



KOKS 2 Michelin stjørnur

Millum heimsins bestu matstovur

Koks er millum tær bert fimm matstovurnar í Norðanlondum, sum hevur tvær stjørnur frá Michelin

ÁRNI GREGERSEN

- Tá ið ein er millum tær fimm matstovurnar í Norðurlondum, sum hava tvær stjørnur frá Michelin, so kann ein rólíga siga, at ein er í heimsflokki.

Mortan í Hamrabyrgi hevur í nóg ár fylgt við, hvussu menningin hevur verið á matmarknaðinum í Føroyum og aðrastaðni kring okkum. Eisini hann fegnast um, at tað hesaferð vóru latnar tvær stjørnur til føroysku matstovuna Koks.

-Eg haldi, at Michelin hevur valt eina aðra kós enn teir høvdu fyrr. Tað er eins og teir nú leggja heldur størri dent á tað nýggja og innovativa – heldur enn sum teir gjørdu fyrr, tá ið tað snúði seg um at hava matstovur í franskan stíl, uttan mun til hvar í Evropa tær vóru, sigur Mortan í Hamrabyrgi.

Hann vísir á, at fyri nøkrum fáum árum síðani fekk Michelin- matguidin

nýggjan ovasta leiðara og hetta helst er ein fylgja av stjóraskiftinum.

Tvey sløg av metingum

Tað er hörð kapping millum matstovurnar í Evropa um at vera tann besta.

Nógvir listar verða gjørdir og hjá teimum, sum meta um matstovurnar gongur tað út uppá at hava hægstu virðingina.

Michelin og stjørurnar frá Michelin er tann gamla metingin, sum hevur høga virðing, millum annað tí tað at fáa eina Michelin-stjørnu í mong ár hevur givið matstovunum ein høgan status.

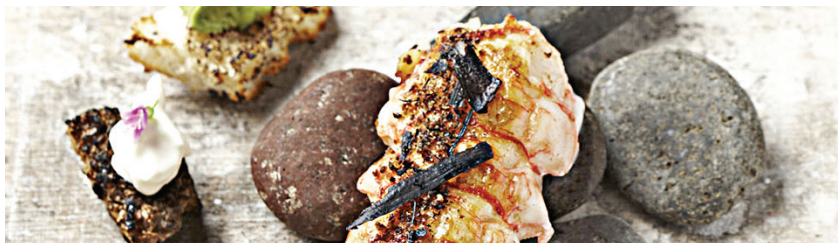
Men ein annar listi telir eisini nógv. Tað er listin yvir tær 50 bestu

matstovurnar í verðini, har Noma og El Bulli í Spania hava ligið ovast fleiri ferðir.

- Tað er soleiðis, at metingarnar verða gjørdar uppá tveir ymskar mátar, veit Mortan í Hamrabyrgi at siga.

Michelin hevur lagt seg eftir at senda egin umboðsfólk – inspektørar – á vitjan á ymisku matstovunum og tey hava so gjørt metingarnar eftir hesar vitjanir. Tað kunnu vera ein ella fleiri vitjanir um árið.

Metingin hjá listanum yvir tær 50 bestu matstovurnar byggir á eina atkvøðugrediðslu millum 850 matkennarar.



Koks er framanfyri Noma

Matserfrøðingur heldur, at Koks er frammanfyri Noma, tá ið tað snýr seg at bróta upp úr nýggjum

ÁRNI GREGERSEN

Matstovan Koks er óvuliga frammalaga, tá ið tað snýr seg um at bróta uppúr nýggjum.

Tað heldur matserfrøðingurin, Mortan í Hamrabyrgi.

Hann heldur, at tá ið Koks byrjaði, so var skeitt eitt sindur eftir, hvat Noma í Keypmannahavn gjørdi.

- Nú haldi eg, at eg tori at siga, at tað err vent í holuni. Nú kveita tey á Noma eftir, hvat verður gjørt á Koks, sigur Mortan í Hamrabyrgi.

Noma í Keypmannahavn hevur tvær Michelin-stjørnur – tað sama sum Koks. Matstovan í Keypmannahavn hevur leingi verið miillum tær bestu í heiminum, men er flutt og misti eitt skifti stjørnurnar undir flytingini.

Nú hava tey fingið tvær stjørnur aftur.

Bæði Noma og Koks hava lagt seg eftir at gera mat eftir tí nýggja norðurlenska konseptinum.

Kanska á veg

Mortan í Hamrabyrgi fylgir sera væl við, hvat hendir á føroysku matstovunum. Spurdur um hann heldur, at nøkur onnur matstova í Føroyum kann koma uppá sama støðið sum Koks, sigur hann seg ivast.

- Tað krevur rættiliga nógv og tað krevur, at matstovurnar halda høga støðið hvønn einasta dag.

Hann hevur kortini eitt boð uppá eina av matstounum, sum kann fáa Michelin-stjørnur.

- Ræst hevur skapt eitt heilt nýtt smakkunivers, sum er øðrvísi enn tað vit annars kenna, sigur Mortan í

Hamrabyrgi.

- Tað tykist, sum matelskarar taka tað til sýn. Fermenteraður matur – ella ræst – vinnur fram og tað vísir seg, at fleiri og fleiri leita sær hendan vegin at royna føroyska matin, sigur hann.

Tað hava gingið nógvar søgur um fólk, sum hava bílagt borð á Ræst, men eru farin á dyr aftur, bert av luktinum.

- Hetta er eftir øllum at døma broytt. Fleiri og fleiri taka nú tað ræsta til sín, sigur Mortan í Hamrabyrgi

Hann sigur annars at føroysku matstovurnar eru tað, sum verður kallað fyri bistro.

Stjørnurnar verða ofta latnar matstovum, sum hava tað, sum rópt verður “ fine dining”. Tað sum Koks ger og sum Michelin letur stjørnur fyri.

