



KOKS

ØLL EIGA EIN PART AV STJØRNUNI

– Tað gav meining á ein heilt annan hátt enn tað, ið eg hevði roynt áður. Í staðin fyri at stara í eitt blankt pappír, slapp eg at smakka, lukta og arbeiða við sansunum í einum køki. Tað sigur Poul Andrias Ziska, høvuðskokkurin í Koks, ið aldrin hevur trivist á skúlabeinki

HALLUR AV RANA

Um føroyingar ikki kendust við navnið Poul Andrias Ziska fyrr í vikuni, so sló hann av álvara sítt navn fast í almenna rúmið mikumorgunin, tá hann á hátíðarhaldi í Stokkhólmi tók móti fyrstu Michelinstjørnuni hjá eini føroyskari matstovu nakrantíð.

Eitt framúr herðaklapp til 27 ára gamla kokkin, ið fyri trimum árum síðan tók við starvinum sum høvuðskokkur í Koks, tá Leif Sørensen fór frá vegna ósemju við leiðsluna. Skiftið av høvuðskokki tykist tó ikki at hava ávirkað nakað serligt, nú fólkin handan matstovuna trý ár seinni kunnu fegnast um at hava fingið eina av størstu viðurkenningunum innan alheims matgerð.

Men hóast hann hevur staðið á odda fyri matstovuni farnu trý árin, so er hann skjótur at deila æruna við onnur.

– Eg vóni at alt Føroya fólk fólir, at tey eiga ein part av stjørnuni og eru errin av henni. Vit koyra jú á tann føroyska samleikan, og tað er Føroya fólk, ið hevur skapt hann, so øll eiga ein stóran part, sigur Poul Andrias Ziska.

Byrjaði í Gourmet

Hóast Poul Andrias Ziska telist millum fremstu føroysku kokkar, so var byrjanin hjá honum innan yrkisleiðina eitt sindur tilvildarlig.

Ungi havnarmaðurin var vorðin troystur av ganga í skúla, og hevði als ongan hug at fara víðari í miðnámsskúla, tá hann ein dagin læs eina grein um Gourmet.

– Eg hevði ov nógv orku at sita á skúlabeinki, men ein dagin las



Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á Koks, Karin Visth, vínstjóri á Koks, og Johannes Jensen, stjóri á Gist & Vist, sum eiga Koks – saman við aldargamla Michelin manninum í Stokkhólm í gjár, tá Koks fekk Føroya fyrstu Michelin stjørnu

MYND: RÓGVI RASMUSSEN

eg eina grein í Sosialinum um eina matstovu við navninum Gourmet. Eg helt tað ljóðaði spennandi, so eg søkti lærupláss hjá Gourmet, greiðir Poul Andrias Ziska frá.

Tað var Leif Sørensen, ið átti og rak matstovuna Gourmet, og gav hann unga havnardronginum eitt lærupláss í matstovuni í Vágsbotni. Har treivst Poul Andrias Ziska bara heilt væl.

– Tað gav meining á ein heilt annan hátt enn tað, ið eg hevði roynt áður. Í staðin fyri at stara í eitt blankt pappír, slapp eg at smakka, lukta og arbeiða við sansunum í einum køki, sigur Poul Andrias Ziska.

Eftir nøkur ár gav Leif Sørensen skarvin yvir á Gourmet, og fór í staðin í starv í Glasstovuni í Hotel Føroyum, har hann tók

starvsfólkahópin í Gourmet við sær.

Fyrstu tíðina arbeiðdi Poul Andrias Ziska í stóra køkinum, har hann gjørdi mat til alt millum 30 til 800 gestir, men tá matstovan í Hotel Føroyum fekk ein nýggjan samleika og navnið Koks, byrjaði hann at starvast í henni.

Lært frá teimum bestu

Men hóast Poul Andrias Ziska sostatt hevur verið bundin at Koks størsta partin av síni yrkisleið, so hevur hann eisini fingið virðismiklar royndir frá øðrum matstovum, ið teljast millum nakrar tær fremstu í heiminum.

– Tað er vanligt, at kokkar bjóða seg fram at arbeiða ókeypis í øðrum matstovum í styttri tíðarbilum. Hetta fyri at kunna læra

frá teimum heilt góðu. So tá Koks hevur stongt vegna lágsesong, so havi eg arbeitt aðrastaðni, sigur Poul Andrias Ziska.

Harímillum er danska matstovan Geranium í Keypmannahavn og spanska matstovan Mugaritz í San Sebastian.

– Eg var tveir til tríggjar mánaðir í Geranium, ið tá hevði tvær Michelinstjörnur, og nú hevur tríggjar, umframt eg havi verið tríggjar mánaðir í Mugaritz, ið hevur tvær stjörnur, men er nummar seks á listanum yvir bestu matstovur í heiminum, sigur Poul Andrias Ziska.

Serliga tíðin í Keypmannahavn var lærurík, greiðir Poul Andrias Ziska frá.

– Tíðin á Geranium var heilt ótrúliga gevandi, hóast tað bara var 2-3 mánaðir. Eg lærði nógv, ikki bara um matgerð, men hvussu man koyrir ein køk, og setir eitt gott toymi saman. Tey eru øgiliga strukturerað og avgjørd. Tað er tað, ið skal til, sigur Poul Andrias Ziska.

Tók við eftir lærumeistararum

Tá Leif Sørensen fyri trimum árum síðan fór frá sum høvuðskokkur í Koks, vórðu boð send eftir Poul Andrias Ziska. Hóast hann einans var 24 ára gamal, so var hann als ikki bangin fyri at taka við stóru uppgávuna at lyfta arvin eftir Leif Sørensen.

– Eg var sous-chef áðrenn, so eg arbeiðdi nógv við tí kreativa og hevði nógv ábyrgd av dagligu driftini í køkinum. So starvið var ikki ókent fyri mær, sigur Poul Andrias Ziska.

Spurdur um hann onkursvegna er komin úr skugganum hjá lærumeistararum, nú tá hann hevur tikið móti fyrstu føroysku Michelinstjørnuni, er hann skjótur at vísa tankan frá sær.

– Tað er ikki nakað, ið eg hugsi um. Eg geri ikki tað, eg geri, tí eg vil úr skugganum ella gerast kendur. Eg geri tað, tí mær dámar tað, sigur Poul Andrias Ziska.

HALLUR@SOSIALURIN.FO

Eg vóni at alt Føroya fólk fólir, at tey eiga ein part av stjørnuni og eru errin av henni

Poul Andrias Ziska