



EG ERI ENN FORVITIN

Poul Andrias Ziska væntar ikki, at hann fer at ganga tómur fyri hugskot, hvussu føroyska matgerðin kann mennast víðari.

DANJAL AV RANA

Poul Andrias Ziska er ikki í iva: At KOKS fekk tvær stjørnur er størri enn at hann sjálvur bleiv kosin ársins ungi kokkur.

- At fáa tvær Michelin-stjørnur er so óveruligt, at eg havi ongantíð hugsað tankan, ongantíð tora at droymt tað eingong, tí tað er so sjáldsamt, sigur Poul Andrias Ziska.

Tað eru einans átta aðrar matstovur í Norðurlondum, sum hava tvær stjørnur, meðan triggjar hava triggjar stjørnur. Til samanberingar kann nevast, at hóast Noreg hevur eina trýstjørnaða matstovu, Maaemo, so er eingin tveystjørnað matstova í Noregi. Ei heldur í Finlandi ella Íslandi.

- At fáa persónliga heiðurin sum ársins besti ungi kokkur er eisini stuttligt, men hetta er fyrstu ferð, at Michelin hevur handað slíkar serprisir, og tí er ikki sama tign yvir teimum, sum yvir Michelin-stjórnum, sigur høvuðskokkurin á KOKS.

Sjálvur treivst hann ongantíð stórvegis á skúlabonkinum, men kom á røttu hill, tá hann eftir loknan fólkaskúla søkti um lærupláss á Gourmet. Har treivst hann heilt væl.

- Tað gav meining á ein heilt annan hátt enn tað, 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, segði Poul Andrias Ziska við Sosialin í 2017, beint eftir, at KOKS fyrstu ferð fekk eina

Michelin-stjørnu.

Miðaðu ikki eftir stjórnum

Poul Andrias Ziska sigur, at Michelin-stjørnur vóru ikki í teirra huga, tá matstovan KOKS lat upp í 2011.

- Michelinskráin helt seg til ta klassisku, fronsku matmentanina og til høvuðsstaðirnar í Norðurlondum. Tað var ikki tann bógvín, vit valdu at leggja okkum á. Vit miðaðu ongantíð eftir stjórnum, á tann hátt, sigur Poul Andrias Ziska.

- Málið var at bjóða hinum norðurlendsku matstovunum av og dreymurin var at vinna okkum pláss á sonevnda World's 50 best listanum, listanum yvir 50 tær bestu matstovurnar í heiminum. Tí var tað nærmast sjokkerandi, tá vit fingi fyrstu Michelin-stjørnuna. At fáa tvær er sjálvandi enn meiri ótrúligt, sigur hann.

Hetta er tó eisini eitt tekin um, at Michelinskráin hevur broytt hugsjón seinastu árin. Fyrr vóru tað klassisku, fronsku matstovurnar, sum fingi pláss, men nú er alt meiri vanligt, at síggja aðrar matmentanir á listanum.

- Tað er sera kul at fáa tvær stjørnur, men tað setir eisini nøkur krøv. Motivastjónin verður tó framvegis hin sama, at blíva enn betur til tað, sum vit gera, líkamikið hvat Michelinskráin sigur. Vit hava eina greiða visjón. Vit leggja okkum ikki eftir at fáa stjørnur frá Michelin, so sum við at hava polerað silvur og hvítar dúkar, men halda fast við at borðreiða við okkara egna mati



- Eg eri bara 28 ára gamal enn. So leingi eg verið verandi forvitin og tori at eksperimentera við rávørum og teknikkum, so kann eg halda á, sigur Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á Koks.

í okkara egna serføroyska umhvørvi, sigur høvuðskokkurin.

Skal framvegis royna okkurt nýtt

Hóast tað kanska kann sigast, at Poul Andrias Ziska nú hevur rokkið tí, sum er gjørligt innan kokkaheimin, í øllum førum úr Føroyum, so óttast hann ikki, at hann motivastjónin skal ganga undan.

- Eg eri bara 28 ára gamal enn. So leingi eg verið verandi forvitin og tori at eksperimentera við rávørum og teknikkum, so kann eg halda á. Tá verður tað verandi stuttligt og kann dríva verkið frameftir, sigur hann.

Føroysku rávørunar eru kanska avmarkaðar, men Poul Andrias Ziska ætlar sær at halda fram við at royna okkurt nýtt.

- Her er nógv eftir at uppdraga og ikki minst at fáa fatur á. Mín ætlan er at fáa ein urtagarð knýttan at nýggju matstovuni hjá okkum, soleiðis at vit kunnu dyrka okkara egna rávøru og grønmæti. Onkrar teirra eru torførar at fáa

fatur á sum er, og á hendan hátt kunnu vit betra um útboðið. Tað eru nógvir mátar at gerast betri upp á, ikki bara í køkinum, sigur hann. Hann vísir eisini á, at tað eru aðrar rávøru, sum ikki verða gagnnýttar til fulnar, so sum tari og ymisk hjáveiða.

- Nú fáa vit at síggja, hvussu veðurlagsbroytingarnar fara at ávirka okkum. Tað sigst, at kongakrabbinn nærkast Føroyum í hvørjum, sum fer at lata upp fyri nøkrum heilt nýggjum. Hinvegin, um tað gerst ov heitt, so verður ógjørligt at ræsa kjøt og fisk í Føroyum, og tá missa vit nógv, sigur Poul Andrias Ziska.

KOKS letur upp 19. mars. Ætlanin at lata upp frammi við Gjónnu, men yvirfriðingarnevndin hevur ikki tikið endaliga avgerð.

- Vit mugu arbeiða, sum um at vit lata upp har, men vit mugu fáa endaligt svar fyrst. Bókingin hevur gingið væl, tí av teimum 3.000 plássunum, sum vit hava hesa sesongina, eru eini 2.200 teirra longu bíløgð.

Michelinstjørnur í Norðurlondum

58 matstovur hava eina Michelinstjørnu

9 matstovur hava 2 stjørnur:

- Danmark: 4
- Svøríki: 4
- Føroyar: 1
- Noreg: 0
- Finnland: 0
- Ísland: 0
- Grønland: 0
- Áland: 0

3 matstovur hava 3 stjørnur:

- Geranium í Keypmannahavn
- Naemo í Oslo
- Fransen í Stokkhólmi

Michelinstjørnur ring allan heimin:

- 5000 matstovur, sum hava 1 stjørnu
- umleið matstovur, 500 sum hava 2 stjørnur
- 125 matstovur, sum hava 3 stjørnur

Michelinstjørnur:



Ein stjórna: Matstova, sum er góð í sínum flokki



Tvær stjørnur: Matstova, sum er verd ein umveg, fyri at uppliva.



Triggjar stjørnur: Matstova, sum er somikið góð, at hon er verd at ferðast til.

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

Hvat etur ein stjørnukokkur

- Haha, vit eta fyri so vítt tað sama, sum øll onnur. Til morgunmat er tað havragrýn ella müsli. Á miðdegi eta vit breyð við viðskera. Tá KOKS er opið forkela vit so okkum sjálvi eitt sindur um kvøldið. Tá

skiftast vit um at gera døgurða til kokkarnar, og royna at eggja útlendingunum til at gera okkurt av sínum egna, sigur Poul Andrias Ziska.

Poul Andrias Ziska er 28 ára gamal, føddur og uppvaksin í Havn.

Hann byrjaði í kokkayrkinum sum 17 ára gamal, tá hann fór í læru á matstovuni Gourmet hjá Leif Sørensen. Tá Gourmet lat aftur, fór hann eins og tey flestu hini starvsfólkini niðan á Hotel Føroyar at arbeiða.

Hann byrjaði í kokkalæru á KOKS, tá matstovan lat upp í 2011. Try á seinni, 24 ára gamal, tók hann við sum høvuðskokkur á víðagitnu matstovuni, sum fyrr í vikuni fekk tvær Michelinstjørnur. Hann fekk sjálvur

heiðurin sum ársins besti ungi kokkur. Í fjør bleiv hann kosin ársins kokkaprofil í Danmark av Den danske Spiseguide og ársins unga kokkatalent í Danmark av The White Guide.