**Sate Kebanggan Purwakarta**

Kalian tahu tidak apa itu sate maranggi ? Sate maranggi ini udah Go Internasinal lho !, sekarang dijual di Washington DC, Amerika Serikat dengan menggunakan Foodtruck. Makanan ini berasal dari Kota Purwakarta yang berada di Povisnsi Jawa Barat. Sate maranggi ini biasanya menggunakan daging domba atau daging sapi dan cara pengolahannnya menggunakan bumbu-bumbu dapur biasa, seperti : asam jawa, gula merah,bawang merah dan lain-lain.Biasanya sate marangggi dimakan bersama ketan bakar dengan saus oncom atau kecap. Rasannya ? Mantapkan Guys ?, kalau kalian ingin mencicipi Sate maranggi datang saja ke Purwakarta, disana ada yang namanya Kampung Maranggi guys ! jadi, kampung maranggi ini menjajakan Sate Maranggi dengan 100 orang penjual sate maranggi tap tentunya dengan rasanya berbeda-beda karena mereka menyiapkan bumbu rahasia yang telah diracik sendiri sehingga rasa satenya jadi tambah maknyus dan enak.

Selain di Kampung Maranggi, makanan ini banyak sekali dijual di pinggir-pinggir jalan,apalagi menuju ke daerah wanayasa yang masih termasuk ke Kabupaten Purwakarta. Daerahnya masih asri dengan disuguhi pemandangan Gunung, kebun teh dan sawah menjadikan wanayasa sebagai destinasi yang banyak diminati oleh orang-orang, apalagi sambil makan Sate maranggi dan ketan bakar di sekitar Situ Wanayasa, pokoknya mantap banget deh !. Tapi hati-hati ya bagi kalian yang memiliki kolestrol , darah tinggidan Diabetes, harus diporsir ya apalagi yang udah serius banget penyakitnya harus dihindari, karena kandungan lemak yang berada didaging sampi apalagi daging domba sangat tinggi sekitar 78,2 %. Tapi untuk kalian-kalian nih anak muda yang usinya dibawah 20 tahun boleh kok makan banyak-banyak eh maksudnya sekenyangnya aja yak karena segala sesuatu yang berlebihan itu nggak baik, Karena usia 20 tahun kebawah kadar gula darahnya masih rendah, jadi baik untuk tubuh kita.Kandungan yang terdapat dari daging sapi diantaranya Zat Besi yang berguna untuk mengatasi anamemia, protein yang berguna untuk meninggakatkan kecerdasa otak dan juga massa otot dan masih banyak lagi manfaatnya. Jadi buat yang usinya diatas 20 tahun boleh makan tapi diporsir ya, dan jangan lupa minum obat untuk mencegah kolestrol setelah itu.

Jadi bagi kalian yang ingin berencana liburan kemana nih, mending langsung aja datang ke Purwakarta, atau mungkin kalian yang ingin berbisnis dan tertarik dengan Sate Maranggi ini bisa jadi rekomendasi yang bagus bagi kalian yang ingin usaha kuliner. Tapi ingat ya guys, harus tahu dan cicipi dulu bagaimana rasanya dan bumbu apa aja yang digunakan. Jangan search di Google apa aja resepnya, mendingan kalian visit langsung ketempat pembuatannya, iya gudang dari Sate maranggi itu ada di Purwakarta guys ! Let’s GO !

Siapa sih yang nggak mau sehat ? Pasti kalian berteriak “AKU NGGAK MAU SAKIT !!”. Tapi adakalanya system imunitas kita menurun karena kelelahan, makan makanan yang tidak sehat seperti junk food, kurang berolahraga dan kurang cairan karena jarang minum air putih.