EGEBLADET

Egebjerghalvøens Nyhedsbrev 22. november 2016



Gudstjeneste med Møllekoret

Søndag den 27. november kl.16. i Egebjerg Kirke

Møllekoret er traditionen tro med ved gudstjenesten den 1. søndag i advent kl.16.

De bidrager med deres smukke sang, når udvalgte ni læsninger tager os med gennem hele den bibelske fortælling fra begyndelsen til fuldendelsen.

EGEBJERG KIRKE
www.egebjergkirke.dk – i et ord



Juletræstænding og fællesspisning

Fredag den 25. november på toppen af Egebjerget

Egebjerg børnehave vil gerne invitere til juletræstænding med sang ved forsamlingshuset.

Igen i år er det finalen på et længere forløb i børnehaven, hvor der er blevet fjernet affald i hele byen og pyntet op til jul.

Efter træet er tændt slutter Brugsen, Forsamlingshuset, menighedrådet og Tove op om arrangementet med en sund fællesspisning for alle der har lyst til at deltage.

Vi glæder os alle til en hyggelig aften.
Venlig hilsen
Arrangørerne

EGEBJERG KIRKE

Dagli' Brugsen

Egebjerg Børnehave

Egebjerg Kultur- og Forsamlingshus





Læs mere her

Juletræstænding og fællesspisning

Menu

Tove sammensætter igen i år en god og børnevenlig menu. Vi skal blandt andet have frikadeller og kartofler

Der kan købes øl, vand og vin til rimelige priser.

Program

kl. 17. Juletræet foran Kultur- og Forsamlingshuset tændes med sang og musik.

ca. 17.30 Forsamlingshuset åbnes

ca. kl. 18. spisning i Forsamlingshuset. Derudover arbejdes der på et underholdende indslag.

Billetter

Pris for fællesspisning :
35 kr. børn
50 kr. voksne
Billetter sælges i Daglig Brugsen fra onsdag d. 2. til og med tirsdag den 22. november.

Der kan IKKE købes billetter i Forsamlingshuset på selve dagen . Billetter skal forevises.

Luciagudstjeneste

Søndag den 11. december kl.16. i Egebjerg Kirke

Børne- og familiegudstjeneste – oplev børnene der som små engle bærer lyset ind fra mørket og synger Santa Lucia sangen – og bliv smittet af den koncentrerede julestemning.







Så er der Julefest

- med Børnehave, SFO, klub og skole

Onsdag den 7. december kl.15.-19.

Så er chancen der for at komme i rigtig godt julehumør!
Kom til Julefest for hele familien
Vi starter på lilleskolen, hvor der er julestemning og hyggeligt samvær. Vi åbner op for lidt forskellige værksteder, hvor vi sammen kan hygge med lidt klippeklistre, julepynthalløj og juledekorationskreationer!!!

Kl. ca. 16.45 går vi i aulaen og ser Børnehaven og SFOens Nissekor.

Vi serverer:
GLØGG (kaffe, the eller saft) & 4 ÆBLESKIVER for kun 5 kr.
Egebjergmost kan også købes for 5 kr/kop.

Venlig hilsen
Egebjerg SFO, juniorklub, børnehave og skole



Efter optræden er trivselsgruppen værter for en gang nissemad
- tilmelding på dør i SFO og børnehave

Lær at tørre, røge og salte dit kød

Lørdag den 26. november kl.10.-15

Vi har igen inviteret Jens Breinholt Schou til at komme og afholde et kursus, og i år skal kurset dreje sig om saltning og tørring af kød. Vi mødes på Nordisk Center for Lokale Fødevarer, Rådhusvej 75 i Fårevejle, hvor Jens vil indføre os ind i de grundlæggende teknikker i at salte, røge og tørre kød.

Det er planen at hver deltager skal have mulighed for at fremstille nogle små, smalle spegepølser og en saltet og røget mørbrad. Efter kurset skal du evt. selv røge pølserne og mørbraden i en kuglegrill eller i en røgeovn. Du kan dog udelade røgningen.

Til gengæld skal du have mulighed for at tørre pølserne og mørbraden i ca. 14 dage ved en temperatur på 12 – 18 grader på et sted med god udluftning og gerne med en luftfugtighed på ca. 70 procent. Temperaturen er vigtig; men det med luftfugtigheden på 70 procent ikke er så afgørende når du kun skal tørre kød i ca. 14 dage.

Du kan typisk bruge et køligt rum, eller på denne årstid et skur eller udhus. Du får selvfølgelig en skriftlig vejledning til saltningen, røgningen og tørringen.

Det kan være en god idé at slå sig sammen om røgning og tørring, hvis nogle af deltagerne har en røgeovn eller et særligt godt sted til tørringen. Det prøver vi at koordinere ved kurset. Og et sådan samarbejde kunne evt. danne grundlag for et salte- og røgelaug. Så mere om det ved kurset.

Formålet med kurset er altså først og fremmest at fremstille ca. 1 m små, smalle spegepølser og en røget mørbrad. Hvis du vil fremstille de små, smalle spegepølser og en røget mørbrad, kan du bestille det nødvendige kød, krydderier og tarme. Prisen vil være 100 kr.

Hvis du ønsker at bestille kødet, krydderierne og tarme til ca. 1 m små, smalle spegepølser og en røget mørbrad, skal du ved tilmeldingen skrive at du vil bestille råvarerne til denne kursusproduktion. De 100 kr. kan du betale kontant på dagen eller med mobilepay.

Vil du have vejledning i på egen hånd at fremstille en grillpølse, en anden form for pølse eller at tørre et større stykke kød, så er det også en mulighed

Du er velkommen til selv at medbring, salt, krydderier og evt. tarme. Du kan også 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.

Hvis du ønsker at bestille kød, krydderierne eller tarme til din egen særlige produktion, skal du ved tilmeldingen skrive præcis hvad du vil bestille af råvarer til din egen produktion.

Det er selvfølgelig meningen, at vi selv skal have fingrene i farsen eller saltkarret. Som nævnt kan du bestille råvarerne du skal bruge. 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 nu også bogen "Nordisk Charcuteri".



Pris 210 kr. for medlemmer og 270 kr. for ikke medlemmer + gebyr – i deltagerprisen er inkluderet en let frokost: pølsemadder fra forskellige lande, men ikke drikkevarer, som kan købes ved siden af. Dertil kommer betalig af kød mm., fx i alt 100 kr. for de planlagte spegepølser og den planlagte mørbrad.

Tilmelding: senest i morgen den 23. november kl.12. på: https://billetto.dk/da/events/laer-at-toerre-roege-og-salte-dit-koed

Kødet bestilles til 0 kr og betales på dagen. Ønsker du særligt kød, bør du skrive hvad du ønsker til slowfoododsherred@gmail.com



Vi glæder os til at se jer.
Venlig hilsen
Rie Boberg
og Slowfood Odsherred

Julesangaften

Torsdag den 8. dec. kl. 19.
i konfirmandstuen

Vi kickstarter i år julen i samarbejde med Egebjergkoret.

Der bliver julehygge i konfirmand-stuen med julebag, gløgg, fællessang omkring klaveret og musikalske godbidder opført af Egebjergkoret.

Venlig hilsen
Egebjerg Kirke



Nyt fra Bylauget



Efter ferie og travlhed med Egebjerg projektet har vi nu afholdt 2 møder i bylauget. (den 25. oktober og den 15. november)

Egebjerg Projektet

...er blevet til et digert værk. Derfor vil der inden så længe udkomme en forkortet udgave, som vi vil forsøge at formidle ud til hele Egebjerg-halvøen.

Vi vil gerne takke alle deltagere, som har bidraget til dette værk i deres fritid, og ikke mindst Jens Christensen, som har ydet en stor indsats. Uden hans energi og ihærdighed var dette aldrig blevet til noget.

Egebjergprojektet er nu gået ind i næste fase, hvor der arbejdes på at nedsætte en bestyrelse, som sammen med Odsherred kommune kan løfte projektet videre.

Egebjerg Event,

- som har stået for de 2 Rasmus Nøhr-koncerter, er allerede nu i gang med forberedelserne til næste års event. Kunne du have lyst til at være med til at hjælpe, kan du kontakte Kasper Algren fra Bylauget.

Kommunikation

Hidtil har vi kommunikeret via Egebjerg-Online og Egebladet. Som noget nyt vil vi forsøge også at kommunikere gennem facebook. Her vil vi i gruppen Egebjerg i Odsherred lægge dagsorden og link til referatet fra Bylaugsmøderne.

Vi synes at vores indsamlingskasser trænger til fornyelse, og det har Connie fra børnehaven lovet at arbejde videre på, tak for det!

Folkepark

Et nyt spændende projekt er måske på vej. Egebjerg Folkepark. Vi er blevet kontaktet af Hans Henrik Øhlers, som er flyttet til Egebjerg halvøen. Han er en visionær mand, som i samarbejde med skolen, div foreninger, pensionister, bylauget og tovholdere m.m. har udarbejdet en skitseplan over, hvordan en folkepark kunne se ud her i Egebjerg.

Han fremlagde sine idéer på vores sidste bylaugsmøde. Tovholdere og andre interesserede var inviteret, og på mødet blev der nedsat et lille udvalg, som arbejder videre med sagen for at se, om det overhovedet er realistisk at gå i gang med et sådant projekt.

Tovholdere

Som det fremgår var tovholderne også inviteret, og status på deres projekter blev fremlagt.

Vi modtager med glæde input, kommentarer og ideer til vores fortsatte arbejde, som vi udfører med de ressourcer, vi har til rådighed.

På Bylaugets vegne
Lena Faurschou og Klaus Burrild

Fabeldyr på vej til Egebjerg

..Efter flere års tilløb er fabeldyrsprojektet nu skudt i gang - Og vi glæder os!



Onsdag den 23. og onsdag den 30. november deltager børnene på Egebjerg Skole i workshops med keramiker Martin Nybo og forfatter Nanna Foss.

Der skal tegnes, fortælles og formes i ler ud fra temaet 'fabeldyr' samt de lokale folkesagn.

Efter de to workshops bruger Nanna og Martin børnenes idéer til at skabe 20 fabeldyrsskulpturer med tilhørende historier, som vil blive placeret rundt omkring på Egebjerghalvøen.

Til foråret vil man kunne opleve de færdige fabeldyr til en indvielsesfest på Egebjerg Skole, inden de flytter ud i området.

Egebjerg Bylaug arbejder på at lave en ekstra fortælleworkshop for Egebjerg Børnehave, så de to eksisterende fabeldyrsskulpturer (opstillet ved Dagli' Brugsen) også kan få en personlig historie.

Vil du hjælpe fabeldyrene?
Det er stadig muligt at støtte projektet med et bidrag på mobilepay 299 399 30 eller bankoverførsel til bylaugets konto på: reg. 0537 konto 549762 (husk at skrive 'fabeldyr' + dit fulde navn i overførslen).



Venlig hilsen
Nanna Foss og
Fabeldyrsgruppen

Spiseaften ....Mmmm



Tid til at sætte X

Den 28. januar 2017 kl. 18.30 slår kokken og De Finere Gamle Drenge igen gækken løs til et super måltid i Forsamlingshuset.

Sæt kryds i kalenderen nu, så bringer vi nærmere detaljer i det nye år.
Venlig hilsen
Egebjerg Kultur- og Forsamlingshus.

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**



Bylaug & Velkomstteam
Lena Faurschou
tlf. 53 87 87 47
egebjergbylaug@gmail.com



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



Egebjerg Bogby & bosætning
Helle Vibeke Petersen
tlf. 42 80 69 30
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



Kunst projekt
Nanna Foss
tlf. 26 66 34 14
kontakt@nannafoss.dk



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



Egebjergkalender og hjemmeside
Lars Levin Andersen
tlf. 60 52 04 22
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



Egebjerg Nærvarme
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



Egebjerg-Event
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.



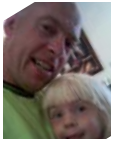
Egebjerg Idrætsforening
Peter Bendixen
tlf. 24 42 29 54
peter_bendixen@yahoo.dk



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



Egebjerg Tennisklub
Leif Jensen
tlf. 50 91 87 27
gelstrupvej@mail.dk


Glædelig jul
Deadline for Januarbladet er den 20. december