



Tingstedet

Oktober 2017

Nr. 154 - 26. Årgang



Grydelaugets seje piger er klar til Caféaftenen

Lokalblad for Reerslev og Stærkende Sogn

Tingstedet

Lokalblad for Reerslev- og Stærkende Sogn.
Bladet optager indlæg fra private, foreninger samt annoncer.

Bladet er planlagt til at udkomme omkring den **1. februar, 1. april, 1. juni, 1. august, 1. oktober og 1. december.**

Indlæg til næste nummer skal være redaktionen i hænde **senest d. 10. i november 2017.**

Indlæg kan afleveres i **Gurli Kjeps postkasse, Tingstedvej 16**, eller til et af redaktionsmedlemmerne.

Tryk: Prinffo Holbæk-Hedehusene-Køge
www.prinffohh.dk

Oplag: 800 stk.

Nordea: Reg.nr. 2275 - Kontonr. 4389275900

Abonnementspris: 175,- kr. årligt.

Redaktionsmedlemmer:

Gurli Kjep

Tingstedvej 16, Reerslev, ☎ 40 72 64 05
E-mail: nissemor@cafeer.dk

Rie Michaelsen

Solvang 29, Reerslev, ☎ 46 56 39 09
E-mail: rie.michaelsen@4me2you.dk

Aase Borge

Brostrædet 1, Reerslev, ☎ 28 68 84 12
E-mail: aase@broagergaard.dk

Jan B. Jensen

Thorsager 24, Reerslev, ☎ 20 11 85 50
E-mail: jj@jkkommunikation.dk

Karin Gregersen

Blommegrenen 11, 5592 Ejby, ☎ 24 45 54 30
E-mail: karin.gregersen@hotmail.com

Nye annoncører kan henvende sig til en af de ovennævnte redaktionsmedlemmer

Hvor finder jeg hvad i Tingstedet?

Tingstedet: side 5

Forsamlingshuset: Generalforsamling, JM Miljørådgivning, Schärfe, side 6-7

Landsbylauget: Valgmøde, Bjarne Kogsbøll, de 8-10

Café Udvalget: Café-aften, side 11

HUMLLEN: Lokaludstilling, side 12-13

Landsbyordning: side 14

NCC og Trykkeriet: side 15

Landsbylauget: Juletræstænding, Julestue, side 16-17

Reerslev IF: side 18

Reerslev Skytteforening: side 19

Reerslev Vandværk: side 20

Læsernes side: Sogneudflugt, side 21

Madsiderne: side 22-23

Det' for børn, **Børnesiden:** side 24

Reerslev Kirke: For børn, Elverhøj, Julekoncert, Aktiviteter, side 25-31



Charmen og duften af frisk halm

Meget er forandret, men høsten er stadig den samme. Det er ugerne på året med hektisk aktivitet på markerne. Det er de uger på året, hvor vejret bare SKAL holde tørt på de rigtige tidspunkter. For al for tørt vejr kan også være en katastrofe for årets høst – på samme måde, som regnvejret kan være forskellen på en god eller dårlig høst.

Hvis afgrøderne ikke får tilstrækkeligt med vand i vækstperioden, bliver udbyttet ringe, og regner det for meget i de dage, hvor afgrøderne er modnet og klar til høst, kan det også få stor indflydelse på økonomien i negativ retning. Det er ”charmen” ved landbruget, hvor vejret ofte er en afgørende lotteriseddel.

Det er ikke forandret, selv om høsten i dag er noget helt andet end for bare 30-40 år siden, da jeg voksede op på Lillemosegård i Stærkende. Høsten var den travleste periode på året – det er den stadig for nutidens landmænd, men størrelsen på maskiner og mængderne af jord og afgrøder, der skal høstes, er helt uden sammenligning med 70’ernes gennemsnitlige landbrug.

På Lillemosegård involverede høsten traditionelt tre generationer af familien, men også venner, naboer og skolekammerater blev kaldt til for at hjælpe med at få høst og halm i laderne.

I min tidlige barndom foregik høsten med en seksfods Dronningborg-mejetærsker drevet og trukket af en traktor. Morfar sørgede for, at kornet blev kørt hjem, inden jeg selv blev ”gammel” nok til at sidde bag rattet. Til gengæld sørgede morfar for, at kornet blev fejlet i korngraven og med transportbånd fordelt i de rette siloer. En vandprøve afgjorde, hvor meget kornet skulle tørres for at kunne tåle

at blive opbevaret vinteren over og kværnet til grisefoder.

Det korn, der ikke var plads til i siloerne eller i laderne, blev solgt til Tjørnehøj Mølle i Stærkende, der var en af byens store og dynamiske arbejdspladser – med hektisk aktivitet døgnet rundt i høstperioden med det ene traktortræk efter det andet, der vejede sig ind og fyldte de store siloer. I dag ligger bygningerne øde hen.



Hvad siger vejruddisigten?

Vejret bestemte arbejdsdagene, og duggen bestemte længden af arbejdsdagene. Vejruddisigterne blev flittigt aflyttet i radioen eller studeret i avisen. Der var ingen app eller webside med lokale prognoser som i dag, men det gjorde ikke afhængigheden mindre.

Hver en time, hvert et minut var vigtigt at udnytte – sådan er det også i dag, selv om maskinerne er firedoblet i størrelse. Det er antal af hektar, der skal høstes også.

Tidligere kunne en selvkørende mejetærsker med sit ”store” ottefods skærebord bruge det meste af en dag på at gnave sig gennem afgrøderne på 10 tønder land – i dag tager det få timer for en mejetærsker med et skærebord længere end en dagligstue. I 70’erne kunne et par beskyttelsesbriller holde det værste støv og avner ude af øjnene. Så kom de ”beskyttende” førerhuse, der tillader at udføre arbejdet uden at blive ”sort” over det hele – og siden GPS-styringen, der sikrer de

helt rigtige kørespor og højde på skærebordet.

Afgrøderne var ikke de eneste, der skulle i hus i tørvejr. Det samme skulle hø og halm. Hø og halm blev brugt til foder og strøelse helt frem til næste års høst. Derfor blev lofterne over staldene fyldt til sidste strå eller halmen stakket uden for. Når ballerne var presset, blev de læsset med håndkraft eller skubbet op i vognene på en sliske. Hjemme ventede resten af familien, naboer eller skolekammerater, når halmballerne en efter en blev lagt på transportbåndet og kørt ind til de fjerneste kroge af loftet for at blive stablet millimeter tæt. På de lofter, der ikke havde transportbånd, blev de svinget ind gennem en luge med en høtyv og båret på plads. Alder eller køn var ingen hindring. Alle ydede et vigtigt bidrag fra tidlig morgen til sen aften – om det så var med at fodre dyr, køre efter reservedele eller cykle ud i marken med kaffen eller maden i en flettet kurv.

I dag bliver størstedelen af halmballerne presset i enheder, der er op til 20 gange større, og transporteret på store ladvogne til det nærmeste affaldsforbrændingsanlæg, hvor de indgår i kraftvarmeværkernes grønne omstilling. Da der ikke er så mange dyr tilbage i lokalområdet, er der stort set heller ikke brug for strøelse.

Høstfest – ikke for børn

En af de sjove oplevelser var at få lov til at sidde på toppen af et læs halm, når det blev transporteret hjem. Det var ikke helt ufarligt, og det var med strenge instrukser om eksempelvis at dukke sig, når vognen blev trukket under de store træer langs vejene, så man ikke blev ramt af grenene, eller når de elektriske ledninger skulle passeres.

Tre årtier efter sidder duften af frisk halm og minderne om alle de høste, alle de nerver, alle de forhåbninger, alle de avner og al den maskinstøj stadig dybt i sindet og vækkes til minde, når mejetærskerne år efter år rykker ud.

Nok var man som dreng en vigtig arbejdskraft. Til gengæld var man ikke gammel nok, når høstens afslutning skulle fejres med en høstfest med spisning af medbragt mad og dans til levende musik arrangeret af den selskabelige forening ”Gamle toner” i Reerslev Forsamlingshus...

Jan B. Jensen



Tingstedet – skal det bestå?

Flere har udtrykt frustration ved udsigten til at Tingstedets nuværende redaktion stopper ved årets udgang.

Derfor har alle vores læsere mulighed for at

få indsigt i redaktionens erfaringer og arbejde med bladet i

Forsamlingshuset mandag d. 20. november 2017 kl. 18.

Såfremt du tænker, at det kunne være sjovt at være med til at fortsætte Tingstedet, og flere har det på samme måde, kan Tingstedet måske få lov at fortsætte i nyt regi med nye tanker og kræfter.

Alternativet er evt. at hente informationerne på hhv. Landsbylaugets hjemmeside eller ditto Facebook, som vil fortsætte.

Mød op og giv din mening til kende.

Vi vil gerne vide, hvor mange der møder op, så send tilmelding enten på mail: rie.michaelsen@4me2you.dk eller sms 2342 6177 – **senest torsdag d. 16.11.2017**

Vel mødt! Og mange hilsener

Karin Gregersen, Gurli Kjep, Aase Borge og Rie Michaelsen



Velkommen i Reerslev forsamlingshus

Rammen til større og mindre begivenheder

Se brochure og kalender på hjemmesiden

<http://www.reerslev-sterkende.dk/Forsamlingshuset>

Andelsbeviser sælges for 200 kr. pr. husstand.

Vært: Birthe Hillersdal tlf. 46 56 11 52

Træffes bedst mellem 16 - 18.

E-mail: forsamlingshuset@reerslev-sterkende.dk

Tingstedvej 27, Reerslev, 2640 Hedehusene



Med venlig hilsen

Bestyrelsen



JM MILJØRÅDGIVNING-LOGISTIK

Stærkendevej 153, Reerslev 2640 Hedehusene

Tlf. 4015 4668 • 4613 6484 • jm@miljoe-logistik.dk

Vi udfører alt inden for miljørådgivning:

- Miljøundersøgelse ved bygge- og anlægsopgaver
- Handlingsplaner for opgravning og bortskaffelse af jord
- Tilsyn og styring af oprensning
- Afrapportering til myndighederne

GENERALFORSAMLING

Sæt kryds i kalenderen:

Forsamlingshuset har generalforsamling **onsdag d. 28. februar 2018**

Bestyrelsen



SCHÄRFE
- HEDEHUSENE -

Vi svarer altid - hele døgnet

Ring og aftal et møde på telefon: 46 56 37 37

Vi er en familiedrevet virksomhed, der hjælper med alle former for begravelser og bisættelser.

Vi kommer gerne til jeres hjem for at aftale højtideligheden.

Hedehusene Begravelsesforretning
Hovedgaden 415 - 2640 Hedehusene
info@schaerfe.dk - www.schaerfe.dk













LANDSBYLAUGETS BESTYRELSE 2017 - 2018

Se også: Landsbylaugets Hjemmeside: www.reerslev-sterkende.dk

Mail til bestyrelsen: info@reerslev-sterkende.dk

Landsbylaugets ☎: 42 41 10 70

<p style="text-align: center;">Formand</p>  <p>Mads Ring Hansen Nørregade 3, Reerslev Tlf.: 30 63 26 78</p> <p>e-mail: mads.ring@hansen.dk</p>	<p style="text-align: center;">Næstformand</p>  <p>Sarah Mahdi Nørregade 6, Reerslev Tlf.: 31 21 29 11</p> <p>e-mail: sarahmahdi87@gmail.com</p>
<p style="text-align: center;">Kasserer</p>  <p>Lene Johnsson Stendyssevej 13, Reerslev Tlf.: 20 49 20 50</p> <p>Landsbylauget: 42 41 10 70</p> <p>e-mail: lene20492050@gmail.com</p>	<p style="text-align: center;">Sekretær</p>  <p>Christina Søe Langholm Thorsager 34 Tlf.: 51 24 33 37</p> <p>e-mail: cslangholm@gmail.com</p>
<p style="text-align: center;">Bestyrelsesmedlem</p>  <p>Kirsten Halby Tingstedvej 18, Reerslev Tlf.: 46 56 46 61 Mobil: 40 40 26 87</p> <p>e-mail: khalby@mail.dk</p>	<p style="text-align: center;">Bestyrelsesmedlem</p>  <p>Birthe Holst Christensen Tingstedvej 22 Tlf.: 46 56 43 56</p> <p>email: b.holst@hotmail.com</p>
<p style="text-align: center;">Bestyrelsesmedlem</p>  <p>Nick Ziegler Tingstedvej 41, Reerslev Tlf.: 40 18 72 28</p> <p>e-mail: nick@hyldagergaard.dk</p>	<p style="text-align: center;">Bestyrelsesmedlem</p>  <p>Vibeke Hjord Stürup Nordtoften 4A, Reerslev Tlf.: 30 51 96 11</p> <p>e-mail: v.sturup@hjord.dk</p>

LANDSBYLAUGET INFORMERER

 <p>Suppleant Anne Birgitte Stubkjær Stærkendevej 244 Tlf.: 40 32 63 26 e-mail: annebirgitte@244.dk</p>	 <p>Suppleant John Severin Tingstedvej 11, Reerslev Tlf.: 46 56 11 10 Mobil: 20 67 71 83 e-mail: johnpaulsenseverin@gmail.com</p>
Presse og kommunikation	Kirsten Halby og ??
Byggeudvalg og Trafikudvalg	John Severin og Nick Ziegler
Aktiviteter og arrangementer	Anne Birgitte Stubkjær og
Agenda 21	Kirsten Halby
Skovrejsning	Nick Ziegler
Revisor	Niels Willumsen og Ulla Christensen
Revisorsuppleant	Arne Frandsen

X ved nr. 5 Bjarne Kogsbøll

Jeg arbejder for

Hedehusene / Reerslev

-Fortsat udvikling af byerne

-Et godt sted at blive gammel

-Velfungerende skoler

Så stem lokalt

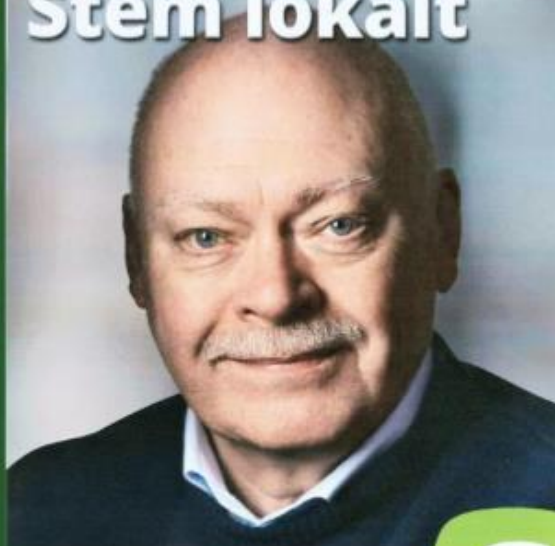
Stem på nr. 5 på Konservative

Bjarne Kogsbøll

En stemme på Bjarne er også en stemme på

Michael Ziegler som borgmester

Stem lokalt



Stem på Bjarne

Dit valg - nr. 5 på liste C





**Kom til valgmøde torsdag
den 9. november 2017 kl. 19
i Forsamlingshuset.**

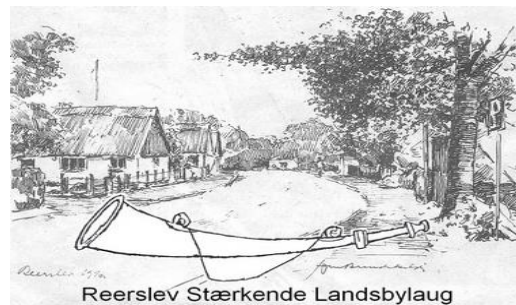
Som bekendt er der kommunalvalg og regionsrådsvalg den 21. november 2017 og i den forbindelse har Reerslev-Stærkende Landsbylaug arrangeret **valgmøde den 9. november 2017 kl. 19.** Valgmødet afholdes i **Forsamlingshuset.**

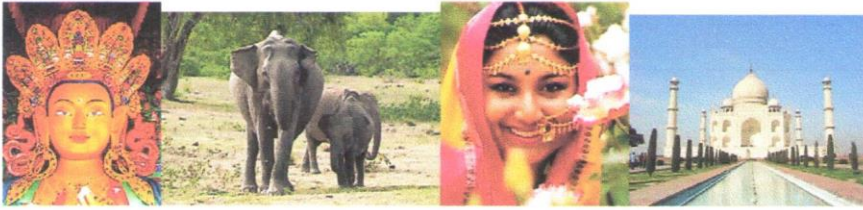
Der vil være kaffe og the samt lidt blødt brød – og mulighed for at købe sodavand og øl. Landsbylauget tager selvfølgelig MobilePay.

Vel mødt til en god debat med vores lokale politikere, hvor du har mulighed for at stille spørgsmål, hvis du endnu ikke har besluttet dig, hvor krydset skal sættes – eller blive bekræftet i dit valg.

Vi glæder os til at se jer.

De bedste valghilsner fra,
Reerslev-Stærkende Landsbylaug.





Cafeudvalget indbyder!

Efteråret og vinteren nærmer sig, og vi trænger alle til at blive peppet lidt op. Derfor tager **Cafeudvalget** i aften en tur halvvejs rundt om jordkloden og inviterer dig med til et af Asiens smukkeste ikoner

Indien!

- et af verdens største lande, som nu – dog i en mindre udgave – kan opleves i Reerslev forsamlingshus' velkendte og luksuriøse omgivelser (så kom blot i dit sædvanlige festtøj!)

Fredag den 27. oktober 2017 kl. 19

Cafeudvalget overgår i aften endnu en gang sig selv (er det muligt?) og har sammensat en menu fra kataloget over Indiens uendelige gastronomiske tilbud. Det er håbløst at gætte på, hvad det bliver. Mulighederne er mangfoldige! Vi ved kun af erfaring, at Cafeudvalget har lagt sjælen i blød og fundet frem til det mest spændende af det mest spændende. Så har vi vist ikke sagt for meget!

Kom og vær med! Få en oplevelsesrig aften – og nye kræfter til at modstå efterårets regn og rusk! Og der er sikkert mere på programmet end skitseret ovenfor. Forventningens glæde!

En varm og spændende orientalsk aften for næsten ingen penge! Kun 100 kr. for voksne og 50 kr. for børn til og med 12 år. Drikkevarer – vand, øl og vin - kan købes til de sædvanlige vederkvægende og opmuntrene priser!

Bindende tilmelding (husk - først til mølle!) senest 21. oktober til Gurli Kjep 40726405.

Velkommen!



Miniorientering om Indien: Hovedstad New Delhi, befolkning 1,3 milliard, valuta rupier, off. sprog hindi og engelsk, areal 3,2 mio km², kystlinie 7500 km, præsident Ram Nath Kovind, premierminister Narendra Modi.

Kunstforeningen Humlens Lokaludstilling i Hedehuset d. 28. og 29. oktober er nummer 41 i rækken

*Vestegnens største frie kunstudstilling
finder sted i weekenden 28.-29. oktober*

35 kunstnere, kunsthåndværkere og Kunstforeningen 'Humlen' glæder sig til at vise alle interesserede, og især borgerne på Vestegnen, at kunsten trives i al sin skønne mangfoldighed. Flere hundrede værker udført af hobby-, semi- eller helprofessionelle kunstnere vises på den frie 'Lokaludstilling' i Hedehuset, Hovedgaden 371, lørdag den 28. oktober kl. 13-17 og søndag den 29. oktober kl. 11-16.

Allerede om fredagen begynder ophængningen på den store udstilling, der fylder godt op i 'Hedehuset', for at alt kan være færdigt til at borgmesteren åbner udstillingen lørdag kl. 13.00.

I forbindelse med ferniseringen uddeles årets 'Æreshumle', til en lokal kulturpersonlighed, men hvem der modtager den traditionsrige pris, afsløres først når foreningens formand, Ruth Trier, tager ordet. Der vil på begge udstillingsdage være spændende musikalske indslag. Interessant er det, at det for Kunstforeningen Humlen har kunnet ladet sig gøre at stable en stor åben Lokaludstilling på benene 41 år i træk. De første udstillinger var på Hedehusene skole, men siden Hedehuset blev bygget, har Humlen afholdt Lokaludstilling den sidste hele weekend i oktober. Enkelte kunstnere har deltaget i mere end 35 udstillinger, dog i en stadig fornyende proces. Kunsten lever og bevæger sig i den store verden, men så sandelig også i Hedehuset.

På udstillingen er der rig mulighed for at handle med kunstnerne, og både lørdag og søndag er der amerikansk lotteri med 'kunst gevinster'. Begge dage kan der købes mad og drikkevarer i Hedehusets store sal. Er man interesseret i kunstneriske udfoldelser, så læg vejen omkring Hovedgaden 371 i Hedehusene, hvor der er fri entré.



Ruth Trier, Formand for Humlen

Efter lokaludstillingen er Humlens næste aktivitet ferniseringen lørdag den 4. november kl. 13.00 på en udstilling med kunstneren Kamilla Kaae.

Hvem skal have Humlens 'Æreshumle' 2017?



KUNSTFORENINGEN
"HUMLEN"



Gør kunsten nærværende

**Besøg Humlens årlige
LOKALUDSTILLING
i Hedehuset 2017**

**Lørdag den 28. oktober kl. 13-17
Søndag den 29. oktober kl. 11-16**

Har du lyst til at udstille – kontakt: Ruth Trier 29 47 03 46



Reerslev Skoles landsbyordning

Tingstedvej 40, 2640 Hedehusene
Reerslevskole@htk.dk

Telefon: 4335 2240
SFO Viben 4335 2950
Lærken 4335 3250
Klubben 4335 3560

Både i SFO og klubben er vi alle kommet rigtig godt i gang efter skolernes sommerferie.

Vi har igen været ude og at spille musik forskellige steder i kommunen. Denne gang var det børn fra SFO, der svingede instrumenterne. Der blev spillet til frivillighedsdagen i Hedehusene og Gadehavefestivalen inde i Høje-Taastrup. Endnu en gang med stor succes.



Lørdag d. 23.09 har klubben været på tur til København for at deltage i et stort arrangement – et løb, der hedder **Gung Ho - 10 OPPUSTEDE, KÆMPESTORRE FORHINDRINGER DANNER EN 5 KM LANG FEST I VERDENS STØRSTE LØB.**

Tror nok dem, der ikke fik tilmeldt sig, er gået glip af noget. Prøv at søge på løbet og se, hvad du gik glip af.



I klubben er de ved at få startet en rigtig god tradition op med onsdags mountainbike i Hedeland. Det er aftalt, at de tager af sted – næsten uanset hvordan vejret er. Så der bliver noget mudder, som skal vaskes af både cykler og tøj.

Efteråret er kommet ind over Danmark. Ikke at der er megen forskel på det og den danske sommer for i år generelt.

Men efteråret betyder også, at der er flere af vores aktiviteter, der af hensyn til vejret er nødt til at rykke inden døre. Men det betyder ikke, at der ikke er aktiviteter udendørs. Dette gælder både for SFO og klubben.

På landsbyordningens vegne

Lars Vesterdal

Skoleleder: Anette Ahrenst
Klub/SFO leder: Lars Vesterdal

Leder af Lærken: Carina Pagsberg Rutell
Bestyrelsesformand: Michael Blem Clausen

Stort udvalg
af grus og sten
- også til *private*

NCC Industry A/S
Områdekantor Grusgrave Øst
Tranemosevej 2, Reerslev, 2640 Hedehusene, tlf. 46 56 00 21



Vi fremstiller alle former for tryksager

Ring og få et godt tilbud fra Danmarks grønne trykkeri!
- vi støtter Tingstedet - lokalblad for Reerslev og Stærkende Sogn

PRinfoHolbæk
Hedehusene-Køge®

- ét komplet grafisk hus

Akacievej 10 · 2640 Hedehusene · Tlf. 46 56 02 13
Mobil 20 11 94 33 · ct@prinfohkhk.dk · www.prinfohkhk.dk

Svanemærket · Godkendt SKI leverandør · ISO 14001 miljøcertificeret · EMAS registreret · FSC-certificeret



Juletræstænding ved Forsamlingshuset

Fredag d. 24. november 2017

Kl. 17 tændes juletræet og Nisseorkestret spiller op til dans omkring træet for store og små.

Kl. 18 vil Grydelauget stå for den kulinariske oplevelse. I kan vælge flæskesteg eller gule ærter. Inkl. kaffe og kage.

Kl. ca. 19 Underholdning.

Pris for deltagelse i fællesspisning:

Voksne 100 kr. – Børn under 12 år 40 kr.

Vin, øl og vand sælges som sædvanlig til rimelige priser.

Bindende tilmelding til spisning efter først til mølle-princippet senest den 12. november til Kirsten Halby på mail: khalby@mail.dk eller mobil 2129 5006. Husk at oplyse antal voksne, antal børn og om antal flæskesteg/gule ærter.

www.reerslev-sterkende.dk



**Reerslev Landsbyordning og Landsbylauget
er glade for at byde velkommen**

**til julestue på skolen
Lørdag den 25. november 2017
kl. 13 til kl. 16**

**med den traditionelle julemusik, juleværksteder til små priser,
og meget mere.**

Lav selv din adventskrans af naturmaterialer eller en juledekoration.

Gløgg, vand, øl, slik og æbleskiver til rimelige priser.

www.reerslev-sterkende.dk

Information

fra

Reerslev Idrætsforening



Reerslev Skytte-
og Idrætsforening



Fodbold

RIF har to 2 old-boys 8-mandshold og 1 veteran 8-mandshold. Der er ca. 35-37 medlemmer med eget klubhus på Reerslev skole.

Efterårsturneringen er i fuld gang, og holdene har haft et par træningskampe indbyrdes inden sæsonstart.

Vi har allerede haft de første træningskampe mod udehold.

Vi ser frem til nogle gode placeringer i vores puljer. Følg evt. med på DBU's hjemmeside.



Kampsport

Kampsport har ca. 10 deltagere og træner hver tirsdag.

Der er planlagt fællestræning med to andre klubber inden for Goshin Ruy Jujutsu.

Information

fra

Reerslev Skytteforening



Skydning i vintersæsonen 2017

Indendørssæsonen

Indendørssæsonen foregår under Reerslev Skole, Tingstedvej 40, 2640 Hedehusene

Indendørs skydning starter på pistol tirsdage kl. 19–21, når renoveringen er færdig og banen godkendt.

Indendørs skydning på riffel starter onsdage kl. 18–21.

Skoleskydningens start er endnu ikke fastlagt, men aftales først i det nye skoleår med Reerslev Skole.

Foreningen giver en gratis prøveskydning til alle nye under 18 år. Alle er velkomne.

Rifler og pistoler stilles gratis til rådighed af foreningen, men krudtet køber du af foreningen.

Nye medlemmer er velkomne. Man er også velkommen, hvis man blot ønsker at prøve.

E-mail: info@reerslevskytteforening.dk

Information om skydning kan fås hos følgende:

Formand:	Henrik Pangel	5092 1300
Kasserer:	Helge Johnson	2347 4582
Riffel.afd.:	Svend Erik Rasmussen	4632 6060
	Pia Eriksen	3120 2858
	Palle Andersen	2147 7850
Pistol afd.:	Rune Storm Korsvig	2324 0079
	Jesper Helmersen	2993 3833
	Bjarne Kristensen	2267 8970
	Henrik Pedersen	5337 1146

Kontingent for 2017: Børn kr. 150,00 Voksne kr. 300,00

Børn kan skyde med riffel fra de er ca. 6-8 år.

På pistol har vi dog et modenhedskrav og minimumsalder på 12 år, samt far eller mors deltagelse/tilstedeværelse, hvis man er under 16 år.

HUSK SKYDNING ER EN IDRÆT FOR HELE FAMILIEN

Læs mere på www.reerslevskytteforening.dk



Bestyrelse 2017 og prioritetsliste i tilfælde af problemer.

Mail:

1. Formand René Andersen tlf. 2541 4105 rene@Koudal.org
2. Bestyrelsesmedlem Svend Nielsen svend@reerslevvand.dk
3. Kasserer Michael Michaelsen tlf. 4656 3909 kasserer@reerslevvand.dk
4. Bestyrelsesmedlem Torben R. Nielsen tlf. 4656 1981 torben.rosborg@mail.dk
5. Bestyrelsesmedlem Lars Ole Hansen tlf. 4017 2192 loh.hansen@gmail.com

Du kan læse mere om Reerslev Vandværk AMBA på www.reerslevvand.dk.

Da Tingstedet stopper med udgangen af dette år, er det vigtigt at tilmelde sig info fra Reerslev Vandværk

En gang imellem har Reerslev Vandværk brug for at orientere vandværkets brugere om driftsændringer i forbindelse med gravearbejder eller afbrydelser. Ligeledes vil du også kunne modtage indkaldelse til generalforsamling.

Hvis du ønsker at blive orienteret per mail, bedes du sende en mail til **info@reerslevvand.dk** med navn, adresse og e-mail eller benyt formularen på hjemmesiden **<http://reerslevvand.dk/mailadr.html>**.

Sognetur d. 12. august 2017

I år var turen planlagt til Sct. Peders Kirke i Næstved og Karrebæk kirke. Desværre blev besøget i Karrebæk kirke aflyst et par dage inden turen pga. en bisættelse samme sted samme tid, så derfor fik vi i stedet Næstved Museum at se i Boderne, som ligger bag den imponerende Sct. Peders Kirke, som vi også skulle se.

Sct. Peders Kirke er fra 1100-tallet, hvor den sjællandske stormand Peder Bodilsen skænker kirken i Næstved med alt dens tilliggende jord til oprettelse af det kommende benediktinerkloster. Kirketjener Teresa Suetta fortalte levende og spændende om kirkens udsmykning, inventar og omformning.

I 1300-tallet påbegyndtes en fuldstændig ombygning til gotisk stil, og siden har man med mange års mellemrum repareret og restaureret kirken, men siden 1880'erne er kirkens ydre ikke ændret.

I 1977-80 ændrede man korpartiet, hvor altertavlen med den tunge ramme fjernedes, og gulvet blev sænket i midtkoret, så den fine lys- og linievirkning nu gør sig gældende.

Der er mange smukke træsnitsarbejder, som er udført af lokale træskærere. Et nyt smukt orgel blev etableret i 2014.

Der var også tid til at kigge lidt på byen, og nogle af os var så heldige at opleve en pudsigt performance af gadeteater Kamchátka fra Barcelona.

Så var der tid til at bese Næstved Museum, som bød på kunstværker i glas og keramik fra hhv. Holmegaard og Kähler. Det var mange spændende og smukke ting.

Derefter kørte bussen til Karrebæk, hvor en lækker frokostbuffet ventede. Vi kørte lige forbi Karrebæk Kirke, som ligger smukt oppe over byen med udsigt til vandet, og Jan nåede lige at fortælle os om kirkens historie, - det skulle vi ikke gå glip af - heldigvis!!

Efter frokosten var der "fri leg" indtil den traditionelle lagkage og kaffe blev serveret inden hjemturen kl. 15.30.

Tak for endnu en godt tilrettelagt og spændende sognetur!!

/rm

Se flere billeder på

<http://reerslevsogn.dk/Arkiv/2017/Sognetur1208>

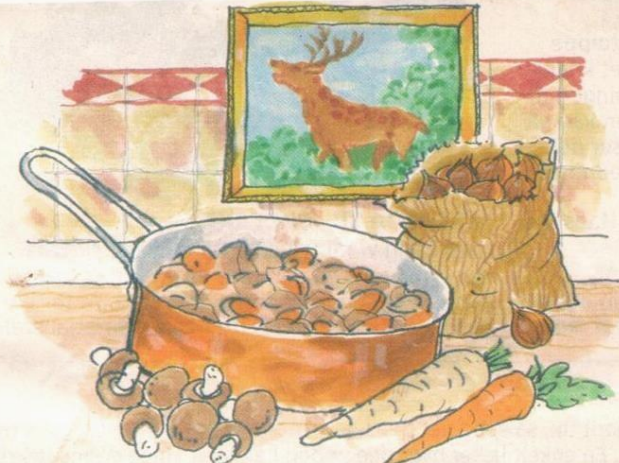


Kamchátka gadeteater fra Barcelona



Vildtragout

Arbejdstid: 45 min.
 Kogetid: ca. 45 min.
 Fryse-egnet
 1/2 kg dyrekød (fra bov i små terninger)
 2 skiver bacon (i små terninger)
 1 spsk smør
 1 løg (i skiver)
 1 gulerod (i skiver)
 1 persillerod (i skiver)
 1/2 l bouillon
 1 1/2 dl piskefløde
 salt og peber
Endvidere:
 125 g små skalotteløg
 1/4 kg champignoner
 2 spsk smør
 Svits bacon i en gryde. Kom smørret i og svits dyrekødet heri. Kom løget i, rør nogle minutter og tilsæt de øvrige grønsager. Hæld bouillon og fløde



ved og krydr med salt og peber. Lad retten småkoge under låg i 40 min. Rist svampe og pillede skalotteløg i smør. Kom det i retten til sidst. Retten kan jævnes med en smørbolle af 2 spsk smør rørt sammen med 2 spsk mel.
Tips: Her er middag til 2 dage.

Nøddelagkager med abrikos

(10 stk.)
 4 æg
 160 g sukker
 60 g hvedemel
 60 g kartoffelmel
 50 g hasselnødder
 2 tsk. bagepulver
Creme:
 150 g nougat
 200 g smør
 240 g flormelis
 200 g abrikosmarmelade
 5 tørrede abrikoser
 Pisk æg og sukker luftigt og vend sigtet mel, kartoffelmel, finthakkede hasselnødder og bagepulver i dejen. Hæld dejen i en smurt form på 25 x 35 cm og bag kagen nederst i ovnen ved 175° i 30 min. Lad kagen køle helt af, flæk den og del den i 20 firkanter. Smelt nougaten og pisk smør, flormelis og nougat til en ensartet creme. Læg kagebundene sammen med abrikosmarmelade og nougatcreme og kom nougatcreme på toppen. Pynt med fintstrimlede abrikoser og servér.

Panerede kyllingekøller

4 kyllingekøller, salt, peber, 1 sammenpisket æg, rasp, olie og smør
 »Dreng«: 4 skiver citron, 4 små tsk kapers, 8 små benfri sild, høvlet peberrod, persille

Drys køllerne med salt og peber og vend dem i æg og rasp. Brun køllerne på en pande i brusende smør og olie. Læg dem i et ildfast fad og steg færdig i ovnen, ca. 25 min. Læg kapers, sild, peberrod og lidt persille på citronskiverne og servér dem til køllerne sammen med brasede kartofler og ærter.

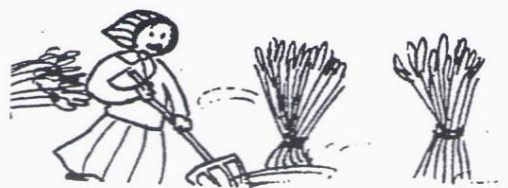
Sherryfromage

(4 pers.)
 4 blade husblas
 3 æg
 3 spsk. sukker
 1 dl sherry
 25 g hasselnøddekerner
 50 g bitter chokolade
 1/4 l piskefløde



Pynt:
 Flødeskum af 1 dl piskefløde
 Vindruer

Læg husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker godt. Tag husblassen op af vandet og smelt den i en lille skål over vandbad. Bland husblas og sherry og rør det i æggemassen. Stil det køligt, til det er halvstift. Hak nødder og chokolade. Pisk æggegehviderne og fløden stiv. Vend nødder, chokolade (gem lidt til pynt) flødeskum og hvider i æggemassen og hæld fromagen i en skål. Lad den stivne i køleskab på 2-3 timer. Pynt fromagen med flødeskumstoppe, vindruer, nødder og chokolade.



Farsbrød med svampe

250 g svampe, 10 g smør, 1 tsk. timian, 1 fed presset hvidløg. **Fars:** 500 g hakket oksekød, 4 spsk. mel, 1 dl mælk, 1 æg, 1 hakket løg, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. friskkværmet peber, 1 tsk. tørret merian (el. oregano), 1 ds. grofthakkede tomater. **Tilbehør:** Bagte kartofler, hvidkålssalat (el. grøn salat). Hak svampene groft og svits dem i smør et par min. Tilsæt timian og hvidløg og steg

videre, til svampene er gyldne. Rør kødet med mælk, mel, æg, hakket løg, salt, peber og merian. Vend champignonerne i farsen. Form farsen som et brød i et stort ovnfast fad. Hæld tomaterne over. Bag farsbrødet i ovnen ved 200° i ca. 1 time. Sluk ovnen og lad farsen stå i ovnen på eftervarmen i 15 min. Server med tilbehør.

Indbagt kylling

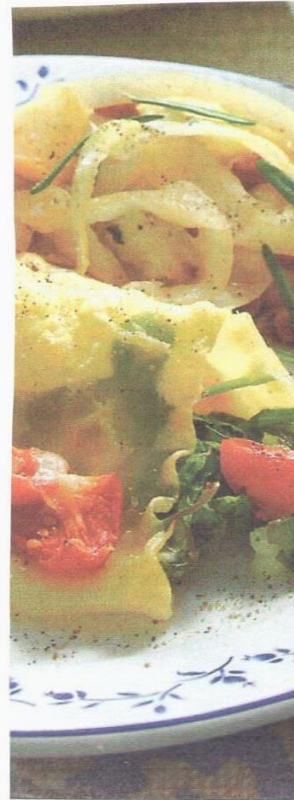
TID: CA. 35 MIN.

Kyllingefileterne steges, skæres i skiver og bages i butterdej sammen med estragon, cremefraiche og mozzarella.

2 kyllingefileter
Smør
1 pakke fersk butterdej eller 2 plader optøet, frossen
½ kugle mozzarella
2 spsk cremefraiche 18%
Salt, peber
Lidt estragon
1 æg
2 skiver lufttørret skinke
2 portioner blancherede, grønne bønner (evt. fra frost)
1 løg
Olivenolie
Citronsaft

Steg kyllingefileterne i smør på en pande. Læg

dem på en tallerken og afkøl lidt, inden de skæres i tykke skiver. Læg butterdejen på et spækbræt, der skal være 2 stykker a ca. 18x18 cm, så de skal måske rulles lidt ud. Læg kylling, mozzarelaskiver, cremefraiche, salt, peber og hakket estragon på butterdejsstykkerne. Pensl kanterne med pisket æg og luk sammen. Tryk godt til med en gaffel og pensl overfladen med æg. Bag pakkerne ved 200 grader i 12-15 min., til de er brunede. Steg skinkeskiverne sprøde og smuldr dem. Bland med bønner, 1 spsk finthakket løg, lidt olie, citronsaft, salt og peber og server til kyllingepakkerne.



Fyldt pasta med spinat

(1 pers.)

3 lasagneplader
100 g frisk spinat
1 dl hytteost eller ricotta
Salt og peber
½ usprøjtet citron
1 tomat
3 spsk. olivenolie
50 g fast ost til at rive (det kan godt være morgenmadsosten)

Kog pastaen efter anvisning på pakken i saltet vand. Skyl og hak spinaten og bland den med hytteosten, salt, peber og revet citronskal. Fordel fyldet på lasagnepladerne og fold dem til rør. Læg dem i et lille ovnfast fad. Hak tomaten fint, rør den med olivenolie, salt og peber, fordel det over pastarullerne og drys med revet ost. Sæt fadet i ovnen ved 180° i 15 min. Server retten med en kålsalat eller måske bare snittet kål med pesto.

Vigens
Kage



Abrikoskage

125 g blødt smør eller margarine, 125 g sukker, 4 æggeblommer, 2 tsk. bagepulver, 300 g mel, 7-8 soltørrede abrikoser, 1½ dl mælk, smør og rasp til formen, 100 g orangechokolade (fx Toms Orange Knas).

Marengs: 4 æggehvinder, 200 g sukker, 1-2 spsk. kokosmel.

Rør smør og sukker hvidt og skummende og tilsæt æggeblommerne én ad gangen. Sigt bagepulver og mel sammen, vend finthakkede abrikoser heri og rør blandingen i smørcremen. Rør derpå mælk i dejen og hæld den i en lille, smurt og raspdrysses bradepande. Bag kagen i ovnen

ved 175° i 15 min. Fordel derpå hakket chokolade på den varme kage. Marengs: Vend sukker og kokosmel i de stiftpiskede æggehvinder og fordel massen over kagen, der atter sættes i ovnen og bages i yderligere ca. 20 min.

Flødekartofler med pastinak

(4-6 pers.): smør til fadet, 1 kg kartofler, 500 g pastinak, ca. 75 g friskrevet emmentaler eller anden ost, revet muskatnød, salt og peber, 5 dl mælk, 2½ dl piskefløde.

Smør et ovnfast fad med smør. Skær skrællede kartofler og pastinakker i skiver, dup skiverne tørre, og bred dem ud i fadet sammen med ost og krydderier. Kog mælk og fløde op, og hæld væsken i fadet, den skal lige akkurat røre det øverste lag kartofler. Bag kartoflerne ved 200 gr. i en lille time, eller til de er møre. Tryk dem lidt sammen nogle gange undervejs. Et tip: Det kan næsten ikke undgås, at fløden koger over og ud på pladen, så det er en fordel at have bagepapir under fadet.

Fiskepakker

Tid: Ca. 30 min.

12 enkelte rødspættefileter ● 300 g rejer ● 1 dl blandede hakkede krydderurter f.eks. dild, persille, purløg ● salt ● peber ● lidt citronsaft ● 100 g smør ● 4 stykker smurt bagepapir

Tilbehør: Blandet salat ● groft brød eller nye kartofler

Rul fileterne sammen og stil dem på række på papiret.

Rør smørret sammen med krydderurter, salt, peber og citronsaft og fordel det i

fileterne.

Drys rejerne over og pak sammen. Stil pakkerne i ovnen ved 180 grader i ca. 15 min.

Server med salat, brød eller kartofler.





TILLYKKE

Vinderen af nr. 153's
Krydsordsopgave:
Løsning: Verden

Nanna Simonsen
Thorsager 12 F



Kunne du tænke dig at vinde 50 kr.,
og er du under 15 år og bor i Ting-
stedets distrikt, så send løsningen
til nissemor@cafeer.dk eller læg
den i postkassen på
Tingstedvej 16 hos **Gurli Kjep**, se-
nest d. 05.11.2017

Navn: _____

Adresse: _____

Alder: _____

Løsning: _____

Mit yndlingsdyr: _____

		DREJET	BLAD	TILTALE	BLIVER GRØN			FLID	KROPPE
	→						1		
	KLARE SKÆRENE	2							
				DANS					
	→					3	TONE AN- BRAGT		
SYLTE-TØJ		6x10						SMERTE	
←	4								
→							5		



REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

M.W. GJØESVEJ 40
2640 HEDEHUSENE

Hjemmeside: <https://www.reerslevsogn.dk>

Facebook: <https://www.facebook.com/ReerslevKirke2640/>

SOGNEFORMIDDAG

fredag d. 10. nov. kl. 9.30

Havnebyen og dens fremmede – Sefarderne i 1700 tallets København v./ Anni Greve

Dette foredrag er om en havns betydning for en storbys åbenhed ud mod den store verden. Det går tilbage til anden halvdel af 1700 tallet hvor størrelsen af Københavns havn gjorde det muligt for oceangående skibe at lægge til, og hvor byen husede fremmede fra hele Europa. I fokus er Sefardiske jøder og deres betydning for København som europæisk knudepunkt for handlen med Asien. Det har fire elementer: 1. Sefardernes sociale netværk og disses betydning for deres engagement i handlen med Asien 2. Standardisering af kontraktrelationer ved kreditgivning; 3. Den indiske handelsstation Serampore: en frizone for flygtninge med en ny kultur, og endelig 4. De spor som denne historiske periode har sat på København i dag: En storby der ihærdigt forsøger at genvinde sin position som en globaliseringens portal med udviklingen af byens nye grænseflader mod vandet, og som samtidig er en overdimensioneret hovedstad i et land, hvis befolkning opfatter sig selv og sin kultur som værende under pres fra verdenssamfundet. Lighed og forskelle til tidlig moderne tid.

Anni Greve er lektor i sociologi ved Roskilde Universitet og har redigeret bogen *Storbyen, urbanisering og urbanitet*. Columbus 2014. Kapitel 11 omhandler Københavns havn.

Reerslev Menighedsråd



REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

M.W. GJØESVEJ 40
2640 HEDEHUSENE

Hjemmeside: <https://www.reerslevsogn.dk>

Facebook: <https://www.facebook.com/ReerslevKirke2640/>

Hvad du kan bruge
din lokale kirke til?



Nøøjjj,
det er for børn

Til alle børn
og deres forældre
i og omkring Reerslev.

Vi åbner nu op for mulighed
for at flere har lyst
til at bruge vores kirke og
præstegård. Vi kommer
her med nogle ideer, men I
er selv velkomne til at
komme med nye forslag.

Baby'er



Hvis der
sidder en flok mødre eller fædre,
der er på barsel eller bare går
hjemme og passer sit barn, men
mangler et sted at mødes, så vil vi
gerne være vært i præstegården,
med en kop te og en lille sludder,
mens børnene "leger" i hyggelige
omgivelser. Det kan f.eks. være en
gang om ugen eller hver
14. dag.



Børnehavebørn

Har mulighed for at
komme hen i præstegården sam-
men med pædagogerne og hygge,
tegne og lege. Vi kan også gå en tur
op i kirketårnet og ind i kirken, og
mon ikke der vil være mulighed for
en leg eller to.

Minikonfirmand

Går du i 3. klasse,
kan du deltage som
minikonfirmand
fra den 14.9, hvor
vi skal lære lidt om kirken, gå på
opdagelse, høre bibelhistorier og





REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

M.W. GJØESVEJ 40
2640 HEDEHUSENE

Hjemmeside: <https://www.reerslevsogn.dk>

Facebook: <https://www.facebook.com/ReerslevKirke2640/>

være kreative. (kom bare selvom vi er gået i gang). Det er fra kl. 14:15-16:15 hver torsdag. Vi slutter af d. 2.11 med en festlig familiegudstjeneste kl. 17:00 i kirken.



Tidligere minikonfirmander

3.-6. kl.

Til foråret vil I have mulighed for at deltage i vores Ridderskole. Vi skal f.eks. lave vore egne våbenskjold, gå på opdagelse og lære om ridderdyder som mod og loyalitet. Nærmere besked følger senere, men du må gerne give besked allerede nu, om det kunne have din interesse.

Skolebørn i alle aldre samt deres lærere.

Har I emner der vedrører kirken, kristendom mm. står Jakob (præsten) til rådighed. Skriv eller ring til ham, for at aftale en tid.



Børnekor

Kunne det ikke være sjovt, hvis vi havde et børnekor her i Reerslev. Det er lige meget, om du allerede kan synge, bare du har lyst til det. Tænk dig engang hvis du sammen med andre kunne synge i kirken, og mor og far kom og lyttede. Der vil ikke være et øje tørt. Det vil på ingen måde være skønsang, jeg kan lære jer, (jeg er ikke uddannet sanger), men vi skal bare hygge os og have det rigtig sjovt sammen. Har du lyst? (Vi skal selvfølgelig være nogle stykker, før det kan blive til noget)

Er der noget af det her, der lyder interessant, så henvend jer til Tine på tlf. 2041 2079 eller mail: kirketjree@gmail.com

Hvis I skal lave en aftale med Jakob, så er det på tlf. [2367 4311](tel:23674311) eller mail: jaksc@km.dk

Stor hilsen fra Jakob og Tine
FACEBOOK: [reerslevkirke2640](https://www.facebook.com/reerslevkirke2640)





REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

M.W. GJØESVEJ 40
2640 HEDEHUSENE

Hjemmeside: <https://www.reerslevsogn.dk>

Facebook: <https://www.facebook.com/ReerslevKirke2640/>

Søndag den 29. oktober 2017 kl. 15:00 - 16:00
i Reerslev Forsamlingshus

ROYALISTERNE

PRÆSENTERER

vaskeægte Old Boys Teater

ELVERHØJ



Oplev klassikeren over alle klassikere, Elverhøj, i en ny og humoristisk version skabt af skuespilleren Torben Jetsmark og operasangeren Hans Jørgen Laursen.

Elverhøj havde premiere i 1828 og handler om sagnet om klinte- eller elverkongen på Stevns og om forbyttede børn. En alfaderlig Christian IV,

der afslører en adelsmands bedrageri og samtidig kaster lys over almuen's tro på elverfolket, sikrer at de rette elskende får hinanden.



Magt, penge og kærlighed

Royalisterne Hans Jørgen Laursen og Torben Jetsmark brænder for at fortælle historien om Elverhøj, vores gamle guld, på en ny og humoristisk måde. At give en aktuel kommentar til romantikkens kulturelle arvegods, så det giver associationer til nutidens eksempler på enevælde. Kort sagt handler forestillingen om det, som altid er interessant: magt, penge, kærlighed, forbyttede børn - og det evige spil om hvem, der slipper af med aben.



REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

M.W. GJØESVEJ 40
2640 HEDEHUSENE

Hjemmeside: <https://www.reerslevsogn.dk>

Facebook: <https://www.facebook.com/ReerslevKirke2640/>

Efter forestillingen er der dialog med publikum. Der findes ikke det spørgsmål, der ikke kan besvares af de to skuespillere.

Glød dig til en eftermiddag i selskab med Royalisterne - det bliver ikke kedeligt!



Det er Pop Up teater.

Scenen er nøgen!

Blot et par borde og tilfældige stole.

Som en rammehistorie småsnakker skuespillerne indledningsvis med publikum.

Rekvisitter og kostumer er gemt i upåagtede grå papæsker.

Hele scenografien eksponeres efterhånden på borde og stativer.

Med enkle virkemidler og kostumevalg fremstilles karaktererne.

Der er ingen tvivl, om det er Mor Karen, eller Christian IV, om det er Agnete eller Jomfru Elisabeth Munk, der taler.



Tekst ✧ Johan Ludvig Heiberg ✧ stærkt intimideret af Torben Jetsmark

Musik ✧ Friedrich Kuhlau med Det kgl. Kapel ✧ dir. John Frandsen

Kostumer ✧ Caroline Pihl

Scenografi ✧ Værkstedet på Mynstersvej

Dompteur Artistique ✧ Mogens Pedersen

På rollelisten:

Kong Christian d. IV m. fl.:

Hans Jørgen Laursen

Agnete m. fl.:

Torben Jetsmark



DER ER GRATIS ADGANG

Med venlig hilsen

Reerslev kirke





REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

M.W. GJØESVEJ 40
2640 HEDEHUSENE

Hjemmeside: <https://www.reerslevsogn.dk>

Facebook: <https://www.facebook.com/ReerslevKirke2640/>

DET SKER I REERSLEV KIRKE:

Torsdag den 5. oktober 2017 kl. 17:00 - 18:00 i Reerslev Kirke

FAMILIEGUDSTJENESTE

Jakob Schilling

Tilmelding til spisning skal ske til kirketjener

Tine Svitzer på mail:

kirketjree@gmail.com eller tlf. 2041 2079



Søndag den 29. oktober 2017 kl. 15-16 i Reerslev forsamlingshus

ELVERHØJ ved Royalisterne, se side 28-29

Gratis adgang

Tirsdag den 31. oktober 2017 kl. 19:00 - 20:00 i Reerslev Præstegård

FILMAFTEN MED GYS

Vi ser en "gyserfilm".

Der serveres øl, vand og snacks

Torsdag den 2. november 2017 kl. 17:00 - 18:00 i Reerslev Kirke

FAMILIEGUDSTJENESTE

Jakob Schilling

Tilmelding til spisning skal ske til kirketjener Tine Svitzer på mail:

kirketjree@gmail.com eller tlf. 2041 2079.

Fredag den 10. november kl. 9.30-11.30 i Reerslev Præstegård

SOGNEFORMIDDAG ved Anni Greve

Foredrag om de Sefardiske jøder, se side 25.

Der serveres morgenmad.

SKRU OP FOR JULESTEMNINGEN.



Kom til julekoncert i **REERSLEV KIRKE, SØNDAG DEN 10. DECEMBER kl. 19.30**, hør julens kønneste salmer sunget af vores kirkesanger **Aage Christensen** og **Lonnie Thostrup**, akkompagneret på orgel af **Ulla Kappel**, tidligere organist ved Slangstrup Kirke. Efter koncerten hygger vi os med lidt gløgg i den gamle præstegård, så sæt allerede nu kryds i kalenderen.

Med venlig hilsen menighedsrådet.



REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

M.W. GJØESVEJ 40
2640 HEDEHUSENE

Hjemmeside: <https://www.reerslevsogn.dk>

Facebook: <https://www.facebook.com/ReerslevKirke2640/>

Gudstjenester i Reerslev kirke 5/10 – 24/12 2017

Torsdag den 5. oktober kl. 17.00
FAMILIEGUDSTJENESTE

Jakob Schilling

Tilmelding til spisning skal foregå til kirketjener Tine Svitzer på mail:
kirketjree@gmail el. tlf. 2041 2079

Søndag den 8. oktober

17. S e. Trinitatis

Ingen gudstjeneste i Reerslev, vi henviser til Ansgar

Gudstjeneste kl. 10.00 Thomas Gotthard

Søndag den 15. oktober

Ingen gudstjeneste i Reerslev, vi henviser til Ansgar

Gudstjeneste kl. 10.00 Jakob Schilling

Søndag den 22. oktober kl. 10.00

19. S e. Trinitatis

Højmesse Jakob Schilling

Søndag den 29. oktober

20. S e. Trinitatis

Ingen gudstjeneste i Reerslev, vi henviser til Ansgar

Gudstjeneste kl. 10.00 Thomas Gotthard

Torsdag den 2. november kl. 17.00
FAMILIEGUDSTJENESTE

Jakob Schilling

Tilmelding til spisning skal foregå til kirketjener Tine Svitzer på mail:
kirketjree@gmail el. tlf. 2041 2079

Søndag den 5. november 16.00
ALLEHELGEN

Alle helgens dag Jakob Schilling

Søndag den 12. november kl.10.00

22. S e. Trinitatis

Højmesse Thomas Gotthard

Søndag den 19. november kl. 10.00

23. S e. Trinitatis

Højmesse Thomas Gotthard

Søndag den 26. november kl. 10.00

Sidste søndag i kirkeåret

Højmesse Jakob Schilling

Søndag den 3. december kl. 10.00

1. s. i Advent

Højmesse
Thomas Gotthard, Jakob Schilling

Søndag den 10. december kl. 10.00

2. s. i Advent

Højmesse Jakob Schilling

Søndag d. 17. december kl. 10.00

3. s. i Advent

Højmesse Frances Benzon

Søndag den 24. december

Juleaften

Julegudstjeneste **kl. 14.00 og 15.30**

Jakob Schilling

Den aktuelle gudstjenesteliste er slået op på informationstavlen, der står ved kirkegårdsporten og annonceres i Lokalavisen Taastrup.

Desuden kan den aktuelle gudstjenesteliste ses på www.reerslevsogn.dk



AKTIVITETSKALENDER: okt. 2017 – feb. 2018

Dato	Kl.	Aktivitet	Sted	Arrangør	
Fre 27/10	19	Caféaften. Tilmelding	HUSET	Café	
Lør 28/10	13	Lokaludstilling	Hedehuset	HUMLEN	
Søn 29/10	11	Lokaludstilling	Hedehuset	HUMLEN	
Søn 29/10	15	Elverhøj spillet af "Royalisterne". Gratis adgang	HUSET	MHR	
Tirs 31/10	19	Filmaften med gys	Præstegården	MHR	
Lør 4/11	13	Fernisering, Kamilla Kaae	Hedehuset	HUMLEN	
Tors 9/11	19	Valgmøde	HUSET	LL	
Fre 10/11	9.30	Sogneformiddag, foredrag om de Sefardiske jøder	Præstegården	MHR	
Fre 24/11	17	Juletræstænding. Tilmelding	HUSET	LL	
Lør 25/11	13	Julestue	Skolen	LL, Skolen o.a	
Søn 10/12	19.30	Julekoncert	Kirken	MHR	
		2018			
Øns 28/2	19.30	Generalforsamling.	HUSET	HUSET	

FTK	Reerslev Landsbyordning	RIF	Reerslev IF	RSF	Reerslev Skytteforening
MHR	Reerslev Menighedsråd	Café	Grydelauget	LL	Landsbylauget
ÆK	Reerslev Ældreklub	HUSET	Reerslev forsamlingshus		

