

LYNGPOSTEN

Årgang 1 Uge 44 Tirsdag 1. november 2022

Salon Winia kan fejre 10 års Jubilæum



Fra venstre: Pernille, Mette, Emma og Anja ser frem til at fejre 10 års jubilæet med gode tilbud til kunderne og en weekendtur til København.

Den 1. November 2012 åbnede Anja Østergaard Andreasen Salon Winia på Hovedgaden i Sdr. Omme, og salonen kan således fejre 10 års jubilæum i dag tirsdag.

Da Saloneren åbner, er visionen, at det skal være en moderne frisørsalon, hvor der bliver lagt vægt på det gode håndværk. Saloneren drives stadig efter samme koncept. Kunderne skal føle sig forkælede, mens de er i salonen.

Udover det gode håndværk kan man således opleve vaskestolene med massage, varme håndklæder med velduftende olier, diverse kaffeprodukter og slush ice til børnene.

Da virksomheden starter står Anja selv i salonen, og hun har ikke umiddelbart planer om at

udvide bemandingen. Men der går ikke lang tid, inden Anja ændrer mening og ansætter sin første frisørassistent.

I 2015 flytter salonen til nye lokaler på Hovedgaden 12, hvor den også er beliggende i dag. Nu er der ud over Anja ansat to uddannede frisører, Mette og

Pernille, og samtidig er Emma i lære som frisørlev.

"Jeg har nogle fantastiske dygtige medarbejdere i salonen, og vi har det sjovt, samtidig med at vi går på arbejde" siger Anja.

"Der er meget frihed under ansvar i salonen, og vi forsøger

at få de enkeltes arbejdstider tilpasset, så det passer ind i deres familieliv".

I 2021 blev Salon Winia en del af PARK Styling, og skifter navn til PARK by Salon Winia. Det har medført et tæt samarbejde med andre frisørsaloner, omkring unikke frisør- og make-upprodukter, kurser, fælles indkøb, fælles kampagner osv.

Samtidig giver det Anja og salonens ansatte mulighed for at udveksle erfaringer, og vende løbende udfordringer og muligheder med andre salonejere.

Jubilæet bliver i den nærmeste fremtid markeret med en række rigtig gode tilbud og konkurrencer.

Derudover er salonens personale inviteret på weekendtur til København, hvor de bl.a. skal opleve Gulddreng, eller Malthe Ebert som han også hedder i dag.

"Vi fylder bilen med godt humør og lækre snacks. Det bliver en fantastisk tur!"

Julemarked
PÅ
Brandgård

26. - 27. NOVEMBER 2022
KL. 10 - 15

GRATIS ENTRÉ

Igen i år vil der være julemarked på Brandgård. Trine Bergen kommer med alt det kreative indenfor kranser, juledekorationer, udepynt og meget mere. Som noget nyt, vil der i år blive åbnet op ind i hestestalden, hvor der vil være boder med lækre ting. Her iblandt boder med Gade & Juul, julepynt, tøj, perler, mm. Der vil også være diverse smagsprøver!

Vi glæder os til at se jer!

Brandgård
Bøvlvej 93
7260 Sdr. Omme

*Levende musik
til festen med Ernst*

Ernst Larsen 21 28 38 64 / 75 34 17 64
Se mere på www.larsenmusik.dk

VESTERBY
MILJØ & ENTREPRENØRSERVICE APS

- Støbe og Jordarbejde
- Kloakering og Dræn
- Alt i belægning
- TV-inspektion
- Højtryksspuling
- Slamsugning

KLOAKMESTER
THOMAS VESTERBY
TLF. 4042 9240
TV@VESTERBYMILJO.DK

24 TIMERS SERVICE

BCVVS

- DIN LOKALE VVSMAND

VVS ARBEJDE

FJERNVARME OG JORDVARME
LUFT TIL VAND OG LUFT TIL LUFT
VARMEPUMPER
INDUSTRI OG LANDBRUG

TLF. 44 10 19 14

EN DEL AF WWW.BCENERGISERVICE.DK

Din lokale elektriker

JyskTeknik

25 21 49 59

WWW.JYSK-TEKNIK.DK

Elarbejde - Varmepumper

TØMRERFIRMAET
C.THAYSEN BYG

Vi løser alle former for tømreropgaver og montageservice i hele landet. Både store totaloplysninger og små specialoplysninger.

- ✓ Ombygning
- ✓ Tilbygning
- ✓ Nybygning
- ✓ Vinduer/Døre
- ✓ Køkkenmontage
- ✓ Tagoplysninger
- ✓ Efterisolering

TLF. 2299 8771 · CTHAYSENBYG.DK

EL-INSTALLATIONER

- Industri
- Nybygning
- Til- og ombygning
- Landbrug/Markvanding
- Solcelleanlæg
- EDB/Data
- Salg og rep. af hvidevarer

Salg og montage af varmepumper
VE-installatør

WESTERGAARD EL a/s

SDR. OMME • GRINDSTED

75 34 10 81

INFO@WESTERGAARD-EL.DK
WWW.WESTERGAARD-EL.DK

TORS DAG OG FREDAG -20% PÅ ALT VIN



FREDAG OG LØRDAG VEJ-SELV SLIK

100 G
KUN
795

MOU BL. KØD OG MELBOLLER 900 G



PR. STK. KUN
2999

VANVITIG PRIS

1 BUNDT DANSKE PORRER



3 STK. KUN
999

STÆRK PRIS

AGURKER



PR. STK. KUN
499

VILDT BILLIGT

GESTUS ÆBLESKIVER



20 STK. KUN
999

STÆRK PRIS

GESTUS SKRABEÆG 10 STK.



PR. BK. KUN
1199

1/2 PRIS

MENY
Sdr. omme

ÅBENT ALLE DAGE 8.00 - 22.00

HERREGÅRDS RØDKÅL 720 G



PR. STK. KUN
899

VILDT BILLIGT

MAX 4 STK. PR. KUNDE
PR. DAG. HEREFTER ER
PRISEN 26,95 PR. STK.

SÆLGES LUN FRA KL. 17-18
FREDAGSMENU



GAMMELDAWS
FLÆSKESTEG
M/RØDKÅL, SOVS,
ASIER, BRUNE OG
HVIDE KARTOFLER

Tine **65,-**

DAGSTILBUD
MANDAG D. 7/11 OG TIRSDAG D. 8/11
**SLAGTERENS
HJEMMELAVEDE
JULEMEDISTER**

PR.
1/2 KG
KUN
1295



**VANVITTIG
STÆRK PRIS**

**TORSDAGS-
SMØRREBRØD**



PR. STK.
22,-

KÆMPE KØDMARKED

**KOTELETTER
5 STK. 500 G**



**HAKKET OKSEKØD
400 G 14-18%**



**FRIT VALG
PR. BAKKE
KUN**

2995

**HJEMMELAVEDE
FRIKADELLER 4 STK.**



**KYLLINGE UNDERLÅR
GESTUS 700 G**



**MARINERET
KAMFILET 600 G**



**HJEMMELAVET
STOR SYLTE
CA. 500 G**



**NAKKEKOTELETTER
5 STK. 500 G**



**KALKUN GORDON
BLEU 5 STK.**



**KYLLINGEFILET
GESTUS 280 G**



**HJEMMELAVET
LØGPØLSE
CA. 350 G**



MENY

Sdr. omme

ÅBENT ALLE DAGE 8.00 - 22.00

**HAKKET KYLLING
450 G**



Kromutter tager ny uddannelse

Hej, jeg hedder Stephanie og jeg er kromutter på Sdr. Omme Kro og Hotel

Jeg har kastet mig ud i et nyt, vildt og yderst spændende eventyr. Ærlig talt har jeg lidt sommerfugle i maven.

Fra i dag starter jeg nemlig med at dygtiggøre mig inden for endnu et erhverv, så vi snart kan tilbyde wellness for krop og sind på Sdr. Omme Kro og Hotel. Det er et kæmpe spring, men også nødvendigt for at videreudvikle kroen. Sammen med Torben er mit ønske, at kunne tilbyde kroens gæster en bredere vifte af unikke oplevelser. For at overleve i dag tror jeg, at vi hele tiden skal forny os. Det er vigtigt at følge med tidens trends samtidig med at bibeholde noget af det gamle. Kroen skal fortsat være et hjertevarmt sted hvor alle er velkomne.

Kroens mål samt plan for år 2023 og år 2024

Vi har i meget lang tid ønsket os en wellnessafdeling med spa, sauna og wellnessbehandlinger. Målet er at få lavet en wellnessbygning nede i haven - under terrassen ved salen. Her skal vinduespartierne være store, så lyset og naturen lukkes ind. Omgivelserne skal emme af afslapning, hygge og



personlighed. Hensigten er at vores gæster skal gå herfra med en følelse af fornyet energi og ro i sindet. Det er sundt for krop og sjæl at holde en pause fra den hektiske hverdag, og der skal vi være det helt rigtige sted at tage hen.

Kroen går en stille tid i møde og derfor holder vi lukket for a la carte fra den 19. december til og med den 23. januar. I denne periode vil vi lave et nyt vinrum til gæsterne, hvor vi tilbyder en lækker vin- og madoplevelse. Her vil der også være mulighed for at afholde polterabend, herreaften og meget andet.

Vi glæder os til fremover at kunne tilbyde kroens gæster mere end blot mindeværdige gastronomiske madoplevelser og hyggelige overnatningsmuligheder, men også eksklusive vinoplevelser samt luksuriøse wellness- og forkælelsesbehandlinger.

Viborg Helsepraktik

Viborg Helsepraktik danner rammerne for de nye kompetencer jeg vil tilegne mig. Her vil jeg befinde mig 2-3 dage om ugen det næste års tid. Jeg glæder mig helt vildt til løbende igennem år 2023 at tilbyde forskellige elevbehandlinger som Kosmetolog og Wellness Terapeut til både Sdr. Omme Kro og Hotels gæster og alle udefrakommende.

Mine undervisere er eksperter inden for alle områder af kosmetologi, herunder makeupartister, fysioterapeuter, læger, sygeplejersker, psykoterapeuter og kostvejledere. Formålet er at kunne tilbyde kroens gæster psykisk og fysisk velvære - det betyder at klienterne skal gå herfra med både et smukkere indre og ydre.

Personligt har jeg efter to graviditeter haft store udfordringer med det fysiske, og har i den forbindelse haft stor gavn af en naturlæge og naturlige lægemidler.

På sigt er mit mål derfor at videreudvikle mig inden for dette område også. Både fysisk og psykisk velvære betyder alt for vores velbefindende, og jeg glæder mig virkelig meget til at kunne tilbyde det til vores kommende klienter.

Sdr. Omme Spejderne er på vej rundt for at sælge lodsedler til byens borgere



Fra i dag, tirsdag den 1. november, trækker Sdr. Omme Spejderne i uniformen, og tager rundt til byens borgere for at sælge lodsedler.

Der skal fart på.

De unge mennesker skal på kort tid nå at sælge 800 lodsedler, for lodtrækningen skal offentliggøres i forbindelse med juletræstændingen på Sigeng

Torvet allerede den 26. november.

Igennem 30 år har borgerne i Sdr. Omme taget godt imod Sdr. Omme Spejderne og købt lodsedler for at støtte op om dem.

Salget af lodsedlerne går blandt andet til at holde kontingentet nede, samt at de kan komme gratis på lærerige

weekendture og ikke mindst kan spejderne, fra de er 11 år, deltage i kurser under konceptet "Børn lærer børn".

Udgifterne til sådanne ting dækkes af salget af lodsedlerne.

En lodseddel sælges for 25 kr. og der er gode gevinster til de heldige vindere af lodtrækningen.

8. klasses elever på Sdr. Omme Skole tjener penge til skolerejse



Eleverne fra 8. årgang på Sdr. Omme skole er blevet sat i arbejde for at tjene penge til deres kommende skolerejse.

Det første initiativ fra forældrerådet er, at eleverne skal rundt og sælge julekalendere til fordel for turen.

Derfor vil mange borgere i Sdr. Omme få besøg af de engagerede unge mennesker, som gerne vil sælge "En del af noget større" julekalenderen fra DBU, hvor de heldige kan vinde fine præmier.

8. klasses eleverne vil komme forbi i perioden fra 1. november - 18. november 2022.

En kalender koster 50 kr. og der kan betales med MobilePay.

AutoMester
Sdr. Omme
VOLVO-SPECIALE
TLF. 20 69 98 98

Flere glade bilister

LM
Huse
Tlf. 40 28 67 03

Lyngposten udkommer online på www.lyngposten.com.

Det er gratis at få artikler med i avisen.

Vedr. annoncering, ring og forhør på tlf.: 61 16 57 67.

Lyngposten udkommer tirsdag i hver uge.

Artikler: Materiale indsendes senest lørdag kl. 16.00 eller mandag kl. 9.00 KUN efter aftale.

Annoncer: Materiale indsendes senest fredag kl. 12.00 - eller efter aftale.

Materiale indsendes til email: post@lyngposten.com. For yderligere info: Tlf.: 61 16 57 67.

Irsk folkemusik intim koncert i Naturrum

Af Naturrum bestyrelsens "arrangementsudvalg".

Står du lige og mangler en ju-legaveidé, så er billetter til en irsk folkemusik intim koncert måske noget?

Fredag aften d. 3. februar 2023, gæster Denis McLaughlin og Pia Nygaard Naturrum Sdr. Omme.

De leverer irsk folkemusik med spræl i, hvor alle synger med, men også intense øjeblikke, hvor de stærke historier griber en om hjertet.

Aftenen starter med, at man kan spise egen medbragt mad i Naturrums fællesrum kl. 18.00 - 20.00. Malan fra "Dine vine /

Yasmins Blomster" sælger vin, og Naturrum bestyrelsen sælger fadøl.

Alle medlemmer af Naturrum får en gratis øl eller sodavand.

Kl. 20.00 starter koncerten (det er en siddende koncert).

Der udbydes et begrænset antal billetter, så bestil gerne billetter allerede nu. Se mere om billetpris og billetsalg i annoncen i Lyngposten (i denne udgave), på informationsskilte ved Naturrum, opslag i byens dagligvarebutikker, Facebook og hjemmesiden: www.naturrum-sdr-omme.dk.

Det bliver en fantastisk aften med god irsk folkemusik, der med garanti kommer til at varme i den kolde tid.

Igennem det sidste års tid, har Naturrums bestyrelse søgt penge ved fonde/puljer til "Eventpakken til Naturrum". Pengene der er blevet sponsoreret, er bl.a. brugt på indkøb af grej / udstyr til brug ved

f.eks. sociale arrangementer i Naturrum. Tanken er, at grejet / udstyret skal bruges ved små koncerter, foredrag, den årlige Sankt Hans fest i Naturrum osv.

Fondene der har støttet "Eventpakken ved Naturrum" er: Sct. Georgs Fonden, Kulturvirket, Nordea-fonden, Jubilæumsfonden, Ole Kirks Fond, Landdistriktspuljen Billund Kommune,

Sydbank Fonden og Den Jyske Sparekasses Støttefond.

Har du en god idé til et foreringsarrangement, et fælles socialt arrangement, der samler lokalområdet, så har Naturrum rammerne og nu grejet/ udstyret til det.

NB:

I Naturrums udstillingsrum på Skovvej, som er åben i dagtimerne, kan du hente en infofolder, der beskriver hvordan du bliver medlem af Naturrum.

Du kan også oprette et medlemskab via hjemmesiden: www.naturrum-sdr-omme.dk.

Prisen for et årligt medlemskab af Naturrum er 50 kr.

PARK

By Salon Winia

HOVEDGADEN 12 - SDR. OMME

TLF. 42 96 10 11

KIG IND OG SE OM VI HAR EN TID.
ELLER BOOK ONLINE PÅ

WWW.WINIA.DK

[f](#) [@](#)

Berits Kropsterapi

En moderne behandlingsform

Er du stresset, har du smerter i kroppen eller har du brug for afslapning? Kropsterapi kan hjælpe!

Tlf. 20 13 54 43

Kropsterapeut Berit Madsen · Sdr. Omme
www.beritskropsterapi.dk

Britta's fodpleje

Effektiv fodpleje

v/Britta Frost
Lægeeksamineret fodplejer

Tlf.: 2296 8812

Farvergade 13 - 7260 Sdr. Omme

Skriv til Lyngposten!

Har du en god nyhed, - et godt tip til andre borgere, - et flot naturbillede fra området, som du gerne vil dele.

- Så tøv ikke med at sende det til Lyngposten.

Vi bringer stort og småt, indsendt af borgere, foreninger, klubber og erhverv - og det er gratis!

Har du lyst til at annoncere i Lyngposten, så skriv eller ring for info.

E-mail: post@lyngposten.com . Tlf. 61 16 57 67

Irsk pub stemning i Naturrum



Irsk folkemusik intim koncert

Skovvej 12 - Sdr. Omme

Fredag d. 3. februar 2023

Kl. 18 - 20

Spisning - egen medbragt mad / service

Kl. 20.00

Denis McLaughlin og Pia Nygaard spiller irsk folkemusik med spræl i

Pris 100 kr. + gebyr

Begrænset antal billetter - så bestil gerne allerede nu !

Billetter sælges gennem tickethero - Link til billetsalg :

<https://tickethero.dk/portal/den-selvejende-institution-naturrum-sdr-omme-1/irisk-musik-i-naturrum/>

Vinbar (v. Malan fra Dine vine / Yasmins Blomster)

Fadølsbar (v. Naturrum bestyrelsen)

(Alle medlemmer af Naturrum får en gratis øl eller sodavand)

Vi ses !!

Det bliver en fantastisk aften med god musik, dejlige vine, kolde fadøl, og en stemning der med garanti kommer til at varme i den kolde tid.

KØB - SALG - BYTTE

Sælges



Sofa sælges - god siddekomfort, kan slået ud til sovesofa, liggemål 110+180 plus. 1000 kr. står i Sdr. Omme. Tlf. 21 40 39 34.

Sælges

Ny skumnadras (koldskum) str. 90x200x8 cm - nypris 495 kr. Kan købes for 400 kr. Fejlkøb passer ikke i str. Tlf. 21 40 39 34.



Sælges



25 kr.
Tlf. 21 40 39 34.

Sælges



25 kr.
Tlf. 21 40 39 34.

Sælges



Ditte Julie chokoladeskraber. Ny. 25 kr.
Tlf. 21 40 39 34.

Sælges



20 kr.
Tlf. 21 40 39 34.

KØB - SALG - BYTTE

Har du noget du vil købe, sælge eller bytte dig til, så skriv en notits og vedhæft et til billeder. Det er gratis for private.

Send det til post@lyngposten.com
- eller send en fb besked på Lyngpostens facebookside.

Sønder Omme Posten skifter navn

Denne udgave af avisen er den første der hedder:

LYNGPOSTEN

Villy Guldbrandt Jensen, som udgav Lyngposten indtil december sidste år, har ladet os overtage navnet Lyngposten. Det er vi meget glade for.

Lyngposten har været byens ugeavis i 50 år og nu får den lov til at blive i Sdr. Omme-regi, hvem ved, - måske også de næste 50 år.

Fremover vil avisen udkomme om

TIRSDAGEN

på domænet

LYNGPOSTEN.COM

Af tekniske årsager har det ikke været muligt at overdrage domænet lyngposten.dk. Derfor vælger vi lyngposten.com.

Vi arbejder så hurtigt som muligt for at få de tidligere udgaver af aviserne lagt på domænet.

Sdr. Omme Multicenter

Køkkenassistent søges

Vi søger en køkkenassistent m/k, til at hjælpe vores køkkenchef Trine.

- Ca. 32 timer ugentligt, som kan aftales nærmere.
- Erfaring på området er nødvendig.
- Du skal indgå i et lille team med høj flexibilitet og fokus på service til vores brugere.
- Vi laver skolemad og festmenuer, både "ud af huset" og til arrangementer i huset, derfor må weekendarbejde påregnes.

Er det dig vi søger, så ring eller skriv til:

Henrik Knudsen, 23 71 28 63
Trine Pedersen, 29 35 01 72
- eller soic.henrik@mail.dk

Henrik Knudsen
Sdr. Omme Multicenter

Sdr. Omme Kro inviterede til en (u)hyggelig dag



Indsendt af Dagplejerne i Sdr. Omme.

I torsdags inviterede Sdr. Omme Kro os i halloween-teltet til hygge, kaffe, saftvand og halloweenkage - vi havde lavet forskelligt halloween pynt, som vi måtte hænge op i spindelvævet og som nu hænger derhenne og pynter. Derefter var vi på kroens legeplads og lege. Det var en rigtig (u)hyggelig dag. Tak for det Stefanie og Torben.



Juletræstænding erstatter Julemarkedet



- Af Kristina Danielsen, Sdr. Omme Borger- & Erhverv.

Julen nærmer sig med hastige skridt. Inden vi får set os om, så er det den 1. december.

De foregående år har Sdr. Omme Borger- & Erhvervsforening arrangeret julemarked i Multicentret den første søndag i advent, og i mange år før da, blev julemarkedet afholdt på Hans Helles Plads.

Men i år har vi valgt at gå nye veje. Det skyldes bl.a. at det har givet større underskud end overskud at afholde julemarkedet, hvorfor vi har kigget på andre muligheder.

I år vil vi forsøge os med juletræstænding på Sigengtorvet. Vi tror, at det kan blive en rigtig hyggelig tradition, at folk samles om at tænde det store juletræ på Sigeng Torvet.

Alle detaljer er endnu ikke 100 procent på plads, men vi arbejder på sagen og hele programmet vil komme ud indenfor et par uger.

På nuværende tidspunkt kan vi dog løfte sløret for, at Varde Garden stadig kommer og spiller, Julemanden kommer forbi, der vil være fakkeloptog, salg

af æbleskiver og gløgg og vi har andre nye tiltag på tegnebrættet. Tidspunktet flyttes fra den 1. søndag i advent, til lørdagen inden, så i år bliver det lørdag den 26. november 2022.

Vi håber på stor opbakning fra byen og vi glæder os til at se rigtig mange til Juletræstænding på Sigeng Torvet lørdag den 26. november.

Arrangementet starter kl 17.00 med Varde Garden som går foran fakkeloptoget fra Omme Centret til Sigeng Torvet.

KUN FOR NÆND



Det er mandag aften og klokken er 17.58 og 14 mænd står små snakkende og afventende udenfor skole køkkenet på Sønder Omme skole.

DR fjernsyn havde for en del år siden en række udsendelser med overskriften "Kun for mænd", men dette madlavningskursus under LOFs regi er overskriften klar og tydelig "Kun for mænd" under Ella Thomsens kyndige ledelse og vejledning i madens mysterium.

Vi er ikke iført os tidens traditionelle halloween kostume til forretten selvom det nok var mere passende ved tilberedningen af græskarsuppe med spinat og karamelliserede kerner, men vi står bare lidt betænkelige og kikker på den detaljerede opskrift. Vi er dog trods alt iført det rigtige outlook som er store forklæder

med påført skrifttryk "Rigtige mænd laver mad". Efter en længere forarbejdning med skrælning, udhuling og kogning, så blev det til en god og velsmagende græskarsuppe med drys af stegte græskarkerner vendt i honning på panden.

Herefter blev vi næsten henført til det indiske Taj Mahal tempels mystiske hemmeligheder og skønhed, hvor hovedrettens overskrift var Ostindisk karryret med ris. Der var ingen hellige indiske køer som skulle slagtes, idet rettens kød var helt almindelig dansk svinekød i tern. Medens vi andre skar løg, æbler og øvrige ingredienser i tern, så rørte Gunnar ihærdigt i gryden og en aroma og duft af karry, paprika, smørstegte bananer, chutney, ingefær og

sambal oelek fyldte hele køkkenrummet og det var lige før, at vi istemte den indiske nationalsang.

Igen en dejlig og velsmagende hovedret som understregede, at "Rigtige mænd laver mad".

Prikken over listen af herligheder var en dessert med titlen "Chokoladecake med flødeskum" (eller vanillieis). Det var Gyde som blev tovholder på den opgave og der blev hurtigt smeltet 200 g mørk chokolade og 175 g smør i en tykbundet gryde, hvorefter æg og sukker blev piskes godt sammen. Chokoladen, det sigtede mel og bagepulver vendes i. Dejen hældes i en smurt springform og bages 18-20 min. ved 200 grader i ovn. Kagen skal være ret blød og cremet i midten og med lidt hårdere skorpe. Velbekomme og "Rigtige mænd laver mad".

Det var en dejlig og velsmagende aften i skolekøkkenet på Sønder Omme skole, men selvom det egentlig hedder madlavningskursus for mænd, så er det centrale i kurset ikke så meget det at lave mad, men fokus er et godt socialt samvær, hygge og netværk.

Ole Filip Hansen

De lokale byrådspolitikere skriver...

I denne uge er det Kurt Jensen, Socialdemokratiet, der skriver til Lyngpostens læsere.



Praktik på Omme Centeret

Onsdag d. 26/11 var jeg i praktik på Omme Centeret.

Jeg mødte ind kl. 6.30 og blev mødt af centerleder Linette, og vi gennemgik dagens program. Jeg havde ønsket at komme i praktik på Omme Centeret og det nye tilbud Skibet, som er til borgere med psykiske og sociale udfordringer. Det kan også være borgere, der er udskrevet fra sygehuset, men ikke er klar til at komme i eget hjem og derfor har et behov for yderligere træning og støtte.

I Skibet er der 8 pladser i alt. Seks af dem er afklaringspladser. Her kan man opholde sig i max 12 uger, og der er to akut-

pladser, hvor man kan opholde sig i max to uger.

Jeg var med til morgenmøde med personalet, som gennemgik, hvad der var sket i løbet af det sidste døgn, samt hvad der skulle ske i løbet af dagen. Det er nogle meget dedikerede medarbejdere, der er tilknyttet stedet, som spænder bredt. Det er pædagoger, sygeplejersker, terapeuter og social- og sundhedsassistenter.

De er virkelig med til at løse og løfte opgaven, så vi får borgere ud efter endt ophold, der bedre kan klare sig selv.

Noget af det jeg var meget inte-

resseret i, er hele det sammen- spil, der er mellem plejehjemmet og Skibet.

Under opstarten var der mange meget kritiske røster fremme i forhold til, at de to borgergrupper ikke kunne være i samme hus. Det har vist sig efter et lille år, at det fungerer fint, og samtidig er det med til at fylde hele huset.

Næste opgave var en tur i køkkenet. Her bliver alt lavet fra bunden af, og der er stor fokus på at minimere spild.

Jeg var med til at lave en proteindrik, som gives til småtspisende borgere. Til sammenligning smagte jeg en færdiglavet proteindrik.

For det første smagte den hjemmelavede meget bedre, og prisen var meget lavere.

Det er en meget stor gevinst for huset at have sit eget køkken. Det er et hus som kører 24 timer i døgnet 365 dage

om året. Og er der gæster på Omme Centeret, som da jeg var der, hvor en af beboerne blev 90 år (jeg var med til morgenvækning og fødselsdagssang), så kunne fødselsdagsgæster få mad.

Samtidig var der et kursus i demenshåndtering for medarbejdere i Billund kommune, som også blev tilbudt mad.

Jeg var også med til et par møder sammen med medarbejderne på Omme centeret.

Det første var et morgenmøde, hvor der blev gennemgået, hvad der var sket i løbet af natten, og hvilke opgaver der var. Det næste møde var sidst på formiddagen, hvor status på alle beboerne efter formiddagsrutiner drøftes.

Det kan være bad, sårpleje, lægebesøg og andre opgaver.

Her noteres de på en tavle, så alle medarbejdere, også aften-, nat- og weekendvagter, kan se status. Jeg synes, at det er et

godt og overskueligt redskab.

Jeg talte med mange af medarbejderne, og de var alle meget glade for at arbejde på Omme Centeret. Der var en, der sagde, at det var den bedste arbejdsplads, hun havde været i andre kommuner.

Vi hører hele tiden, at der mangler medarbejdere. Det er faktisk ikke tilfældet her. Der er personer, der uopfordret søger en stilling. Det må siges at være meget positivt signal til et godt arbejdsmiljø.

Sygdomsprocenten er også meget lav, nemlig 2,8%, igen meget flot. Vikardækning er heller ikke noget, der bruges. Der er flere, som er i flex job, og der er elever tilknyttet de forskellige fagområder. Økonomien er også god. Den vendte fra at have kørt med underskud til nu at køre med overskud.

Dejligt.

Jeg talte også med flere af beboerne, som er glade for at bo på Omme Centeret.

De havde sagt farvel til en bolig efter et langt og minderigt liv. Det er klart, at det er en stor ændring i livet at få en lille bolig på et plejecenter. Men for nogle er det en del af livets rejse. Her er det godt, at vi som samfund kan give de muligheder.

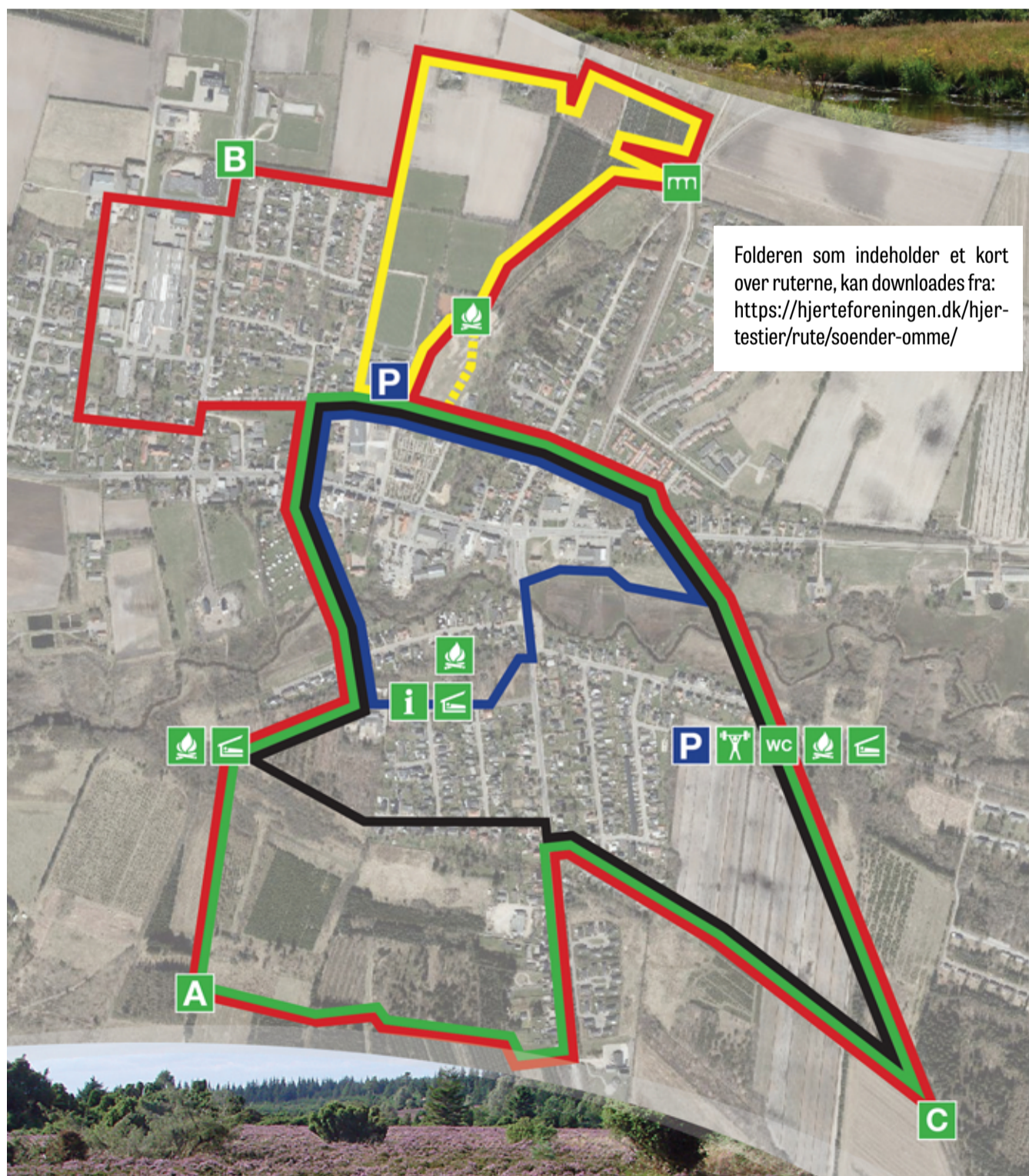
Jeg vil gerne slutte med at sige tusind tak til alle på Omme Centeret og Skibet for en dejlig, inspirerende dag. Tak til medarbejdere og ledelse. I er med til at gøre en forskel for vores borgere i huset.

Med venlig hilsen

Kurt Jensen

Medlem af Billund Kommunalbestyrelse for Socialdemokratiet.

JYSK FUGE OG MONTAGE SERVICE
FACADERENOVERING/FUGESERVICE
TLF. 22 45 28 79
KONTAKT@JYSKFUGEOMMONTAGESERVICE.DK
WWW.JYSKFUGEOMMONTAGESERVICE.DK



Vedligeholdelse af Hjertestien i Sdr. Omme



I 2009 blev Hjertestien i Sdr. Omme etableret. Det var Hjertereforeningen, Billund, der søsatte projektet i samarbejde med forskellige foreninger i Sdr. Omme.

Der er 5 forskellige ruter, en rød, sort, grøn, blå og en gul rute, der strækker sig fra den korteste på 2,5 km til den længste på 8,3 km.

Indtil nu er det Kai Thomsen, der har vedligeholdt stierne. Og nu er det Landsbyrådet der har taget opgaven i samarbejde med Kai.

Landsbyrådet opfordrer borgerne, til at holde øje med om pælene er i orden, om de er rykket op eller knækket, når de går tur på stierne, og give besked til Landsbyrådet om, hvor de har set pæle der skal udskiftes.

Ivan Kjær fra Landsbyrådet kan kontaktes på 30 61 83 04.

VIK@ADMINISTRATION

MERE END
30 ARS
ERFARING

- FOR SMA OG STØRRE VIRKSOMHEDER

Er du træt af

Administration - Bogføring - Momsregnskab mv.

- Så kontakt mig for en uforpligtende snak!

TELEFON 40 52 63 02 - EMAIL VIK@PC.DK
V/ANNA-MARIE CHRISTENSEN, VANDVÆRSVEJ 1, SDR. OMME

Halloween i Sdr. Omme - en kæmpe succes



Lørdag den 29. oktober blev der holdt Halloween aften på hovedgaden og det var en kæmpe succes.

Der mødte 192 børn op med deres forældre som gik rundt i hele hovedgaden til 13 erhvervsdrivende, som gemte på et monster med et bogstav, som til sidst skulle danne et magisk trylleformular.

Alle deltagere var mega gode og kom alle frem til Abracadabra Puf.

De 13 erhvervsdrivende hav-

de alle hver deres aktiviteter, flotte gaver og lidt lækkert til ganen.

Tusind tak til alle for en helt fantastisk aften. Vi er alle helt høje over, hvor stor en succes det blev, og er taknemlige over at så mange mennesker bakkede op omkring projekt halloween, både fra byen men også udefrakommende.

Tak til alle jer som har hjulpet til at vi kunne skabe halloweenstemningen i byen. Hjemmelavet pynt fra børnehaven

og dagplejere. Belysningen til græskar gennem hovedgaden fra XL byg. Skolebørnene som har skåret 100 græskar ud.

Borger og Erhverv og de mange frivillige som har hjulpet med at få græskar ud, pynte byen og stået for slik.

En af de erhvervsdrivende som rigtig levede sig ind i halloween stemningen var Farrukh fra OK+ som sponsorerede en flot gavekurv til en værdi af 600 kr. Vinderen af kurven er blevet fundet og det blev Karina, tillykke med kurven!

Sponsorer og deltagere var: Sdr. Omme Kro, Yasmins, Hair By Thiim, Ejvind Larsen, Tor-kilds Auto, Meny Sdr. Omme, BAM Tattoo, Automester/Peder, Milano Pizza & Grill, OK Plus, Sdr. Omme Kirke, Coop 365 Sdr. Omme, Brandgård unika og hygge, Sdr. Omme skole, Sdr. Omme Borger og Erhverv og LE Fysioterapi.

SAMMEN ER VI STÆRKE!



Skriv om sport



Håndbold



Sdr. Omme IF
Håndbold

Kampe i Sdr. Omme Multicenter

Tirsdag 1/11

Kl. 20.30: Serie 1 herre: SOIF - Brande

Torsdag 3/11

Kl. 19.15: Serie 2 herre: SOIF - Brande

Søndag 6/11

Kl. 11.00: U13 Piger: SOIF - Give

Torsdag 10/11

Kl. 20.30: Serie 1 herre: SOIF - Torsted

Torsdag 17/11

Kl. 11.40: Serie 3 Damer: SOIF - Elkjær

Lørdag 19/11

Kl. 12.00: Serie 2 herre: SOIF - Filskov

Kl. 13.10: Serie 1 herre: SOIF - Jelling

Søndag 20/11

Kl. 10.00: U13 Drengene: SOIF - Give

Kl. 10.50: U13 Piger: SOIF - Thorsted

Kl. 11.40: U15 Drengene: SOIF - Brædstrup/HK

Kl. 13.40: U15 Piger: SOIF - Hedensted

Kom og bak vores hold op

KØBENHAVNER BANKO



Husk medlemskort

**I SDR. OMME MULTICENTER
HVER MANDAG KL. 19.00**



UGENS KÆMPER



Liset

Liset er ugens kæmper for sit gåpåmod og hendes smittende gode humør.

Sdr. Omme Judoklub

JJ Stål & Montage

Smedegade 9, 7260 Sdr. Omme Tlf.: 22 68 88 30 Mail: jj@jjstaalmontage.dk

Søndag den 25. september tog Team BFO's to U10 Drengene hold på fodboldtur til Brande Stadion. De deltog i FCM Klub samarbejde's Ulve Cup.

Indsendt af Lisbeth Venø.

Begge hold spillede gode og jævnbyrdige kampe. De hyggede sig med hinanden og havde en god dag i fodboldens tegn i fuld solskin.

Efter stævnet modtog alle spillerne en fribillet til MCH arena, et diplom og en guldmedalje.

Fribilletten blev indløst søndag den 16. oktober, hvor hele holdet tog afsted for at se kampen mellem FC Midtjylland og AC Horsens.

I pausen skulle alle spillerne fra Team BFO og de andre hold som havde deltaget i Ulve cuppen en tur ind på banen og gå en runde.

Det var en stor oplevelse for drengene og en tur der styrkede fællesskabet og holdånden.

En stor TAK til forældre, bedsteforældre og søskende der deltog begge søndage.

- Rigtig skønt med opbakning til drengene.

Team BFO's U10 Drengene til Ulvecup



Bagerst: Træner Emilie Venø, Liam, Otto, Olli, Malthe, Christian, Tom og Jonas.

Forrest: Lucas, Tino, Tobias, Elias, Markus, Mathias.

På billedet mangler træner Marcus Kristensen.



Skriv om sport

Fodboldloto: Udtrækninger november 2022

Udtrækning pr.:	November	
1. Præmie nr.	782	DKK 200-
2. Præmie nr.	797	DKK 200-
3. Præmie nr.	314	DKK 200-
4. Præmie nr.	486	DKK 200-
5. Præmie nr.	352	DKK 200-
6. Præmie nr.	423	DKK 200-
7. Præmie nr.	191	DKK 100-
8. Præmie nr.	350	DKK 100-
9. Præmie nr.	1	DKK 100-
10. Præmie nr.	86	DKK 100-
11. Præmie nr.	366	DKK 100-
12. Præmie nr.	739	DKK 100-
13. Præmie nr.	751	DKK 100-
14. Præmie nr.	756	DKK 100-
15. Præmie nr.	655	DKK 100-
16. Præmie nr.	218	DKK 100-
17. Præmie nr.	570	DKK 100-
18. Præmie nr.	558	DKK 100-
19. Præmie nr.	506	DKK 100-
20. Præmie nr.	66	DKK 100-
21. Præmie nr.	302	DKK 100-

Gevinsterne kan afhentes i Multicentret, onsdag den 14. december 2022 mellem 18.30 - 20.00.

I fredags var en lille flok fra Sdr. Omme Tennisklub samlet til den årlige generalforsamling i Sdr. Omme Multicenter.

Der var genvalg til de bestyrelsesmedlemmer, som var på valg, så bestyrelsen består fortsat af: Anton Pedersen, Michael Pedersen, Klaus Christensen, Jesper Thorning og Anette Bertelsen.

Under punktet "indkomne forslag" indstillede bestyrelsen til, at klubben skulle skifte navn til Sdr. Omme Tennis og Padelklub, hvilket blev vedtaget.

Selvom vejret ikke er til at spille tennis længere, så kan man stadig spille padel. Melder man sig ind i klubben og betaler kontingent nu, så spiller man resten af året og hele næste år.

Indmeldelse, betaling og booking af bane foregår via klubbens hjemmeside <https://sotk.klub-modul.dk>.

Sdr. Omme Tennis og Padelklub



Forud for generalforsamlingen blev der spillet på klubbens nye padelbane.

Bestyrelsen sender gerne en udførlig vejledning i brug af hjemmesiden og vi svarer naturligvis på spørgsmål vedr. padel. Du kan kontakte os på sotk@outlook.dk.

Ønsker man at spille padel, men endnu ikke har anskaffet et bat/bolde, så kan dette lånes af klubben.

Til foråret vil der være mulighed for at deltage i træning af

både tennis og padel.

Vi i bestyrelsen glæder os til at se både nuværende og nye medlemmer benytte padelbanen, indtil der igen også spilles tennis på grusbanerne.

Ungdoms og pokalturnering i Skive



Vi havde i weekenden 6 kæmpere med til Skive, 4 børn og 2 seniorer. Anton, Celica, Lucas, Cilje, Jacob og Bamse stillede til start, klar til at møde hård modstand på måtten.

Anton kæmpede i en pulje med blandt andet Frej fra søsterklubben Herning judoklub, samt 2 andre gode kæmpere. Han vandt alle hans puljekampe, men tabte desværre semifinalen. Anton fik en flot bronze-

medalje til samlingen.

Celica kæmpede i A gruppen, på trods af at hun er B kæmper. Dette betød modstandere med meget højere grader og kamperfaring.

Nu skulle man tro at Celica hurtigt ville tabe hendes kamp, men tvært imod, så gav hun modstanderne rigtig hård kamp til stregen, og havde dem i defensiven flere gange. Desværre ingen sejre, men en god portion kamperfaring.

Lucas kæmpede mod hele 2 Herning kæmpere, og det er rigtig fint at prøve kræfter med disse kæmpere, da de senere er Lucas' modstandere til det store HVH stævne i Sdr Omme i næste weekend. Lucas kæmpede som altid med vilje og flot judo, og så kommer man højt til vejrs med en guldmedalje om halsen.

Cilje havde 4 kampe mod både drenge og piger. Der blev gjort kort proces og Cilje vandt



alle hendes kampe på IPPON. Cilje er en meget ivrig turneringskæmper og det varer ikke længe før Cilje rykker op i A rækkerne, og jo mere kamperfaring jo bedre inden man rykker op. Vi er dog sikre på at hun kommer til at klare sig rigtig fint der.

Jacob "blå smølf" Harris, kæmpede i pokalturneringen. Alle kampene blev vundet og dermed inkasserer Jacob, udover en flot pokal, også en masse kamppoints som han skal bruge op mod næste graduering

i foråret. Jacob kæmpede virkelig flot med en aggressiv og tempofyldt tilgang helt fra start.

Bamse var dommer fra start, men fik fri til sidst i stævnet og skiftede hurtigt til kampgi, så

han kunne kæmpe i pokalen. 2 sejre og masser hygge og grin med en masse gode judokolleger.

Tak til hele sdr omme judoflokken for flot judo og højt humør. Nu glæder vi os til HVH 4 -5 november.

Skriv til Lyngposten!

Har du en god nyhed, - et godt tip til andre borgere, - et flot naturbillede fra området, som du vil dele. - Så tøv ikke med at sende det til Lyngposten.

Vi bringer stort og småt, indsendt af borgere, foreninger, klubber og erhverv!

E-mail: post@lyngposten.com . Tlf. 61 16 57 67

Har du også planer om at renovere, bygge til eller bygge nyt ?



Totalrenovering

Ny tagkonstruktion og nye vinduer og døre. Alt indvendigt arbejde, gulve, lofter, vægge, køkken mm. er også en del af renoveringen.

Nyt køkken

I dette projekt har vi efterisoleret ved skråvægge, så isoleringen overholder gældende regler. Lofterne er monteret med fibergips samt akustikfelter.

Køkkenet som er monteret af os, er et Tvis køkken, hvor vi er certificerede køkken montører. Her har vi også lavet alt malerarbejdet.



Udskiftning af spær og tag



Flytbar pavillion

Her er der bygget en beboelses pavillion på 47 m², som indeholder 3 værelser og badeværelse med badekar. Pavillionen kan flyttes med kran og fragtes i et stykke.



Entreprise på nybyg i Vejle

Dette projekt i Vejle for en privat bygherre, hvor der i første etape skal opføres 22 boliger i 2 plan. Her har vi tømrerentreprisen, hvor vi skal lave alt, lige fra vinduer/døre og tagkonstruktioner til det indvendige finish-arbejde. Udover dette har vi også malerentreprisen.



Kontakt os og få et uforpligtende tilbud !

Tømrerfirmaet Refshøj Byg & Montage

TØMRER- SNEDKER- & MALERFIRMA
Tlf. 2962 1362 - www.refshojbyg.dk

