

ОСТАННІ НОВИНИ

- 01:01 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
17.06 21:30 Ед Ширан оголосив про паузу в кар'єрі: що змусило артиста до цього кроку
17.06 21:00 Як підживлювати черешні у червні: плоди будуть солодшими та соковитішими
17.06 20:35 Майже два роки рідні вірили у диво: на Покровському напрямку загинув солдат зі Львівщини
17.06 20:16 росія звинуватила ЗСУ в ударі дроном по автобусу з дітьми з білорусі: в Генштабі відповіли
17.06 20:08 Ідеально для вечірки: простий рецепт салату з куркою, кукурудзою та секретним інгредієнтом
17.06 19:43 Союзники озброюють Україну: рідкісна бронетехніка з Латвії вже

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

22:01 — 17 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Лавандовий, м'ятний, мелісовий та апельсиновий 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

50

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
Зелень не зів'яне навіть через тиждень: лайфхак від шеф-кухаря
Газ для українців різко подорожчає: тарифи зростуть вже цієї осені

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду
2 Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі
3 «Вона мучить мене вже багато років»: таємниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкриті і через 40 років
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»
5 «Після влучання „Шахеда“ з-під завалів ми витягли десь 15 собак і котів»: волонтери спільноти «Київські кажани» допомагають постраждалим людям

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

sinoptik
Погода 18.06.26, ніч
Київ
+13°
вологість: 84% тиск: 748 мм вітер: 2 м/с, Північно-західний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Ідеально для вечірки: простий рецепт салату з куркою, кукурудзою та секретним інгредієнтом
Додайте це до каструлі з водою, і звичайні макарони стануть ресторанным шедевром
Неймовірно смачна творожна галета: мінімум інгредієнтів, максимум смаку
Ніжна запіканка з кабачків, яку хочеться готувати знову і знову: простий рецепт
Літній печінковий паштет: незвично і неймовірно смачно

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.