

Muchomor czerwony, czyli *amanita muscaria*, to niezwykle interesujący grzyb. Jednym z najciekawszych aspektów jego działania oprócz właściwości leczniczych jest oczywiście efekt odurzenia, który powodują dwa alkaloidy – kwas ibotenowy oraz muscymol. Pierwszy z nich wpływa na stan odurzenia, drugi natomiast ma właściwości psychoaktywne, a po spożyciu nie ulega metabolizacji i jest wydalany w niezmienionej postaci. Efekty spożycia można porównać do „świadomego snu”, w którym występują różnego rodzaju wizje, w tym również hiperwrażliwość słuchowa i wzrokowa.

Mimo że muchomor czerwony uchodzi za grzyba toksycznego, to w rzeczywistości nie jest on szkodliwy dla organizmu. Przeciwnie, badania naukowe wykazują, że muscymol zawarty w muchomorach ma pozytywny wpływ na organizm. Substancja ta działa przede wszystkim przeciwstarzeniowo na mózg, co zostało potwierdzone badaniami naukowymi. Ponadto, pomaga w stabilizacji emocjonalnej, leczy chorobę Parkinsona, a także poprawia sen, co czyni go idealnym dla osób borykających się z bezsennością i nerwicami.

Muchomor czerwony zawiera również dużą ilość witaminy D, dzięki czemu jest idealnym suplementem na zimę, kiedy to nasze ciała mają ograniczony dostęp do słońca. Mikrodawkowanie *Amanita muscaria* wydaje się więc dobrym sposobem na wzmocnienie odporności organizmu w okresie jesienno-zimowym.

Co więcej, badania wykazały, że muchomor czerwony pomaga w leczeniu chorób takich jak borelioza czy astma, a nawet może być stosowany w terapii dla dzieci autystycznych. W przypadku schorzeń nerwowych, takich jak tiki czy paraliż, również wykazuje skuteczność.

W tym grzybie znajdziemy także alkohol cukrowy mannitol który ukryty jest w blaszkach a jego obecność powoduje znaczny wpływ na działanie muscymolu w naszym mózgu wzmacniając jego działanie. Mannitol otwiera barierę krew/płyn rdzeniowo-mózgowy.

Muchomor czerwony może być nie tylko ciekawym doświadczeniem dla osób poszukujących alternatywnych sposobów na relaks, ale także ma potencjał leczniczy i może mieć pozytywny wpływ na organizm. Jednakże, przed zażyciem należy dokładnie zapoznać się z zasadami bezpiecznego stosowania muchomorów i unikać ich spożywania w dużych ilościach, ponieważ takie działanie może prowadzić do negatywnych skutków.

UWAGA! Jeśli zastanawiasz się nad spożyciem *amanita muscaria*, musisz przeczytać to uważnie. Chociaż ten piękny grzyb ma wiele pozytywnych właściwości zdrowotnych, należy pamiętać, że może być bardzo niebezpieczny, a nawet śmiertelny w nadmiarze. Szacuje się, że dawka śmiertelna dla człowieka wynosi 10 do 15 średniej wielkości świeżych owocników!

Badania wykazują, że zjedzenie wystarczającej ilości substancji takich jak muskaryna, kwas ibotenowy czy muscymol, które znajdują się w muchomorze czerwonym, może być bardzo niebezpieczne i nawet prowadzić do śmierci. Aby umrzeć, musiałbyś zjeść, według różnych badań, od 2 do nawet 60 kg tych grzybów.

Następna substancja to muskaryna. Muskaryna to parasympatykomimetyczna substancja, która może zacząć działać już 15-30 minut po spożyciu muchomora czerwonego. Objawy zatrucia mogą obejmować mdłości, wymioty, nadmierną produkcję śliny i łez, biegunkę, rozmycie obrazu oraz trudności z oddychaniem. Zatrucie to może utrzymywać się przez około 2 godziny, a w niektórych przypadkach mogą pojawić się objawy odmiennego charakteru, takie jak zaburzenia mowy czy koordynacji ruchowej.

Co ciekawe, muskaryna stanowi zaledwie 0,003% masy owocnika. Z kolei kwas ibotenowy, który jest bardziej toksyczny niż muskaryna, stanowi około 3-krotnie więcej, ale i tak jest to zaledwie 0,01% masy świeżego owocnika.

Jednak, istnieje sposób, aby zmniejszyć ryzyko spożycia tych trujących substancji. Podczas [suszenia muchomorów czerwonych](#) kwas ibotenowy ulega dekarboksylacji, czyli przekształceniu w mniej toksyczny muscymol. Warto również pamiętać, że im starszy jest owocnik, tym mniejsze ryzyko spożycia kwasu ibotenowego, ponieważ dłuższy czas ekspozycji na powietrze powoduje jego przemianę w muscymol.

Pamiętaj, że suszone owocniki tracą wodę i są o wiele lżejsze niż te świeże, co oznacza, że dawka substancji w suszu jest sporo wyższa niż w owocniku surowym.