

KAPULAGA

Kapulaga adalah sejenis rempah yang berasal dari biji tanaman dari keluarga jahe-jahean. Rempah ini dikenal karena aromanya yang khas dan sering digunakan dalam berbagai masakan, terutama masakan Asia.

Karakteristik:

- * Bentuk: Buahnya berbentuk kapsul, bulat atau lonjong.
- * Warna: Saat masih muda berwarna hijau, lalu berubah menjadi coklat tua saat matang.
- * Ukuran: Berukuran kecil, sekitar 1-1,5 cm.
- * Aroma: Aromanya khas, hangat, sedikit pedas, dan harum.

Jenis Kapulaga:

- * Kapulaga hijau: Berasal dari tanaman *Elettaria cardamomum*, ukurannya lebih kecil dan sering digunakan dalam masakan India.
- * Kapulaga hitam: Berasal dari tanaman *Amomum subulatum*, ukurannya lebih besar dan sering digunakan dalam masakan Cina.

Manfaat Kapulaga:

- * Kesehatan:
 - * Membantu pencernaan
 - * Meredakan sakit perut
 - * Mengurangi peradangan
 - * Memiliki sifat antioksidan
 - * Membantu menurunkan kadar gula darah
- * Kulinary:
 - * Sering digunakan dalam masakan kari, sup, minuman, dan kue.
 - * Memberikan rasa hangat dan aroma yang khas pada masakan.

Tips Penggunaan:

- * Bubuk: Dapat digunakan dalam bentuk bubuk untuk memberikan aroma pada masakan.
- * Biji: Dapat ditumbuk atau dihaluskan sebelum digunakan.
- * Biji utuh: Dapat dimasukkan langsung ke dalam masakan untuk memberikan aroma yang lebih kuat.

Gambar Kapulaga:

Informasi Tambahan:

- * Kapulaga adalah salah satu rempah termahal di dunia.

* Kapulaga dapat ditemukan dalam bentuk segar, kering, atau bubuk.

* Kapulaga dapat disimpan dalam wadah kedap udara di tempat yang sejuk dan kering.