



Шляпка: Диаметр 5-15 см, коричневая или серая, вначале округлая, затем раскрывающаяся до практически распростертой; в центре часто остается характерный бугорок. С возрастом становятся хорошо видны радиальные бороздки, сбегающие от центра шляпки к краям. Мякоть белая, хрупкая, со слабым речным запахом и вкусом.

Пластинки: Частые, довольно широкие, свободные, вначале белые, затем розоватые.

Споровый порошок: Розовый.

Ножка: Длина до 15 см, толщина 1-2 см, цилиндрическая, сплошная, у основания несколько утолщенная, волокнистая. Черными волокнами напоминает ножку подберезовика. В зависимости от места произрастания бывает сильно изогнута.

Распространение: С конца мая до сентября растет на пнях, гниющих деревьях, на опилках, сучьях и пр. Встречается часто.

Сходные виды: Во-первых, нет полной ясности с синонимами. В некоторых источниках *Pluteus cervinus*

и

P. atricapillus

заявлены как один вид, в других - как разные. Чем они отличаются, я все равно не знаю, так что придется занять сторону первых. Также указано, что род плютей насчитывает более 50 видов, некоторые из которых трудноразличимы (например, указываются некие

P. magnus

,

P. patricius

,

P. pellitus

и проч. - даже не знаю, водятся ли они у нас). От представителей же других родов и семейств отличить плютей олений гораздо проще. Внешне могут быть сильно похожи некоторые энтоломы (вплоть до цвета спорового порошка), но их выдает место произрастания - плютей олений никогда не растет на почве, - а также приросшие пластинки вместо свободных. Родственная *Volvariella* обладает, в отличие от плутеев, вольвой. Наконец, коллибия широкопластинчатая (

Megacollybia platyphylla

) ясно отличается белыми пластинками и характерными тяжами в основании ножки.

Съедобность: Разные авторы подходят к этому вопросу по-разному, но все сходятся в одном: гриб съедобен. Кое-где утверждается даже, что "гриб съедобен и очень вкусен". Оставим последнее утверждение на совести пана автора. В других источниках, напротив, зафиксирован сильный "перелет" - там указано, что гриб не ценится из-за острого вкуса. Что ж, всякое бывает. Прочие же (включая и меня) сходятся во мнении, что гриб съедобен, но совершенно бессмысленен по причине полного отсутствия вкуса.

Замечания автора: Плютей олений - король лета-2002. Один из немногих грибов, не заметивший засухи. Столько плутеев я не находил никогда прежде - возможно, потому,

что в другое время они совершенно ни к чему. Глаз на них не останавливается. Да и в засуху, на безгрибье, в сущности, невелика честь набрать ведро формально съедобных, но на деле ни к чему не пригодных пожирателей древесины. Хотя это уже, что называется, дело вкуса. К тому же, у оленьего плютея есть-таки одна замечательная черта: ни с чем его не перепутаешь. Ни на кого не похож.