



«Уникальные грибы»

А так же интересные способы их применения~



*Многие привыкли распределять
грибы всего на две группы.*

Но только ли на две группы их можно разделить...



Содержание

Основные темы:

- Галлюциногенные грибы
- Сатанинский гриб
- Люминесцентные грибы

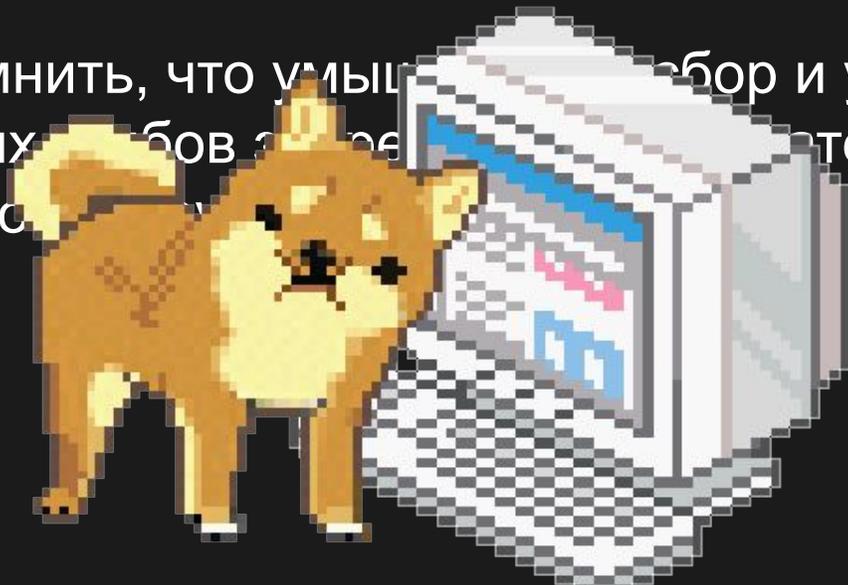


Галлюциногены

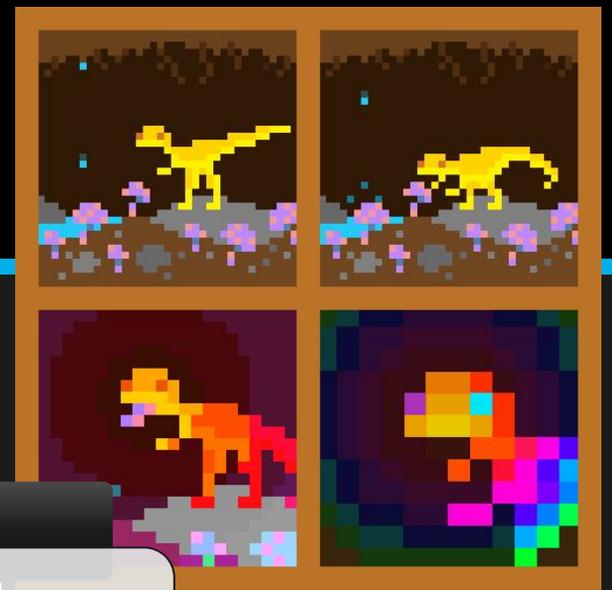


- Галлюциногенные (псилоцибиновые) грибы, содержат в своем составе псилоцибин, псилоцин или мускарин. Употребление таких грибов оказывает влияние на сознание и вызывает переживания, называемые психоделическим опытом. С древности галлюциногенные грибы употреблялись человеком в качестве энтеогенов при проведении религиозных церемоний, а также в небольших дозах как психостимуляторы (проще говоря антидепрессанты). Согласно некоторым источникам, регулярное неконтролируемое употребление психогенных грибов может приводить к опасным негативным последствиям как для психики, так и для физического здоровья. По результатам других исследований, какой-либо связи между употреблением псилоцибиновых грибов и нарушениями психического здоровья выявлено не было.

- Необходимо помнить, что умывание, сбор и употребление галлюциногенных грибов запрещены постановлением Правительства Российской Федерации и многими другими законодательными актами, возлагающими полную ответственность.



Симптомы при употреблении



Этап 1

- Повышенная частота пульса,
- Повышенное давление,
- Расширение зрачков,
- Дрожание рук,
- Сухость кожи

Этап 2

- Изменение восприятия внешнего мира ("видят звуки" и "слышат цвета"); галлюцинации,
- Эйфория, активность эндорфина и сератонина

Этап 3

- Нарушение ощущения своего тела, координации движений;

Этап 4

- Утрата самоконтроля...



Люминесцентные виды

Это проявление природного явления биолюминесценции. Биолюминесценция – это химическая реакция, сопровождаемая выделением лучистой энергии. Появляется холодное свечение, получившее свое название за незначительное выделение тепла во время проявления феномена. Он является следствием химической реакции, в которой участвуют кислород и люциферин (светоизлучающий биологический пигмент). Реакция происходит в тканях грибов, когда они поглощают кислород. В результате ткани начинают светиться.

Но есть и другая причина этого феномена. Например, могут светиться обычные гнилые или старые сыроежки и грузди. Феномен возникает из-за живущих в них маленьких микроорганизмов. Их тела испускают фосфорический свет, а создается ощущение, что он исходит от гриба.



Краткие сведения о свойствах



Галлюциногенные

Действующим веществом их является псилоцин, который попадает в организм непосредственно из плодовых тел. Общая токсичность их невысока, встречается мнение, что псилоцибиновые грибы не следует относить к категории ядовитых грибов, однако, действие психотомиметиков рассматривается как отравление, к тому же грибы могут содержать другие действующие вещества, значительно более токсичные, поэтому в научной и популярной литературе их всё же относят к ядовитым.

Люминесцентные

Все происходит из-за химической реакции, в которой участвуют кислород и люциферин (светоизлучающий биологический пигмент). Реакция происходит в тканях грибов, при поглощении кислорода.

Дополнительно: Сатанинский гриб



Довольно интересный гриб, как с виду, так и в использовании.

Внешний вид: Цвет шляпки может быть от беловато-серого до свинцово-серого, желтоватого или оливкового с розовыми разводами. Сетчатый рисунок на ножке чаще тёмно-красный, но бывает белый или оливковый. Поры с возрастом меняют цвет с жёлтого до ярко-красного. Запах мякоти у молодых грибов слабый, пряный, у старых похож на запах падали.

В сыром виде гриб сильно ядовит. Утверждают, что даже кусочек мякоти массой не более 1 грамма может вызвать тяжёлое расстройство пищеварительной системы.

Известно, что в плодовом теле гриба имеется грибной токсин мускарин, однако количество этого токсина в сатанинском грибе недостаточно, чтобы вызвать наблюдаемые симптомы интоксикации.

Однако согласно некоторым источникам сатанинский гриб в европейских странах (Чехия, Франция) считают условно-съедобным и употребляют в пищу. Но согласно итальянскому справочнику токсичность сохраняется и после тепловой обработки. Согласно латвийскому микологу И. Даниеле, гриб является легко ядовитым, но его токсины той же группы, что и у млечников или сыроежек со жгучим соком, считающихся условно-съедобными, и вызывают в

На этом пожалуй все.

Что я бы могла сказать в заключение, наверно это:
«Не кушайте незнакомые галлюциногенные грибы,
если не хотите увидеть дома сотрудников ФСБ»



To Be Continued