



KOKS 2 Michelin stjørnur

Tað er stuttligt at eiga

- Tað tekur tíð at uppbyggja eitt “brand”, og tað skulu nógvar góðar kreftir samstarva og lyfta undir fyri at náa einum slíkum úrsliti, sum Koks við Jógvani Andriasi Ziska sum høvuðskokki og hansara dugnaligu fólki hevur rokkið. Vit á Dímunargarði eru ógvuliga fegin um at vera ein lítil partur av hesum, sigur Jógvan Jón Petersen

VILMUND JACOBSEN

At Koks nú fekk sína aðru Michelin-stjørnu, gleðir eisini bóndahjúnini á garðinum í Stóru Dímun, Evu úr Dímun og mannin, Jógvan Jón Petersen, sum er uppvaksin á Sandi.

- Vit eru fegin um, at vit eisini eru veitarar av rávørum og stuðlar undir teirri menning, sum føroyska matstovuvinnan seinnu árinum hevur verið fyri.

Jógvan Jón Petersen vísir á, at umframt at vera veitarar av rávørum, kjóti og ymiskum grønmæti, til Koks, er Dímunargarður eisini veitari av rávørum til aðrar matstovur í Føroyum.

Tað, at Koks nú hevur fingið tvær Michelin-stjørnur, fer at gera, at fleiri inspektørar frá Michelin fara at ferðast heim til Føroya fleiri ferðir um árið.

Sjálvur hevur Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á Koks, um dagarnar sagt, at hetta heilt víst fer at hava sína ávirkan á aðrar matstovur í Føroyum eisini.

- Jú, hetta er ein spennandi tíð, hvat viðvíkur føroyskum matstovuvirksemi og soleiðis eisini føroyskum rávørum, og tað verður áhugavert at fylgja við og síggja, hvussu langt hetta røkkur, sigur Jógvan Jón Petersen, sum vísir á, at Dímunargarður hevur eitt gott samstarv við Poul Andrias Ziska og hansara fólk á Koks.

Smærri veitingar

Dímunargarður hevur bæði seyðakjöt, neytakjöt og ymiskt grønmæti, serliga røtur, og tað

stendur ongantið á at selja føroysku vørurnar, sum eru nógvar eftirspurdar.

- Poul Andrias Ziska ringir, tá hann hevur onkur ynski. Vit snakka saman og royna altíð at finna út av, hvussu vit loysa uppgávuna. Hann er góður í ráðum, og honum dámar væl, at vit eisini hava onkur hugskot. Tey brúka ikki altíð so nógva av øllum, og tað eru ofta smærri veitingar í senn. Hetta kann vera ræst ella turt seyðakjöt ella feskt neytakjöt, og tað kann vera ymisk grøði, har vælumtókta røturnar ofta fylla mest.

Jógvan Jón Petersen sigur, at viðhvørt eru tað stelkarnir av rótum ella blomstringin á stelkunum, ið spurt verður eftir.

- Jú, tað er bara hugflogið, sum setir mörkini, og tað er bæði stuttligt og spennandi at síggja, hvussu væl tey hava duga við hesum, og hvussu væl tey hava duga at lýst vørna niður í smálutir.

Hann heldur, at stóra fokusið, sum seinnu árinum hevur verið á føroyskar rávørur, kjöt og grøði, hevur gjørt, at føroyskar vørur og føroysk framleiðsla, bæði kjöt og grønmæti, er vordin virðismiklari enn áður.

- At matstovur hava arbeiðt nógva við føroyskum rávørum, hevur eisini víst føroyingum á, at vit eiga nógva meira í Føroyum, enn vit geva okkum far um, og at nógva fleiri móguleikar liggja í okkara rávørum enn áður hildið. Harafrat hevur hetta eisini lyft undir prísirnar.



Ein avbjóðing

Jógvan Jón Petersen sigur, at føroyskar matstovur hava gjørt eitt stórt arbeiði, sum eisini merkist, tá farið verður út í handlar ella heilsølur við rávørum.

- Røtur veksa ógvuliga væl her hjá okkum, tó at tað altíð er ein avbjóðing at fáast við føroyska grøði, har vindur, væta og turkur kunnu hava sína ávirkan. Í Stóru Dímun hava eplini verið ein størri avbjóðing enn røturnar, tí tað hevur víst seg, at eplini eru verri at fáast við í jørðini her úti.

Hann sigur, at royndir við eplum í flagveltu ikki hava verið nakað serligar. Men, tá jørðin verður velt og sett verður niður í moldveltu, hevur úrslitið verið betri, og til ber tá eisini at fáa epli at veksa rímliga væl.

- Tað er sjálvandi ikki bara í Stóru Dímun, at trupulleikar kunnu vera við vindi, avbrenning, salti, vætu ella turki. Nøkur øki kring landið eru ógvuliga væl eignað, meðan onnur øki í størri mun mugu tilpassast. Hetta síggja vit eisini á Sandi, har fleiri velta

í sandjörð, sum í sínum uppruna er tóm fyri orku, men kann hava aðrar fyrimunir og dygdir enn moldjörð, sigur Jógvan Jón Petersen.

Góðar umstøður

Tað eru nú nøkur ár, síðan Dímunargarður fekk nýtt og heilsufrøðiliga góðkent sláturvirki.

Men, eftir broytingar í matvørlógini, sum lögtingið samtykti, er tað ikki júst góðkenningin, sum hevur størsta týðningin fyri garðin.

- Treytirnar eru broyttar, men nú eru tað serliga tær góðu umstøðurnar, vit hava her úti, sum eru altavgerandi, og vit brúka húsið alt árið. Tey vóru longu byrjað at fletta á nýggjan hátt her úti, áðrenn vit komu út higar fyri umleið 15 árum síðan. Alt verður gjørt á sama hátt, sum tá vit arbeiddu undir góðkenningini. Her er einki broytt, um umstøðurnar eru fantastiskar.

Jógvan Jón Petersen vísir á, at alt slakt fer fram í húsunum – antin tað er neyt, seyður ella gæs.

Tað er her, at alt verður tikið upp, og her verður eisini garnatálgin virkað. Grøðin verður eisini tikin inn á virkið, og her verður alt pakkað, sum skal út til viðskiftafólk, matstovur, heilsølur og handlar.

- Stutt fyri hálvan desember í fjør varð garnatálgin hjá okkum virkað, og tá hetta varð fingið frá hondini, fór alt av oynni. Heilsøla tók ímóti, og síðan fór vøran út í handlarnar kring landið.

Hann vísir á, at framleiðslu-hátturin við garnatálgini er lítið broyttur seinastu 3-4 ættarliðini í Stóru Dímun – undantikið, at tey í nøkur ár hava vakumpakkað garnatálgina í hóskandi 100 gr. pakkar.

Viðurkenningar

Jógvan Jón Petersen sigur, at Dímunargarður eisini hyggur út um landoddarnar, eins og garðurin javnan hevur havt forkunnuga vitjan, eisini í samband við norðurlandska matmentan.

- Nú, eg nevndi garnatálgina, kann eg vísa á, at vit eisini hava