



В подарктических областях водяника была жизненно важным дополнением к питанию инуитов и сами. После периода уменьшающейся популярности водяника снова возвращает свою репутацию съедобной ягоды. Это растение дает устойчивый урожай, сбор которого относительно легок. Высокая концентрация растительного пигмента может использоваться как естественная краска для пищи. Некоторые народы собирают водянику для пропитания, иногда хранят ее в большом количестве в течение зимы, смешанной, как с маслом, так и с салом. Или просто держат в прохладном месте без любой специальной подготовки. Ягоды обычно собираются осенью, но если ягоды не собраны осенью, и затем растения покрыты высоким слоем снега, они могут быть собраны с растений весной. Сырые ягоды являются мучнистыми и безвкусными. Инуиты и американские индейцы смешивают их с другими ягодами, особенно, с черникой. Во время приготовления аромат от ягод усиливается. Из водяники готовят пироги и желе. Листья и стебли используются в народной медицине для лечения проблем с желудком и диареей; ягоды варят или заливают кипятком, и затем выпивают то, что получается. Также отвар из ягод водяники использовали для лечения проблем с почками, а корень растения также используется в медицинских целях, в частности, для лечения наростов на глазу и воспалений на глазах. Корни сначала варятся, а затем этим отваром промывают глаза, и пьют охлажденный чай, к которому может быть добавлено немного сахара.

Некоторые люди говорят, что стебли ежевики могут использоваться таким же образом для лечения этих же заболеваний. Водяника содержит большое количество воды. Содержание витаминов в ягодах крайне низко, а также они отличаются большой концентрацией изменчивых жидкостей, нехватка которых приводит к тому, что ягоды почти лишены запаха. Кислотность водяники - ниже, чем типично в лесных ягодах, и кислоты бензола почти отсутствуют. Водяника также иногда выращиваются, как декоративное растение в садах и парках по всему миру.

