



Нове » Кулінарія » Названо простий рецепт "меду" з кульбаб: знадобляться лише квіти, лимон і цукор

## Названо простий рецепт "меду" з кульбаб: знадобляться лише квіти, лимон і цукор

РОМАНЧУК МИКОЛА — 03 Червня 2026, 09:38 2 Mins Read — КУЛІНАРІЯ



Кульбаби / Фото з відкритих джерел

 Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Зі звичайних кульбаб можна приготувати ароматний сироп, який багато хто називає "кульбабовим медом". Для цього знадобляться лише квіти, лимон, вода та цукор.

Про це повідомляє [Nettles and Petals](#).

Попри популярну назву, такий продукт не є справжнім медом. Насправді це густий сироп, який отримують шляхом настоювання та уварювання квітів кульбаби. Через характерний смак і аромат його часто називають «медом бідняків».

Садівник Джеймі Волтон поділився простим способом приготування сезонного смаколика. За його словами, під час цвітіння кульбаб достатньо зібрати необхідну кількість квітів і дотримуватися класичної пропорції інгредієнтів.

Для приготування використовують квітки кульбаби, лимон, воду та цукор. Саме таке поєднання допомагає отримати солодкий сироп із легкими квітковими нотками.

Перед початком приготування рекомендують акуратно відокремити жовті пелюстки від зелених частин квітки. Зелені елементи можуть додати небажану гіркоту, тоді як пелюстки забезпечують ніжний смак майбутнього сиропу.

Після цього квіти потрібно добре промити. Далі їх заливають водою, яку попередньо доводять до кипіння, а потім додають половину свіжого лимона.

На цьому етапі утворюється ароматний квітковий настій. Його залишають приблизно на 30 хвилин, щоб вода увібрала смак і аромат кульбаб.

Після настоювання рідину проціджують і повертають на плиту. До неї додають цукор і нагрівають до повного розчинення.

Потім суміш варять до бажаної густоти. Чим довше триває уварювання, тим гущішим і тягучішим стає готовий сироп.

Після завершення приготування сироп переливають у чисту банку та залишають охолоджуватися. У результаті виходить ароматний продукт із м'яким солодким смаком і легкими трав'янистими нотками.

У народній традиції такий сироп вважають джерелом антиоксидантів і використовують як сезонний натуральний продукт. Водночас його головною перевагою залишається простота приготування та доступність інгредієнтів.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

 ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[домашній мед](#) [кульбаби](#) [рецепт сиропу](#)

### ОСТАННІ НОВИНИ

#### СЬОГОДНІ

10:50 Сибіга відповів Польщі через підрозділ «Героїв УПА»: до чого закликав глава МЗС

10:44 Трамп не з'являється на публіці вже тиждень: у соцмережах заговорили про стан його здоров'я

10:44 Синоптики попередили про спеку до +35: якою буде погода влітку

10:40 Зеленський розкрив наслідки ударів по РФ: які стратегічні об'єкти опинилися під атакою

10:37 Землетрус сколихнув південь Італії: що відомо про підземні поштовхи магнітудою понад 6 балів

10:36 Хліб подорожчає до 42 гривень: українців попередили про нові ціни в магазинах

10:32 Пенсіонерам доведеться платити за повірку лічильників: кого не звільнять від витрат

10:22 Ісландія обійшла Швейцарію: яка країна несподівано стала найдорожчою у світі

10:15 Квартири в Україні коштують втричі дешевше, ніж у Польщі: де ціни найвищі, а де — найнижчі

10:03 Українські надра оцінили у 15 трильйонів доларів: де лежить основне багатство

LOAD MORE 

#### КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)

[Україна](#)

[Політика](#)

[Економіка](#)

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

#### ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)  
[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)  
[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)