



Efter mødet om Dioxin ses fra venstre Eva Bonefeld-Jørgensen, hendes kollega Manhai Long, DVF formand Jørgen Prag samt Wilfred Gluud

på, hvor meget dioxin mennesker optager, hvor stor skade det forvolder.

Dioxin ødelægger sædkvalitet

Eva Bonefeld-Jørgensen havde deltaget i en undersøgelse fra 2007, hvor forskerne så på hele dioxin-cocktailen i kroppen. Med i denne cocktail er eksempelvis PCB'er og klorerede pesticider. Undersøgelsen er foretaget på raske mænd fra Polen, Ukraine, Sverige og Grønland.

Undersøgelsen viste at dioxiner kan være en forklaring på danske mænds dårlige sædkvalitet. Som de første i verden har danske forskere opdaget en direkte sammenhæng mellem høje koncentrationer af dioxin i blodet og dårlig sædkvalitet. "Jo mere dioxin vi kan måle i blodet, des flere skader kan vi se i sæden. Resultatet er bekymrende, specielt fordi vi ved, at danske mænds sædkvalitet hører til blandt verdens dårligste" udtalte Eva Bonefeld-Jørgensen til Berlinske Tidende 5. juli 2007. Artiklen hedder "Semen Quality in Relation to Xenohormone and Dioxin-like Serum Activity Among Inuits and Three European Populations" i Environmental Health Perspectives Populations" 2007 December

Agent Orange møde i Århus

Mødet gentages i Århus i maj.
Dato og sted
på hjemmesiden



Restaurant Minh Oi



På Gammel Jernbanevej i Valby, tæt ved Søndermarken og Valby Langgade, er restaurant Minh Oi åbnet. Familien der driver restauranten kommer fra Vung Tao ved kysten nord for Ho Chi Minh byen, hvor de tidligere har haft restaurant, og køkkenet er derfor det sydlige Vietnams køkken

Af Morten Rasmussen

Restaurant Minh Oi

Gammel Jernbanevej 1, 2500 Valby, tlf. 36 17 88 44. Plads til ca. 44 personer. Bordstilling havde ikke været nødvendig den dag vi var der, men det kan den jo godt være på andre tidspunkter. Hjemmeside www.minhoi.dk, hvor man kan se menukortet i sin helhed.

Vi besøgte stedet en kold og mørk aften i januar. Lokalet er lyst, med forskellige former for vietnamesisk kunst på væggene, og ved bordene sidder man behageligt i kurvestole. Den ene væg er dækket med et stort fiskenet befolket med mere eller mindre autentiske skaldyr.

Menukortet byder på et stort udvalg af retter, der er detaljeret beskrevet på ganske korrekt dansk, og for alle retterne er også anført vietnamesiske navne. På nogle vietnamesiske restauranter kan det være svært at vide hvor stor en portion man får, når man bestiller en supperet, men her behøver man ikke at være i tvivl: Under forretter finder man underafsnittet "Supper (små retter)" og under hovedretter er der "Store supper".

Forretterne ligger alle i prislejet 50-55 kr. Jeg valgte en suppe Sup Bo Cui, med en rulle af fars af svinekød svøbt i kinakål - en ikke stærk, men fin smag. Rullen var ikke helt nem at håndtere uden brug af kniv og gaffel, men den slags oplevelser er jo blot en charme ved at spise udenlandsk. Min ledsager valgte kolde ruller med grillet oksekød, Khoai Mi Cuon Cu Chi, med søde kartofler og friske krydderurter, svøbt i rispapir. De var også gode, om end min ledsager ellers ville foretrække den mere velkendte variant med nudler i stedet for de søde kartofler.

En af mine yndlingsretter, som jeg ofte forsøger mig med ved en vietnamesisk restaurantprøvespisning, er de sprøde Banh Xeo pandekager med tigerrejer, svinekød og løg,

serveret med salat, krydderurter og fiskesauce. For variationens skyld overlod jeg denne gang retten til min ledsager, som erklærede sig ovenud tilfreds med hvad han fik. Jeg selv valgte en ret med stegt ris, Com Ong Tre, med oksekød, grillet svinekød, vietnamesisk pølse, hachis af svinekød, kylling, ærter og lotusfrø - ikke helt hvad jeg er vant til, men velsmagende. Den vietnamesiske pølse er stærkt krydret og kan sammenlignes med den spanske chorizo. Prisen for hovedretter er 102-158 kr.

Man kan naturligvis få vietnamesisk øl - vi drak et par af de velkendte Saigon Beer til måltidet, men der er også et pænt stort udvalg af vin for dem der foretrækker det.

Vi sluttede et vellykket måltid af i fin vietnamesisk stil med grøn te til undertegnede og vietnamesisk kaffe med kondenseret mælk til min ledsager.

Betjeningen var venlig, og indehaveren kom hen for at snakke med os, da hun havde hørt at der var gæster med mere kendskab til Vietnam end gennemsnitligt. Hun kunne blandt andet fortælle, at familien der driver restauranten kommer fra Vung Tao i det sydlige Vietnam, hvor de tidligere har haft restaurant, og at køkkenet i Restaurant Minh Oi er det sydlige Vietnams køkken. Minh Oi betyder i øvrigt "min skat" (eller "my darling" - det lyder næsten bedre i engelsk version).

Indehaverskens mand er klassisk musiker så undertiden arrangeres der koncerter med barokmusik, se på hjemmesiden.