

**Tíðargreinin verður skrivað av skiftandi fólki, sum ikki dagliga eru knýtt at blaðnum. Evnini eru ymisk, men viðgera øll okkurt evni, sum er viðkomandi fyri tíðina júst nú.**

# KOKS – *per as* gjøgnum trupulleik

*Jóan Pauli Joensen hugleiðir um KOKS frammi við Gjónna, sum myndugleikarnir nú sýnast at tveita á dyr. Millum bleikjur, seyð og heiðafugl hevur KOKS sameinað føroyska náttúru og nýskapandi føroyska matmentan til eitt søguligt nýbrot í føroyskari mentan. Tað stendur ikki á at fáa matglað fólk til KOKS. Latið KOKS sleppa at vera frammi við Gjónna til matstovan um skamma stund flytur til eitt betri og blívandi stað*

## Jóan Pauli Joensen

Hvakk ikki sørt við, tá eg herfyri læs, at tveystjørnaða Michelin matstova okkara ikki hevði fingið endurnýggjað loyvið frá Yvirfriðingarnevndini til at kunna verða frammi við Gjónna longur enn til 1. september.

Yvirfriðingarnevndin skal hava stóra tókk fyri ta avgerð, sum hon tók í fyrstu atløgu, tá KOKS fekk loyvi at halda til frammi við Gjónna. Við hesi viðskygdu avgerð eigur nevndin ein stóran part av æruni fyri, at KOKS er komið á hægstu tindarnar.

Tað kann væl verða, at hvørki árararnir av KOKS, ella Yvirfriðingarnevndin, tá tey góvu KOKS serloyvi, ímyndaðu sær, at KOKS frammi við Gjónna fór at gerast ein rímar suksess.

Viðhvørt er tað so, at tað henda stór ting, sum púra taka ein av fótum og broyta nógv til tað betra. Tá snýr tað seg um at kenna sína vitjunartíð og duga at taka ímóti. KOKS frammi við Gjónna er vorðin ein sólskinssøga og alt gongur upp á tað besta.

Tað er ongin orsök til nú at fara at ristast á hondunum, tí tann fyrsta avgerðin var skilagóð og røtt, og tað er ikki minni skilagott at leingja loyvi uppaftur longri. Vit eiga at taka lógvatak um KOKS og forða fyri, at matstovan kemur at standa á berajólum, tí tað skal ikki nógv fantasi til fyri at síggja fyri sær tær álvarsomu avleiðingarnar fyri Føroyar, um KOKS má siga alt frá sær frá 1. september?

Tað eru stór sannlíkindi fyri, at konseptið KOKS fer í søguna. Starvsfólkini á KOKS mugu finna sær okkurt annað, fólk sum hava bílagt á KOKS fáa ein vátan vøtt, báðar Michelin stjørnurnar slókna.

Latið tí KOKS sleppa at vera frammi við Gjónna til matstovan um skamma stund flytur til eitt uppaftur betri og blívandi stað.



Úthúsið, sum er sett í stand at hýsa køkinum. Síðani myndin varð tikin er eisini flag lagt at tekjuna

### Eitt væleydnað konsept

Tá tú etur á KOKS, kemur tú fyrst til leysa hjallin Skerpa, har tú fært okkurt smávegis gott at eta og drekka. Síðan verður tú koyrdur í jeppi fram til Gjónna.

Upplivisið at koyra eftir hesum bøkkluta og holuta vegi er eitt sjáldsamt upplivisið í sjálvum sær.

Vegurin er í hvussu so er einki broyttur. Tað er náttúran sjálv, sum røkir hann, og neyvan nakar annar.

Í sjálvari matstovuni, har tað er lágt millum syllarnar og ein fornur hugni innandura, gloymir tú teg burtur í einum gastronomiskum paradísi við perfeksjón.

Matstovan verður í høvuðsheitum ríkin av ungum eldhugaðum fólki undir 30 ára aldur, sum er ein kontrast til tað gamla. Tað er imponerandi.

Við sínum tveimum Michelin stjørnum hevur KOKS lyft allar Føroyar upp til tindar, tá tað um matstovuvinnu ræður.

KOKS er sum ímynd av Føroyum, eitt gullnám, sum ríkar okkum øll. Tað átti at talt nógv hjá einum matframleiðandi landi sjálvt at hava eina matstovu við tveimum Michelin stjørnum, sum borðreiðir

við tí, sum vit hava. Køn høvd hava roknað út, at við høvd og gørunum leggja gastroturistarnir, sum koma til Føroyar at eta á KOKS, yvir 50 milliónir eftir seg, og tað er ikki púra einki at fáa í umfar í føroyska samfelagnum.

Kanska er avgerðin hjá Yvirfriðingarnevndini bara tikin so hissini, uttan stórvegis innanhýsis diskusjón, tí at tíðin fyri fyribilsgóðkenningini er farin.

Alt veldst um, hvar tú stendur, eisini tá ein avgerð verður tikin. Einku stendur í stað, og flytur tú teg, ber til at síggja so nógv annað, sum eygað ikki sá við fyrstu atløgu.

Avgerðin hjá Yvirfriðingarnevndini kann koma at blíva til eina tragisk-komiska Monthy Phyton komediu, har alt tað frálíka konseptið hjá KOKS, sum er kent og væl umtókt um allan heim, fer fyri skeyti av einum gomlum skúri, sum neyvan nakar fyrr hevur gáað eftir.

Fitti køkurin hjá KOKS fellur sum er betri inn í pagana landslagið enn ein gamal avfallin skúrir. Tað er ikki av ongum, at vit siga eini hús í fleirtali. Til eini gomul føroysk hús hoyrdu fleiri hús. Í ringasta føri ber

til at taka køkin niðuraftur og seta ein skúr uppaftur í sama líki, sum hann, ið var har frammanundan.

### KOKS er ikki ein glíðibreyt

At KOKS er komið so langt, hevur fingið meg at hugsa um latínska orðatakið per aspera ad astra, sum merkir gjøgnum trupulleikar móti stjørnunum, ella sagt eitt sindur øðrvísi Non est ad astra mollis e terris via, sum merkir, at vegurin frá jørðini til stjørnurnar er ikki lættur.

Tá KOKS longu nú hevur vunnið tvær stjørnur, átti Yvirfriðingarnevndin at víst sítt stórtøkni eina tíð afturat og sæð KOKS sum eitt gullnám í føroyskari mentan, sum tekur tað gamla við inn í tað nýggja á ein sera sámilligan hátt.

Eg dugi ikki við mínum besta viljað at skilja argumentini fyri, at loyvið ikki kann leingjast eina tíð afturat. Eg dugi ikki at síggja nakað lutfall millum friðingaratlitini og tann týdning, sum KOKS hevur fingið frammi við Gjónna fyri alt føroyska samfelagið.

Talan kann neyvan vera um eina glíðibreyt til ampa fyri føroyska náttúru ella antikvarisk

áhugamál, tí so ofta kemur tað ikki at verða, at Michelin stjørnur fara at skemma føroysku náttúruna ella gamla føroyska bygningsmentan. Køkurin - ella steikarhúsið, sum tey høvdu nevnt tað fyrr, fer neyvan at hava við sær, at tað bráðliga skuldi komið at standa eitt Hilton hotell við Hviltkinnvatn, men um tað kom upp á tal, vildi eg verðið tann fyrsti at mótmælt.

Eins og kirkjubómururin er ein minnisvarði frá miðöldini er KOKS ein varði í 21. øld, men enn er ov tíðliga at gera KOKS til ein minnisvarða.

### KOKS er ein sólskinssøga

Matstovan KOKS er ein sólskinssøga, sum kann sammetast við, at føroyska fótbóltslandsliðið spældi seg til endaleikarnar í EM ella VM. KOKS er komin av einum miðvís-um áhaldandi framtaki, ið hevur ført á mál.

Matstovan hevur í dag heilar tvær Michelin stjørnur. Ísland við sínum mongu frálíku matstovum hevði eina Michelin stjørnu, men misti hana tíverri um somu tíð, sum Føroyar fingi eina afturat.

Tað vóru tey fólk, sum vóru sterk í trúnni uppá, at Føroyar høvdu eina framtíð sum eitt gastronomiskt land, eru tey kend.

Í 2011 var komið so langt, at føroyskar matstovur vórðu umrøddar í Den Danske Spiseguide. Tað var sama ár, sum KOKS sá dagsins ljós á Hotell Føroyum.

Leif Sørensen og Karen Visth vórðu frammanundan sett í starv, og Poul Andrias Ziska kom í læru. Tey bæði Poul Andrias Ziska og vinkennarin Karen Visth mynda í dag saman við sínum dugnaligu starvsfólki matstovuna frammi við Gjónna.

### Einglarnir fara at syngja

KOKS samstarvar við frálíkar veitarar av allari fyrsta floks føroyskari rávøru: fiski, seyðakjøti, fugli, harum, hummarum, kræklingum, øð-