Плодовое тело: На первой стадии развития трутовик серно-желтый представляет собой каплевидную (или даже "пузыревидную") желтоватую массу - так называемая "наплывная форма". Выглядит это так, словно откуда-то изнутри дерева сквозь трещины в коре убежало тесто. Затем гриб постепенно твердеет и приобретает более свойственную трутовикам форму - консольную, образуемую несколькими сросшимися псевдошляпками. Чем гриб старше, тем более обособлены "шляпки". Цвет гриба по мере развития меняется с бледно-желтого на оранжевый и даже розовато-оранжевый. Плодовое тело может достигать весьма крупных размеров - каждая "шляпка" разрастается до 30 см в диаметре. Мякоть упругая, толстая, в молодости сочная, желтоватая, позже - сухая, деревяннистая, практически белая.

Спороносный слой: Гименофор, расположенный на нижней стороне "шляпки", мелкопористый, серно-желтый.

Споровый порошок: Бледно-желтый.

Распространение: Растет с середины мая до осени на остатках деревьев или на живых ослабленных деревьях лиственных пород. Первый слой (майско-июньский) наиболее обилен.

Сходные виды: Нет даже близко.

Съедобность: В молодом возрасте *Laetiporus sulphureus* съедобен, хотя вкус, надо отметить, "на любителя". По моим наблюдениям, именно трутовику серно-желтому принадлежит рекорд по числу рецептов с его участием. Что из этого следует - уже другой вопрос.

Замечания автора: Засушливое лето 2002 года очень располагало ко всевозможным кулинарным экспериментам. Выпал случай попробовать наконец и серно-желтый трутовик. По правде говоря, особо сильного впечатления гриб не произвел. По вкусу похож на ароматную пробку.

Впрочем, сейчас уже очевидно, что я пробовал слишком старый, негодный у употреблению гриб. Легко сказать - "съедобен в молодом возрасте". А как на практике провести границу? Как установить критерий съедобности? Вот что написал мне по этому поводу Олег Кесслер:

"По поводу трутовика серно - желтого. Конечно, отчасти вопрос опыта. Но попробую объяснить. У молодых грибов цвет более яркий и насыщенный, ближе к оранжевому. Стареющие грибы как бы "выгорают", "выцветают", "седеют". На ощупь молодой гриб влажный, мягкий, старый - сухой. И вкус. У старого - пробковатый и кисловатый (важно!). У молодого - мягкий, нежный, без намека на пробку и кислоту. Если все условия совпадают - можно брать смело. "

Так я и сделал. Взял и попробовал. И вы знаете? Получилось очень даже прилично. Серно-желтый трутовик, нарезанный аккуратными кубиками и зажаренный в масле,

оказался самым настоящим деликатесом. Пускай и не очень-то похожим на известные нам грибы. Так что надо признать - сомнения оказались ложными, правда восторжествовала. Впрочем, правда всегда торжествует.