

ОСТАННІ НОВИНИ

- 09:05 Дрони росіян атакували цивільні судна у Чорному морі, ударів завдано по Запоріжжю та Харкову (фото відео)
- 08:41 ЗСУ знову вдарили по Москві і продовжують «кошмарити» Крим
- 08:17 Ракам — шанс повернути важливу людину, Дівам — емоційна втома і потреба у відпочинку: гороскоп на 22 червня
- 08:01 Українцям безкоштовно роздають продукти: як отримати набори до 30 кг
- 07:42 «Час забути про меншовагартість»: Жорін жорстко відповів на критику Польщі через Героїв УПА
- 07:21 Українцям скасують пенсії по інвалідності: хто ризикує залишитися без виплат
- 06:45 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів

Мелісовий цукор для напоїв та десертів: у магазинах делікатесів коштує дорого

22:01 — 17 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Лавандовий, м'ятний, мелісовий та [апелсиновий 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](#)

141

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версия | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Козерогам — прорив у кар'єрі, Стрільцям — нові можливості, Дівам — важливе рішення: гороскоп на кінець червня
- На українців чекають нові рахунки за світло: уряд змінює правила гри
- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання
- Близнюкам потрібно відмовитися від ідеї помститися кривдникові, а у Тельців планується важлива розмова з керівництвом: гороскоп на 21 червня

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 «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

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 22.06.26, ранок **sinoptik**

Київ

+25°

вологість: 60% тиск: 751 мм вітер: 2 м/с, Західний

Погода на 10 днів від [sinoptik.ua](#)

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Незвичайні парові вареники із полуницею: смачно так, що не відірватися
21 червня 2026 22:01
- Низькокалорійний корисний десерт у чашці: їжте без докорів сумління
21 червня 2026 20:07
- Топ-3 намазки з авокадо, які змусять вас забути про звичайні бутерброди
21 червня 2026 17:05
- Пікантні крильця «Баффало»: як приготувати легендарну американську страву вдома
21 червня 2026 15:10
- Полуничний чизкейк без випічки: вийде навіть у початківця, бо це дуже просто
20 червня 2026 20:07

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 [fakty.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.