

# CO TAKHLE DÁT SI V TIŠNOVĚ SUSHI? KLIDNĚ



Zlata Ptáčková

Na to, že i speciální gastronomii lze dělat na malém městě na vysoké úrovni jen v malé provozovně a ještě s omezenou otevírací dobou, přišla Michaela Kupská v roce 2021. „Tím pachatelem byla vlastně moje starší dcera, která miluje sushi a během druhé koronavirové vlny a lockdownu, kdy bylo všechno zavřené, po mně chtěla, ať jí objedná sushi. Kde ale v Tišnově vzít sushi?“ vzpomíná Michaela Kupská s tím, že objevená díra na trhu se jí stala impulzem pro zřízení vlastního podnikání. Když to bylo možné, absolvovala profi kurzy u japonských sushi mistrů. „Řekla jsem si, že nemám co ztratit. Když prodej půjde, půjde, když ne, tak ne. Budu aspoň umět udělat dobré sushi pro rodinu a své známé.“

Provozovnu v Jungmannově ulici, ve které jedno z nejznámějších jídel japonské kuchyně vyrábí a zároveň také prodává, pojmenovala KUMIsushi. Jde nejen o dvě první písmena ze jména a příjmení samotné výrobkyně sushi. „Když jsem vymýšlela název, chtěla jsem, aby měl i japonský význam. A pak jsem zjistila, že Kumi je tradiční japonské jméno.“

## Sushi rýže a řasa

Základem sushi jsou nejen kvalitní ingredience, ale především správně uvařená sushi rýže. Pokud totiž podle slov Michaely Kupské rýži nedovaříte, nebo



V současné době nabízí Michaela Kupská na třicet druhů sushi.



Michaela Kupská, majitelka KUMIsushi v Tišnově.

naopak rozvaříte, pak do sushi můžete dát co chcete, a stejně nebude nikdy dobré. Dalšími surovinami, které nesmí chybět, jsou řasa nori, do které se sushi balí, a ochucený rýžový ocet. Sushi totiž znamená v japonském překladu kyselá rýže. „Pak už je to vyloženo na vás. Na sushi se mi líbí jeho pestrost, fantazii se nekladou žádné meze. Sushi může být vegetariánské, tedy bez ryb, a samozřejmě s rybami. Kromě syrových ryb, jako jsou losos, tuňák, úhoř, mořský vlk, sépie, máslová ryba či krevety, lze použít i ryby smažené. Potom ovoce a zelenina.“

V současné době nabízí Michaela Kupská na třicet druhů sushi. Svůj sortiment navíc rozšířila o sushi sendviče, sushi taštičky a letní závitky. Nechybí silvestrovské sushi tácy, sushi dorty nebo mini sushi burgery se smaženým nebo syrovým lososem, dále poke bowl a exotické obědové polévky.

Suroviny na výrobu sushi dnes není problém sehnat. Dá se koupit jak speciální rýže na sushi, stejně jako ocet na sushi a mořská řasa. Nouze není ani o kvalitní čerstvé ryby. „Jediné, co je občas problém, je avokádo a mango. Říká se, že do melounu nevidíte, ale stejně tak je to s avokádem a mangem. Na sushi je potřebujete mít opravdu krásné, správně

vyzrálé,“ upozorňuje na možné záludnosti při přípravě sushi Michaela Kupská, která v Tišnově a v Brně rovněž pořádá kurzy sushi pro začátečníky a pokročilé.

## Japonská kuchyně v krabičce

KUMIsushi má momentálně otevřeno ve středu a v pátek. „Zákazník tedy přijde během otevírací doby a vybere si z vitríny libovolné množství a libovolné druhy sushi, které se mu líbí, a já mu je dám do krabičky s sebou,“ popisuje Michaela Kupská jeden ze způsobů, jak se její sushi dostává k sushimilcům. Další variantou je objednávka po domluvě, a to v kterýkoliv den v týdnu, s vyzvednutím buď na provozovně, anebo s dovozem domů. Po Tišnově zdarma.

V loňském roce začala své sushi výrobky nabízet návštěvníkům venkovních, nejen kulturních akcí v Tišnově a okolí. Prodává na různých festivalech, koncertech, hodech nebo trzích.

„Podnikatelské vize do budoucnosti samozřejmě jsou, ještě ale sehnat peníze a mít trochu víc času. Ráda bych měla nějaké sushi bistro, ve kterém by si zákazníci mohli sednout a dát si něco fajn asijského, nejenom sushi,“ přeje si Michaela Kupská.

Foto: archiv Michaely Kupské



Kromě klasického sushi prodává sushi sendviče, sushi taštičky, mini sushi burgery, sushi dorty nebo exotické obědové polévky.