

SKULU FINNA FØ

GÓÐMETI Á nýggju góðmetismatstovuni Koks á Hotel Føroyum royna kokkarnir at finna »føroyska tráðin«, sum skal gera tað til eina attraktión hjá ferðafólki at koma til Føroya

At koksa: Forkela, vera um – ella nálgast?

Navnið Koks kann hava ymsan týðning. Eitt er brennievnið koks, sum sjálvandi hevur havt nakað við matgerð at gera gjøgnum tíðirnar. Men at koksa er eisini at forkela, at vera um, vera rundan um – ella ja, at vera uppi yvir matinum. Men sambært føroysk-ensku orðabókini hjá Sprotanum merkir tað eisini »flirt«, at flirtra ella at nálgast...

Í týðingini hjá Christani Matras av skotska lagnum Hvør skuldi gamlar gøtur gloymt, brúkar hann orðið í síðsta ørindi:

*Tú koksast ikki vinur mín,
Og eg skal fylgja tær.
Vit tøma eina brøðraskál
Og minnst tíð ið var.*

Orð: Eiríkur Lindenskov
Myndir: Jens Kristian Vang

Á Hotel Føroyum í Havn hava tey latið upp ein nýggja matstovu, sum eitur »Koks«. Hóast hon heldur til í somu hølum, sum matstovan á hotellinum hevur verið í seinastu 27 árini, so leggja tey stóran dent á, at talan er um eina heilt nýggja matstovu.

– Vit hava valt at broyta konseptið við Glasstovuni, hóast hon var eitt sterkt brand, sigur Leif Sørensen, kokkur, sum stendur fyri nýggju matstovuni.

– Vit slíta við tað gamla og vilja hava eina heilt nýggja og friska byrjan, sigur hann.

Og tá vit koma inn í matstovuna, so sæst beinanvegin, at høluni eru fullkomiliga broytt. Alt inni er nýtt, veggir eru nýggir,

gólvið er nýtt – ja alt sum inni er, er gjørt av nýggjum. Stílin, sum Lofti Arkitektar hava staðið fyri, er sermerktur.

Tað fyrsta, tú leggur merki til, er at køkkurin er fluttur út í matstovuna, og at loft er lagt á hanabjálkarnar, soleiðis at ein hugnalig hems er oman fyri ein part av matstovuni.

– Hetta var eitt krav, sum kom við tíðini, at vit mugu hava ymisk umhvørvi at bjóða gestunum. Uppi á kunnu tey njóta ein aperitif, áðrenn tey fara at eta, ella aftaná njóta ein kaffimunn ella at glas av onkrum góðum,

sigur hann.

Nú matstovukøkurin er fluttur út í matstovuna, so eru umstøðurnar broyttar munandi í hotellkøkinum, tí nú eru tveir køkar. Nú er ein køkur til matstovuna, og ein køkur til hin partin av virkseminum, sum fevnir um veitslur, fundir o. a. Fyrr hava fólkin í køkinum at kalla malið um beinini hvør á øðrum, nú eru viðurskiftini nóg broytt.

Køkurin var gamal, og fleiri heilsukrøv eru herd síðani hotellið varð bygt. Tí eru fleiri heilsuligar ábøtur eisini gjørdar, samstundis sum Brunaumsjónin

eisini hevur kravt ávísar broytingar.

Koks er ein rættiliga fin matstova. Men fyri at nøkta tørvin hjá teimum, sum ikki ynskja fina menu, so er gjørd ein nýggj matstouva niðri undir á hotellinum. Har ber til at fáa ein bíligari og lættari bita, meðan tú uppi á fært tann betra bitan.

Á Koks ber til at fáa millum triggjar og átta rættir. Tey leggja seg eftir at hava slíkt, sum er serføroyskt, eitt nú eina krabba meny. Tey hava trý føroysk knas afturvið, eitt nú suppu úr te og oksa og boullion og tar.

– Vit royna at finna ein reyðan tráð, sum til dømis ein rætt við hummara, lagdur á smáar steinar av malargróti, sigur Leif Sørensen, sum heldur, at fleiri og fleiri føroyingar tíma út at eta.

– Men vit hava nógvar útlandskar gestir. Tað er eitt spinkult grundarlag við bara føroyingum, men talið er vaksandi, og eg vænti, at føroyingar fáa eyguni upp fyri hesum, og at fólk skulu glaða seg til nakað nýtt og ørðvisi. Hetta er ein stór satsing. Fyrr vóru gestirnir vanir við at fáa ein ella tveir rættir. Nú er tað í minsta lagi triggir rættir – og um til átta, sigur Leif Sørensen.

Í fjør kom Glasstovan, sum matstovan á Hotel Føroyum æt, í Den Danske Spiseguide.