

Tað Handlar um Gestin

Hóast Koks er mest kent fyri matin, so sigur høvuðskokkurin, at endamálið er at geva gestinum eina ógloymandi uppliving

DANJAL AV RANA

Fyrr í vikuni lat matstovan Koks upp í nógv umtalaðu smáttuni frammi við Gjónna við Leynavatn. Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur, er væl nøgdur við fyrsta kvøldið.

- Tað gekk stak væl. Hesa fyrstu tíðina hava vit við vilja ikki fult hús, fyri at loyva okkum at læra umstøðurnar betri at kenna, men tað gekk stak væl, sigur hann.

Hóast smáttan ikki er stór, so er pláss fyri 24 gestum hetta árið, meðan matstovan heldur til við Leynavatn.

Høvuðskokkurin greiðir frá, at tað tók langa tíð at finna rætta staðið til matstovuna, men nú eru tey sera væl nøgd.

- Vit leitaði leingi og mangastaðni eftir nýggjum hølum. Kravið, vit settu okkum sjálvum, var at hetta skuldi vera betri enn í Kirkjubø. Vit hava tí vitjað mangastaðni, bæði í høvuðsstaðnum, í Vágum og á Sandoy. Men tá vit komu higar vistu vit, at hetta var rætta staðið til Koks, sigur hann.

Poul Andrias Ziska greiðir frá, at tey royna nakað nýtt í Koks í ár.

- Vit royna at gera matupplivingina meiri felags í ár. At fara út at eta kann onkuntíð gerast so a-socialt. Tí lata vit gestirnar hittast í Skerpi áðrenn, so tey fáa høvi at tosa saman. Mitt undir mál-tíðnum her í smáttuni, verða tey eisini boðin út í hjallin her at fáa sær ein bita. Tá ætla vit at gera tað so autentiskt sum gjørligt. Vit ætla til dømis at hava skerpikjøt hangandi, sum vit kunnu skera av niður til gestirnar. Hetta er eitt upplivilsi, sum gestirnir fara at hava í felag. Og tá tíðin er komin til kaffi, kunnu gestirnir eisini sita saman í kaffistovuni hjá okkum, sigur hann.

Ein kann eisini bíleggja pláss á einum felagsborðið, so at tú situr til borðs við fólki, sum tú ikki kennir.



Rúm er fyri 24 fólki í smáttuni. Nøkur borð eru til tveir ella triggjar persónar, men tvey størri borð eru eisini, sum antin kunnu bíleggjast til størri bólkar ella fremmand kunnu velja at seta seg við og mæta øðrum vitjandi



Tað er lágt undir loftið og durakarmurin er lítill. Hetta er alt við til at skapa eina kenslu av intimiteti

Kortini er gjørligt hjá teimum, sum bara ynskja at vera tveyeini at fáa frið.

- Ein avgerð sjálvur, um ein vil taka lut í felagsupplivingunum ella ikki. Vil ein hava eitt romantisk kvøld fyri seg, so lata vit tey fáa frið, sigur hann.

- Her í Koks handlar kvøldið um gestin. Tí eru tænararnir ein týðningarmikil partur av starvsfólkahópinum. Eg sum kokkur vil kanska gjarna, at alt koyrir skjótt og at maturin kemur skjótt út, men tænarin er millum gestirnar og sær,

hvussu teir njóta matin. Onkrir gestir eru kanska klárir til næsta rættin skjótt, meðan onnur hava fordýpað seg í práti og tørvar frið. Tænarin skal tí stýra tempoinum hetta kvøldið, sigur hann.

Hóast matstovan hevur fingið nógv umrøðu síðani hon fekk Michelin-stjørnuna í fyrraárið, heldur Poul Andrias Ziska ikki, at hetta hevur merkt tey.

- Vit eru nokk so trygg við tað vit gera og vita, hvat vit vilja. Tí haldi eg ikki, at vit hava merkt so nógv eyka trýst á okkum eftir at



Kvøldið byrjar her, í Skerpa. Her fáa gestirnir eina lambssúpan, áðrenn teir verða koyrdir í jeepi inn í dalin til smáttuna



Komandi dagarnar verður ein gøta gjørd frá smáttuni oman til parkeringsøkið, so at alt ikki gerst eitt runudiki uttanfyri smáttuna

vit finga Michelin-stjørnuna. Tað hevur kortini verið nógv størri áhugi fyri at vitja matstovuna, sigur hann.

Tó so, enn er gjørligt, um tú kundi hugsað tær at eti á Koks frammi við Gjónna.

- Vit eru bókaði upp til eini 65 til 70 prosent í ár, so enn eru pláss eftir, sigur hann. Men tað verður bert í ár, tí vit hava fingið greið boð um, at vit sleppa bara at vera her í ár, leggur hann afturat.