

## Kuusekasvudest siirup



Helerohelised pehmed tupsud kuuseokste tippudes on kuusekasvud, värsked kevadised võrsed. Paras aeg nende korjamiseks on mais ja juuni esimesel poolel. Kuusekasvudes on ohtralt C-vitamiini, karoteeni ja eeterlikke õlisid. Kuusekasve (ja noori käbisid) kasutatakse hingamisteede haiguste puhul.

Kuusevõrsetest saab keeta maitsvat ja meeldiva lõhnaga siirupit. Siirupit kasutatakse liharoogade ja marinaadide maitsestamiseks, teelisandina ja köharohuna.



### Vajalikud vahendid:

kuusekasvude korjamiseks vajalik korv või ämber, töökindad, mõned kaanega moosipurgid, suhkur, etiketipaber ja pliiats; keedupott, sõel, puulusikas, kulp.

### Tee nii

1. Uuri, kas kusagil naabruses on värskest kuuski langetatud. Kui on, siis palu raielangi omanikult luba korjata kasve langetatud puudelt, sest sel moel pääsed ligi kõigile okstele.
2. Võid korjata kasve ka kasvavatelt puudelt, kuid liigu siis puu juurest puu juurde ja ära korja neid ainult ühelt oksalt ega ka mitte liiga palju ühelt ja samalt puult.

### Siirupi valmistamine

1. Pane kuusevõrsed üheks ööks suurde potti vette likku. Kuusevõrseid ja vett võta ühepalju.
2. Keeda leotatud kasve umbes pool tundi
3. Kurna vedelik läbi sõela.
4. Pane kurnatud vedelik uuesti tulele ja lisa ühe liitri vee kohta kaks klaasi suhkrut. Sega puulusikaga.
5. Keeda leent, kuni see muutub paksuks siirupiks.
6. Tõsta siirup kuumalt puhastesse purkidesse ja kaaneta.
7. Tee purkidele ilusad etiketid.

### Märkmed

Uuri internetist, raamatutest ning täiskasvanutelt, mida kõike kuuse erinevatest osadest teha saab. Joonista ja kirjuta see paberi teisele küljele.

Nimi:

Vanus:

Klubi:

Juhendaja:

