



Her nærkast vit norðrara býlinginum í Fossdali. Longur suðuri hómast býlingurin við sjálvari matstovuni

tilgongd til bygging og viðgerð av landslag, ynskja vit at nýtulka og granska hesi høvuðsevni við tí fyrri eyga at nýta tey í eini nútímans bygging.

Náttúrulig samanrenning millum landslag og bygning. - Vit kenna tað frá siðbundnari eldri bygging í Føroyum, har byggingin evnar at javna markið millum náttúruligt landslag og manngjörda verkið, soleiðis at tað kann vera torført at fáa eyga á.

Roykstovan – Tann føroyski søguligi ‘mentanar- stovnurin,’

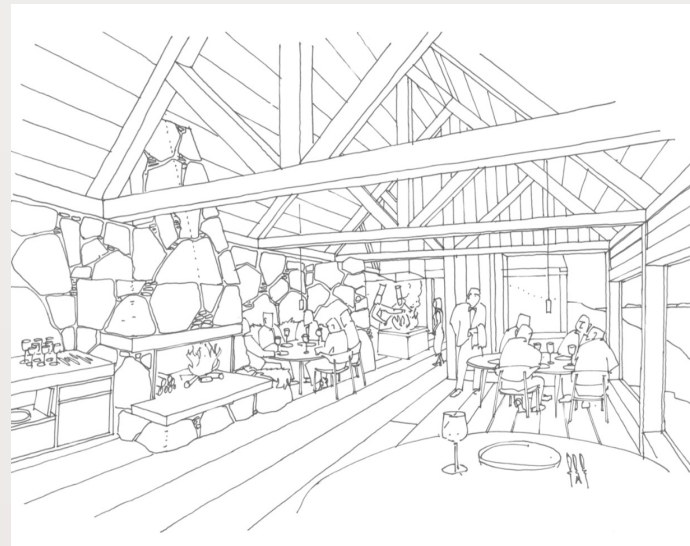
sum hevur verið karmur um søgur og virksemini, sum knýta seg til lívið, ið gjøgnum øldir er farið fram har. Hettar hevur verið íblástur til køkin, sjálvt hjartað á matstovuni.

– Vit halda, at tað er ein spennandi røð av líknandi áhugamállum millum ynskir til køkin og háttin roykstovan í gamlari tíð varð nýtt, skriva tey í skitsu-uppskotinum.

Tilfar og byggiháttur – Útgangsstøðið er burðardygga tilgongdin til at gagnnýta staðbundið tilfar, í so stóran mun

sum til ber. Rannsaka møguleikar í siðvenjuni, til til dømis, at nýta tað tunga saman við tí viðkvæma, tað afturlatna upp móti tí opna og tað heita mótvegis til kalda.

Tann føroyski garðurin ella býlingurin – At taka støði í tí tøttu og skiftandi føroysku byggingini í landslagnum, fyri at royna at skapa ta best hóskaði funktiónssamansetingina og eitt vart uttandura tún, sum kann gerast ein livandi karmur um uttandura virksemini.



Í roykstovuni er vítt til veggja og opið upp í tróðrið

Roykstovan er hjartað í bygninginum

Tá tú sum gestur ella starvsfólk kemur til matstovuna, so kemur tú til felags túnið, sum er kringsett av smærri húsum, sum hýsa øllum funktiónum á matstovuni. Túni liggur heldur lægri í lendinum enn vegurin til matstovuna fyri at skapa eitt fjálgt og vart uttandurarúm.

Tankin er, at túnið skal kunna nýtast til alskyns endamál, til ymisk tiltøk fyri gestir, tað kundi verið at onkur uttandura máltíð kundi verið búgvín til yvir eldstaðnum, mitt í túninum. Tað er eisini ætlanin at ymisku funktiónirnar kring túnið kunna lata framsíðurnar upp og flyta virksemini út í tún, ella bjóða tí vitjandi inn. Tað kundi t.d. verið, at eitt lamb ella ein kálur verður flettur í hagreiddingarrúminum, ella at fólk úr grovkøkinum eru úti í tún og hagreidda dagsins skurð av grønmeti – tað er bert hugflogi sum setur mörkini.

Roykstovan er hjartað

Roykstovan er hjartað í bygninginum, her er vítt til veggja og opið upp í tróðrið. Her er borðreiðingarkøkurin, somuleiðis er ytra rondin í roykstovuni gjøgnumgangsrúm hjá øllum gestum, so gesturin ávegis til sítt pláss, upplivir huglagið og virksemini í roykstovuni. Allar meginfunktiónir eru beinleiðis samanbygdar við roykstovuna, soleiðis at roykstovan fær siðbundna dámin av virksemini og

at at vera savnandi rúmið, sum knýtir aðrar funktiónir á garðinum saman.

Miðskeiðis í roykstovuni er arbeidsøki, har starvsfólk húsast, og í vestara enda er eldstaðurin.

Vanliga Matstovan

Í útnyrðingshorninum á roykstovuni er vanliga matstovan. Matstovan er skipað í tvær lonir við opnum tróðri. Bakveggurin móti eystri er tungur laðaður veggur við hugnaligum innvikum, sum eru polstraði við heitum tilfari av leðri og skinni. Framsíðan vestureftir er opin við framúr góðum útsýni fyri allar gestir til oyggjarnar og havsbrúnna í vestri. Samansetingin av lonunum og laðaða bakvegginum skapa góðar krókar til ymiskar borðuppstillingar, har gestir ikki kenna seg sita mitt úti á gólvinum.

Privata Matstovan

Í útsýningshorninum á roykstovuni er privata matstovan. Hon er bygd upp á sama hátt sum vanliga matstovan, tó er privata lonin sett við skjöldri móti sjónum, soleiðis at allir gestir við stóra borðið, hava gott útsýni vestur í hav. Frá privatu matstovuni er atgongd hjá gestum, til eitt bakøki við privatari gardrobu, toilettum, vinkjallara, lounge og uttandura útsýnispalli í Fossdalsgjögv.

Michelin handar stjørnur mánadagin

Mánadagin verða Michelin stjørnurnar fyri Norðurlond handaðar á einum tiltaki í Tróndheimi í Noreg.

Tá fæst millum annað at vita, um KOKS hevur megnað at varðveitt tær báðar stjørnurnar, sum matstovan fekk seinast. At fáa eina Michelinstjørnu er eitt bragd í sjálvum sær. Eingin hevði ímyndað sær, at ein føroysk matstova fór at megna at fáa eina stjørnu, men at KOKS skuldi fáa tvær, tað er líka stórt, sum at fótbóltslandslið okkara vann á heimsmeistarunum.

Við nýggju ætlanunum í Fossdali leggur KOKS lunnur undir tað, sum kann fáa KOKS heilt til tops millum heimsins bestu matstovur. Tann týdnigur, sum tað hevur fyri Føroyar og føroyska ferðavinnu, má ikki undirmetast.



Karen Visth, vintænari á Koks, Johannes Jensen, stjóri, og Pól Andrias Ziska, høvuðskokkur á KOKS til Michelin-handan