

ОСТАННІ НОВИНИ

- 11:19 Кривава автотроща під Вінницею: зіткнулися сім автомобілів
- 11:12 Під Костянтинівкою загостріються бої: росія накопичує сили для наступу
- 11:00 Аргентинська телеведуча поплатилася за «новину» про смерть батька Мессі
- 10:41 ЄС ухвалив несподіване рішення щодо санкцій проти росії
- 10:21 росія вдарила по цивільних суднах у Чорному морі: є загиблий та поранені
- 10:12 Сєяр Куршатов пояснив, що оновлена зона вільної торгівлі з ЄС означає для експорту
- 09:55 Україна хоче закінчити війну до зими: Зеленський зробив гучну заяву
- 09:30 москва без пального: після

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 [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](#)

119

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

### ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання
- Угорщина заблокувала прискорений вступ України до ЄС: рішення ухвалили в останню хвилину
- Капустяний пиріг для лінивих: просто і дуже смачно
- Непереможний боксер загинув під час відпочинку у Таїланді (відео)

### 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

- 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 19.06.26, ранок **sinoptik**

Київ

+22°

вологість: 56% тиск: 749 мм вітер: 2 м/с, Північно-західний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

### БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Пікантне сало: незвичайний інгредієнт вас точно здивує  
18 червня 2026 22:00
- Тарт з овочами: ідеально підходить для сімейної вечері  
18 червня 2026 20:07
- Баклажановий рулет від Ольги Рябенко: вас здивує цей спосіб приготування  
18 червня 2026 15:46
- Капустяний пиріг для лінивих: просто і дуже смачно  
18 червня 2026 10:29
- Ідеально для вечірки: простий рецепт салату з куркою, кукурудзою та секретним інгредієнтом  
17 червня 2026 20:08