Шляпка: Диаметр 10-15 см, оранжево-коричневая, часто с трещинами, сухая, без концентрических зон, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная, с завернутым краем. Мякоть кремово-желтая, очень плотная, ломкая, активно выделяет белый сладковатый млечный сок, который на воздухе быстро буреет и тянется, как патока. Старые грибы отличаются селедочным вкусом и запахом.

Пластинки: Частые, сначала приросшие, затем нисходящие по ножке, желтые, кремовые, при надавливании темнеют.

Споровый порошок: Белый.

Ножка: Длина до 10 см, диаметр 1-2 см, цилиндрическая, гладкая, цвета шляпки или несколько светлее.

Распространение: Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах. У нас встречается не так часто.

Сходные виды: Более или менее похожих млечников не так уж и мало, хотя неотличимых "двойников" и нет. Поэтому при определении *Lactarius volemus* следует обращать особое внимание на млечный сок (сладковатый, темнеет, тянется) и на специфический запах. Правда, в литературе - например, у того же Янсена упоминается некий (судя по всему, очень похожий) млечник гигрофоровый, или *Lactarius hygrophoroides*, но растет он у нас, не растет он у нас - науке неизвестно. Будем считать, что его нет.

Съедобность: Считается съедобным. Надо полагать, на любителя.

Замечания автора: На западе *Lactarius volemus* считается "хорошим съедобным грибом". Более того, Мартин Кнооп полагает, что это - "один из немногих грибов, которые можно употреблять в сыром виде". Ну что ж, остается только пожелать успеха. Во-первых, в нелегком деле пожирания сырых грибов (в нерусских справочниках почему-то почти у каждого вида указано, что "в сыром виде ядовит", словно кто-то собирается есть их сырыми... или правда едят?), а во-вторых, приятного аппетита по отношению к *Lactarius volemus*. Я ел его лишь один раз, и не сырым, и не старые экземпляры, но впечатлений мне хватило надолго.

Впрочем, встречаются мнения и в стиле "вы просто не умеете их готовить". Что ж, доживем до следующего урожая - и посмотрим, кто кого.