

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



<b>DIPPITAIKURIN TEMPUT</b> .....	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
<b>MAAGISEN HYVIÄ DIPPIRESEPTJÄ</b> .....	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
<b>SEKUNNEISSA SIPSISOMMELIERIKSI</b> .....	97
Tunkua täydelliselle tarjottimelle .....	98
Ulos syömään: kuinka olla sipsisommelier	
piknik-olosuhteissa .....	100
Vältä ruokarajoitteiden sudenkuopat .....	101
Sipsisommelierin soolosetti .....	103



<b>SIPSIHOROSKOOPPI</b> .....	105
<b>SIPSIPUUHAA YSTÄVIEN KANSSA</b> .....	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 kehittäly .....	121
<b>SIPSINMAISTELUN ABC</b> .....	123
Maku .....	124
Koostumus .....	124
Laatu .....	125
Odotukset .....	126
Persoonallisuus .....	126
Kokonaisuus .....	127
<b>SIPSJARVIOT</b> .....	128
<b>MUISTIINPANOJA</b> .....	150
<b>KIITOKSET</b> .....	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: