

ОСТАННІ НОВИНИ

- 22:01 Костюмні шорти — хіт літа-2026: матимуть стильний вигляд за однієї умови
22:00 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
21:30 «Колись з мене сміялися, сьогодні копіюють», — королева українського шансону Жанна Лтавська про власний стиль
21:00 Одне яйце на день: вчені про вживання яєць
20:35 Більше року рідні вірили у диво: у бою під Бахмутом загинув солдат з Вінниччини
20:24 В Україні стартують виплати 5000 грн: хто зможе отримати кошти вже у липні
20:10 Два місяці Польща блокує важливі для України перевезення: про що йдеться

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 'Мелісовий цукор' (Lemon balm sugar) with ingredients and instructions.

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

148

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія

Лист редакторів

Поскаржитися

Social media sharing buttons for Facebook, Telegram, and Twitter.

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Four article teasers with images and titles: 'Українцям безкоштовно роздають продукти...', 'В Україні почалися відключення електроенергії...', 'Водолії ризикують посваритися з близькою людиною...', 'Бронювання анулюють одним рішенням: хто втратить захист уже незабаром'

Новини партнерів

Map of the website 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 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.

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду
2 Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі
3 «Вона мучить мене вже багато років»: таємниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкриті і через 40 років
4 «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигадав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «казовець» написав книгу «Окраєць»
5 «Після влучання „Шахеда“ з-під завалів ми витягли десь 15 собак і котів»: волонтери спільноти «Київські кажани» допомагають постраждалим людям

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Weather widget for Kyiv showing temperature +22°C, humidity 59%, and wind speed 3 m/s.

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Сирники з яблуком та корицею: рецепт для смачного сніданку від Євгена Клопотенка
Вишневе морозиво з трьох інгредієнтів: готується так просто, що ви здивуєтеся
Галета з іргою: ласощі, які ідеально доповнять горнятко кави
Простий рецепт котлет без м'ясорубки: вийдуть соковиті завдяки одному інгредієнту
Не розварюються і тримають форму: як приготувати вареники з полуницею на пару