



Шляпка: Округло-эксцентрическая, воронкообразная, уховидная, обычно с подвернутыми краями, матовая, гладкая, может принимать любые оттенки в диапазоне от светло-пепельного до темно серого (попадаются и светлые, и желтоватые, и "металлические" варианты). Диаметр 5-15 см (до 25). Несколько шляпок часто образуют веерообразную, многоярусную конструкцию. Мякоть белая, плотная, с возрастом становится довольно жесткой. Запах слабый, приятный.

Пластинки: Нисходящие по ножке (до основания ножки, как правло, не доходят), редкие, широкие, в молодости белые, затем сероватые или желтоватые.

Споровый порошок: Белый.

Ножка: Боковая, эксцентрическая, короткая (временами почти незаметная),

искривленная, до 3 см в длину, светлая, у основания волосистая. У пожилых грибов очень жесткая.

Распространение: Растет на мертвой древесине и на ослабленных деревьях, предпочитая лиственные породы. Массовое плодоношение, как правило, отмечается в сентябре-октябре, хотя при благоприятных условиях может появиться и в мае. Вешенка устричная мужественно сражается с заморозками, оставляя позади почти все съедобные грибы, кроме зимнего опенка (*Flammulina velutipes*). "Гнездовой" принцип образования плодовых тел фактически гарантирует высокую урожайность.

Сходные виды: Вешенку устричную можно, в принципе, спутать с вешенкой рожковидной (*Pleurotus cornucopiae*), от которой отличается более крепкой конституцией, более темным цветом шляпки (кроме светлых разновидностей), короткой ножкой и пластинками, не достигающими до ее основания. От вешенки беловатой (*Pleurotus pulmonarius*) устричную вешенку также отличает темный цвет и более основательная структура плодового тела; от вешенки дубовой (*P. dryinus*) - отсутствие частного покрывала. Неопытные естествоиспытатели могут также перепутать устричную вешенку с так называемой осенней вешенкой, *Panellus sirotinus*, но у этого небезынтересного гриба под кожицей шляпки имеется специальный желатиновый слой, защищающий плодовое тело от переохлаждения.

Съедобность: Гриб съедобный и в молодом виде даже вкусный. Искусственно культивируется (кто ходит в магазин, тот видел). Пожилые грибы становятся жесткими и безвкусными.

Замечания автора: Удивительно, но факт: с самой распространенной вешенкой я впервые столкнулся лишь тогда, когда сам этого захотел. Сознательным образом столкнулся. Вспомнил в начале сентября, что на самом деле не видел ни разу в полевых условиях вешенку устричную (позор!), и отправился на поиски. Искать пришлось долго: лишь на обратном пути, проходя мимо огромной изломанной ивы, растущей (а точнее, гниющей) у моей калитки, я обратил внимание на странные серые "уши", вызывающе топорщащиеся на подрубленном стволе...

В отличие от своих невзрачных собратьев устричная вешенка произвела на меня весьма серьезное впечатление. Она не похожа ни на засушенное свиное ухо, ни на набрякшую лисичку-переростка. Тяжеленные "гнезда", не распадающиеся при сборе, большие уютные лопухи шляпок, плотная белая мякоть, гомерически огромные червяки... все эти признаки настраивают на серьезный лад. В самом деле, не каждый гриб так умеет себя подать, что хочется схватить целое "гнездо" (двумя руками, одной не утащишь) и нести показывать соседям - как я, собственно, и сделал.

А еще гнезда вешенок умеют хитро выворачиваться из-под ножа и падать всем своим весом на голову торопливому сборщику, при этом ничуть не раскалываясь.