

ОСТАННІ НОВИНИ

- 30.06 22:04 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 30.06 22:00 П'ять ознак того, що ви гурман: зможе перевірити кожен
- 30.06 21:31 Натовп вибухнув: Ед Ширан разом із відомим продюсером без запрошення увірвався на чуже весілля
- 30.06 21:00 Не пийте це у спекотну погоду: кардіологи застерігають від популярного способу охолодження
- 30.06 20:46 «Чайниками-велетнями Миколи та Валентини Трегубових можна милуватися нескінченно», — колекціонерка Людмила Карпінська-Романюк
- 30.06 20:33 Осиротіли п'ятеро дітей: на війні загинув тракторист з Вінниччини

Мелісовий цукор для напоїв та десертів: у магазинах делікатесів коштує дорого

22:01 — 17 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Лавандовий, м'ятний, мелісовий та [апелсиновий цукор](#) зазвичай продається в магазинах делікатесів і коштує досить дорого, якщо порівняти з його собівартістю.

Тому є сенс приготувати такий цукор у сезон і додавати у випічку чи напої. Чудово, якщо меліса росте у вас, наприклад, на дачі або на балконі, але її можна купити й на ринку.

**Кулінарка Елла Іванова** поділилася з читачами «ФАКТИВ» секретом приготування мелісового цукру. Готується він так легко та швидко, що ви здивуєтеся.

— Мелісовий цукор дуже ароматний та яскравий, — каже Елла Іванова. - *Що більше ви додасте цукру, то довше він зберігатиметься. Приготуйте у сезон — і використовуйте як добавку до напоїв, десертів і соусів. Не бійтеся експериментувати на кухні — це завжди цікаво та захопливо.*

### Мелісовий цукор

Меліса — пучок

150–200 г цукру

Можна додати цедру та сік лимона

Листя свіжої меліси помити, дати обсохнути, з'єднати із соком та цедрою лимона, цукром, пропустити через блендер.

Зберігати у баночці в холодильнику.

Додавати до лимонаду, чаю, десертів.

І смачного вам та вашим близьким!

Раніше кулінарка розповідала «ФАКТАМ», [як приготувати щавлевий цукор](#) — чудову добавку до десертів та лимонадів.

**Читайте також:** [М'ята сіль — делікатесна добавка для багатьох страв: готується просто](#)

Фото Елли Іванової

Читайте нас у [Facebook](#)

174

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- У Москві помер дворазовий олімпійський чемпіон з фігурного катання, який народився в Україні (фото)
- Нові ліміти на готівку: скільки тепер можна зняти в банкоматі з 1 липня
- Овнам час поставити крапку, Водоліям — відкласти важливі угоди: гороскоп на 30 червня
- Нижня полиця і столик у поїзді: Укрзалізниця поставила крапку в суперечці

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.

ПОПУЛЯРНЕ

- «Мене продали у рабство в російську військову частину»: колишня цивільна полонена добивається покарання її мучителів у Міжнародному кримінальному суді  
19 червня 2026 12:24
- «Кожна моя фотографія — не просто страшна. Вона — як правда, як істина», — фотохудожник з Кобеляк Костянтин Бобрищев  
24 червня 2026 12:25
- Справа Капашина: чи повернеться арештована елітна нерухомість Полтави у власність російського генерала?  
22 червня 2026 12:25
- «Всі мої розкішні вбрання, на жаль, знищені»: Ольга Сумська про наслідки ракетної атаки по кіностудії імені Довженка  
20 червня 2026 13:24
- «У мого чоловіка гниє нога, а росіяни не включають його в обмін»: Рада ухвалила важливий документ про тяжкопоранених під час теракту в Оленівці  
21 червня 2026 12:31

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 01.07.26, ніч **sinoptik**

Київ

+22°

вологість: 67% тиск: 749 мм вітер: 2 м/с, Північно-східний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Готуємо дивовижні сирники: ідеальні для ситного сніданку  
30 червня 2026 20:08
- Фунчоза з овочами та куркою: варіант швидкого обіду від переможця «МайстерШефа»  
30 червня 2026 16:45
- Пиріг з абрикосами, від якого неможливо відірватися: простий рецепт до чаю  
30 червня 2026 15:05
- Паштет з баклажану з волоськими горіхами у східному стилі: ароматний, ніжний та пікантний  
30 червня 2026 11:56
- Зовсім новий погляд на огірковий салат: з цим інгредієнтом він ідеальний у літню спеку  
29 червня 2026 20:06