

EFTIR



Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á KOKS

Á KOKS hava tey eisini regluligar útlenskar gestir, sum koma til Føroya einaferð um árið. Teir flúgva til Føroya bara fyri at eta á KOKS, og fara so av landinum aftur.

Flestu gestirnir á KOKS eru kortini útlendingar, sum koma til Føroya eftir øðrum upplivingum og eisini eta á øðrum matstovum, meðan tey eru her.

Ikki kent størri trýst
Høvuðskokkurin á KOKS hevur ikki kent størri trýst á sær, síðani

matstovan fekk Michelinstjörnuna í fjør.

– Vit arbeiða alla tíðina á einum høgum fakligum stigi. Tað gjørdur vit eisini langt áðrenn, vit fingur stjörnuna, og vit ætla at halda fram við tí, sigur Poul Andrias Ziska.

Hann ásannar, at hóast tey ikki hugsa so øgiliga nógv um tað, so hevur stjørnan ávirkan so ella so. Men tað verður kortini ikki gjørt nakað serligt eyka burtúrur, um tey til dømis hava illgruna um, at ein matummælari hjá Michelin er millum gestirnar.

– Eg smakki kanska á sósina eina ferð afturat, men eg geri ikki nýggja sós, ella koyri meira sós á, sigur høvuðskokkurin á KOKS.

– Mann er sjálvandi eitt sindur meira ansin, men tað er bara stuttligt. Eg haldi ikki, at tað er stressandi, leggur hann afturat.

Helt høvdið kalt

Sum siðvenja er, so vistu starvsfólkini á KOKS ikki, um tey varðveittu Michelinstjörnuna fyrr enn á hátíðarhaldinum í Keypmannahavn mánadagin.

Poul Andrias Ziska kendi seg rættiliga vísan í, at tey fóru ikki at missa stjörnuna, men hann sigur, at Michelin dugir sera væl at gera tað spennandi, so mann ivast altíð. Hóast hann ikki skalv av nervum, so var tað ein lætti, tá tað varð greitt, at KOKS varðveitti Michelinstjörnuna.

– Upp undir hátíðarhaldið vistu onkrir ummælarar á, at møguleiga fór KOKS saman við donsku matstovuni Clou at missa stjörnuna, tí tær høvdu flutt høli. Men eg royndi at halda høvdið kalt og vóna tað besta, sigur høvuðskokkurin. Hann leggur afturat, at tað kendist sera gott at sleppa at síggja stjörnuna í bókini hjá Michelin, hóast hann alla tíðina hevði væntað, at matstovan fór ikki at missa stjörnuna, sum hon fekk í fjør.

Broyta ikki konseptið

Á KOKS fara tey at halda fram við at arbeiða við sama konsepti sum higartil. Høvuðskokkurin sigur, at tey ætla ikki at broyta nakað.

– Sjálvandi arbeiða vit alla tíðina við nýggjum matskráum og rávørum og royna at fáa nýggjan íblástur. Vit royna eisini alla tíðina at menna okkum, men vit fara ikki at broyta konseptið, greiðir hann frá.

Á KOKS hava tey eina sonevnda smakkmatskrá, har borðreitt verður við 17-18 ymiskum brellbitum og størri rættum, og hesum ætlar KOKS at halda fast í.

Tey, sum eta á KOKS, sita vanligliga tveir ella tríggjar tímar til borðs, og summi sita upp í fimm tímar, fortelur Poul Andrias Ziska.

– KOKS er ikki ein matstova, har tú fert at eta teg mettan eins og á so nógvum øðrum matstovum her. Hjá okkum snýr tað seg um eina heildaruppliving, vísir hann á.

KOKS letur upp í apríl

10. apríl letur matstovan upp í húsunum frammi við Gjóanna við Leynavatn. Umstøðurnar eru øðrvísi, tí tað er ikki koyrandi til húsin. Men hetta halda tey á KOKS kortini ikki vera nakra forðing.

Poul Andrias Ziska sigur, at tey hava fleiri góð hugskot til, hvussu hetta kann loysast.

– Vit fara sjálv at skipa fyri flutningi frá vatninum. Hvussu vit fara at gera, er ikki avgjørt enn, men vit hava fleiri sera góð hugskot, so tað verður eitt sindur meira ævintýrkent, enn tá matstovan var í Kirkjubø, sigur hann.

Summi stúra fyri órógv av nógv-

Í februar í 2017 fekk KOKS sína fyrstu Michelinstjörnuna. KOKS er tann einasta føroyska matstovan, sum hevur fingið Michelinstjörnuna. Á hátíðarhaldi í Keypmannahavn fyrr í vikuni gjørdist greitt, at KOKS varðveittir stjörnuna, sum matstovan fekk í Stokkhólmi í fjør.

Tað ber í mesta lagi til at fáa tríggjar Michelinstjörnur. Ein matstova í danska kongaríkinum hevur tríggjar stjörnur. Tað er Geranium í Keypmannahavn. Tríggjar matstovur í Danmark hava tvær Michelinstjörnur.

ari ferðslu til og frá húsunum, men soleiðis verður tað ikki, leggur hann dent á. Hann sigur, at flutningurin fer stillisliga fram og vísir í hesum sambandi á, at tað eru bara 24 sitipláss í matstovuni.

Eisini eru tey farin at byggja ein køk uttanfyri húsin. Køkurin, sum stendur á pelafundamenti og er leysur frá húsunum, verður bygdur í sama sniði sum húsin, og allar steinsetingar verða varðveittar.

– Vit oyðileggja ikki nakað, og um vit ikki halda fram í húsunum frammi við Gjóanna, so verður køkurin bara tikin niður aftur, sigur Poul Andrias Ziska.

Matstovubygging í bíðistøðu

Betri samtakið, sum eigur húsin frammi við Gjóanna við Leynavatn, hevur gjørt avtalu við Gist & Vist um at brúka tey til matstovu í fyrils eitt ár.

Samstundis er ætlanin um at byggja matstovu við Hotel Føroyar

sett í bíðistøðu. Høvuðskokkurin á KOKS greiðir frá, at enn er ongin beinleiðis byggjætlan løgd.

– Vit hava onga tíðarætlan fyri matstovubyggingina. Eydnast tað væl hjá okkum í húsunum frammi við Gjóanna, so halda vit fram har, um vit sleppa at longja leigumálið. Vit taka hetta árið fyrst, og eru opin fyri øllum møguleikum.

Matstovan letur upp í húsunum frammi við Gjóanna í apríl, og hon verður í øllum førum opin til 31. oktober. Seinni verður støða tikin til, um matstovan skal verða opin longri, sigur Poul Andrias Ziska, sum hevur góðar vónir um framtíðina hjá KOKS.

– Vit vóna og satsa uppá, at gongdin, sum er nú, fer at halda fram. Tað er nógv spennandi at tríva í, og eg vóni, at vit kunnu halda fram at menna okkum, sigur Poul Andrias Ziska, sum hevur verið høvuðskokkur á KOKS tey seinastu fýra árin.



Michelinstjörnur:

*

Ein stjærna: matstova, sum er góð innan sína flokking

**

Tvær stjörnur: matstova, sum er verd ein umveg fyri at finna

Tríggjar stjörnur: matstova, ið er so mikið góð, at hon er verd at ferðast fyri

Dulnevndir matummælarar eta á matstovunum og gera eina heildarmeting. Endamálið við dulnevninum er, at ummælararnir skulu fáa somu viðferð sum aðrir gestir.