

vara någonting mer än korta stunder av snabb energipåfyllnad.

Frukostprodukterna är granola, bakad müsli och gröt, med fokus på hant-

verk och tänkande. Äpple och kanel står bredvid äventyrligare kombinationer som mullbär och havtorn, eller aro-niabär och kokos.

Knaprigt och krispigt är

krasande fräsig textur, eftersom den bakas i ugn på låg värme under lång tid tills den uppnått sin gyllene färg. Gröten görs på en korn, ett urvete med en

sprung i mellanöstern.

Granolan kommer i smakerna: Almond & Cranberry, Apple & Rosemary, Pecan & Cinnamon och Blackcurrant & Rape-

Müsli kommer i smakerna: Aronia & Coconut, Mulberry & Buckthorne och Rhubarb & Cardamom. Gröten kommer i smakerna: Apple & Cinnamon

och blandas för hand. Både müsli och granola rostas långsamt på låg temperatur utan tids-tagur; färg, textur och doft styr tid i ugn.

ÖSTERLENMAGASINET  
Torsdag 16 november 2023

21

# Tore Gustafsson tar över på Brasserie du Sud

## KÖKSMÄSTARE

En fusion av nordisk matkonst och fransk elegans utlovas på Hotell Continentals restaurang Brasserie du Sud när Tore Gustafsson, en av Köpenhamns mest framstående kokkar, nu tar över rollen som köksmästare.

**YSTAD.** Tore Gustafsson, känd för sin prestation och innovativa tillvägagångssätt inom gastronomi, har fått i uppdrag att förnya och fördjupa restaurangens matfilosofi; ett rustikt brasserie som bjuder på en harmonisk blandning av traditionell nordisk matkonst med fransk elegans.

Efter en raketkarriär på Paté Paté, en av de mest ikoniska restaurangerna i Köpenhamns Kødbyen, följt av en anmärkningsvärd period på Villa Copenhagen under den erkända hotellmagnaten Pe-

ter Stordalens regi, har Tore Gustafsson tagit sig an en ny utmaning i Ystad.

Tore Gustafssons kärlek till matlagning rotades tidigt i livet, närt av familjetraditioner och barndomsminnen.

– Min uppväxt präglades av att all mat hemma lagades från grunden. Ofta kände jag en barnslig avundsjuka mot kompisar som fick äta lingonsylt från burk och färdiga halvfabrikat. Men nu, i backspegeln av livet, inser jag hur detta formade min passion, säger Tore.

– Att laga äkta mat, påverkad av min mors skickliga hantverk, har alltid varit min kärna.

Med sina många års erfarenhet och karriär har han format sin matfilosofi: "Jordnära matlagning som är genuint lagad och rustik".

– Det behöver inte nödvändigtvis vara ekolo-



Tore Gustafsson är ny köksmästare på Hotell Continentals restaurang Brasserie du Sud.

FOTO: PRESS

giskt, men det ska vara hållbart.

När det gäller inspiration, återkallar Tore en minnesvärd tid på Moro i London 2003. Den rustika

atmosfären kombinerat med fantastisk mat påminde honom om vikten av att skapa varma, inbjudande och levande matupplevelser.

Jenny Nilsson, hotellchef på Hotell Continental, delar sin entusiasm.

– Att få in en talang som Tore i vårt team är inte bara en ära, det är början

på en spännande resa. På Brasserie du Sud kommer gästerna att kunna se några förändringar under hans ledning, inklusive ett större fokus på husmanskost med en modern twist. Vi kommer även att ha öppet längre och erbjuda luncher på lördagar.

– Jag vill skapa ett vardagsrum för alla våra gäster. När du stiger in ska det kännas som om du är på kontinenten, och uppleva den speciella atmosfären i en livlig matsal, förklarar Jenny Nilsson.

**Gyllebo IF's Loppis**  
Virrestad Bränneri  
Söndagen den 19/11  
kl 11.00–13.00  
Välkomna!  
För mer info gå in på [www.gylleboif.se](http://www.gylleboif.se)



Anna-Lena Brundin och Kim Bergkvist.

## Piaf och Zetterlund tolkas

**YSTAD.** I föreställningen "Jag ångrar ingenting" får vi lära känna två av musikhistoriens mest ikoniska röster – Edith Piaf och Monica Zetterlund – tolkade av den folkära komikern Anna-Lena Brundin och musikalartisten Kim Bergkvist. Konserten ges på Ystads teater lördagen den 18 november klockan 19.

## Månadsmöte med SPF Klubb 67 Tomelilla

**TOMELILLA.** Onsdagen den 25 oktober hade SPF Klubb 67 sitt andra månadsmöte i de nya lokalerna i Stora Ho-

## En fest i kärleken och ljusets tecken

**SIMRISHAMN.** När mörkret lägger sig och höst stormen viner i knutarna, då är det ett gyllene tillfälle att samla in till fest för boende, personal och anhöriga.

Det hela började under ett besök hos Gustafs på Österlen och den nytillträdde aktivitetssamordnaren Camilla Gustafsson på äldreboendet Vardaga Villa Joneberg frågade mest på skoj om de kunde tänka sig att sponsra äldreboendet med pizza. Svaret lät inte vänta på sig. Trettiotva pizzor på ett bräde!

Det var bara att tacka och ta emot. Stärkt av framgången var nästa uppgift att ordna dryck. Här visade det sig att Österlenbryggarna i Tomelilla ville ställa upp med skänsk pilsner!

Tanken på en egen festdag i gemenskapens och ljusets tecken tog fart då god mat och dryck var i hamn.

Sagt och gjort bestämdes festdag till den 4 november som döptes till Vardaga Villa Jonebergdagen.

Tack vare Ung Omsorg som kommer till äldreboendet varje lördag fanns det extra händer att värma pizzor på löpande band och korkade upp dryck till hungriga och törstiga gäster.

Dagen till ära hade de tre gruppcheferna skrivit hyllningstal till personalen. Det hela ackompanjerades av musikern P.O Davidsson, som till allas lycka

## Fond för sjuka och behövande i Simrishamns kommun

Ansökan ska göras på särskild blankett som finns att hämta på Sparbanken Syds kontor i Simrishamn, Kivik och Borrbý.

Fullständigt ifyllt ansökan ska ha inkommit senast tisdagen den 5 december och lämnas på något av ovan kontor.

## Nu kan du delbetala behandlingen hos oss

teinet. Lokalen var iurligt möblerad med ett litet dansgolv i ena hörnet. En stor eloge till styrelsemedlemmarna med flera som vid varje mötestillfälle ställer fram och plockar ihop alla möbler! Bakom scenen fanns ett tjockt sammetsdraperi upphängt som gjorde sitt till för en behaglig ljudnivå. På scenen stod bandet Back Time Boys - tre trevliga herrar som underhöll oss en god stund med sång och dansmusik. Flera av medlemmarna lockades upp för en svängom på dansgolvet. I pausen informerade ordföranden Gunnar Sallstedt om höstens kommande aktiviteter. Så var det dags för kaffe med gott kaffebröd - bakat av sekreterare Marianne Andersson. Mätta och belättna bjöds vi sedan på ett musikquiz med lite äldre musik från orkestern. Sist men inte minst blev det lotteridragning och några av oss kunde gå hem med fina vinster. En mycket trevlig eftermiddag - ni skulle ha varit med!

Inga-Britt Larsson, medlem

nade tagit med sina barn till evenemanget. Extra festligt blev det då ett av barnen bjöd på trumpet i samband med medaljutmärkning till personalen.

Dagen avslutades i kärleken och ljusets tecken. Ett stort granrishjärta hade lagts ut på innergården och fylldes med ljus för dem som inte längre finns med oss och lystes med all sin kraft när mörkret sakta sänkte sig över Villa Joneberg.



Stolta medarbetare. Veronica Gonzales och Sanne Holmberg.

Du har nu möjlighet att delbetala din behandling hos oss, helt utan ränta. Säg till innan behandlingen så ordnar vi det. **Välkommen.**

*Sedvanlig kreditkontroll kommer att göras.*

*Kliniken med kort väntetid.*  
**BOKA TID PÅ 0414-141 62**



Bisp Eskilsgatan 7, Simrishamn. Tel. 0414-141 62.  
Epost: [info@osterlentand.se](mailto:info@osterlentand.se) | [www.osterlentand.se](http://www.osterlentand.se)