

Koks er næstbest í ríkinum

Mánadagin kom nýggja blaðið hjá White Guide Danmark úr, og í hesum sambandi fekk heiðurin sum Ársins fiska- og skeljadjóruppliving

Pætur Hjalmar Evensson

Pature@sosialurin.fo

Mánadagin var gastronomi in í danska kongaríkinum í hásæti, tá tey fremstu í matvinnuni hittust til glæsiligt tiltak í Kjøtbýnum í Keyptmannahavn. Matblaðið, White Guide, lyfti slørið fyri teimum 153 bestu matstovunum í ríkinum í sambandi við ársins blaðútgávu, White Guide 2019.

Føroysku matstovurnar á hesum listanum eru Barbara, Fútastova, Koks, Ræst, Áarstova og Frumbiti.

Men har var ein, ið skaraði framúr – sum ikki einaferð, Koks. Forkunnuga matstovan við Leynavatn var veruliga í fokus hetta kvøldið og endaði sum nummar tvey av teimum 153 bestu matstovunum – altso Koks er mett sum næstbesta matstova í Danmark, Føroyum og Grønlandi. Hetta er vorðið sum heiður at fáa annað árið á rað, tí í fjør fekk Koks eisini sama annað plássið. Tá var tað bara, Geranium, sum var framman fyri føroysku matstovuna. Og í ár var tað bara Noma, ið var framman fyri Koks á listanum. Við hesum hevur Noma endurvunnið heitið sum “Ársins matstova”, hon fekk frá White Guide í 2016.

Sum skilst var tað sera jøvn kapping millum tær ovastu matstovurnar, og avgerandi stiginu snúðu seg bara um marginalar. Hetta er í øllum førum ein staðfesting av, at Koks veruliga hevur uppiborið sína Michelin-stjørnu og hoyrir til millum bestu matstovurnar í ríkinum.

Tað besta úr havinum fær mann í Koks

At Koks skarar framúr bleiv staðfest, tá Koks fekk fína heiðurin sum Ársins fiska- og skeljadjóruppliving ella sjógætisuppliving. White Guide Danmark, metir Koks vera ta matstovuna í ríkinum, sum kann geva gestum sínum besta upplivsi við sjógæti. Hesin heiðurin verður latin einari matstovu, sum ger okkurt serstakt burturúr rávørum frá havinum.

Grundgevingin hjá White



Guide um heiðurin til Koks er soljóðandi:

- Við unga Poul Andrias Ziska á odda hevur Koks tey seinastu árinu gjørt allan heim in uppmerksaman uppá ikki bara dygdagóðskuna hjá Koks, men eisini rávøruskattakamarið í Føroyum, har serliga tey maritimu elementini eru úr framúrskarandi dygd. Í Føroyum kann mann av álvara tosa um “merroir”, og nettupp fiskur, tari og skeljadjór hava eitt serligt pláss í matskránni hjá Ziska. Ikki undarligt, tí hansara sansur fyri at skapa væl-

smakkandi mat við lokalu skattunum er heilt einfalt framúr góður.

Tvær aðrar matstovur vóru tilnevndar og høvdu møguleika at vinna sama heiður sum Koks – hesar vóru Noma, sum bleiv Ársins matstova, og Rudolf Mathis.

Redaktørurin á White Guide Danmark er hugtikin av føroysku matstovuni.

- Seinasta árið hava vit havt eitt serliga gott upplivsi við fiska- og skeljadjórum á Koks. Koks er jú heilt serstakt. Fólk frá øllum heiminum ferðast til



Føroya við tí høvuðsendamáli at eta á Koks. Tað er jú eitt heilt fantastiskt avrik, at Koks megnar tað, sigur Jacob Lövenlund frá White Guide.

Koks-toymið fegnast sjálvsagt um hetta, og í stuttari viðmerking á sosialu miðlunum skrivur Koks soleiðis:

- Vit eru glað og eyðmjúk

fyrir at hava vunnið heiðurin sum tann besta sjógætisupplivingin eins og at verða mett sum nummar tvey í ársins White Guide. Til lukku til øll okkara starvsfólk, sum eisini hava uppiborið eitt pláss í White Guide í ár.

Hesi finga heiðurslønirnar:

- Ársins matstova: Noma
- Ársins tænaupplivsi: Peter Fagerland (Slotskøkkenet / Dragsholm)
- Ársins nýskapari: Noma
- Ársins fiska- og skeljadjórupplivsi: Koks
- Ársins vínupplivsi: Nina Højgaard Jensen (Kong Hans Kælders)
- Ársins vínkort: Kong Hans Kælders
- Ársins 'Koyr-heim-drykkjuvørumenu: Geranium
- Ársins Feel Good-upplivsi: Vesterøl
- Ársins 'Smag for skillingen': Textur
- Ársins dessertupplivsi: Slotskøkkenet / Dragsholm Slot
- Ársins nýggja matstova: Frank
- Ársins ølupplivsi: Selma
- Ársins burðardygd: Relæ
- Ársins unga kokkatalent: Anika Madsen (Roxie)