Шляпка: Диаметром до 15 см, желто-бурого или медового цвета, вначале полушаровидная, затем распростертая, с рубчатым краем и отслаивающейся кожицей, в сырую погоду очень слизистая. Часто бывает кем-то заметно повреждена. Мякоть плотная, бело-желтоватая, жгучая, с неприятным запахом прогорклого масла.

Пластинки: Сначала белые, затем желтоватые, с бурыми пятнами и капельками прозрачной жидкости, узкие, приросшие или слабо нисходящие по ножке.

Споровый порошок: Беловатый.

Ножка: Длиной до 10 см, диаметром до 3 см, цилиндрическая, вначале сплошная, затем полая, желтоватая, у основания темнее. Нередко встречаются груздеобразные вдавленные пятна.

Распространение: Встречается очень часто и обильно с июля по октябрь в разнообразных лесах с примесью березы.

Сходные виды: Есть несколько очень похожих сыроежек, но валуй легко определить по слизистости и интенсивности запаха.

Съедобность: Считается съедобным; разнообразные источники указывают, что соответствующая обработка делает из валуя изысканное блюдо. Не верить им нет оснований. Слышал, кстати, о любопытном способе вымачивания: погрузить на пару дней в проточную воду, в чистую речку или ручей. Это, по крайней мере, романтично.

Замечания автора: Квазимодо среди грибов. Даже название какое-то несообразное, на грани приличия. Давно замечено, что главная проблема валуя заключается в том, что он слишком уж похож на белый гриб (*Boletus eduls*). А что может быть страшнее, чем разочарованный грибник! Впрочем, "хуже" - понятие относительное. Для кого-то, может, и хуже, зато похоже, что валуй уйдет из наших подмосковных лесов последним. Никому он не нужен, даже почву вокруг него вытаптывать никто не хочет. Пугливые же европейцы вообще считают валуй ядовитым, а его запах - тошнотворным). Они, как всегда, преувеличивают, но понять их можно.

А всё-таки было бы интересно приготовить валуи по традиционному рецепту. Со всеми продолжительными вымачиваниями. Может быть, получится этим летом?* Впрочем, этому плану уже столько лет...

** Не получилось.*