

ОСТАННІ НОВИНИ

- 10:30 Зруйновано важливий для окупантів міст на трасі Маріуполь-Донецьк
- 10:20 Після українських ударів у росії зросла паніка та запити про закінчення війни
- 09:50 Легенда футболу залишив посаду головного тренера збірної після невдачі на ЧС-2026
- 09:31 Росія закриває залізничні пункти на кордоні з країнами ЄС: що сталося
- 09:05 У російській Пензі дрони атакували підшипниковий завод
- 08:55 Фінансовий успіх та зрада: гороскоп на липень-2026 для всіх знаків Зодіаку
- 08:40 Зруйновані будинки й АЗС, є загиблі та поранені: росія завдала масованих ударів по Україні

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](#) 175

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

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- У москві помер дворазовий олімпійський чемпіон з фігурного катання, котрий народився в Україні (фото)
- Нові ліміти на готівку: скільки тепер можна зняти в банкоматі з 1 липня
- «Жах!»: мережа відреагувала на схуднення популярної співачки (фото)
- Чому лелека Грицик атакував власне пташеня та яка небезпека прихована у гнізді зіркових птахів з Полтавщини

Новини партнерів

Мапа сайту

- Новини України 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

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 «Мене продали у рабство в російську військову частину»: колишня цивільна полонена добивається покарання її мучителів у Міжнародному кримінальному суді
19 червня 2026 12:24
- 2 «Кожна моя фотографія — не просто страшна. Вона — як правда, як істина», — фотохудожник з Кобеляк Костянтин Бобрищев
24 червня 2026 12:25
- 3 Справа Капашина: чи повернеться арештована елітна нерухомість Полтави у власність російського генерала?
22 червня 2026 12:25
- 4 «Всі мої розкішні вбрання, на жаль, знищені»: Ольга Сумська про наслідки ракетної атаки по кіностудії імені Довженка
20 червня 2026 13:24
- 5 «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 01.07.26, ранок **sinoptik**

Київ

+28°

вологість: 47% тиск: 749 мм вітер: 1 м/с, Східний

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

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Готуємо дивовижні сирники: ідеальні для ситного сніданку
30 червня 2026 20:08
- Фунчоза з овочами та куркою: варіант швидкого обіду від переможця «МайстерШефа»
30 червня 2026 16:45
- Пиріг з абрикосами, від якого неможливо відірватися: простий рецепт до чаю
30 червня 2026 15:05
- Паштет з баклажану з волоськими горіхами у східному стилі: ароматний, ніжний та пікантний
30 червня 2026 11:56
- Зовсім новий погляд на огірковий салат: з цим інгредієнтом він ідеальний у літню спеку
29 червня 2026 20:06