EGEBLADET



LÆS OM:

Afskedsreception

SalmeSwing

Skytteforeningen

Foredrag om alkohol

Fællesspisning for hele byen

Og meget mere..

Egebjerghalvøens Nyhedsbrev 23. september 2015

Afskedsreception

Nu på fredag den 25. september kl. 14.-16. i skolens aula



Nissekorets musikalske leder Anders Ehlers har valgt at gå på efterløn efter 23 år som leder af Egebjerg Skoles SFO.

Anders har med sit venlige væsen haft blik for at se det enkelte barn og gøre SFO'en til et trygt og godt sted at være for både voksne og børn.

Det er vi taknemmelige for og derfor vil vi gerne sige tak til Anders for hans indsats og ønske ham held og lykke fremover.

Det vil derfor glæde os, at se jer til reception på fredag, hvor vi i fællesskab siger farvel til Anders.

Kærlig hilsen personalet og ledelsen på Afd. Egebjerg

Vi får besøg af Judith Warny, som er Alkohol og Familiebehandler, og som har arbejdet i døgnbehandling i Blå Kors. Judith er nu i Lænke-ambulatoriet i Glostrup.

Alkohol – et fantastisk nydelses- og rusmiddel – og verdens stærkeste opløsningsmiddel

95 % af den voksne danske befolkning bruger alkohol. Det smager godt, det er lovligt, det er tilgængeligt alle vegne og på alle tider af døgnet, og det er et forholdsvist billigt rusmiddel.

Det virker både som upper, når vi skal feste og som downer, når vi skal have skuldrene ned efter en lang arbejdsdag. Det er derudover et socialt bindemiddel og vævet ind i alle højtider fra vugge til grav og i den danske kulturhistorie i det hele taget.

Men det er også et afhængighedsskabende stof. Det tager lang tid i forhold til f.eks. nikotin at udvikle afhængighed. Men når der først er indtrådt en fysisk afhængighed, så gør alkohol noget, som nikotin ikke gør.

Alkoholafhængighed opløser alt – krop og psyke og følelsesliv hos den, der drikker, men også job, økonomi, venskaber, relationer til partner og børn til sidst livet selv. Derfor er alkohol (ethanol) verdens stærkeste opløsningsmiddel.

Men når vi nu godt ved det om alkohol, hvordan kan det så være, at der stadig er så meget tabu og skam omkring alkoholafhængighed? For det er der stadig.

Mens rygekulturen har forandret sig radikalt de seneste år efter indføring af begrebet "passiv rygning", så må vi stadig ikke blande os i hinandens alkoholforbrug.

Hvorfor er det egentlig så svært at prikke en ven, en nabo, en kollega eller medarbejder på skulderen og udtrykke sin bekymring for personen og spørge ind til alkoholforbruget?
Tænk hvis du i virkeligheden reddede et liv?

Tilmelding til Eva på tlf.: 21 14 27 83 eller mail: info@odsherredivaerksaetterhus.dk eller på Facebook under begivenheden.

Deltagelse koster kr. 100,- inklusive kaffe og kage. Vi glæder os til at se dig.
Venlig hilsen
ELV og Odsherred IT- og Iværksætterhus



Foredrag

I Odsherred IT- og Iværksætterhus

Tirsdag den 6. oktober kl.19.-21.

Salmeswing
med Sille og Palle

Familiekoncert

I Egebjerg Kirke torsdag den 8. oktober kl. 16.

Gratis



Kom og syng med på de mest elskede salmer og klassikere fra den danske børnesangskat. Sille og Palle spiller musik til hjertet, til sanserne og til dansebenene. Og mon ikke børnene selv får lov at spille med, hvis ellers guitarerne vil vågne!

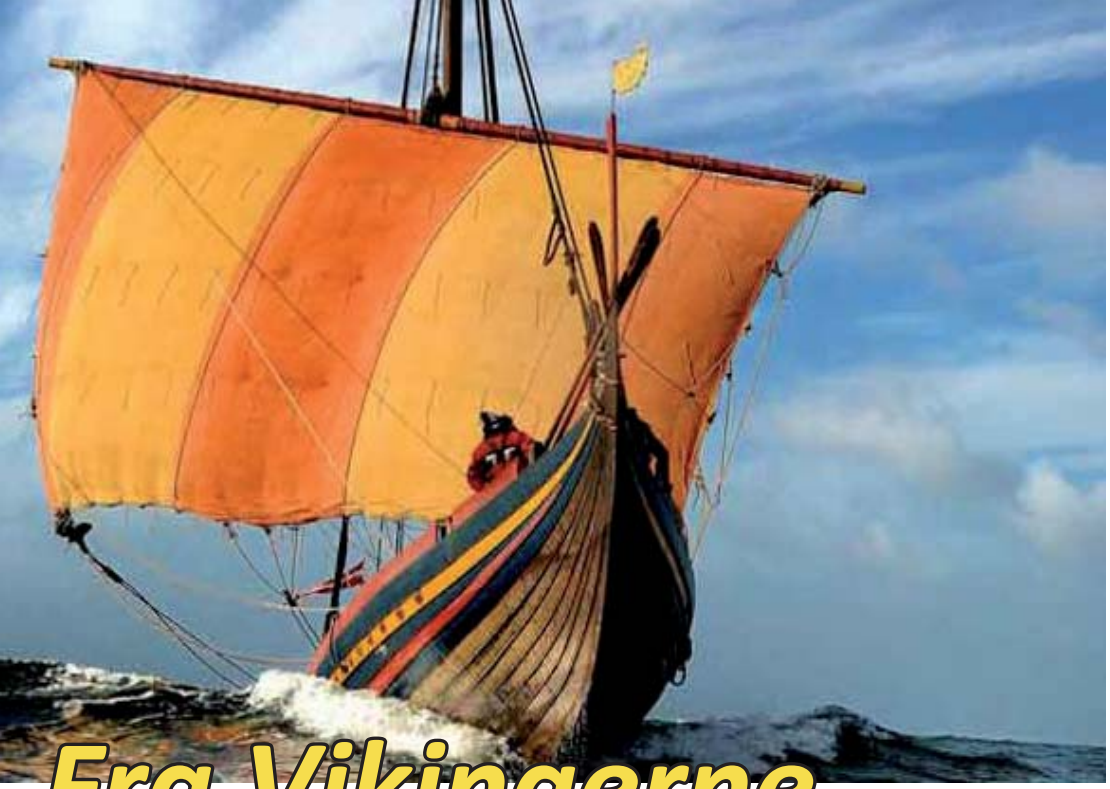
Sille og Palle har mangte års efaring med børnemusik og koncerter. Og så står de bag musikken til Rosa fra Rouladegade, Cd'en til "Børnesalmebogen" og bandet Djanzz.

De kommer med fest, farver og godt humør. - og det gør ikke noget hvis det er svært at sidde stille; Sille og Palle er dygtige til at finde den rette bølgelængde og inddrage børnene i koncerten.

Vi kan blandt andet håbe på at høre "Lysets engel går med glans", "I østen stiger solen op", "Du som har tændt millioner af stjerner" og "Marie-hønen Evigglad."

Vi glæder os til at se jer.
Venlig hilsen

Egebjerg Kirke



Fra Vikingerne til A.P. Møller

-kirken rejste med

Søndagscafé den 27. september kl. 14.00 i Egebjerg Kirke

Danmark er en søfartsnation – i mere end 1000 år har danske skibe pløjet verdenshavene - og kirken og dens præster er fulgt med, enten ombord eller ved at oprette Sømands- og Udlandskirker i mange lande.

Ronald Pedersen (som i dag er pensionist og bor i Ebeltoft)har været orlogspræst på Grønland og sømandspræst forskellige steder rundt om i verden (New York, Hong Kong, Antwerpen, Singapore, Canada og London) i over 30 år samt generalsekretær for Dansk Sømandskirke i 11 år. – alle årene i samarbejde med sin hustru Inge.

Han vil fortælle i ord og billeder om de danskes færden gennem tusind år, om sine egne oplevelser og om den danske kirkes virke i udlandet. Cafeen indledes med gudstjeneste, hvor Ronald Pedersen prædiker.

Venlig hilsen
Egebjerg kirke



Egebjergkorets Efterårskoncert

-søndag den 4. oktober kl.15 i Egebjerg Kirke

Egebjergkoret er et firestemmigt klassisk kor, som i den forgangne sæson har arbejdet med kormusik fra middelalderen.

Koncerten kommer til at rumme et blandet repertoire fra middelalderen og op til vor tid.

Koret kan altid bruge flere sangere, så kom og hør om det måske kunne være noget for dig at medvirke i.

Der bydes på en lille forfriskning efter koncerten.

Venlig hilsen
Egebjerg kirke og Egebjergkoret



Den første søndag i november sætter vi i kirken ord på sorgen over tabet af vore kære.

Vi mindes dem, vi elsker, holder af og savner og takker Gud for alt det gode, vi fik af dem som nu er døde.

Alle helgensgudstjeneste

-søndag den 1. november kl.16.

EGEBJERG MOSTEN

Giv en hånd og få lidt igen



Så er plukningen til årets most så småt igang:)

Hvis du selv har flere æbler eller pærer end du kan overkomme at bruge, eller kender til steder, hvor æblerne falder ned og rådner kan du forhindre dette ved at ringe til Egebjerg Saft & Kraft.

Så kommer vi og indsamler æblerne og omsætter dem til en dejlig smagfuld most, som kan nydes når vinteren er allerværst:)

Æbler for most

Har I lyst til en hyggelig eftermiddags-aktivitet hjemme i haven. Så tøm selv dine træer og kom og aflever æblerne til Egebjerg Saft og Kraft.

Vi giver dig 1 flaske Egebjergmost af sidste års høst for hver 10 kg nænsomt plukkede æbler du afleverer. Nedfalds-frugt kan også bruges og her udløser 15 kg ælber en flaske most:)

Ring og lav en aftale om aflevering af æblerne.

Medpluk

Vi kan sagtens bruge flere plukkere.
I år er der mulighed for at komme med ud og plukke som frivillig - eller du kan plukke på akkord. Ring for nærmere information.

Kontakt

Kontakt Egebjerg Saft og Kraft v. Henrik Højland tlf.: 30 82 30 33 eller Giske Harrig, tlf. 30 22 02 97.

ELV modtager gave fra
Odsherreds Brandassurance



Egebjerg Landsbyvirksomhed lavede i foråret en ansøgning til Odsherreds Brandassurance G/S´ Fond på kr. 8.000 – 10.000 til indkøb af kontorstole til storrums-kontorerne i Odsherred IT- og Iværksætterhus.

Vi var så heldige, at ansøgningen "gik igennem", og den 27. august fik vi til en Business brunch besøg af Formand Knud Madsen, som overgav gaven til Morten Hylleberg, som repræsenterede ELV.

ELV vil gerne sende en stor tak til Odsherreds Brandassurance G/S´ Fond for den kærkomne gave.

Venlig hilsen

Eva Bløcher og ELV

Mad og Meninger

Den 30. september i Egebjerg Kultur- og Forsamlingshus kl.18.



Egebjerg Kultur- & Forsamlingshus er af Odsherred Kommune som 1 ud af 10 i hele kommunen udpeget til at afholde spiseaften.

Kommunen forærer en kurv med lokale grøntsager, som vi selv skal tilberede til et måltid. I forbindelse med måltidet vil vi diskutere gode rammer for frivillighed i kommunen.

Alle i sognet er velkomne til at melde sig til - og deltage i - tilberedning, spisning og samtale.

Tilmelding til mig på
mail: tmongaard@gmail.com
-eller tlf. 21 57 30 64

Med venlig hilsen



Torben Møngaard

Slowfood i Oktober

I oktober arangerer Slowfood Odsherred to kurser på Egebjerg Skole.
- Det ene i at lave sennep og det andet i at lave pølser. Det er først til mølle pricippet, der er tyve pladser på hver.

Sennepskursus.

Vi skal lære at lave sennep af en af Danmarks mest eksperimenterende pølsemænd. Midt imellem Danmarks mest magtfulde fødevarebrancheorganisationer, Dansk Industri Fødevarer og Landbrug & Fødevarer i København ligger John's Hotdog Deli og her residerer John Michael Jensen med sin pølsevogn.

Idéerne udtænkes i hans Hotdog Værksted. Man kan således i hotdogdeli'en finde en krydret frankfurter med wasabi-sennep, miso-mayonnaise, rå løg og japansk inspireret agurkesalat eller en okse- og svinepølse i brød med hjemmelavet guacamole, chili-sennep og tomatsalsa.

Han har ikke alene sin egen produktion af sennep, men også remoulade og ketchup laver han selv. Han samarbejder med de førende hippe madnørder, fx kan han finde på at lave kaffesennep med kaffe fra The Coffee Collective, eller Mikkeller Vesterbro Pils-sennep med citron og timian eller kantarelremoulade, ligesom Mikkel Friis Holm chokolade finder vej ned i hans sennepskrukker.





John har lovet at fortælle om sine eksperimenter og lære os om, hvordan vi selv kan kreere vores egen sennep. Vi laver 4-5 forskellige slags sennep, som alle får et glas med hjem af.

Det bliver den 20.10 fra klokken 19-21 på Egebjerg skole, Egebjerg hovedgade 30, 4500 Nykøbing Sj.

Pris for medlemmer 100 kr., for ikke medlemmer 145 kr., hvor glas og råvarer er inkluderet. Der er begrænset antal deltagere.
Køb billet på https://billetto.dk/da/events/sennepskursus inden 19. 10.

Venlig hilsen

Se mere på næste side...

Kursus i pølsemageri og Charcuteri

Vi har igen i år inviteret Jens Breinholt Schou til at komme og lave et kursus, i år både i elementær pølsemageri og i charcuteri.

Vi mødes på Skolen i Egebjerg lørdag den 31. oktober fra klokken 10-15. Jens vil så indføre os ind i de grundliggende teknikker til at fremstille forskellige typer pølser, som medister, leverpølse og saucisser. Og hvis du har mulighed for at tørre kød, kan du også få hjælp til at fremstille en smal spegepølse, eller tørret mørbrad, nakkekam og filet.

Du er velkommen til at medbring dit eget kød, salt, krydderier og evt. tarme. Alternativt kan du bestille kød, salt, krydderier og evt. tarme til den pølse eller det kød du vil tørre.

Kød af en rimelig god frilandsgris kommer til at koste ca. 70- 90 kr. per kg, alt efter hvilken pølse eller charcuteri du vil fremstille. Dertil kommer tarme og krydderier, til fx en medister eller grillpølse skal du regne med ca. 10-12 kr. per kg pølse, og tarme og krydderier til en spegepølse koster ca. 12-15 kr. per kg pølse.

Du skal regne med at du kun kan nå at fremstille én slags pølse i løbet af dagen. Mens det ikke tager mere end godt en time at salte, krydre og snøre kød til tørring.

Jens har følgende forslag til dagens arbejde:
- en grill-pølse eller en medister
- den klassiske leverpølser, en pølse der er velegnet til pålæg. Ved kurset fremstiller vi en råpølse, og du skal så efterfølgende koge og afkøle pølsen i eget køkken før pølsen kan spises.
- en saucisse, en smal udsøgt pølse med særlige ingredienser i pølsefarsen, fx citronskal, korender, tranebær eller fois gras. Vi skal stoppe pølsen ved kurset, og efterfølgende kan du så vælge at fermentere pølsen før den (grill)steges og serveres.
- tørret pølse, fx en smal spegepølse,
- tørret kød, fx mørbrad, nakkekam eller filet.

Hvis du ønsker at få leveret kødet, krydderierne og evt. tarme til kurset, skal du efter tilmeldingen skrive hvilken pølse eller kød du vil fremstille, og hvor mange kg du ønsker, vi skriver til dig.
Det er meningen, at vi selv skal have fingrene i farsen eller saltkarret. Vi sørger for opskrifterne, og evt. forskellige typer tarme og de mest almindelige krydderier.

Har du din egen maskine til at hakke kødet med, evt. med pølsehorn, så medbring den endelig. Desuden skal du medbringe forklæde, spækbræt, skarp kniv, beholdere til færdige pølser, eller kød og evt. gummihandsker.

Jens Breinholt Schou har skrevet bogen "Pølsemageri" og arbejder pt. på en bog om spegemad og charcuteri i Skandinavien.

Pris 250kr. for medlemmer og 300 kr. for ikke medlemmer + billettogebyr – i deltagerprisen er inkluderet en let frokost: pølsemadder fra forskellige lande, men ikke drikkevarer, som kan købes ved siden af.

Skolen i Egebjerg, Egebjerg Hovedgade 30, 4500 Nykøbing Sjælland, den 31. oktober kl. 10-15. Tilmelding nødvendig, begrænsede pladser på 20 inden den 24. oktober kl. 12. ved at købe
billet på https://billetto.dk/da/events/elementaert-kursus-i-poelsemageri-og-charcuteri .

Venlig hilsen
Rie Boberg og Slowfood Odsherred

Fællesspisning i forsamlingshuset

Sæt kryds i kalenderen nu

Vi har besluttet at gentage successen fra sidste år med fælles spisning i forsamlingshuset i forbindelse med at byens juletræ tændes.

Der vil blive serveret en sund middag til rimelige penge og mon ikke der bliver råd til underholdning igen i år.

Datoen bliver fredag den 27. november. Der kommer flere informationer i det kommende Egeblad, foreløbig vil vi bare bede jer sætte kryds i kalenderen.

Vi glæder os allerede til at se jer.

Venlig hilsen
Arrangørerne

Dagli' Brugsen

Nordskolen
Adf. Egebjerg

Egebjerg
Børnehave

Egebjerg Kultur-
og Forsamlingshus



Egebjerg Skytteforening

Egebjerg Skytteforening byder alle velkommen, til endnu en sæson i Egebjerg Forsamlingshus.

Første skydeaften er torsdag d. 8. oktober, og så skydes der hver torsdag frem til april, med undtagelse af juleferien.

Vi starter kl. 19.00 for børn og unge, og når de er færdige omkring kl. 20, er det tid for de voksne.

At ramme plet på 15 meter, lyder måske ikke så svært. Men det kræver stor koncentration, tålmodighed og meget træning.

Derudover bliver der snakket meget sammen, også på tværs af aldersgrupperne, for den sociale hygge betyder meget.

Har I spørgsmål, nysgerrige eller mod på at prøve at skyde med salonriffel, så kom op i Egebjerg Forsamlingshus og skyd løs.

Vi ses på torsdag den 8. kl. 19.
Med venlig hilsen

Egebjerg Skytteforening
ved Karl Otto Gaarde Nielsen
59 31 00 16

Man kan selvfølgelig lave åben skole med dynamit som på billedet.
...Men på Nordskolens afdeling Egebjerg drømmer vi om noget endnu mere sprængkraftigt: Rigtige mennesker ude fra virkeligheden, der underviser i det de brænder for og ved noget særligt om.

I den forbindelse vil vi gerne sige tak for de mange gode undervisningstilbud, vi modtager. Planen er at gå i gang efter efterårsferien med at åbne skolen og børnehaven hver onsdag fra kl. 12.

Underviserne fra lokalsamfundet vil i samarbejde med en voksen fra skolen varetage de forskellige "åben skole"-timer.

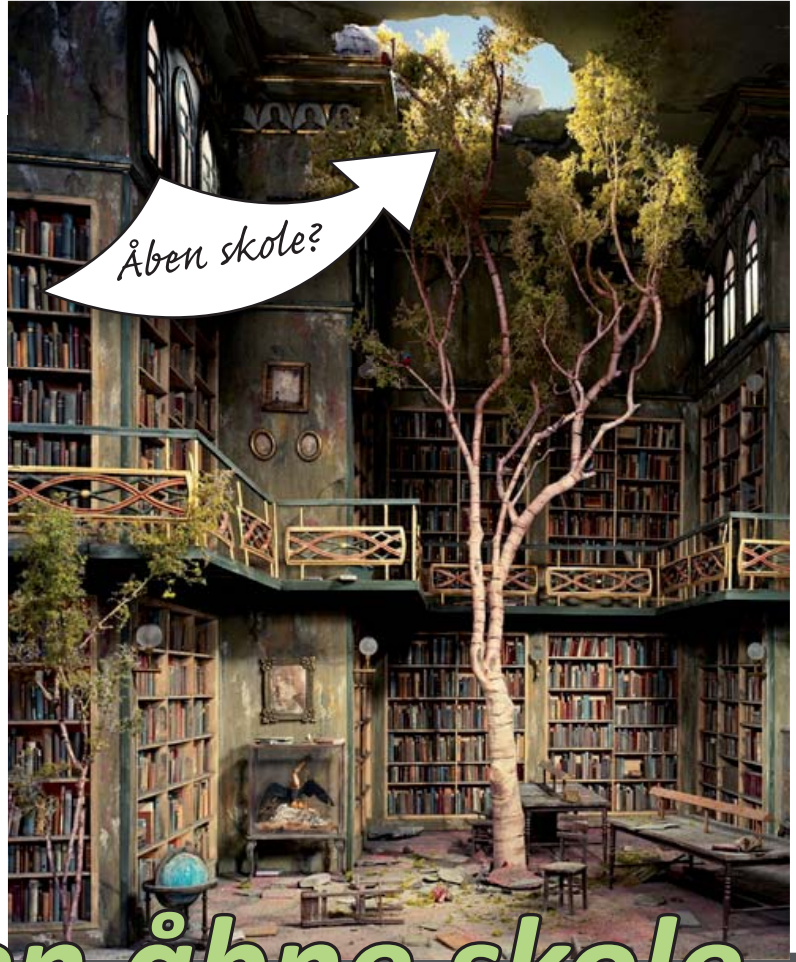
Vi vil meget gerne have endnu flere undervisere, så hvis du har lyst til at bidrage, eller kender nogen, som vi kunne spørge hører vi meget gerne fra dig.

Ideer kunne være:
Rundtur på et landbrug, fortællinger fra det gamle Egebjerg, lær at strikke, gamle håndværk, en spændende hobby, motorlære eller noget helt andet. Alle skæve og lige idéer er velkomne.

Vi glæder os til at høre fra jer.
Venlig hilsen



Anders Ohlsen og Egebjerg skole & Børnehave
mail: anloh@odsherred.dk
tlf: 30 32 19 44



Vær med i den åbne skole

Tovholderlisten

I Egebjerg og omegn er der mange gode folk, der arbejder for at udvikle området, så her bliver stadigt dejligere at være.

De forskellige arbejdsgrupper har for overskuelighedens skyld en tovholder, så de er lette at kontakte.

De fleste grupper vil gerne have flere med. De vil også meget gerne høre om dine gode ideér og tanker. På denne og næste side følger de forskellige grupper og kontaktinformationer på tovholderne.

Får du lyst til at give et økonomisk bidrag til bylaugsarbejdet er kontonummeret her: **reg.nr. 0537 konto nr. 549762**



Velkomstteam for tilflyttere
Lena Faurschou
tlf. 42 40 87 47
steen-lena@paradis.dk



Egebjerg Landsby Virksomhed
Erling Skaale
tlf. 51 57 80 42
erling@skaale.dk



Egebjerg Bogby & bosætning
Helle Vibeke Petersen
tlf. 33 22 86 58
Hellespunken@gmail.com



Cykelstier
Lisbeth Ulrich Hansen
tlf. 40 81 31 12
luh@lf.dk



Fælles køkkenhave
Vinni Holst
tlf. 50 60 91 88
Vinniholst@hotmail.com



Egebjerg og Omegns Bylaug
Søren Moses
tlf. 72366151
snm@holb.dk



Salgsvogn
Kasper Algren Pedersen
tlf. 28 25 87 97
kasperalgren@gmail.com



Egebjergkalender og hjemmeside
Lars Levin Andersen
tlf. 33 22 86 58
larslevinandersen@gmail.com



Visitegebjerg.dk
Helena Havbyn
tlf. 26 71 66 26
helena@havbyn.dk

Tovholderlisten



Fundraising
Maibrit Ahasverus
tlf. 23 23 90 03
noni@netplot.dk



Kløverstier
Sander Blohm
tlf. 22 44 85 83
sander.blohm@hotmail.com



Fjernvarme
Morten Lerstrup Hylleberg
tlf. 299 399 30
morten@hylleberg.info



Egebladet
Hanne Lerstrup Pedersen
tlf. 21 49 72 69
Egebladet@egebjerglandsbyvirksomhed.dk



Fiskesø
Steffen Skovgaard
tlf. 22 32 53 10
stolfo@post.cybercity.dk



Byforskønnelse
Giske Harrig
tlf. 30 22 02 97
giske.harrig@gmail.com



Rasmus Nøhr Koncert
Charlotte Jensen
tlf. 42 36 16 90
Zilottej@hotmail.com

Andre

Området har selvsagt også i andre sammenhænge end bylauget, folk der arbejder for en levende by og som det kan være godt at få fat i. Her følger nogle udvalgte af dem.



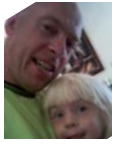
Egebjerg Idrætsforening
Peter Bendixen
tlf. 24 42 29 54
peter_bendixen@yahoo.dk



Egebjerg Kirkes Menighedsråd
Per Kragh
tlf. 25 10 77 09
perselv@gmail.com



Egebjerg Forsamlingshus
Karl Otto Gaarde Nielsen
tlf. 40 46 85 48
toftagergaard@gmail.com



Fotografiske Pletskud
Peter Bork Hansen
tlf. 20 89 77 31
peterbork@live.dk


Husk at
sprede Egebladet
Deadline for
oktoberbernummeret er
den 20. september
- Nu er vi oppe på 437 emailadresser