



Поплавок желтый, как и все представители поплавок не отличается ни особым вкусом, ни размером, к тому же крайне ломкая мякоть и небольшие размеры делают этот гриб неинтересным для любителей «тихой охоты». Единственное, что может порадовать грибника, это яркая окраска и местами, большая популяция. Хотя гриб относится к категории таких, которые собирают, если не нашли ничего другого.

Шляпка всего до 6-8 сантиметров в диаметре рыжевато-охряного или светло-коричневого цвета. Формой напоминает колокольчик, со временем распрямляется. Край шляпки чуть подогнут книзу, ребристый. Пластинки спороносного слоя свободные, довольно крупные; белые или грязновато-кремовые. Ножка до пары сантиметров в диаметре и до 10-12 в длину, полая с утолщением книзу. У основания ножка охвачена мешочком.

Поплавок желтый встречается часто, особенно «назойлив» становится на окраинах болот в березняках, хотя в выборе соседей не привередлив, и найти его можно практически в любых лесах нашего края.

Еще один представитель «съедобных мухоморов». Похожий на желтый поплавок – поплавок шафранный. Отличается от других поплавок лишь «веселой» желто-оранжевой расцветкой шляпки, да внутренним идентичным со шляпкой цветом подножного мешочка, хотя встречается гораздо реже своих собратьев.

В отличие от полавка белого, эти грибы не имеют даже отдаленного сходства со своими ядовитыми родственниками, наверно, поэтому берутся даже охотнее последнего.

Встречаются эти виды с середины лета до октября, при теплой погоде могут продержаться и до середины ноября.

Не представляют особой кулинарной ценности, считаются грибами низкой категории. Употребляются в пищу в свежем виде, предварительно проваренные. Из-за крайней ломкости мякоти совсем не подходят для маринования и засола.