

ОСТАННІ НОВИНИ

- 18:25 Особисте розпорядження військового щодо розподілу виплат на випадок його загибелі чи полону зберігається у командира
- 18:02 Як обрати солодку полуницю без пестицидів: головні ознаки
- 17:51 Популярна українська телеведуча вийшла заміж
- 17:47 Кабачкові сендвічі з рибною начинкою
- 17:24 Зростання цін на пальне в рф прискорилося вчетверо: такого не було ніколи
- 17:05 Не поспішайте відмовлятися: вчені розвіяли міфи про шкідливість масла та сиру
- 16:47 Тиграма знадобиться рішучість, а Щурам не варто погоджуватися на привабливі пропозиції: Східний гороскоп на 22

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](#)

133

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання
- Підвищення тарифів на електроенергію: тариф хочуть підняти до 7 грн за кВт-год
- Без ножа і зайвих зусиль: як за хвилини почистити молоду картоплю
- «Мене продали у рабство в російську військову частину»: колишня цивільна полонена добивається покарання її мучителів у Міжнародному кримінальному суді

Новини партнерів

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

- 1 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду
11 червня 2026 12:54
- 2 Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі
14 червня 2026 12:24
- 3 «Вона мучить мене вже багато років»: таємниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкриті і через 40 років
12 червня 2026 12:25
- 4 «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигадав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «казовець» написав книгу «Окраєць»
13 червня 2026 11:25
- 5 «Після влучання „Шахеда“ з-під завалів ми витягли десь 15 собак і котів»: волонтери спільноти «Київські кажани» допомагають постраждалим людям
9 червня 2026 12:24

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 20.06.26, вечір **sinoptik**

Київ

+24° вологість: 47% тиск: 752 мм вітер: 2 м/с, Північний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Кабачкові сендвічі з рибною начинкою
20 червня 2026 17:47
- Кабачковий пиріг: рецепт відомої шеф-кухарки
20 червня 2026 14:45
- Незвичайний десерт з кабачків та апельсина: бюджетно, легко та швидко
19 червня 2026 22:01
- Нижній, ароматний та ситний: готуємо суп із спаржі
19 червня 2026 20:41
- Справжня знахідка літа: як приготувати густе та ароматне варення з шовковиці
19 червня 2026 19:03