

Baker seg inn på arbeidsmarkedet

– Mat er kultur, sier Sisa, som i morgen åpner et internasjonalt matsenter.

Av Ane Bjarke

ane@altaposten.no

– Det er et bakverk fra Palestina, forteller Fidaa Barakat, mens hun triller ut deigen.

Bollene trykkes så flate og steikes.

– Brøde passer veldig godt til mat, men kan også spises med pålegg på, forteller Barakat.

Åpner i morgen

I lokalene til det som en gang var restaurant, på toppen av Bukta-bakken, er det full aktivitet. Alt skal gjøres klart til i morgen, da åpner nemlig matsenteret.

– Da vi fikk muligheten til å låne lokalet gratis av han som tidligere drev restaurant her, måtte vi bare gi det et forsøk, forteller John-Tore Martinsen, daglig leder ved Sisa kultursenteret.

Martinsen håper åpningen av matsenteret vil komme mange til gode.

– Dette er først og fremst et prosjekt for kvinner, hvor dame-ene får en sentral rolle ipåkjøkkenet og i butikken, forteller Martinsen.

Vegg i vegg med kjøkkenet åpner nemlig en butikk med matvarer fra hele verden.

– Vi henvender oss mot innvandrere, slik at de skal få litt av de smakene de kanskje savner fra hjemlandet. Samtidig er dette en flott mulighet for alle andre også til å prøve ut nye matvarer og oppskrifter, mener Martinsen.

Nye smaker

Sisa-lederen håper prosjektet vil gi kvinnene en mulighet til å komme seg inn på arbeidsmarkedet.

– Det er dessverre slik at innvandrerkvinner ofte havner langt bak i køen når det gjelder jobb. Men alle har hatt jobb, status og sin plass i samfunnet der de kommer fra og de har enormt mye å bidra med, bare de får muligheten, sier Martinsen.

Ei av de som får muligheten er 27 år gamle Lara Andul Rahman fra Palestina. Hun skal jobbe i butikken og ha ansvaret for frukt og grønt.

– Tanken er at vi skal ta inn mye av den frukten og grønnsakene som matbutikkene i Alta ikke selger, men som er veldig vanlig i andre land, forteller Rahman.

Hyllene i butikken har begynt å fylles og for den jevne nordmann er det nok mange ukjente varer og smaker.

– Men jeg håper folk kommer hit og at de tør smake noe nytt, sier Rahman.

Importerer krydder

På kjøkkenet er Barakat i full gang med å steke brød. Og når



I FULL SVING: Ved hjelp av importert krydder får Fidaa Barakat nøyaktig den smaken hun ønsker på bakverket hun vokste opp med i Palestina. (Foto: Ane Bjarke)

de første er ferdigsteekt, kan 29-åringen slå fast at de smaker slik de skal.

– Krydderne blir importert for at smaken skal bli helt autentisk. Det er viktig for alle de som savner smakene de har vokst opp med, mener Barakat.

Som daglig leder ved kultursenteret ser John-Tore Martinsen daglig hvilken ressurs brukerne av senteret kan representere og han håper det vil

vises til flere gjennom matsenteret.

– Kulturbakeriet vil at folk skal bli kjent med hverandre gjennom maten. Lange tradisjoner er med på å utvikle identitet, og maten er identitetskapende og identitetsbyggende. Å bli kjent med hverandre gjennom mat er helt topp. Man knytter kontakt, skaper forståelse og får kunnskapet om hverandre gjennom å spise sammen, sier Martinsen,

som håper det etter hvert blir mulighet for at flere kan prøve seg på kjøkkenet.

Mange planer

– Om prosjektet er vellykket vil vi etter hvert trenge flere. Det ville for eksempel vært fint om vi kunne fått en konditor med på laget. Men vi bygger litt stein på stein og vi har mange planer om det viser seg at dette er et tilbud befolkningen i Alta faktisk

vil benytte seg av. Vi tenker for eksempel på å lage matkasser med ingredienser og oppskrifter som folk kan få levert på døra. Etter hvert håper vi også at det blir mulig å bestille varer om noen ønsker noe spesielt. Men i første omgang starter vi med noen få ferske bakevarer og et greit utvalg med varer i butikken. Så blir det opp til besøkstallet å avgjøre hvordan veien blir videre, sier Sisa-lederen.

GAMLE BILDER



Lefsebakerne i Tverrelvdalen er viden kjent for kvaliteten og smaken på leveransene. Dette bildet skal være fra forberedelsene til den årlige førjulsmessa på ungdomshuset i bygda.