



Jóan Pauli Joensen
fólkalívsfrøðingur

Spera ad astra ar móti stjörnunum



Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á Koks sæst her við portrið inn til matstovuna Koks frammi við Gjónna

um, igulkerum og tara, umframt rótum og øðrum grønmeti, sum veksur her á landi og teimum etandi urtum, sum grógva í bø og haga.

KOKS hevur í roynd og veru umsett føroyska náttúru og føroyskt jørðildið til mat og matmentan á hægsta gastronomiska stigi, sum "fær einglarnar at syngja", sum ein matglaður landsmaður lýddi mær í oyra herfyri.

Tað kom mær ikki til hugs, tá eg í august í 1963 kom sum læraravikarur til Gásadals, at tann mairót, sum Sørin Árnastein beyð mær í túninum, seinni skuldi koma at verða ein delikatessa á matstovuni KOKS.

Hinvegin minnst eg enn, hvussu væl tann rótin smakkaði.

Góð marknaðarføring

Við hjálp frá góðum fólki eydnaðist tað í 2012 at fáa givið út glæsiligu bókina um KOKS við føroyskum og enskum teksti og fantastiskum fotomyndum. Ein sera skilagóður leikur í hesum talvi, ið fekk uppافتur fleiri fólk at festa eyguni á KOKS.

KOKS kom ikki bert at vera ársins matstova í Danmark, men bókina um KOKS varð eisini kosin sum WORLD BEST SCANDINAVIAN COOK BOOK av Gourmand í 2016.

Tað var genialt at flyta KOKS út

úr Hotell Føroyum. Fyrst til Kirkjubøar og eftir eini tíð har, í gomlu húsini frammi við Gjónna í 2017, burtur frá alfara vegi og í einum fríum og vøkrum nátturuumhvørvi.

Tað, sum ikki var áðrenn, tað kom nú á hesum pastoralu leiðum, sum Kim Simonsen vildi havt sagt, millum sílafiskarar og ferðandi laksar, sum eins og gastroturistar-nir javnan vitja bleikjurnar í Leynavatni.

Næstbesta matstova í danska kongaríkinum

Tað stendur ikki á at fáa fólk úr øllum heimunum til teir 26 stólarnar undir loftunum í teirri lágu lonini

frammi við Gjónna, sum ikki bert er umrødd sum The World's most remote food destination, men eisini sum ein matstova heilt fyri seg í heimsklassa.

Í seinastu útgávuni av tí sera tignarliga White Guide rangerar KOKS sum nr. 2 í danska kongaríkinum, beint aftan á Noma og framman fyri Geranium, sum hevur triggjar Michelin stjørnur.

Í eini aðrari meting herfyri varð KOKS mett at vera nr. 28 millum tær 66 bestu matstovurnar í Norðurlondum. Í 2017 fekk KOKS sína fyrstu Michelin stjørnu og í ár ta næstu.

Hvør kundi fyri fáum árum síðani í sínum villasta fantasi ímyndað sær, at tað har við Leynavatn, millum seyð, seyðasparl og heiðafugl, og tað, at ein arbeidsskúrirur hjá seyðamonnum varð umgjørdur til ein køk, skuldi koma at verða ein tann kendasta matstovan í heiminum. Ella sum onkur ungur vildi sagt, "tað er púra vilt".

Lokomotivið dregur

Tað kostar at gera mat á matstovum í tí klassa sum KOKS er komin í, og prísurin er har eftir. Pláss skal billeggjast mánaðir frammanundan, tí matglaðir gastroturistar eru úti um seg í sera góðari tíð. Hinvegin ber eisini til at siga, at tað hoyrir til góðan føroyskan fólaskikk at verða blíð við gestir og lata teir fáa tað besta. At teir so eisini fáa eitt náttúruupplivisi og eina kenslu av at koma inn í sjálvt tað føroyska hjartað, er eitt bonus afturat.

Tað ber eisini til at gleða okkum yvir, at KOKS er vorið tað

lokomotiv, sum dregur alla ta føroyska matstovuvinnuna aftan á sær, tí eftir stuttari tíð, eru tað her í landinum komnar mangar aðrar frálíkar matstovur. Flestu teirra eru eisini munandi lættari at koma til enn KOKS. Tá tað regnar á prestin, dryppar tað á deknin.

At frøðast um tað stóra

Sjálvt um flest okkara ikki javnan hava møguleika at sita til borðs frammi við Gjónna, lýsir stjørnuglansurin frá KOKS á okkum øll. Tað vildi verið sera smáligt, um vit ikki kunnu frøast og siggja tað stóra í tí, sum KOKS er fyri okkum øll og standa saman um KOKS.

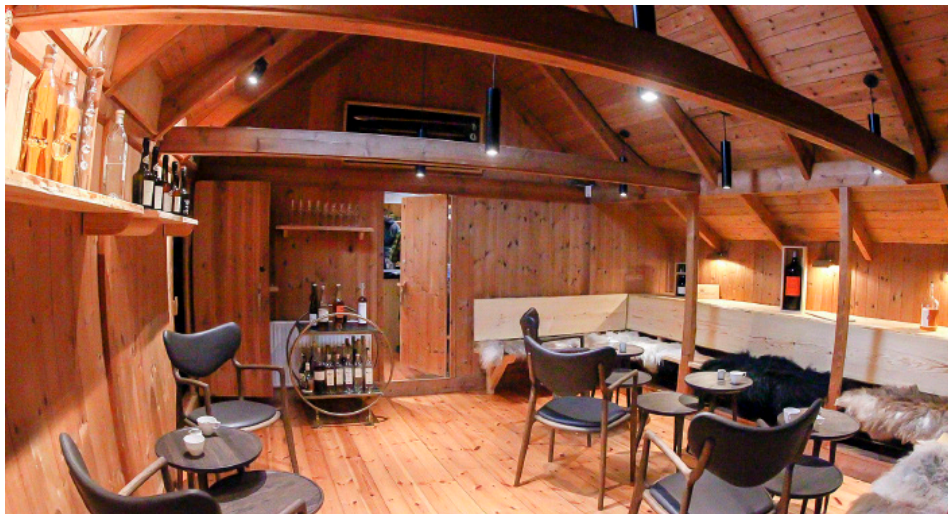
Eg haldi ikki, at Yvirfriðingarnevndin í hesum sambandi við síni seinastu avgerð hevur tikið øll tey heildaratlit, sum eiga at vera tikin, men tað letur seg væl gera enn, tí fólkin, sum har sita, eru skilafólk.

Latið tað ikki standa eftir, at vit einaferð høvdu eina heimskenda matstovu, sum hvarv sum døggið fyri sól, tí myndugleikarnir settu, at ein gamal skúrirur til kraftfóður hevði størri samfelagsligan og søguligan týðning.

Latið tað heldur standa eftir, at fólk um hundrað ár minnst, at frammi við Gjónna lá einaferð ein heimskend matstova. Matstovan var eitt úrslit av viðskygdum og djørvum samstarvi millum eina Yvirfriðingarnevnd og ánararnar av KOKS. Kanska verður tað júst køkurin, einasta beinleiðis materialisering á staðnum av KOKS, sum kemur at verða tað mest varðveitingarverda, tá tann tíð kemur.



Í túninum uttan fyri húsini frammi við Gjónna, sum fram til 1. september hýsa Koks



Innan verður tú førdur aftur í farnar øldir í hugnaligu húsunum