

Daun Kemangi adalah terna kecil yang daunnya biasa dimakan sebagai lalap. Aroma daunnya khas, kuat namun lembut dengan sentuhan aroma limau. Daun kemangi merupakan salah satu bumbu bagi pepes. Sebagai lalapan, daun kemangi biasanya dimakan bersama-sama daun kubis, irisan ketimun, dan sambal untuk menemani ayam atau ikan goreng. Di Thailand ia dikenal sebagai manglak dan juga sering dijumpai dalam menu masakan setempat.

Kemangi adalah hibrida antarspesies antara dua spesies selasih, *Ocimum basilicum* dan *O. americanum*. Ia dikenal juga sebagai *O. basilicum* var. *anisatum* Benth. Aroma khasnya berasal dari kandungan sitral yang tinggi pada daun dan bunganya.

Masyarakat Minangkabau menggunakan tumbuhan sejenis kemangi yang dinamakan dengan ruku-ruku yang di dalam Bahasa Thailand disebut sebagai bai kra pao. Ruku-ruku biasanya digunakan untuk memasak gulai ikan dan asam padah (asam pedas)

Daun jeruk nipis menjadi salah satu bagian dari bumbu dapur yang digunakan sebagai penyedap masakan. Tak hanya buahnya, daunnya pun memberikan banyak khasiat untuk kesehatan. Caranya cukup dengan merebus dan meminum airnya secara rutin.

Air rebusan daun jeruk nipis adalah salah satu teh herbal favorit. Obat alami yang menenangkan sebagai salah satu ramuan herbal terbaik.

Memiliki nama Latin yakni *Citrus aurantifolia*, air jeruk nipis adalah obat yang baik untuk berbagai penyakit. Barangkali Anda pernah mendengar seseorang mengobati batuk dengan air perasan jeruk nipis dicampur dengan kecap.