



Faja Lobi – Surinaams geïnspireerd restaurant & café
Vlaanderenstraat 2-4
9000 Gent
0032 (0)9 223 55 33 vragen@fajalobi.be www.fajalobi.be
Alle dagen geopend van 8u – 1u (of later)

Ontbijt Van 8u tot 11u30

Ontbijtbuffet € 12,00
Ontbijt met één koffie of thee naar keuze, sinaasappelsap, 3 croissants/koffiekoek of broodjes, ei ,gebakken met spek of gekookt, yoghurt, stuk fruit, broodbeleg

Ontbijt met bubbels € 16,00
Ontbijtbuffet + glas Crémant d'Alsace

Ontbijt à la carte:

Koffie	€ 2,50
Thee	€ 3,00
Glas melk	€ 2,50
Fruitsap	€ 2,50
Croissant, chocoladebroodje, suisse	€ 2,00
Wit of bruin broodje met beleg	€ 2,00
Wit of bruin broodje zonder beleg	€ 1,50
Gekookt ei + brood	€ 2,50
Gebakken ei + brood	€ 2,50
Gebakken ei met spek + brood	€ 3,50
Yoghurt	€ 1,00
Muesli, cruesli, sugar flakes, chocoflakes etc..	€ 1,00

Broodbeleg: Confituur (vijgen, pruimen, rabarber, pompoen,...), pindakaas, appelstroop, chocopasta, hagelslag, kaas, salami, ham, vers stuk fruit.

Belegde Broodjes ook om mee te nemen

Van 11u tot +/- 22u doorlopend **Veg = vegetarisch**

Broodje Tata	veg	€ 4,00
<i>kaas, gekookt ei, tomaat, sla en mayonaise</i>		
Broodje Paramaribo	veg	€ 5,50
<i>paté gemaakt van de pomtayerwortel, sla, tomaat en dressing</i>		
Broodje Veggie	veg	€ 5,50
<i>avocado, rode biet, tomaat, sla, mayonaise en dressing</i>		
Broodje Krioro		€ 6,00
<i>gestoofde rund, sla, tomaat en dressing</i>		
Broodje Avocado		€ 6,00
<i>avocado, ei, spek, sla, tomaat en dressing (op vraag vegetarisch)</i>		
Broodje Massala kip		€ 5,50
<i>massala kip, sla en tomaat</i>		
Broodje Massale lam		€ 6,50
<i>massala lam, mosterd, sla en tomaat</i>		
Broodje Boetsie		€ 6,50
<i>reuzescampi's, look, limoen, sla, tomaat en dressing</i>		
Broodje Tan		€ 5,50
<i>roerei, belegen kaas, spek en dressing (op vraag vegetarisch)</i>		
Broodje Zalm		€ 5,50
<i>gerookte zalm, ui gesnipperd, sla, tomaat en dressing</i>		
Broodje geitenkaas	veg	€ 5,00
<i>Geitenkaas, honing, pijnboompitten, sla en tomaat</i>		
Broodje Dahl	veg	€ 5,00
<i>hindoestaanse Linzendahl, sla, tomaat, dressing</i>		
Broodje Stepha humus	veg	€ 5,00
<i>heerlijke kikkererwtentpaté, sla, tomaat, dressing</i>		

Voor alle extra's wordt er een supplement gerekend van € 1,00

Onze broodjes worden op het moment van de bestelling bereid. Alles wordt **vers** versneden en belegd. Wij bakken enkele keren per dag **kleinere hoeveelheden** vers brood zodat ze ten allen tijde heerlijk **knapperig** zijn. Opgediend met verse **sla** en **tomaat**.

Snacks en Voorgerechten

Soep (=Bravoe) typisch voor de Surinaamse keuken zijn het allen stevige maaltijdsoepen

Soto ayam € 6,00
javaanse soep met citroengras en laos, geserveerd met een gekookt ei & rijst

Cassavesoep € 5,00
creoolse soep gemaakt van de cassavewortel & cocosmelk; lijkt wat op aspergesoep

Linzendahl € 5,00
gemaakt van linzen met ui, tomaat, thijm en specerijen

Pinda bravoe € 5,00
creoolse keuken, gemaakt van pindanoten, selderij & ui, pindasambal;

Portie olijven € 3,50

Kaasplankje € 7,00
3 soorten kaas met mosterd

Bakabana € 6,00
gefrituurde plantin banaan in een jasje van bloem, geserveerd met pinda saus

Kipsaté snack € 10,00
4 stuks met pikante pindasaus en brood

Kippenborrel hapjes € 10,00
+/- 12 stuks overgoten met huisgemaakte saus

Foer'pretie € 20,00
4 Caribbean Style Schrimps, bakabana en 4 kipsatés

Caribbean Style Shrimps € 8,00
6 stuks reuzengamba's gehuld in een zacht pikant jasje

Desserts

Dagverse Taart € 4,00
chocolade, kaastaart met speculoos of...

Pannenkoeken met bruine suiker € 4,50
(niet altijd mogelijk, afhankelijk van drukte)

Pannenkoeken met ijs € 5,00
(niet altijd mogelijk, afhankelijk van drukte)

4 bolletjes ijs, keuze uit: € 4,50
Passievrucht, rode vruchtenyoghurt, Banaan (met chocolade), Vanille, Chocolade, Speculoos

Fruitschaaltje € 6,00
vers gesneden fruit met rum, kaneel, slagroom

Voor onze hoofdgerechten:
zie achterzijde

Hoofdgerechten

Op weekdays van 12u tot 14u en van 18u tot +/-22u, weekends & vakanties doorlopend

De wortels van de Surinaamse keuken liggen diep in Afrika, en hebben zich verstrengeld met de lichte tonen van het caribische en de andere, nog verder in tijd en afstand verwijderde Oosterse keukens (javaans & indisch).

De meeste maaltijden worden geserveerd met gemengde rijst, er zijn dagelijks 2 soorten die worden bepaald volgens gerecht, u kunt uiteraard ook uw voorkeur doorgeven bij uw bestelling:

Masoesa Alesie: (masoesa is een dopvrucht met paarse schil & geel binnenste.), de rijst wordt gestoomd in kokosmelk en vermengd met kleine gedroogde garnaaltjes, ui, knoflook, selder en masoesakruiden.

Moksi Alesie: (letterlijk: gemengde rijst) de rijst wordt gestoomd in kokosmelk & gemengd met gele spliterwten, zooutvlees, selder & tomaat

Snesi Alesie: (Chinese rijst) de rijst wordt gebakken in een pan met een ei er doorheen geroerd, wat rum, ui, selder, cashewnoten & rozijnen

Kerrierijst: de rijst wordt gebakken met ui, selder & wat kerrie

Vegie alesie: rijst gestoomd in cocosmelk en gebakken met ui, selder, cashewnoten en pimentkorrel erbij

Creoolse Kip met pomtayer (creoolse keuken) € 17,00
kippebout met zoete, kruidige bruine saus, pomtayer (wortel van een surinaamse plant waarvan paté gemaakt word), gemengde rijst, groente & sla

Massala kip met roti (hindoestaanse keuken) € 17,00
kippebout gebakken in een Surinaamse hindoestaanse currie, opgediend met roti, een hindoestaanse pannekoek met vulling van komijnzaadjes & pesi of aardappel binnenin, groente & sla (geen rijst, tenzij op vraag: +€ 1,5)

Cajun Beef of Stofoe Kau Metie (creoolse keuken) € 17,00
de Surinaamse stoverij, opgediend met gemengde rijst, sla & groente

Massala Lamstooftotje met roti (hindoestaanse keuken) € 19,00
lamsstoverij gebakken in surinaamse hindoestaanse currie, opgediend met roti, groente en sla (geen rijst tenzij op vraag: +€ 1,5)

Kipsatés met pikante pindasaus (javaanse keuken) € 17,00
4 kipsatés, pindasaus & opgediend met gemengde rijst, sla & groente

Scampi's in knoflook limoen saus (creoolse keuken) € 18,00
opgediend met gemengde rijst, groente & sla

Scampi's met zoetzure saus of met pikante saus € 18,00
in eigen bereide saus opgediend met gemengde rijst, groente & sla

Vis van de week € 19,00
verse vis volgens aanbod (zie krijtbord)
keuze uit:

Fish New Orleans Style (creoolse keuken)
gestoomd in een zachte zoete cocossaus, opgediend met gemengde rijst, groente & sla

Gele Vis Curry (hindoestaanse keuken)
gestoomd in cocoscurrysous met paprika, opgediend met gemengde rijst, groente & sla

Bombay Quorn Vegetarisch € 16,00
Vegetarische currymaaltijd met quorn, opgediend met gemengde rijst, groente & sla

Quorn 'Mama Iren' Vegetarisch € 16,00
Vegetarische maaltijd met quorn in tomaten-cocos saus opgediend met gemengde rijst, groente & sla

Vegetarische Pom (creools) € 17,00
Pom is een typisch creools gerecht gemaakt van de pomtayer wortel, een dikke wortel met bruine schil. er wordt een ovenschotel van bereid. (normaal met kip erin) Een Surinamer van creoolse afkomst heeft niet echt een verjaardag gevierd als er geen pom aan te pas komt. Geserveerd met gemengde rijst, groente & sla

Maaltijdsalade salade is geen Surinaamse keuken! € 15,00
Keuze tussen **kip, gerookte zalm, vegetarisch of reuzenscampi's** (6 stuks - 16,00€) met heerlijke dressing van honing, limoensap & mosterd, overgoten met pijnboompitjes

Groepen vanaf 6 personen kunnen een Surinaamse schotel vragen, waarbij grote schalen met diverse gerechten geserveerd worden, en de mensen zelf hun bord kunnen opscheppen. Zo kan iedereen van verschillende gerechten proeven. €18,00/persoon.

Kinderen kunnen een kleiner bord krijgen aan € 10,00

FAJA LOBI in IDIOFA, RD CONGO

Even kort voorstellen

Een droom realiseren is niet makkelijk, maar wanneer je niet probeert, kan je ook niet slagen. Mijn grote droom is veel bomen planten, als bijdrage voor de wereld.

Deze droom wordt nu werkelijk in Congo met onze vzw Idiofa Lobi. In Congo, Bandundu willen we een duurzame landbouweconomie opzetten door herbebossing & agroforesterie

Waarom bomen planten?

Door de groeiende bevolking wordt steeds meer hout gekapt, in de savanne voor houtskool om op te koken, en in de wouden om vruchtbare grond te vinden voor traditionele landbouw. Na vijf jaar is die bodem arm en wordt er opnieuw verder gekapt. Bomen planten duurt lang, en mensen leven in armoede van dag op dag...

Waar en wat?

In Idiofa, Bandundu hebben we een organisatie opgericht die volledig gerealiseerd wordt door lokale mensen: Faja lobi idiofa, die bomen planten in de savanne, en daarnaast bijen teelt & visvijvers aanlegt. De bomen geven bladafval & de bodem wordt op termijn terug vruchtbaar voor agroforesterie (landbouw tussen de bomen). Er worden bomen geplant voor hakhout (houtskool, na 7 jaar), voor plankenhout (over 50 à 80 jaar) (om geen primair woud te moeten kappen voor planken later); voor bronbescherming & op de heuvels tegen erosie als natuurlijk bos.

Er wordt een hele economie gecreëerd: mensen verdienen een maandelijks loon (70\$-150\$), wat dubbel is van het gewone loon daar, bouwen een pensioen op en krijgen weer hoop om vooruit te komen in het leven. Het project probeert een sterke structuur te bieden voor de bevolking in een land in chaos. Het helpt tegen plattelandsvlucht.

Er is een internetverbinding (die ook functioneert als internetcafé en die gebruikt wordt op zaterdag als computerklas voor een school). Een medische post voor personeel werd medisch centrum en is nu polikliniek met labo voor de stad, waar operaties gebeuren, bevallingen, transfusies...

Hoeveel bomen, hoeveel mensen?

Na een jaar van brainstormen, zijn we praktisch van start gegaan in januari 2012 & op dit moment (zomer 2018) zijn er reeds 1250ha bomen geplant. In 6 jaar willen we in total 1500 ha bomen planten, of 3000 voetbalvelden vol bomen! Een Boom kost 50 cnt, of 2€/100m2.

Er werken nu 60 mensen (mannen & vrouwen) in vaste dienst. Daarnaast zijn er naargelang het seizoen (regentijd/ droge tijd) 100 tot 200 tijdelijken tewerkgesteld. Als je hun gezinnen rekent, staat het project nu al in voor het levensonderhoud van een 1000 tal mensen. Een project doen slagen in Congo is niet gemakkelijk. Armoede, afgunst, geen infrastructuur, corruptie en afwezige overheid zorgen dat alles veel langer duurt om te realiseren dan men in ideale omstandigheden nodig zou hebben. Continue opvolging en volharding is dan ook noodzakelijk. Er zijn geen Belgen aanwezig ginder, maar door de internetverbinding wordt er wel dagelijks meegevolgd vanuit België.

Hoe doen we dat?

We zijn compleet onafhankelijk van subsidies, er zijn geen overheadkosten in België (al het geld wordt rechtstreeks in Congo gebruikt voor de lokale bevolking) Het project wordt volledig gefinancierd vanuit de inkomsten van Faja lobi café (Vlaanderenstraat 2), giften & donaties van mensen. Wanneer jij hier slaapt, eet of drinkt, gaat de winst na aftrek van alle kosten naar herbebossing. Reeds meer dan 100.000€ werd geïnvesteerd in het project. Maar je kan ook concreet meewerken!

Jurgen Heytens

Doe je mee?

<http://congo.fajalobi.be>

of

jurgenlobi@hotmail.be