

ОСТАННІ НОВИНИ

- 11:55 Трьом знакам зодіаку пощастить у вихідні 4 та 5 липня, якщо вони не будуть лінуватись та сумніватись
11:26 В Україні подорожчав бензин: що відбувається на ринку
11:04 «Рідке золото» для томатів прискорить їх дозрівання та покращить смак: забутий рецепт унікального підживлення
10:46 «Відповідь на запитання „Що ти робив під час війни?“ стане відповіддю на запитання про те, що ви робитимете після неї», — Павло Казарін
10:15 Маршрутка не розминулась з вантажівкою на Миколаївщині: багато загиблих
09:45 Дощі та шквальний вітер зіб'ють спеку в Україні у перші вихідні липня

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

22:01 — 17 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Лавандовий, м'ятний, мелісовий та апельсиновий 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.

Recipe card for Melissa Candy (Мелісовий цукор) with ingredients (Melissa, sugar) and instructions (wash leaves, blend with sugar, store in a jar).

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 | 186

Navigation and utility links: До змісту розділу, Друкована версія, Лист редакторів, Поскаржитися, and social media share buttons (Facebook, Telegram, Twitter).

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Four article teasers: 1. Пекельна спека нарешті відступає: скільки триватиме похолодання з дощами і грозами. 2. Україна вперше застосувала балістичну ракету: що відомо. 3. Левам — «Закохані» та непростий вибір, Скорпіонам — «Лицар Жезлів» та шанс змінити все: Таро-прогноз на 4 липня. 4. Водолям варто ловити нові ідеї, Скорпіонам — розібратися у почуттях: гороскоп на вихідні 4–5 липня.

Новини партнерів

Map of the site (Мапа сайту) with categories: 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 словивачів, Запитайте у Фактів, Іменинники дня, Гороскоп, Курс валют, Фотофакти, Погода.

ПОПУЛЯРНЕ

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

Weather widget for Kyiv: +22°C, 51% humidity, 744 mm pressure, 3 m/s wind, Northwest.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Такий незвичайний бутерброд ви точно не куштували: готується просто та швидко
Грецький салат, який ідеально підходить для спекотної погоди: хрусткі овочі та паста з начинкою
Як заготовити полуницю на зиму без варіння, стерилізації та заморожування: простий лайфхак
Цвітна капуста в духовці з хрусткою скоринкою: рецепт смачної страви без смаження (фото)
Полуничний цукор: багато десертів стануть з ним делікатесними