



# Julepynt - 50 %



## Dagli' Brugsen

Støt din lokale Dagli'Brugs, så vi kan bevare en dagligvarebutik i Glejbjerg

### Håndbold i hallen - U14 Piger

Lørdag, den 12. december 2009

kl. 9.00 Glejbjerg - Team Helle

kl. 9.35 Glejbjerg - Team Vest

GGI siger tak til **Vorbasse-Hejnsvig Sparekasse** og til **Tøj-Torvet** for nye overtrækstrøjer



### Er du til Irsk musik / stemning?

Så kom til Irsk aften i Glejbjerg, fredag den 15.01.10.  
Indgangsbilletter á 100 kr. og 3 stk. smørrebrød á 60 kr.  
Billetter købes i Dagli'Brugsen, Glejbjerg.  
Hvis I er flere, der gerne vil spise sammen, kan bord bestilles på tlf. 2040 6862 (evt. SMS).

Arr.: Aastrup kirkeforening

### VI SÆLGER JULETRÆER

I weekenderne den 12.- 13. december  
og den 19.- 20. december

Pyntegrønt  
i bundter

Normannsgran i  
alle størrelser

Benyt evt. muligheden for at gå en tur i skoven  
og fæld selv juletræet.



Kom indenfor i **JULESTUEN**  
og få en kop gløgg med  
brunkager og godter!

Præstegårdsvej 7 • Skovbølling  
6752 Glejbjerg

### Nyt fra gamle dage.

På gården Gettrupvej 14 har man i slutningen af 1800-årene stegt og braset til julen. Et par af opskrifterne kunne man måske få lyst til at prøve i dag.

En brødkage.

16 æggehvider slås i skum. ½ pund mandler stødes med lidt rosenvand. Derefter 12 lod stødt sukker, lidt kanel, citronskal og 4 lod rugbrød.

Det hele kommes i en velsmurt form ....

Flødelapper

1 potte sur fløde piskes. 4 æggeblommer og så meget mel at det bliver som en tyk pandekagedej. Hviderne slås i skum og røres til sidst sammen med lidt citronskal. De sættes med en ske i en stålpande med lidt smør i.

Haps!

Mini. Kilde: lokalarkivet