

ОСТАННІ НОВИНИ

- 03.07 22:01 Такий незвичайний бутерброд ви точно не куштували: готується просто та швидко
03.07 21:30 1000 гостей на весіллі року: Тейлор Свіфт та Тревіс Келсі одружуються в Madison Square Garden
03.07 21:01 Захищають мозок і гальмують старіння клітин: чому треба встигнути скористатися сезоном цих ягід
03.07 20:34 Його бойовий шлях був недовгим: ворожа куля вбила захисника з Одещини
03.07 20:08 Грецький салат, який ідеально підходить для спекотної погоди: хрусткі овочі та паста з начинкою
03.07 19:53 «Динамо» перемогло чемпіона Австрії перед стартом у Єврокубках
03.07 19:44 росія намагається створити власний аналог Starlink, але

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.

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

185

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися | 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Пекельна спека нарешті відступає: скільки триватиме похолодання з дощами і грозами
Триразова олімпійська чемпіонка зіграла весілля з подругою по збірній (фото)
Скорпіони не повинні давати поспішних обіцянок, а Козероги — ухвалювати поспішні рішення: гороскоп на 3 липня
Нікола Пельц розкрила Харпер Бекхем та розповіла про «сестру мрії»

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

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

sinoptik
Погода 04.07.26, ніч
Київ
+18°
вологість: 85% тиск: 743 мм вітер: 2 м/с, Північно-західний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

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

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

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.