

ОСТАННІ НОВИНИ

- 19:44 Кулемети не врятують унікальне судно за 300 мільйонів доларів: експерт розповів, чого бояться окупанти
- 19:41 «Не буде ні бунту, ні перевороту»: експерт пояснив, як розвалиться росія
- 19:18 Овнам — «Колісниця» і контроль над ситуацією, Водолям — «Суд» і переломний момент: Таро на 2 липня
- 19:03 Мухи зникнуть без сліду: натуральний засіб, який є майже на кожній кухні
- 19:00 путін поставив новий термін захоплення Донеччини: ISW оцінив шанси кремля
- 18:39 Мобілізація в Україні: кількість скарг на ТЦК зросла у 300 разів
- 18:30 Недешевий спосіб життя попри задекларовані збитки:

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](#)

178

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- У москві помер дворазовий олімпійський чемпіон з фігурного катання, котрий народився в Україні (фото)
- Нові ліміти на готівку: скільки тепер можна зняти в банкоматі з 1 липня
- Українцям, яким виповнилося 65 років, можуть підвищити пенсію: хто отримає більше
- Готуємо дивовижні сирники: ідеальні для ситного сніданку

Новини партнерів

Мапа сайту <ul style="list-style-type: none">НовиниУкраїнаПолітикаГрошіПодії	<ul style="list-style-type: none">СвітПряма лініяБлогиСпортФутбол	<ul style="list-style-type: none">КультураШоу-бізнесФігурка дняСуспільствоСтиль життя	<ul style="list-style-type: none">Книга рецептівЛюди та звіріЖиттєві історії25 років потому	<ul style="list-style-type: none">Історія сучасностіНаука та технологіїКлуб споживачівЗапитайте у Фактів	<ul style="list-style-type: none">Іменинники дняГороскопКурс валютФотофактиПогода
---	---	---	--	---	---

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.

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 01.07.26, вечір **sinoptik**

Київ

+29°

вологість: 44% тиск: 747 мм вітер: 3 м/с, Східний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Мохіто з порічок на зиму в банках: цей напій взимку зникає першим
1 липня 2026 14:05
- Готуємо дивовижні сирники: ідеальні для ситного сніданку
30 червня 2026 20:08
- Фунчоза з овочами та куркою: варіант швидкого обіду від переможця «МайстерШефа»
30 червня 2026 16:45
- Пиріг з абрикосами, від якого неможливо відірватися: простий рецепт до чаю
30 червня 2026 15:05
- Паштет з баклажану з волоськими горіхами у східному стилі: ароматний, ніжний та пікантний
30 червня 2026 11:56