

ОСТАННІ НОВИНИ

- 17:25 Через глибокі удари України росія вже відчуває нестачу ракет ППО
- 17:24 Українцям у Європі масово блокуватимуть банківські рахунки
- 17:04 У Франції закидали «коктейлями Молотова» завод, що виробляє дрони для ЗСУ
- 17:04 Викидали роками, а тепер готують щотижня: смачна страва з часникових стрілок
- 16:46 Витрачені гроші: мережа відреагувала на нову роботу Макса Барських
- 16:24 Європа намагається налагодити неофіційний канал зв'язку з путіним
- 16:21 Інший процесуальний підхід, ніж у інших ДТП за участю співробітників НАБУ: Голобуцький про справу Русаєва

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](#)

123

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання
- «Мене продали у рабство в російську військову частину»: колишня цивільна полонена добивається покарання її мучителів у Міжнародному кримінальному суді
- Українцям можуть ускладнити вихід на пенсію: у парламенті заговорили про жорсткіші умови
- Українцям у Європі масово блокуватимуть банківські рахунки

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 19.06.26, вдень **sinoptik**

Київ

+25°

вологість: 48% тиск: 749 мм вітер: 3 м/с, Північно-західний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Викидали роками, а тепер готують щотижня: смачна страва з часникових стрілок
19 червня 2026 17:04
- 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

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.