

ОСТАННІ НОВИНИ

- 11:54 Сумувати не доведеться: яким трьом знакам зодіаку пощастить у вихідні 20 та 21 червня
11:31 «Найкрасивіша актриса» оголосила про вагітність
11:26 На курс долара чекають коливання: банкіри розповіли, на скільки може вирости валюта всього за 1 день
11:06 Угорщина зняла заборону на провідні українські ЗМІ, запроваджену при Орбані
10:43 Зеленський поставив ультиматум Лукашенку та дав тиждень терміну
10:14 В Україну нарешті прийшло «класичне літо»: прогноз синоптиків на вихідні 20 та 21 червня
09:49 У Зеленського таки відберуть найвищу нагороду Польщі: Навроцький ухвалив рішення

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 sugar with ingredients (Melissa, sugar) and instructions (wash leaves, blend with sugar, store in refrigerator).

Раніше кулінарка розповідала «ФАКТАМ», як приготувати щавлевий цукор — чудову добавку до десертів та лимонадів.

Читайте також: М'ята сім'я — делікатесна добавка для багатьох страв: готується просто

Фото Елли Іванової | Читайте нас у Facebook | 132

Navigation and utility links: До змісту розділу, Друкowana версия, Лист редакторів, Поскаржитися, Social media buttons (Facebook, Telegram, Twitter).

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Four article teasers: 1. Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання. 2. Без ножа і зайвих зусиль: як за хвилини почистити молоді картоплі. 3. Підвищення тарифів на електроенергію: тариф хочуть підняти до 7 грн за кВт-год. 4. «Мене продали у рабство в російську військову частину»: колишня цивільна полонена добивається покарання її мучителів у Міжнародному кримінальному суді.

Новини партнерів

Mapa 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 вигідавав, 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)

Weather widget for Kyiv: +23°C, 54% humidity, 752 mm pressure, 3 m/s wind, North.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Незвичайний десерт з кабачків та апельсина: бюджетно, легко та швидко (19 червня 2026, 22:01)
Ніжний, 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)
Викидали роками, а тепер готують щотижня: смачна страва з часникових стрілок (19 червня 2026, 17:04)
Пікантне сало: незвичайний інгредієнт вас точно здивує (18 червня 2026, 22:00)