

ОСТАННІ НОВИНИ

- 08:57 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 08:53 Вогонь і руйнування по всій Україні: РФ атакувала десятки міст і громад, є жертви
- 08:18 Близнюкам потрібно відмовитися від ідеї помститися кривдникові, а у Тельців планується важлива розмова з керівництвом: гороскоп на 21 червня
- 08:00 Пенсія може зрости: кому з українців нарахують майже 1000 гривень
- 07:42 Не весь стаж зарахують до пенсії: у ПФУ пояснили важливу різницю
- 07:21 Ультиматуми замість миру: ISW розкрив жорстку позицію путіна
- 20.06 Порошенко слідом

КНИГА РЕЦЕПТІВ

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](#) 137

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

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання
- Не 40 °C і не 90 °C: лікар назвав єдину правильну температуру для прання
- Без ножа і зайвих зусиль: як за хвилини почистити молоду картоплю
- «Мене продали у рабство в російську військову частину»: колишня цивільна полонена добивається покарання її мучителів у Міжнародному кримінальному суді

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

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 вигадав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «азовець» 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

Погода 21.06.26, ранок sinoptik

Київ

+22°

вологість: 63% тиск: 754 мм вітер: 2 м/с, Північний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Полуничний цибуля: додавайте до салатів — це дуже смачно 20 червня 2026 22:00
- Полуничний чизкейк без випічки: вийде навіть у початківця, бо це дуже просто 20 червня 2026 20:07
- Кабачкові сендвічі з рибною начинкою 20 червня 2026 17:47
- Кабачковий пиріг: рецепт відомої шеф-кухарки 20 червня 2026 14:45
- Незвичайний десерт з кабачків та апельсина: бюджетно, легко та швидко 19 червня 2026 22:01