Первая встреча с этим грибом никого не оставит равнодушным. **Печеночница обыкновенная** , действительно, внешне похожа на печень, общее сходство с частью «животного» организма добавляют красные прожилки, просматривающиеся по всей поверхности и красный сок, выделяемый грибом.

Плодовое тело довольно крупное, достигает 30 -40 сантиметров в поперечнике, в молодом возрасте бесформенное, больше похоже на выделившуюся смолу, в дальнейшем принимает более осмысленную листовидную или языкообразную форму. Цвет сверху плавает от яркого красного до коричневатого с кранными прожилками. К дереву-носителю гриб цепляется темной лженожкой. Спороносный слой светро-коричневый или желтоватый, трубчатый. Трубочки тонкие и частые, при любом механическом воздействии резко краснеют. Мякоть плотная и упругая, при срезе гриб

еще больше подтверждает свое название, гриб удивительно точно повторяет живую ткань, добавьте к этому тонкие «мраморные» красные прожилки и выделяющийся красный сок, и общая картина будет наиболее точной. На вкус мякоть отличается крайне кислыми нотками.

Печеночница обыкновенная растет на живых деревьях, выбирая основательно подточенные и дуплистые дубы и каштаны. Печеночница предпочитает умеренный южный климат с длительным теплым промежутком и нехолодной зимой. Встречается и в более северных регионах, но на порядок реже.

Сходных с печеночницей грибов нет, оно и понятно, так успешно повторяющих внешний вид частей более развитых организмов грибов пока не находили.

Печеночница обыкновенная считается условно-съедобным. В молодом возрасте, до периода отвердения, считается деликатесным. Общее обилие кислоты (ею гриб защищается от дубильных веществ дерева-хозяина) удаляется предварительным вымачиванием в подсоленной воде на протяжении нескольких часов, в редких случаях этот период может продлится до суток, периодически воду, в которой гриб отмачивался следует удалять. Используется печеночница только в свежем виде, гриб не переносит заготовки впрок.