

MELDURIN

Teir brenna fyri matgerð

– Tað eru fleiri fyrimunir við at vera so ungir og blíva høvuðskokkar. Vit tora væl, eru fullir av orku og brenna veruliga fyri fakinum. Og so hava vit nógv hugskot um, hvussu vit kunnu menna matstovuna. Soleiðis siga teir báðir nýggju høvuðskokkarnir á KOKS, Áki Herálvsson og Poul Andrias Ziska, sum eru 23 ára gamlir. Frá 1. februar skulu teir leiða Føroya fremstu matsovu

Rannvá G. Fossaberg

– Onkursvegna kennist tað nattúrligt, at tað eru vit báðir, sum skulu taka yvir postin sum høvuðskokkar, tí vit hava verið á KOKS, síðani tað byrjaði og hava eitt nú verið við til at finna øðrvísi rávørur og menna nýggjar rættir, sigur annar av nýggju høvuðskokkunum á KOKS, sigur Áki Herálvsson. Saman við Poul Andriasi Ziska skal hann frá 1. februar virka sum høvuðskokkur á kendu matstovuni á Hotel Føroyum.

Og tað eru tveir ungir og djarvir kokkar við stórum sjálvsáliti, sum koma at stýra KOKS skútuni. Hóast fyrrverandi høvuðskokkurin, Leif Sørensen, nærmast hevur verið ímyndin av KOKS, kenna teir báðir ungu kokkarnir einki trýst á sær.

– Vit hava verið undirstjórar í køkinum og verið partur av tí skapandi gongdini at gera hugskot til veruleika í meir enn háltannað ár, so hetta er fyri so vítt ikki nakað nýtt fyri okkum, sigur Poul Andrias, og Áki leggur afturat:

– Fyrr hevur tað verið Leif Sørensen, men nú eru tað vit báðir, sum skulu vera andlitið úteftir, og okkara nøvn verða sett í sambandi við KOKS, so

eg ivist ikki í, at hetta verður eitt hart ár, har vit hóast alt skulu vísa, at vit megna upp-gávuna, sigur Áki.

Kokkar av tilvild

At Áki, sum er úr Hoyvík, og Poul Andrias, sum er úr Havn, eru endaðir innan

taka restina av praktikk tíðini í køkinum á Hotel Føroyum, og eftir tað byrjaði eg at arbeiða har, tí mær dámdi tað stak væl, greiðir Áki frá.

Fyri Poul Andrias var tað eisini tilvildin, sum gjørdi, at hann gjørdist kokkur.

– Fyri at siga sum er,

vera júst tað rætta fyri meg, fortelur Poul Andrias.

Ein av orsøkunum, til at teir hava valt at tikið av tilboðnum at vera høvuðskokkar á KOKS, er, at teir hava stóran alsk til føroysku rávørurnar.

– Eg elski allan føroyskan mat, og avbjóðingin í hesum er at fara frá siðbundna føroyska matinum og ístaðin hyggja eftir rávørunum, vit hava, upp á ein skeivan og annarleiðis máta, sigur Áki.

Poul Andrias er samdur í hesum.

– Maturin, sum vit gera á KOKS er einfaldur, og vit royna at brúka so nógv føroyskt tilfar sum yvirhøvur gjørligt. Tað er tað, sum ger okkara arbeiði spennandi og avbjóðandi, sigur Poul Andrias.

Geranium og Noma

Hóast sín unga aldur hava Áki og Poul Andrias royndir frá nøkrum av bestu matstovunum í heiminum, sum eru í Danmark. Áki hevur starvast eitt skifti á Noma, og Poul Andrias hevur arbeitt á Geranium.

Sjálvir halda teir, at júst hesa royndirnar eru teimum til stóran fyrimun, nú teir skulu standa á odda fyri KOKS.



kokkafakið, er heldur tilvildarligt.

– Í 8. flokki var eg í starvsvenjing umborð á bjargingarskipinum Brimli, men tað var ikki akkurat eg, so eg var skjótur í land aftur. Mamma syrgdi so fyri, at eg slapp at

so fór eg í læru á matstovuni Gourmet uttan at hava gjørt mær so nógvar tankar um kokkafakið. Okkurt skuldi eg gera, og so hugsaði eg, at eg kundi um ikki annað royna at fáast við mat og matgerð. Tað vísti seg so at

...framhald á síðu 16

– Eg elski allan føroyskan mat, og avbjóðingin í hesum er at fara frá siðbundna føroyska matinum og ístaðin hyggja eftir rávørunum, vit hava, upp á ein skeivan og annarleiðis máta, sigur Áki Herálvsson

Myndir: Claes Bech-Poulsen

