30 22 10 62
ingalovlund@gmail.com

**Glühwein + Amaretto
= Gode venner!**

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

**Minibladet
– det lokale ugeblad
for HELE familien!**

Mini-Tryk

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

Minibladet udkommer hver
onsdag, og kan afhentes
i Brugsen og
Glejbjerg Fritidscenter.
Bladet kan også læses på
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



Brug **Dagli'**
Brugsen

Tistrup & Glejbjerg

Tilbuddende gælder
fra den 23.-26. november

BLACK WEEK



**Nordthy
julesmåkager**

Pr. stk.
KUN

8,-



**coop
Pålæg**

Pr. stk.
KUN

10,-



**coop
Piskefløde**

Pr. stk.
KUN

16,-



**Anthon Berg
Gaveæske**

Pr. stk.
KUN

69,-



**Klovborg ost
ml. lagret**

650 g
KUN

49,-



**Langelænder
pølser** Røde »Banditter«

3 kg
KUN

125,-



**coop
Batterier
8-pak**

Pr. stk.
KUN

15,-



**Grå Peter Larsen
kaffe**

4 poser
KUN

95,-



**Why Not?
Rødvin**

6 flasker
KUN

279,-

BLACK WEEK



coop
1 kg sukker

Pr. stk.
KUN

8,-



Klementiner
1 kg

Pr. stk.
KUN

12,-



Julemedister
500 g

Pr. stk.
KUN

25,-



Kartofler i glas

3 stk.
KUN

20,-



**Faxe Kondi /
Pepsi MAX**

+Pant

24-pak
KUN

69,-



coop
Toilettepaper

Pr. stk.
KUN

16,-



Fyrfadslys

Pr. stk.
KUN

15,-



Rød Aalborg
70 cl

Pr. stk.
KUN

79,-

**Tuborg
julebryg**
30 stk. pr. kasse



Pr. kasse
KUN

99,-

+Pant

Brug **Daglig
Brugsen**

Tistrup & Glejbjerg

Tilbuddende gælder fra den 23.-26. november

Rubrikannoncer



HOTEL GLEJBJERG

Take-Away

Hver fredag og lørdag!

Bestil på

www.hotel-glejbjerg.dk

Hår Design

V/Henni Hansen
Stadionvej 2F
6752 Glejbjerg

Åbningstider.

Man: Lukket

Tir - ons: 9.00 - 17.00

Tor: 9.00 - 18.00

Fre: 9.00 - 17.00

Lør: 8.00 - 12.00



TLF. 26164255

GLEJBJERG MOTORSERVICE

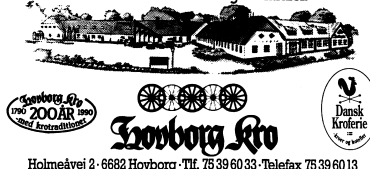
Reparation · Salg · Service
af ATV, motorcykler, knallerter
have- og parkmaskiner og elcykler

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

Aut. VVS og energi installatør
Pesmed VVS
NIELS B. OLESEN'S ERL
www.pesmed.dk • Tlf. 7519 5222
Reparation, service og installation af
alt indenfor ENERGI og VVS installationer
ARBEJDSGIVERNE
INDUSTRI & HÅNDVERK
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 Pugindevj 11,
7200 Grindsted
MOBIL 25 31 83 33
MAIL rasmus@scherfig.dk

HAIR BY STEENHOLDT



Book din næste frisørtid på:

www.hairbysteenholdt.dk

Her vil du også kunne tjekke
min Webshop ud!

Print og kopi

Løsblade, festsange, foldere,
visitkort, hæfter og spiralryg,
laminering op til A3

Mini-Tryk

60 86 90 37
minibladet6752@gmail.com

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

Læs også Minibladet på glejbjerg.dk

Jødekager - opskrift på sprøde kanelkager til jul



Holger Rørby Madsen

Lækre og sprøde jødekager, der altid hører julen til. Jødekagerne pyntes med kanelsukker og mandler. Foto: Holger Rørby Madsen, Madensverden.dk.

Den bedste opskrift på jødekager, der er klassiske småkager til jul. Sprøde og lækre kager med kanelsukker og mandler. Nemme at bage.

Jødekager er klassiske småkager til jul, og de har været kendt i århundreder.

De lækre småkager blev kendt tilbage i 1700-tallet, hvor de jødiske bagerier begyndte at sælge dem, og deraf kommer navnet.

Så her er altså en småkage med et ret så logisk navn, som siden har hængt ved kagerne.

Jødekagerne drysses med sukker og kanel, og opbevares i kagedåse.

Opskriften giver cirka 150 jødekager, men det afhænger selvfølgelig af hvor store du laver dem.

Ingredienser:

Dej

250 gram hvedemel
0,5 teskefuld bagepulver
1 teske vaniljesukker
175 gram smør - i tern, skal være koldt
100 gram sukker
1 æg
1 citron - lidt reven citrusskal

Pynt

1 æg
2 spiseskefulde vand
40 gram sukker
2 teskefulde kanel
mandler - hakkede

Sådan gør du:

Kom hvedemel i en skål sammen med bagepulver og vaniljesukker. Skær det kolde smør i små tern og kom det ved melet.

Smuldr så smørret sammen med hvedemelet, så det bliver en grynet masse.

Sukker og æg piskes sammen og vendes i dejen sammen med lidt reven citrusskal.

Saml hurtigt dejen uden at ælte for meget, og læg den på køl i en times tid.

Del så dejen i to portioner, og rul dejen tyndt ud på et meldrysset bord. Kom mel på dejen, da den ellers nemt hænger fast i både bord og kagerulle.

Udstik til små kager med en diameter på cirka fem centimeter, som sættes på en bageplade med bagepapir.

Rør kanel og sukker sammen. Pensl dine jødekager med sammenpisket æg og vand, og drys med kanelsukker. Pynt også med lidt hakkede mandler.

Bag så de fine jødekager i ovnen ved 200 grader almindelig over- og undervarme, hvor de skal have ca. 8-9 minutter minutter.

Hold dog godt øje med dem, da bagetiden afhænger af varmen i din ovn, og de må ikke blive for mørke. Bagetiden på de 8-9 minutter passer dog meget godt.

Næringsindhold

Jødekager	
Mængde pr. portion	20
Kalorier	% Daglig værdi*
Fedt 1g	2%
Mættet fedt 1g	2%
Transfedt 0.04g	6%
Flerumættet fedt 0.1g	
Enkelumættet fedt 0.3g	
Kolesterol 5mg	2%
Natrium 9mg	0%
Kalium 4mg	0%
Kulhydrater 2g	1%
Kostfibre 0.1g	0%
Sukker 1g	1%
Protein 0.3g	1%
Vitamin A 33IU	1%
Vitamin C 0.1mg	0%
Calcium 2mg	0%
Jern 0.1mg	1%

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

