

ОСТАННІ НОВИНИ

- 21:30 Девід Бекхем розкрив секрет щасливого шлюбу з Вікторією
- 21:01 Додайте чайну ложку цієї спеції до киплячої квасолі: вона буде м'якою та без гіркоти
- 20:57 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 20:35 Понад рік боровся за життя: воїн з Львівщини не переніс важкого поранення
- 20:08 Хрустке зовні, ніжне всередині: готуємо домашнє безе
- 19:45 Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня
- 19:32 ЄС ухвалив нові санкції проти росії: хто потрапив до списку

Полуничний лимонад: готується напрочуд просто

22:01 — 15 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Літо завжди асоціюється зі спекою. [А в спеку хочеться лимонаду](#). Звісно, можна цей напій купити, але [приготовлений у домашніх умовах — натуральний](#), а це дуже важливо. Адже ви знаєте, які саме інгредієнти використовуєте.

Кулінарка **Елла Іванова** поділилася з читачами «ФАКТИВ» рецептом полунично-цитрусового лимонаду, який напевно багатьом сподобається. За її словами, апельсин можна замінити лимоном. Взагалі [можна готувати лимонади з різними смаками](#), експериментуючи з інгредієнтами. Літні дари природи дозволяють це робити. Подавайте напій естетично, це завжди важливо. Можна декорувати склянку часточкою апельсина або лимона.

Полуничний лимонад

- 2 апельсини
- 300 г полуниці
- 2 столові ложки варення з чайної троянди (або цукру)

Сік і цедру лимона з'єднати з полуницею та варенням з троянди (або цукром). Все пропустити через блендер. Заморозити у формочках.

Залишилося заморожений кубик дістати з морозилки, додати свіжу м'яту та залити холодною мінеральною водою.

Якщо залете кубик окропом, отримаєте ароматний чай.

І насолоджуйтесь!

Нагадаємо [рецепт ароматного напою з апельсинів](#), який чудово тамує спрагу.

Фото з альбому Елли Іванової

Читайте нас у [Facebook](#)

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується
- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
- Газ для українців різко подорожає: тарифи зростуть вже цієї осені
- Можна не тримати в секреті: Ірина Білик отримала осядчення

Новини партнерів

Мапа сайту

- Новини
- Україна
- Політика
- Гроші
- Події
- Світ
- Пряма лінія
- Блоги
- Спорт
- Футбол
- Культура
- Шоу-бізнес
- Фігурка дня
- Суспільство
- Стиль життя
- Книга рецептів
- Люди та звірі
- Життєві історії
- 25 років потому
- Історія сучасності
- Наука та технології
- Клуб споживачів
- Запитайте у Фактів
- Іменинники дня
- Гороскоп
- Курс валют
- Фотофакти
- Погода

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «Факти та коментарі»
Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.
Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття
30 травня 2026 12:24
- 2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу
6 червня 2026 16:50
- 3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами
7 червня 2026 12:25
- 4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР
25 травня 2026 12:25
- 5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті
28 травня 2026 12:24

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 15.06.26, вечір

Київ

+16°

вологість: 70% тиск: 743 мм вітер: 3 м/с, Західний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Хрустке зовні, ніжне всередині: готуємо домашнє безе
15 червня 2026 20:08
- Як дуже швидко зварити стару домашню курку: секрет, про який мало хто знає
15 червня 2026 17:05
- Полуничне варення за 25 хвилин: в чому секрет
15 червня 2026 14:25
- Чи потрібно зливати перший бульйон: кулінари нарешті поставили крапку в одвічній суперечці
15 червня 2026 14:05
- Желе із сметанним кремом: десерт, який світиться всіма барвами
14 червня 2026 20:06