



**Шляпка:** Диаметр 5-9 см, желтая, мохнатая или гладкая, в молодости округлая, затем раскрывающаяся до практически распростертой; в центре часто остается характерный бугорок. Мякоть тонкая, белая, со слабым редечным запахом и "древесным" вкусом.

**Пластинки:** Частые, довольно широкие, свободные, вначале белые, затем розоватые.

**Споровый порошок:** Розовый.

**Ножка:** Длина до 10 см, толщина 0,5-1 см, полая, желтоватая, внизу более темная, часто с небольшим расширением у основания. В зависимости от места произрастания бывает сильно изогнута, перекручена.

**Распространение:** Встречается с середины июня до сентября на гниющей древесине.

**Сходные виды:** Принадлежность как семейству и роду Плютей безошибочно (или относительно безошибочно) определяется по месту произрастания и форме пластинок. Веселенькая окраска шляпки не позволит ошибиться с видом. А вот существует ли весьма похожий *P. leoninus*, или это фантастика, науке пока неизвестно. Будем условно считать, что не существует. (А иначе непонятно, как и зачем их различать.)

**Съедобность:** Как и прочие плютеи, в принципе съедобен, но какой смысл? Это, равно как и бытующие в некоторых странах представления о плютеях как о деликатесных грибах, является очередным свидетельством в пользу субъективности всего на свете.

**Замечания автора:** Отчетный год (2002) можно смело назвать годом плютея. Едва ли представителей этого славного семейства было больше, чем в иные годы - однако такого внимания они никогда не получали и вряд ли еще получают (не дай бог, вообще-то). Кроме рассматриваемого вида, среди общей массы плютееобразных обитателей леса можно логически выделить группу более-менее похожих грибов и объединить их под видом Плютей Олений (*Pluteus cervinus*), а также принципиально ни на что не похожий Плютей Умбровый (*Pluteus umbrosus*). Куда девать некоторые более щедрые плютееобразные грибки с буроватыми и беловатыми шляпками - пока неясно. Впрочем, не очень-то и хотелось.

Несмотря на видимую простоту, плютей во многом уникален. В частности, он решительно невкусен даже зажаренный в яичнице, хотя мне казалось, что это уж точно беспроегрышный вариант. В следующий раз надо будет попробовать сделать ему быстрый маринад с гвоздикой и корицей. В следующий раз - это, конечно, в следующую кошмарную засуху. Никак не раньше.