

ОСТАННІ НОВИНИ

- 15:08 На Полтавщині розбився МіГ-29 під час бойового завдання
- 15:00 Повне сонячне затемнення вже цього літа: де і коли можна побачити рідкісне явище
- 14:59 Бред Пітт зробив резонансну заяву про стосунки з Анджеліною Джолі
- 14:55 росія стягує ППО до центру москви: біля офісу доньки путіна встановили потужний комплекс С-400
- 14:40 Скандал у «Скелі»: у Раді відповіли, чи загрожує Сирському відставка
- 14:30 Україну накриє африканське пекло: спека сягне +38 і поб'є багаторічні рекорди
- 14:25 Особиста охорона та королівські фото: інсайдери про плани Сассексів щодо повернення

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](#) 165

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

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

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 27.06.26, вдень **sinoptik**

Київ

+28°

вологість: 45% тиск: 750 мм вітер: 3 м/с, Північно-західний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Соус паприкаш: якщо раз приготуєте, то більше від нього не відмовитесь 26 червня 2026 20:07
- Як правильно заморозити полуницю на зиму, щоб вона не перетворилася на кашу 26 червня 2026 19:03
- Сезон часникових стрілок: як приготувати суперкорисну намазку з салом та ніжну страву зі сметаною 26 червня 2026 15:24
- Кабачкові нагетси: просто та смачно 26 червня 2026 11:56
- Незвичайний ягідний салат: смак вас напевно приємно вразить 25 червня 2026 22:01

Новини партнерів

### Мапа сайту

Новини	Світ	Культура	Книга рецептів	Історія сучасності	Іменинники дня
Україна	Пряма лінія	Шоу-бізнес	Люди та звірі	Наука та технології	Гороскоп
Політика	Блоги	Фігурка дня	Життєві історії	Клуб споживачів	Курс валют
Гроші	Спорт	Суспільство	25 років потому	Запитайте у Фактів	Фотофакти
Події	Футбол	Стиль життя			Погода