

ОСТАННІ НОВИНИ

- 09:15 Росіяни вдарили по Києву балістикою
- 08:40 НПЗ на Кубані та ТЕЦ у Криму горять внаслідок українських ударів уночі
- 08:17 Ракам не варто зважати на критику, а Стрільцям доведеться попрацювати заради успіху: гороскоп на 28 червня
- 08:03 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 08:01 Тисячі авто штурмують Кримський міст: в ISW пояснили, хто першим залишає півострів
- 07:42 Безкоштовний проїзд в Україні: що зміниться для мільйонів пасажирів з 1 липня
- 07:23 Банки почали стежити навіть за дрібними

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](#)

167

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія

Лист редакторів

Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- «Якщо їдете за кордон автобусом, виходячи на зупинках, обов'язково беріть з собою три речі», — експертка з туризму Марина Білоножка
- Овнам важливо не поспішати з рішеннями, а Тельцям — не витратити зайвого: гороскоп на тиждень 29 червня-5 липня
- Скорпіонам — «Колесо Фортуни» і несподіваний поворот, Дівам — «П'ятірка Жезлів» і конфлікти: Таро-прогноз на 28 червня
- Нові виплати від держави: кому нарахують 1000 грн і як отримати

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 слюбачів	Курс валют
Гроші	Спорт	Суспільство	25 років потому	Запитайте у Фактів	Фотофакти
Події	Футбол	Стиль життя			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 28.06.26, ранок **sinoptik**

Київ

+25°

вологість: 62% тиск: 749 мм вітер: 2 м/с, Північно-західний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- У цих ситних котлетах немає ні грама м'яса: дешева вечеря для літньої спеки
27 червня 2026 20:07
- Неймовірно смачне та ароматне: як приготувати ідеальне варення з пелюсток троянд
27 червня 2026 19:05
- 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