

Thaimat for norske ganer

AV TORILL JOSEFSEN



KOKKENE: Både store og små var involvert da Thailand var tema under den kulturelle kaféen på Sisa sist lørdag, her representerer med Aritra, Bem, Pinky, Pia, Meena Simensen, Lamduam Thomassen, Pornpailin Rattanawan, Namfon Prayatsup, Monruedee Haugen. (Alle foto privat)



KULTUR: Pornpailin Rattanawan solgte fort unna maten til fornøyde gjester.

De thailandske damene disket opp med alt annet enn fiskeboller i hvitsaus da de inviterte til kafé hos Sisa.

Det var fullt hus på Sisa kulturcenter i Alta under åpningen av kulturkaféen, hvor ulike nasjonaliteter er invitert til å presentere seg selv i løpet av våren.

Først ut var thailenderne som etter hvert har blitt et stort miljø i Alta, og responsen var over all forventning med rundt 100 besøkende.

— Det var fullt av folk, og all maten ble solgt. Vi hadde ikke forventet så mange gjester, smiler Thanyanan Fjellheim, som sammen med venninnene fra Thailand stilte sine kokekunster til disposisjon.

Sosialt å mingle

Kulturkaféen er et konsept hvor ulike land presenterer seg selv.

— Det er viktig for integreringsarbeidet at ulike landsgrupper får presentere seg selv, og ikke minst er det viktig at folk fra samme land også får muligheten til å møtes, sier John-Tore Martinsen, Sisa-leder.

Mye forberedelser

Det var ingen skjulte Toro-poser å spore under lørdagens kafé. — Det er veldig mye arbeid å lage thailandsk mat, så vi begynte forberedelsene dagen før for å klargjøre alt. Men kokingen gjorde vi i Sisas lokaler, forklarer Thanyanan.

De opplevde at en del av gjestene først var litt skeptisk til å smake.

— Første runden ville de bare ha litt på tallerkenen, men de må ha likt det for de kom tilbake og fylte tallerkenen både to og tre ganger. Mange spurte også etter oppskrifter, og hvordan vi lagde maten, sier hun.



FORBEREDELSE: Det tar tid å lage mat fra grunnen av, og Thanyanan Fjellheim startet sammen med de andre venninnene forberedelsene en dag i forkant. (Foto: Torill Josefson)

Barnemat

Da Thanyanan flyttet til Alta for to år siden fikk hun smake den norske maten for første gang.

— Jeg var jo vant til den thailandske maten med mye krydder og smak. Da jeg smakte norsk mat, syns jeg det var som å spise barnemat helt uten smak, ler hun.

I hjemmet serveres det thailandsk mat hver eneste dag, men innimellom inntar mannen John Fjellheim kjøkkenet for å lage tradisjonell norsk kost.

— Kjøttboller og pinnekjøtt liker jeg. Så av og til får han selvsagt lov å lage norsk mat, men etter hvert har jeg begynt å like flere matretter også fra det norske kjøkkenet, påpeker Thanyanan.

Mange nasjonaliteter

Neste kulturkafé er lørdag 25. febru-

ar kl 12.00-16.00, og alt skjer i Sisa sine lokaler på rådhuset. Da er det Palestinerne som er invitert.

— Det blir mat, utstillinger, sang og dans. Det er laget en egen Gaza utstilling som viser situasjonen i Gaza. Alle som vil lære mer om Palestina og spise god mat er velkommen, frister Martinsen.

Det er ikke laget noe fast program for resten av våren, men det vil komme informasjon i forkant av kaféene.

— Det er imidlertid snakk om Butanesiske kafé lørdag 3. mars. Utover det satser vi på både somalisk, afghansk og kafé med polakker som alle er i store grupper på rundt 60 personer i Alta. Vi ønsker også å få til kafé for de nasjonale gruppene som ikke er så mange, og kanskje avslutter vi det hele med en flerkulturell kafé, forteller Martinsen.



DANS: Pinky, Pia og Bem viste frem thailandsk dans for kafégjestene.



FULL BORDDEKNING: Det er mye krydder i den thailandske maten som Namfon Prayatsup og Monruedee Haugen fikk full avsetning på.