

ОСТАННІ НОВИНИ

- 10:29 Капустяний пиріг для лінивих: просто і дуже смачно
- 09:59 МОЗ змінило правила виписування е-рецептів та лікарняних: що важливо знати
- 09:32 Вночі росіяни вдарили по Україні балістикою та сотнями безпілотників: що відомо про наслідки
- 08:50 У Москві знову пожежі після атаки дронів
- 08:18 Близнюкам загрожує нервовий зрив, а Левам не варто витрачати гроші: гороскоп на 18 червня
- 08:01 Українцям можуть ускладнити вихід на пенсію: у парламенті заговорили про жорсткіші умови
- 07:44 Хто з українців ризикує втратити 2 000 грн уже в липні

# 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](#) 85

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

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

КНИГА РЕЦЕПТІВ

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 «азовець» 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 18.06.26, ранок **sinoptik**

Київ

+18°

вологість: 64% тиск: 749 мм вітер: 3 м/с, Північно-західний

Погода на 10 днів від [sinoptik.ua](#)

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- 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
- Додайте це до каструлі з водою, і звичайні макарони стануть ресторанным шедевром 17 червня 2026 17:03
- Неймовірно смачна творожна галета: мінімум інгредієнтів, максимум смаку 17 червня 2026 16:05
- Ніжна запіканка з кабачків, яку хочеться готувати знову і знову: простий рецепт 17 червня 2026 15:03

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям можуть ускладнити вихід на пенсію: у парламенті заговорили про жорсткіші умови
- Зелень не зів'яне навіть через тиждень: лайфхак від шеф-кухаря
- Близнюкам загрожує нервовий зрив, а Левам не варто витрачати гроші: гороскоп на 18 червня
- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується

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