**Приложение 4.**

**Рассказ о грибах Магаданской области.**

1. Мухомор активно применяется в народной медицине народов Cевера и Дальнего Востока. Жители Аляски, Чукотки и Камчатки издревле прибегали к услугам мухомора. В этих регионах и по сей день применяют различные водные и спиртовые настойки мухомора для лечения ревматизма, опухолей, туберкулеза и заболеваний нервной системы. На Чукотке с успехом применяли специальную настойку из мухомора для снятия физической усталости. В подтверждение особой популярности мухомора на Чукотке свидетельствуют и наскальные рисунки, на которых изображены мухоморы в виде человеческих фигурок.
2. В Магаданской области большинство грибов неядовиты. Съедобны все трубчатые грибы, кроме масленка перечного и оленьих грибов или решетников. Маслёнок перечный - гриб не ядовит, просто очень неприятен на вкус.
3. Оленьи грибы также не являются ядовитыми, но имеют сильный горьковатый привкус и считаются несъедобными. Из пластинчатых грибов чаще всего встречаются различные сыроежки и млечники.
4. Сыроежек в Магаданской области около 20 видов. К млечникам относятся собственно млечники, грузди, волнушки, горькуша, гладыш. Характерной особенностью этой группы является выделение млечного сока на срезе. Все млечники съедобны, но только после специальной обработки - вымачивания и отваривания.