

# YSTADS ALLEHANDA.

Sydöstra Skånes tidning | Nyheter dygnet runt: [www.ystadsallehanda.se](http://www.ystadsallehanda.se) | Nr 187 | Pris 15 kronor | Namnsdag: Stella, Estelle | Solen Upp: 05.39 Ned: 20.41

Opinion

Ystad

Simrishamn

Tomelilla

Sjöbo

Skurup

Insändare

Sport

v.33 | 2006

## Vägombbyggnad blir dyrare än planerat

Arbetet med Regementsgatan kostar dubbelt så mycket som budgeterat

**YSTAD.** Ombyggnaden av Regementsgatan i Ystad blir dubbelt så dyrt som planerat. Nästan 15 miljoner kronor i stället för de 7 miljoner som kommunen budgeterat

för. Skälet som uppges är att byggmarknaden är överhettad och att entreprenörerna kan ta ut högre priser.

– Det är inte minst Citytunneln

i Malmö som slukar oerhört mycket arbetskraft, säger Joakim Öhrström (s), i:e vice ordförande i teknik- och fastighetsnämnden.

Sidan A4



BILD: JOHAN BÄVMAN

### Smakfullt arbete utanför Kivik

**SIMRISHAMN.** Det finns många fördelar med chokolaterier. Amina Olsson äter praliner, helst med chilismak, varje dag under sommaren när

hon jobbar hos Agneta Saedén på Lödahus chokladkultur. Företaget har både tillverkning och butik utanför Kivik. När Ystads Allehanda be-

söker verksamheten är produktionen i full gång; bräck och lime- och cru sauvagepraliner görs med ömhet och finess. Sidan A8

### Framtidens guldmedaljörer skolas A26-A27



**UNGSPORT.** I söndags avslutades friidrotts-EM. Samtidigt inleddes YIF:s friidrottsskola i Ystad.

**Webb-TV**  
Se webb-tv-inslag från YIF:s friidrottsskola i Ystad.  
[ystadsallehanda.se](http://ystadsallehanda.se)

**Nyinflyttad getingspindel ovanlig trädgårdsgäst i Ullstorp**



Sidan A11

### Go'morron

## Nu, aldrig eller senare

Sommaren närmar sig slutet och det är det dags att göra utfästelser igen. Nyårsloftet blev det inte så mycket av med. Men efter semestern smäller det på allvar. Inga söta smaskigheter och kaloririka drinkar i baren och inga undanflykter när kompisarna från gymmet snackar träningspass. Det är nu eller aldrig – eller i värsta fall efter årsskiftet.

### Insidorna

## Regn hotar förstöra skörden

**SKURUP.** Det regniga vädret hotar att förstöra en stor del av skörden för de skånska bönderna. Sidan A16

## Sen renovering av hålig väg

**SIMRISHAMN.** Ny asfalt ska läggas på en hålig väg i Baskemölla. Det är alldeles för sent anser Britt Bergendahl som bor vid vägen. Sidan A9

## Cykelväg vid Brösarp dröjer

**TOMELILLA.** Cykelvägarna kring Brösarp byggs ut, fast inte förrän om ett par år. Sidan A11

## Lantz om livet och politiken

**YSTAD.** Inför valet har YA träffat Ystads två politiska profiler för en längre intervju om livet och politiken. Vi börjar i dag med oppositionsrådet och moderaten Thomas Lantz. Sidan A6-A7



## Linnés kastanj föll som en fura

**YSTAD.** Enligt sägnen ska Carl von Linné ha planterat ädelkastanjen vid Marsvinsholm slott. Natten till i går gav giganten vika. Sidan A5

### Vädret

## Risk för regn +17

Mulet väder och tidvis regn. Sydlig vind. Sidan B24

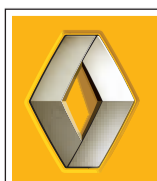


Del A		Del B	
Opinion	2	Skåne & kåseri	2
Dygnet runt	3	Inrikes	4
Ystad	4	Utrikes	5
Simrishamn	8	Familj	6
Tomelilla	10	Konsument	9
Sjöbo	12	Data & IT	10
Skurup	16	Börs	12
Insändare	18	Ekonomi	14
Debatt	19	Eftertext	14
Det händer	20	Kultur & nöje	15
Sporten	22	Måndag & serier	19
Eftertext	35	Radio & tv	20
Sista sidan	36	Väder	24



**TIPSA OSS!**  
0411-55 78 00  
SMS: 72580  
Skriv: YA TIPS  
ditt meddelande  
A

7 388168 701506



Ett riktigt Renaultklipp!

Clio Optimal 1.2 16V  
Specialutr., AC, CD, metallic, alu-fälgar,

**109.900:-\***

Bränsleförbrukn. bl. körning l/100 km: 5,9 Miljöklass 2000. CO<sub>2</sub> g/km: 139.  
Garantier: 2 år nybil, 3 år vagnskada, 12 år rostskydd, 3 års Assistans.\* Begr. antal.

RENAULT



SJÖBO • YSTAD • SIMRISHAMN



Agneta Saedén och Amina Olsson inne i det allra heligaste – tillredningsrummet.

BILD: JOHAN BÄVMAN

# Chili och cru sauvage kittlar smaklökarna

## KIVIK

Praliner med chili, grappa och lime. Lödahus chokladkultur bjuder på en kittlande smakresa.

Intresset och omsorgen för kakao och choklad rider på en oavslutlig väg för närvarande i Sverige.

Om du förr enbart kunde hitta chocolaterier i de större städerna, är det i dag inte ovanligt att träffa på chokladmakare även på mindre orter – som Kivik.

Lödahus chokladkultur är en av alla dessa nykomlingar, grundat våren 2004 och med en egen butik ett år senare.

Företaget ägs och drivs av Agneta Saedén, förskoleläraren som sadlade om och utvecklade sin djupa passion för choklad.

– Choklad är så spännande och det har en djup tradition, en kultur som jag försöker återknyta till.

Lödahus chokladkultur gör huvudsakligen praliner, men även bräck och dryck.



På plåten finns nygjorda cru sauvage – Agnetas favorit bland praliner.

Allt är till försäljning i den pittoreska gårdsbutiken utanför Kivik.

## Högsäsong

Nu under sommaren har affären och därmed produktionen högsäsong – otaliga turister stannar till för att köpa calvadospraliner eller boliviansk kakaodryck.

– För de som vill berättar jag gärna om hur vi tillverkar chokladen och om olika smaker, dessutom anordnar

jag chokladprovningar.

Samma dag som YA besöker Lödahus chokladkultur är tillverkningen bakom butiken i full gång – stora plåtar med praliner och bräck görs i snabb takt med flinka händer och tränade smaklökar.

Arbetet är känsligt för yttre faktorer som lufttemperatur och lufthastighet.

– Fel temperatur och chokladen blir förstörd, det får absolut inte gå över 24-25

grader, säger Agneta och pekar på pralinerna.

Roligare då att prata om själva chokladen som njutningsvara. Agnetas favorit bland praliner, cru sauvage, är gjort på bolivianskt regnskogskakao.

– Fullkomligt underbar smak, det är en chokladtryffel jag inte kan vara utan.

## Mindre kakaohalt

Den mesta chokladen i Lödahus sortiment har en ka-

kaohalt på 66-72 procent, högre procent riskerar att ta bort smakerna från de andra ingredienserna.

– Om vi gör till exempel en apelsinpralin, måste apelsinen också få komma fram, säger Amina Olsson som nu under sommaren hjälper Agneta med tillverkningen.

När de sista plåtarna görs för dagen är det bräck som gäller. Amina och Agneta diskuterar livligt om olika

smakkombinationer.

Kaffe, mandel, pinje, pistage, salt och torkad frukt är några av alla ingredienser som slutligen hamnar på bräcken.

Lödahus Chokladkultur har öppet alla dagar i veckan under sommaren. Företaget har också ett mexikanskt chokladkafé i Malmö.

**Pierre Adolffson**

0414-289 97

pierre.adolffson@allehandasyd.se