

TÍÐINDI



Poul Andreas Ziska er høvuðskokkur á Koks

Koks er tryggjað tvær stjørnur í minsta lagi eitt ár afturat

Føroyska altjóða matstovan, Koks, hevur framvegis tvær Michelin-stjørnur, men fekk eina grøna stjørnu afturat

Fólk vóru kanska ikki eins bilsin sum í gfar, men heiðurin er minst líka stórus hesaferð, nú tað var staðfest á samkomu í Trondhedim í Noreg, at føroyska Koks-matstovan varðveitir sínar tvær Michelin-stjørnur minst eitt ár afturat.

-Tað er ongin sjálf fylgja at varðveita tvær stjørnur, tí Michelin sjálvi siga, at stjórnan er bert galdandi fyri eitt ár, sigur Poul Andreas Ziska, høvuðskokkur á Koks.

Hann leggur afturat, at tað sjálvandi ikki gevur sama yvirraskils at varðveita stjørnunar, sum at fáa tær fyrstu ferð.

Ongin trygd er fyri, at matstovurnar hava tær stjørnur tær høvdu, tá ið eitt ár er farið. Nú stjørnurnar vóru útlutaðar í Trøndheim, vísti tað seg, at triggjar danskar matstovur mistu tær stjørnur, sum tær høvdu.

Nýggjur stjóri

Michelin hvur fingið ein nýggjan stjóra. Matstovufólk halda, at hann hugsar eitt sindur øðrvísi og tey duga at síggja, at hann als ikki er bangin at taka stjørnur frá matstovunum.

-Hetta er finasta slag, men tað krevur at vit ssum kokkar og matstovur alla tíðina gera tað besta vit kunnu. Tað ber ikki til at slappa av innímillum. Vit mugu

allaiðina "være på dupp-erne", sigur Poul Andreas Ziska.

Vanligt er, at Michelin hevur vitjað matstovurnar áðrenn stjørnurnar verða givnar ella, sum í hesum føri, varðveittar.

-Hava tit havt vitjan av fólk frá Michelin hetta seinasta árið?

-Nei, í hvussu so er ikki, sum vit hava lagt til merkis, men millum fakkfólk ljóðar, at tey eru farin at skipa vitjanirnar uppá ein annan mátt. Tí eru tað helst fleiri matstovur, sum hava havt vitjan frá teimum, uttan at tey hava lagt tað til merkis, sigur Poul Andreas Ziska.

Íblástur

Tað er sjálvandi íblástur fyri fakkfólk, tá ið tey merkja virðing frá øðrum fakkfólki. Tað er tað tí eisini í hesum føri, tá ið stjørnurnar verða varðveittar og ein nýggj grønkemur afturat, sum viðurkennir tað burðardyggja, sum liggur í arbeiðnum, sum Koks ger.

-Vit arbeiða, sum vit altíð hava gjørt. Eg haldi vit hava eina góða fatan av, hvat tað ultimativa matupplivisi er. Tað er hesum vit stremba eftir hvønn dag og tað sær út til, at Michelin tekur undir við tí, sigur Poul Andreas Ziska.

Koks hevur sum matstova vunnið sær altjóða



Jóhannes Jensen er stjóri á Gist og Vist

viðurkenning – ikki bert við tveimum stjørnum frá Michelin, men eisini millum fólk, sum ferðast kring heimin at royna framúrskarandi mat av øllum slag.

Jóhannes Jensen stjóri segði í farnur viku, at av teimum 4500 siti-plássunum, sum eru í forlongda summarinum, eru tey 2500 longu umbiðin í summar.

Millum annað tí verður arbeitt við at byggja eina nýggja matstovu. Herfyri vóru nakrar ætlanir almennakunngjörðar, sum vísa, at ætlanin er at byggja matstovuna millum Velbastað og Syðradal.

Talan er um eina stóra verkætlan, men enn er ikki greitt um Gist og



Á samkomuni í Trøndheim varðveitt Koks sínar tvær stjørnur og fekk eina grøna afturat

Vist sleppur at byggja eina nýggja matstovu har. Talan er bæði um at fáa byggiloyvi frá kommununi, men loyvi skal

eisini fáast frá friðingnar-myndugleikunum.

-Vit hava hugt eftir fleiri staðsetingum, men her er staðið, sum vit

helst vilja vera. Nú fáa vit at síggja um tað kann lata seg gera, sigur Jóhannes Jensen, stjóri í Gist og Vist.