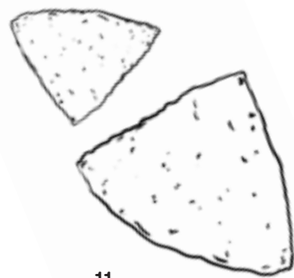




SISÄLLYS



ALKUSANAT	11
SIPSISANASTO	12
SIPSIN TARINA	15
Legenda perunalastujen takana	16
Ei sipsiä ilman perunaa	18
Perunan matka sipsiksi	23
Sipsimakujen suunnittelun salat	25
SIPSILISTAT	29
MVP VIP TOP5	30
Musta lista	32
In memoriam	34
Muistettavat maistettavat	36
Muistolista maailmalta	38
Mega(pussi)mokat	40
Kantapään kautta opittua	42
PARHAAT PUOLET PUSSISTA ESIIN	45
Avaa pussi nurin kurin	46
24/7	46
Naksuille happea	47
Sipsit eri lämpötiloissa	47
Sipsien maustaminen itse	48
Monikäyttöiset sipsinmurut	49
Kokatessa muista kettle	49

Tutustuminen italialaisittain	50
Vinkkipankki	51
VANHA KONSTI PLUS PUSSILLINEN SIPSÄÄ	53
Tuunaa tupariperinne	54
Täydellinen gratinointi sipsinmuruista	54
Sipsi, pizzamestarin salainen ainesosa	54
Mausta hernari sipseillä	55
Sipsit juustolautasella	55
Vinkit sipsitehtaalta	56
SUUSSASULAVIMMAT SIPSIRESEPTIT	59
Pecorinosipsit ja basilikadippi	60
Sipsileipä	61
Sipsisuklaan valmistus	62
Sipsipaneroitu tofu	64
Texmex-juustonaksusalaatti	65
NÄIN TUNNISTAT TULISEN SIPSIN	67
Tuliset muistiinpanoni	69
NÄIN VALITSET JUOMAN SIPSIN SEURAKSI	71
Virvoitusjuomat	72
Oluet ja siiderit	73
Viinit ja kuohuviinit	74
Jumahuomioita	75



DIPPITAIKURIN TEMPUT	77
Dipin sekoittamisen perusteet	78
Pohja, dippimaailman hiljainen puurtaja	79
Vastakohdat vetävät puoleensa	80
Tuplaus toimii	80
Suola, viinietikka ja turkkilainen jogurtti	81
Tuunaa dipistä tulisempi	81
MAAGISEN HYVIÄ DIPPIRESEPTJÄ	83
Taatusti toimiva perusdippi ja sen varioiminen	84
Sriracha-limettidippi	85
Överi sipulidippi	86
Jäävuoren dippi	88
Mieletön minttudippi	89
Sinihomejuustodippi	90
Paholaisvuohen kerrosdippi	91
Mätidippi	92
Lohitahna ruissipseille	93
Hunajainen rosmariinidippi	94
Makean vaahterainen chilidippi	95
SEKUNNEISSA SIPSISOMMELIERIKSI	97
Tunkua täydelliselle tarjottimelle	98
Ulos syömään: kuinka olla sipsisommelier	
piknik-olosuhteissa	100
Vältä ruokarajoitteiden sudenkuopat	101
Sipsisommelierin soolosetti	103



SIPSIHOROSKOOPPI	105
SIPSIPUUHAA YSTÄVIEN KANSSA	113
Kumpi vai kampi	114
Taidenäyttely	115
Epäsuositut sipsimielipiteet	115
Lautapelistä sipsiversio	116
Dippisota	116
Uuden maun arviointi	117
Yksi maku testissä	118
Dippibileet	118
Sokkotesti	119
Autiosaari	120
Jos ystävät ovat pieniä	120
Sipsimaun kehittäminen	121
SIPSINMAISTELUN ABC	123
Maku	124
Koostumus	124
Laatu	125
Odotukset	126
Persoonallisuus	126
Kokonaisuus	127
SIPSJARVIOT	128
MUISTIINPANOJA	150
KIITOKSET	160





*Seuraa sipsisisältöämme
myös Instagramissa:*

*Lilli Pukka
@sipsimedia*

*Ursula Mursu
@kirjailijaursumursu*

*Eino Nurmisto
@einonurmisto*

Sipsien maustaminen itse

Oletko miettinyt, milloin kauppoihin saapuu juuri sinun lempimausteellasi maustettuja sipsejä? Enää sinun ei tarvitse odotella, sillä voit valmistaa kyseisiä sipsejä itse. Alusta asti perunalastujen valmistamiseen ei tarvitse lähteä. Jos totta puhutaan, potun pilkkomisesta asti itse valmistetut sipsit onnistuvat ani harvoin, ellei käytössä ole rasvakeitintä ja kunnollista sipsiperunaa.

Sen sijaan voit maustaa sipsit itse helposti seuraavasti:

Osta kevyesti suolattuja sipsejä. Laita sipsit 100-asteiseen uuniin. Reilu viisi minuuttia riittää. Muista tarkkailla uuniasi ja ota sipsit pois sitten, kun niiden pinta alkaa helmeillä eli rasva nousee esiin. Tämän kikan tarkoituksena ei ole käristää sipsin pintaa vaan ainoastaan tehdä lastuista lämpimiä.

Kaada sipsit takaisin pussiin ja heitä perään mausteita. Toimivaksi testattuja ovat esimerkiksi chipotle, cajun ja tajin. Lisäksi voit testata, miltä jonkin dippipussin jauhe maistuisi sipsin pinnalla.

Kun olet lisännyt makusi mukaan mausteita sipsien sekaan, ravistele pussia kunnolla. Sen jälkeen pääset testaamaan, miltä mielikuviaksesi mahtisipsi todella maistuu.



SIPSIARVIO

Sipsin nimi ja valmistaja:

Maistamisen päivä ja olosuhteet:

 sileä  pienet poimut  isot poimut  muotonaposte

Maku     

Odotukset     

Koostumus     

Persoonallisuus     

Laatu     

Kokonaisuus     

Huomioita:

Tuomioita:

 jumalten sipsi  vahva vaihtoehto  peruspuurtaja  ei enää ikinä

 yllättäjä  vastasi odotuksia  pettymys

Dippisuositus ja tarjoiluehdotus: _____

Jos tämä sipsi olisi elokuva tai julkisuuden henkilö, se olisi: