

MELDURIN



Myndir: Claes Bech-Poulsen

– Av tí at vit hava arbeisroyndir frá teimum heilt stóru matstovunum í Danmark, eru vit eisini vanir við at arbeiða undir trýsti, og at tað verða sett høg krøv til tað arbeiðið, vit gera, sigur Poul Andrias Ziska

– Eg eri ótrúliga glaður fyri arbeisroyndirnar, eg havi frá Noma. Tíðarskeiðið, eg var har, lærði eg veruliga at arbeiða, og hvat tað vil siga at arbeiða nógv, fortelur Áki, sum hevði ein arbeisdag frá klokkan seks um morgunin til á midnátt fimm dagar um vikuna.

– Á Noma er fult hús hvørt kvöld, eini 50 kokkar, og sostatt mást tú vera meira on, og tú hevur ótrúliga nógv at gera. Men tað dámar mær væl, sigur Áki.

Sambært Poul Andrias, sum hevur roynt seg sum kokk á Geranium, kann føroyska matstovuvinnan læra nógv frá arbeishættunum á teimum heilt stóru matstovunum úti í heimi.

– Serliga er tað tann professionella tilgongdin til arbeiðið, sum vit í Føroyum kunnu vera meira tilvitað um. Á eini Michelin matstovu sum Geranium er alt toppprofessionelt – heilt frá arbeishættum og til hugburðin hjá starvsfólkunum til fakið, sigur Poul Andrias og heldur fram:

– Av tí at vit hava arbeisroyndir frá teimum heilt stóru matstovunum í Danmark, eru vit eisini vanir við at arbeiða undir trýsti, og at tað verða sett høg krøv til



tað arbeiðið, vit gera, sigur Poul Andrias.

Tað stóð honum annars í boðið nú at sleppa í læru sum tænarari á Noma. Men hann valdi KOKS framm um Noma.

– Sum høvuðskokkur á KOKS fái eg eina størri avbjóðing, sleppi at vera skapandi og havi møguleika at gera mína ávirkan galdandi, sigur Poul Andrias.

Ongin kollvelting – fyrst

Hóast nýggju høvuðskokkarinir á KOKS eru framsøknir og hava nógv hugskot í sam-



» Poul Andrias er róligur, dugir væl at arbeiða og er ógvuliga kreativur. Harafturat hevur hann altíð ordan í tingunum

ÁKI UM POUL ANDRIAS

bandi við menningina av matstovuni, skulu gestirnir ikki vænta tær heilt stóru broytingarnar í bræði.

– Í fyrstu atløgu skal alt toymið í køkinum á KOKS tosa saman um hvat tað er, vit kundu hugsað okkum at



hildið fram við, og hvørjar broytingar, vit meta, eru neyðugar at gera. Sostatt skulu vit finna fram til ein nýggjan felags leist, men størvegis broytingar fara ikki fram enn, sigur Poul Andrias, og Áki heldur fram:

– Eitt, sum vit hava tosað um, er, at vit kundu hugsað okkum, at arbeitt verður í einari vakt, og ikki við tveimum vaktum, soleiðis sum tað er nú. Við at hava eina vakt fáa gestirnir altíð somu heildarupplivingina, tá teir koma á KOKS, og tað, meta vit, er av stórum týdningi, sigur Áki.

Avbjóðingarnar næstu tíðina hjá høvuðskokkunum eru fleiri.

– Fyrst og fremst ræður tað um at hava eitt gott lið av fólki, sum starvast hjá okkum, at kunna halda upp á tey og ikki minst at fáa nýggj, góð fólk til, fortelur Poul Andrias.

– Ein onnur avbjóðing er at fáa gestir inn í matstovuna. Ikki tí, føroyingum tykjast at dáma stóðugt betur at fara út at eta og eru eisini rættiliga tilvitaðir um góðan, forkunnugan mat, sigur Áki.

Fyri framman standa nógvir, langir arbeisdagar í køkinum á KOKS, har Áki og Poul Andrias koma at hava sína dagligu gongd. Ungu kokkarnir eru tó ikki bangnir fyri, at teir nú ikki fáa tíð til familju, vinfólk og alt tað, ið onnur 23 ára gomul takast við.

– Vit hava livað soleiðis í fleiri ár eftirhondini, og eru vanir við henda lívsstílin, sigur Poul Andrias, og Áki er skjótur at leggja afturat:

– Vit eru eitt rættiliga ungt toymi á Hotel Føroyum, so tað er altíð lívligt og stuttligt at vera til arbeiðis. Og so taka vit okkum eisini av og á tíð til at fara ein túr í býin, sigur Áki.