



Kuusekasvud sisaldavad kasulikke aineid.

ja kalaroogadega. Samuti kõlbab seda lisada teele, kohvile või teistele jookidele, näiteks boolile, juul kui soovitakse saada eksootilist maitseelamust.

Loomulikult saab siirupit pruukida ka kastmete maitsestamiseks. Ainult kogusega peaks alguses ettevaatlik olema, et mitte liiga vänget maitseelamust saada. Tihket, suure suhkrusisaldusega kuusevõrse-siirupit saab kasutada isegi erilise marmelaadi valmistamisel.

Ja veel – soovijad võivad kuusevõrse-siirupit isegi osta, meil on selle valmistajad-müüjad täiesti olemas.

Võrselisand toitutes

On inimesi, kes kevaditi värskeid noori kuusevõrseid närivad. Kui tänapäeval pakub selline tegevus

lihtsalt maitsevaheldust, siis sajan-deid tagasi oli sellel oluline roll askorbiinhappe puudusest tingitud skorbuudi vältimises.

Nüüdisajal pruugitakse kuusevõrseid toitutes eeskätt eksootilise maitsestaja rollis. Kuuma veega kergelt kupatatud võrseid võib väikeses koguses maitseandjana kasutada segasalatites või leibade-saiade kattematerjalis. Peenestatud võrsepudi segatuna teiste maitsetaimedega leiab kasutust mitmete roogade maitsestamisel – olgu selleks kas ahju minev lihapraad, kalafilee või hoopiski hõrgud kompekid. Ainult mõjuaeg aroomide-mekside ülekandeks peab olema piisavalt pikk.

Purustatud kuusekasvude pudi saab lisada ka tainale, millest omakorda valmivad erilise mekiga küpsed. Segades kümnendiku jagu

või vähem peenestatud võrseid koorevõisse ja lisades sellele ka veidi meresoola, saame erilisel maitsestatud ja kauni värvusega maitsevõi.

Entusiastid teevad purustatud kuusevõrsetest, juustust, pähklitest, maitsetaimedest, soolast ja õlist isegi pestot meenutava kastme. Lisaks saab noori kuusekasve kasutada ka toitute kaunistamisel. Silmarõõmu pakub nii nende erilaadne kuju kui ka kaunis ereroheline värvusvarjund.

Et võrsete kogumise aeg on piiratud, proovivad entusiastid kevadisi võrseid ka säilitada, kasutades selleks kas kuivatamist või sügavkülmutamist, kuid need võtted ei taga aroomikuse ega värvuse täielikku säilimist.