



Åpningsdato 31.mai.2014 – fra kl 10 – Komsaveien 6

Vi vil at folk skal bli kjent med hverandre gjennom maten. Lange tradisjoner er med på å utvikle identitet. Maten er derfor identitetsskapende og identitetsbyggende. Det er en fin ting å bli kjent med folk gjennom maten, en knytter kontakt, skaper forståelse og får kunnskaper om hverandre gjennom å spise sammen.

Donia matsenter selger grønnsaker, krydder og matvarer som er vanskelig å få tak i. Kom innom hvis du har lyst på noe godt eller overraske noen med en spennende matrett fra et annet land?

Vi legger ut oppskrifter på www.sisa.no i tillegg til at du får med oppskrifter når du kjøper matvarer

Kulturbakeriet Bakertradisjon fra hele verden

Det mest spennende med baking, i forhold til det å lage mat, er at det ikke finnes snarveier.

Gode bakere handler nesten alltid om tid, det er prosesser som du i liten grad kan påvirke, og hvis du prøver å påvirke dem blir som regel resultatet dårligere. Hos oss bakes alt for hånd, det er et reelt arbeid, og hvert eneste brød har en individuell kvalitet.

Selvfølgelig har vi eltemaskiner og hjelpemidler som gjør livet som bakere litt enklere, men i bunn og grunn er det et håndverk.

Det er smaken som er i forsetet. Det er den autentiske, gode smaken som er varemerket for Kulturbakeriet.

Vi bruker også gjennomgående skikkelige råvarer. Vi importerer de riktige krydderne for at smaken skal bli 100% autentisk med det du får kjøpt i opprinnelseslandene. For oss er baking et håndverk, og alle produktene blir på den måten behandlet på en måte som i seg sjøl er en kvalitetsgaranti.

Det er det som er håndverk.

Det er ingen overdrivelse å si at det å bake er en kunst, og en lærer stadig noe nytt, får nye erfaringer og ny kunnskap.

