

# Kurkuma

## Podrijetlo kurkume

Kurkuma potječe iz jugoistočne Azije. Kurkuma je najpoznatiji začin u istočnjačkoj kuhinji posebno [Arapska kuhinja](#)



## Karakteristike kurkume

Kurkuma (*lat. Curcuma longa*) začin se dobiva od istoimene korijenaste lisnate biljke iz familije đumbira, zvane još žuti korijen.

Biljka kurkume može da naraste i do 2,5 metara u vis, ima veliko kopljasto žarkozeleno lišće i žute cvjetove, sam korijen naraste do 6 cm dužine i 1,5 cm debljine.

Korijen ima smeđu boju i žarko narančasto meso. Korijen kurkuma se kuha, zatim osuši i oguli, nakon toga se melje u prah, nakon čega dobivamo prah žute do narančaste boje, ljutog i blago gorkog okusa, miris podsjeća na [đumbir](#) ili naranču.

## Kurkuma kao začin u kuhinji

Kurkuma - mljevena upotrebljava se kao začin za [umake](#), marinade, jelima od grahorica.

Žuta boja korijena čini ga čestim nadomjeskom za skupi [šafran](#), ali je isto tako jedan od neizostavnih sastojaka indijskog [currya](#).

Kurkuma se koristi još kao začin kod pripreme [riže](#) i [piletine](#), jela od [mesa](#), leće, plodova mora, [salatama](#) i preljevima za [salate](#).