



Плодовое тело: Полушаровидное, как правило, с заметной "ложноножкой". Диаметр шаровидной части 2-4 см, ножки - 1-2 см, высота плодового тела 5-7 см. В верхней части нередко выделяется характерный бугорок. Цвет - в молодости белый, с возрастом темнеет до серовато-бурого. Кожица покрыта легко отделяющимися шипами разного размера. Мякоть поначалу белая, упругая, со слабым приятным запахом, затем, по мере созревания, становится желтой и дряблой, а потом и коричневой. Созревшие споры вылетают через отверстие в верхней части плодового тела.

Споровый порошок: Коричневый.

Распространение: Растет с середины или конца мая до поздней осени (хотя массово встречается, как правило, лишь в августе-сентябре), в хвойных и смешанных лесах, на опушках, реже на лугах, в благоприятное время - большими группами.

Сходные виды: В молодом возрасте все дождевики и головачи, имеющие шиповатую поверхность плодового тела, в чем-то похожи друг на друга. Впрочем, даже в юности головач шиповатый (*Calvatia excipuliformis*) значительно крупнее. В практическом смысле перепутать дождевики не страшно: потребительские качества у них совершенно одинаковые.

Съедобность: Пока гриб свежий, с белой упругой мякотью, он вполне съедобен, как и все прочие дождевики, но особыми вкусовыми качествами не отличается. Дождевики не выдерживают длительного хранения в корзине - если вы собираетесь провести в лесу еще несколько часов, а уж тем более в сырую погоду, брать их нет никакого смысла: домой вы принесете несколько влажных тряпочек, а все прочие грибы будут густо усеяны белыми шипиками.

Замечания автора: На первый взгляд, дождевики - грибы несерьезные. Действительно, не каждому придет в голову собирать эти белые шарики, когда в лесу полно другой добычи, тем более что дождевик шиповатый массово плодоносит как раз вместе с белым, летним опенком, подберезовиком. Но есть какая-то особая блажь в том, чтобы выйти после обеда прогуляться в лесу с собакой, и принести домой полные карманы плотных, бархатных дождевиков. Это будут совсем не те дождевики, которых мы время от времени отскребаем от дна корзины после продолжительного похода! Эти грибы можно почистить за три минуты, бросить на сковородку и обжарить в масле, а потом долго всех угощать, потому что, как ни крути, жареный дождевик - это на любителя, да, на любителя...

Еще следовало бы отметить следующее. У многих авторов можно встретить упоминание о том, что мякоть дождевика обладает кровоостанавливающими свойствами. Возможно, эта информация может кому-то пригодиться. Но мне, честно говоря, даже не хочется думать о ситуации, в которой придется останавливать кровь дождевиками.