

Nye huse for Agent Orange-børn



Kurt Lender Jensen og hans kone Sang kom tilbage til Danmark i april efter at have bygget yderligere to daghjem for handicappede børn: Gia Lam, færdig ultimo december 2009, pris 29.000 dollar, og Phi To, færdig i februar 2010, pris 27.500 dollar. Meget billigt for den gode danske kvalitet, som Kurt står for, med sanitet, vandtank og dræn af affaldsvand og toilet. En kontakt fra Hong Kong var på tre dages besøg og vil hjælpe med at finansiere flere huse.

Kurt og Sang har bemærket, at der var børn, som ikke kom på daghjemmet, og startede en ordning med at betale to damer til at køre rundt hver dag for at vaske de unger, som ikke kan komme på dagskolerne på grund af deres handicap. Damerne kan klare fire børn hver dag, altså 8 børn. Deres løn lige nu er 5.000.000 Dong per måned. Det dækker arbejds løn, transport på Honda, vaskemidler etc. De prøver at installere en vandslange med bruser i hjemmene, så ungerne kan blive skyllet. Mange af dem er store børn eller unge teenagere.

Kurt har kontakt med Tu Do hospitalet i Saigon med Nguyen Thi Phuong Tan, lederen af Rehabilitation afdeling for børn skadet af Agent Orange. Efter to møder er der blevet lovet to hektar jord til 10 huse i dansk design og kvalitet. De skal bygges over to-tre år.

Areal 25 fra Saigon i Ninh Thuan-provinsen tæt på kysten, ca. 9000 kvadratmeter, er et godt sted for børnene. Starter med at bygge to-tre huse, som skal være permanente hjem for børnene – med plads til forældrebesøg og venner, der hjælper projektet. Forventet start er august 2010.

Læs mere om Kurt og Sangs Blå Huse og send gerne bidrag



agentorangevietnam.dk

Konkurrencemiddag



Foto: Uffe Weng

På kulturdagen i februar var det min veninde Inge Almer, der vandt en middag for to personer på en vietnamesisk restaurant efter eget valg

Af Helle Blom

Inges lodseddel blev udtrukket af ambassadør Vu Van Luu, og det var jo heldigt for mig, da Inge inviterede mig med til middagen.

Vi valgte Restaurant Lé Lé på Vesterbrogade 40 i København. Nok mest fordi vi ville i biografen først, og så lå Lé Lé tæt derved. Det var også længe siden, jeg havde været på Lé Lé. Hold da op, hvor er det blevet en stor forretning. Jeg har spist en enkelt gang på den nye adresse, men der var sket udvidelser siden mit sidste besøg.

Ingeborg havde sørget for, at der lå en kuvert med gavekortet ved ankomsten, og der blev taget pænt imod os. Vi kunne frit vælge, hvor vi ville sidde, og der var mange ledige pladser. Vi startede med en af de meget fancy drinks, de serverer. Mest fordi man skal vente på bord og bestilling – men vi kom nu ikke til at vente, så det var mere, fordi vi havde lyst til at smage, og vi var jo lidt i feststemning.

Det blev en Bloody Lé Lé til mig og en Mango Em Oi til Inge.

Derefter spiste vi:

Tom nuong (grillede tigerrejer) og Goi Cuon (friske vietnamesiske forårsruller).

Det var en skuffelse, at man ikke længere skal

rulle dem selv. Jeg kan huske, man tidligere fik masser af grøntsager, kød/fisk, og så rullede man dem selv. Men de smagte udmærket, trods de var færdigrullet og skåret over.

Til hovedret valgte vi begge Pho' Bò (suppe med nudler og oksekød). Jeg havde overtalt Inge til at smage denne suppe, som jeg kender fra Vietnam, og som jeg bare elsker. Men det var desværre ikke suppe som i Vietnam. Den smagte godt, men slet ikke med de vietnamesiske krydderier, jeg havde forventet. Der var heller ikke ekstra dyppeelse mv. til. (Jeg ved godt, at Vinh Prag roser denne suppe i sidste nummer - men der kan jo være gode og dårlige dage)

Min dessert blev Braised Pinapple with ginger, chili and vanilla ice cream, og Inge fik 3 slags små iskugler. Vi drak Tiger beer til det hele.

Jeg havde taget lidt brochurer med fra vores forening, og Anh Lé (den ældste søster) kom og hilste på os med sin lille baby på armen. Hun sørgede også for, at vi fik et glas champagne, og det nød vi. Tak til vores søde tjener Trung.

Vi blev godt mætte og måtte sande, at de 800 kr., som gavekortet lød på, ikke var nok til at dække vores udgifter. Men vi havde også flottet os med de to store drinks til at starte med.

Tak til Dansk Vietnamesisk Forening, som gjorde dette muligt, fra Inge og fra mig, som var heldig at komme med.