

ОСТАННІ НОВИНИ

- 22:00 Полуничний цукор: багато десертів стануть з ним делікатесними
- 21:30 Нікола Пельц розкритикувала Харпер Бекхем та розповіла про «сестру мрії»
- 21:04 СБУ знайшла «крота» у військовій академії в Одесі
- 21:01 Ні у дверцятах холодильника, ні у контейнері: є кращий спосіб зберегти яйця свіжими
- 20:45 «Мускарі у прикрасах символізують молодість», — майстриня Юлія Котова
- 20:33 Пожити в омріяному будинку не судилося: солдат з Кіровоградщини повернувся з війни «на щиті»
- 20:11 Потяг таранів маршрутку

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](#)

181

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Звичайний чайний пакетик врятує сковорідку від стійкого нагару: як працює лайфхак
- Як правильно мити сковороду з антипригарним покриттям: поради експертів
- Українцям, яким виповнилося 65 років, можуть підвищити пенсію: хто отримає більше
- «Не сплю»: відома балерина залишилася без усіх сценічних костюмів (фото)

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.

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 02.07.26, вечір **sinoptik**

Київ

+25° вологість: 61% тиск: 743 мм вітер: 0 м/с

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Полуничний цукор: багато десертів стануть з ним делікатесними  
2 липня 2026 22:00
- Джем «чилі-груша»: оригінальний та незабутній смак, який підкорить навіть гурманів  
2 липня 2026 20:07
- Як зварити варення з черешні, щоб ягоди залишились цілими  
2 липня 2026 19:05
- Цвітна капуста з перцем порумунськи: яскрава та ароматна закуска на зиму  
2 липня 2026 16:47
- Домашній майонез за 5 хвилин: три рецепти, після яких ви забудете про магазинний  
2 липня 2026 14:05