

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ОСТАННІ НОВИНИ

- 08:17 Ракам краще відкласти нові справи, а у Скорпіонів намічається важлива зустріч з «людиною з минулого»: гороскоп на 25 червня
- 08:01 Нові виплати від держави: кому нарахують 1000 грн і як отримати
- 07:42 Лавров зробив заяву про завершення війни: чи зупиниться рф на лінії фронту
- 07:22 Росіяни проникають в Костянтинівку і готуються взяти місто в кільце
- 06:29 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 24.06 22:00 Рецепт хрустких солоних огірочків: просто і смачно
- 24.06 21:30 Це був справді важливий момент: Мадонна зізналась, як дочка Лурдес допомогла зцілити їхні стосунки

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](#) 153

До змісту розділу Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Лавров зробив заяву про завершення війни: чи зупиниться рф на лінії фронту
- Нові виплати від держави: кому нарахують 1000 грн і як отримати
- Прийшов, насрав і пішов: популярна акторка вразила зізнанням
- Овнам — «Імператор» та контроль над ситуацією, Стрільцям — «Трійка Кубків» та підтримка друзів: Таро-прогноз на 25 червня

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

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

Погода 25.06.26, ранок sinoptik

Київ

+21°

вологість: 65% тиск: 746 мм вітер: 1 м/с, Північно-західний

Погода на 10 днів від [sinoptik.ua](#)

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Рецепт хрустких солоних огірочків: просто і смачно 24 червня 2026 22:00
- Готуємо вафлі: бюджетний варіант, який потребує мінімум затрат 24 червня 2026 20:07
- Як приготувати ліниві вареники: найпростіший рецепт для швидкого сніданку 24 червня 2026 16:06
- Допоможе зберегти гарну пам'ять: який сніданок потрібен для роботи мозку 24 червня 2026 15:05
- Рулет із полуницею від Ольги Рябенко: ніжний, легкий та політньому свіжий 24 червня 2026 11:47