



Шляпка: Мозговидная, извилистая, неправильной формы, более или менее шарообразная, очень разнообразная по размеру - от 2 до 10 см в диаметре. Цвет - темно-коричневый, иногда с более яркими пятнами. Края шляпки приросшие к ножке, внутри шляпка столь же извилиста, как и снаружи, являясь таким образом полый более, чем наполовину. Мякоть тонкая, хрупкая, ближе к поверхности коричневая или фиолетовая, хрящевидная, в глубине бесцветная, с приятным грибным запахом.

Ножка: Короткая и толстая, иногда рудиментарная, незаметная (высотой 1-3 см, толщиной 2-5 см, нередко утонченная в нижней части). Поверхность бело-сероватая, гладкая или морщинистая; структурно ножка подобна шляпке, мякоть такая же извилистая, ломкая, изобилующая кавернами. У грибов, растущих на песчаной почве, нижняя часть ножки может содержать вкрапления песка, делающие эту часть плодового тела совершенно несъедобной.

Распространение: Строчок обыкновенный - весенний гриб, в наших краях встречается с конца апреля и до середины мая. Распространен локально: хорошо плодоносит на сосновых вырубках, в пожарных канавах, вдоль тропинок, в других местах с поврежденной фактурой грунта. Вне песчаных почв практически не замечен.

Сходные виды: Строчок гигантский *Gyromitra gigas* - старший брат обыкновенного строчка. Гигантский строчок - более крупный гриб, его "шляпки" значительно светлее, а ножки - рудиментарнее; главное - гигантский строчок растет в других лесах (в еловых, березовых) и на других почвах. *Gyro*

mitra infula

, или строчок осенний, растет, как и понятно из названия, осенью.

Съедобность: Гриб ядовит, но съедобен и очень вкусен. Парадокс ядовитости обыкновенного (буквально - съедобного, *esculenta*) строчка решается только практикой. Простому человеку ничего не ясно ни о ядах, которые содержатся (или не содержатся) в строчке, ни о способах их вывода. Вишневский считает, что яд, раз уж содержится, в воде растворяться не может, а значит, варить строчок бесполезно, надо есть так. На форуме химиков я читал, что прекрасно растворяется, и не надо дышать строчковым паром - там как раз витают продукты, равные тем, что получаются в результате метаболизма строчка организмом и губительно воздействуют на печень. Сморчки, тушеные в сметане, отличаются нежным и тонким вкусом, если, конечно, экспериментатор не переусердствовал с отвариванием.

Замечания автора: О прекрасном и коварном строчке столько точных слов сказал в свое время хороший русский писатель Солоухин, что добавить ко всему этому почти что и нечего. Единственное - строчки, высыпавшие на вырубке среди древних пней и крошечных сосен, страшно напоминают то ли инопланетных колонизаторов, отработавших процедуру высадки и захвата, то ли вынужденных переселенцев, осваивающих местность, напоминающую их далекую утраченную родину. В любом случае, строчок трудно найти, а еще труднее - представить в обыкновенном нормальном лесу. Зато в условно-марсианский ландшафт эти колоритные уродцы вписываются без малейших затруднений.