



**Шляпка:** Цветом от медно-красного до темно-ржавого, округло-выпуклой формы, диаметром 2-6 см. Поверхность сухая, чуть бархатистая. Мякоть серно-желтая, на срезе краснеет. Вкус довольно острый, перечный. Запах слабый.

**Спороносный слой:** Трубочки нисходящие по ножке, цвета шляпки или темнее, с неровными широкими порами, при прикосновении быстро приобретают грязно-бурый цвет.

**Споровый порошок:** Желто-бурый.

**Ножка:** Длина 4-8 см, толщина 1-1,5 см, цилиндрическая, сплошная, часто

искривленная, иногда суженная к низу, одного цвета со шляпкой, в нижней части желтоватая. Кольца нет.

**Распространение:** Перечный гриб обычен в сухих хвойных лесах, встречается довольно часто, но как правило, не слишком обильно, с июля и до конца осени. Также может образовывать микоризу с лиственными породами, например, с молодыми березами.

**Сходные виды:** *Chalciporus piperatus* можно перепутать с различными представителями рода *Suillus* (проще говоря, с маслятами). От маслят перечный гриб отличается, во-первых, радикальным вкусом, во-вторых - красным цветом спороносного слоя (у маслят он ближе к желтому), в-третьих - у него никогда не бывает на ножке кольца.

**Съедобность:** Гриб, безусловно, не ядовит. Многие источники сообщают, что *C. piperatus*

"несъедобен по причине острого перечного вкуса". Довольно спорное утверждение - в отличие, скажем, от отвратительного на вкус желчного гриба (

*Tylopilus felleus*

), вкус гриба перечного можно назвать острым, но приятным. К тому же, после продолжительной кулинарной обработки острота исчезает и вовсе.

**Замечания автора:** Долгое время я собирал и, соответственно, использовал по прямому назначению перечный гриб, не особенно задумываясь о его съедобности. Узнав, что согласно нашей литературе этот гриб "несъедобен по причине острого перечного вкуса", я решил, что называется, вложить персты в раны - набрал этого гриба на полноценное жаркое, что было не так-то просто, поскольку в моих краях он встречается пусть часто, но всегда понемногу, - зажарил и в естествоиспытательских целях съел. Надо признать, какая-то крупница истины в оценках наших микокулинаров присутствует. Да, гриб довольно острый, на любителя. (Правда, я как раз и есть любитель.) Но есть можно. А в составе "грибного ассорти" - так и вовсе за милую душу.

Таким образом, перед нами исключение (которое удивительностью своего существования подчеркивает правило): наши источники считают гриб несъедобным, а большинство западных им сугубо противоречат. Обычно бывает наоборот. "Редкий случай."