

ОСТАННІ НОВИНИ

- 27.06 22:01 Тренд літа-2026 — кольорові плетені сумки: секрети поєднання з одягом
- 27.06 21:30 Все проти нього: Бред Пітт у центрі скандалу через випускний дочки
- 27.06 21:01 Не обов'язково 2 літри в день: скільки саме води слід пити в спеку, щоб запобігти зневодненню
- 27.06 20:34 Найважчим ударом стала загибель брата: на Волинь «на щиті» повернувся легендарний розвідник, який 10 років захищав Україну
- 27.06 20:07 У цих ситних котлетах немає ні грама м'яса: дешева вечеря для літньої спеки
- 27.06 19:44 Битва за Лиман: чому заяви окупантів про захоплення міста є черговим фейком
- 27.06 19:42 Перший політ уже близько: у Fire Point зробили гучну заяву про українську балістику

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

22:01 — 17 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Лавандовий, м'ятний, мелісовий та [апелісиновий 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](#) 166

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

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- «Якщо їдете за кордон автобусом, виходячи на зупинках, обов'язково беріть з собою три речі», — експертка з туризму Марина Білоножка
- Скорпіонам — «Колесо Фортуни» і несподіваний поворот, Дівам -«П'ятірка Жезлів» і конфлікти: Таро-прогноз на 28 червня
- Овнам важливо не поспішати з рішеннями, а Тельцям — не витратити зайвого: гороскоп на тиждень 29 червня-5 липня
- Кличко вперше заговорив про особисте життя і нові стосунки: «Є проблема»

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 слюбачів
- Запитайте у Фактів
- Іменинники дня
- Гороскоп
- Курс валют
- Фотофакти
- Погода

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 28.06.26, ніч **sinoptik**

Київ

+22°

вологість: 65% тиск: 750 мм вітер: 0 м/с

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- У цих ситних котлетах немає ні грама м'яса: дешева вечеря для літньої спеки
27 червня 2026 20:07
- Неймовірно смачне та ароматне: як приготувати ідеальне варення з пелюсток троянд
27 червня 2026 19:05
- Соус паприкаш: якщо раз приготуєте, то більше від нього не відмовитесь
26 червня 2026 20:07
- Як правильно заморозити полуницю на зиму, щоб вона не перетворилася на кашу
26 червня 2026 19:03
- Сезон часникових стрілок: як приготувати суперкорисну намазку з салом та ніжну страву зі сметаною
26 червня 2026 15:24