



Шляпка: Высота 5-12 см, лохматая, белая, сначала веретенообразная, затем колокольчатая, практически не расправляется. В центре шляпки обычно имеется более темный бугорок, который, как капитан, исчезает последним, когда шляпка гриба исходит на чернила. Запах и вкус приятные.

Пластинки: Частые, свободные, белые, с возрастом розовеют, затем чернеют и превращаются в "чернила", что свойственно почти всем навозникам.

Споровый порошок: Черный.

Ножка: Длина до 15 см, толщина 1-2 см, белая, полая, волокнистая, относительно тонкая, с белым подвижным кольцом (не всегда хорошо заметным).

Распространение: Гриб встречается с мая до осени, иногда в феерических количествах, в полях, огородах, садах, газонах, на помойках, свалках, навозных кучах, а также вдоль дорог. Изредка попадает в лесу.

Сходные виды: *Coprinus comatus* практически невозможно ни с чем перепутать.

Съедобность: Отличный гриб. Следует, однако, помнить, что собирать можно только грибы, еще не приступившие к выполнению своей Великой Миссии - к самоперевариванию, к превращению в чернила. Пластинки должны быть белыми. Правда, нигде не сказано, что будет, если съесть (употребить в пищу, как выражаются в специальных изданиях) навозник, уже затеявший процесс автолиза. Впрочем, желающие найдутся едва ли.

Еще необходимо заметить, что согласно научных данных, помойные сапрофиты вроде навозников с особым энтузиазмом тянут из почвы всякие вредные продукты человеческой деятельности. Следовательно, в городе, а также около автомобильных дорог навозники собирать нельзя.

Кстати говоря, ранее считалось, что *Coprinus comatus* содержит вещества, несовместимые с алкоголем, и поэтому в каком-то смысле ядовит (хотя, если уж на то пошло, ядовит-то всё-таки сам алкоголь, а не гриб). Теперь уже совершенно очевидно, что это не так, хотя иногда в литературе это старое заблуждение и всплывает. За здоровый образ жизни ратуют многие другие навозники, например, Серый (*Coprinus atramentarius*) или Мерцающий (*Coprinus micaceus*), хотя это не наверняка. А вот Навозник Белый, к счастью или к сожалению, такого свойства лишен. Это уж точно.

Замечания автора: С навозником у меня связано множество детских воспоминаний. Классе во втором, осенью, я как-то неожиданно для себя стал большим энтузиастом "городских грибов", проводя целые дни в поисках навозников и шампиньонов. Я знал все дворы в своем микрорайоне, у меня было немало добровольных помощников. Надо мной, конечно, смеялись, но почему-то охотно помогали.

Дома мои наклонности нашли полную поддержку. Как ни странно, в плане грибов мне полностью доверяли уже тогда, и каждую осень несколько лет подряд на нашем столе появлялись навозники и, реже, шампиньоны. Навозники, тушеные в сметане, а сверху сыр - забыть это невозможно. Как начал их собирать и почему перестал - решительно не помню, а вот навозники в сметане...