Шляпка: Диаметр 3-7 см, сначала колокольчатая, затем более или менее распростертая, с плавным возвышением посередине. Цвет варьирует от почти белого до желтовато-коричневого. По краям шляпки часто можно наблюдать своеобразные белые хлопья - остатки частного покрывала. Мякоть беловато-коричневая, тонкая, ломкая. Запах приятный.

Пластинки: Вначале сероватые, затем темнеют до темно-коричневого цвета, густые, прикрепленные.

Споровый порошок: пурпурно-бурый, почти черный.

Ножка: Длина 7-10 см, толщина 0,4 - 0,8 см, беловато-кремовая, полая, цилиндрическая,

с легким опушением вверху.

Распространение: Произрастает с середины мая и до осени в смешанных и лиственных лесах, в парках и огородах, главным образом на пнях и корнях лиственных деревьев, нередко большими группами.

Сходные виды: Характерная отличительная черта *Psathyrella candolleana* - остатки частного покрывала на краях шляпки. Если эти остатки отсутствуют или незамечены, от различных видов шампиньонов опенок Кандоля можно сразу отличить согласно месту и способу произрастания (скученно на гниющей древесине), а также отсутствию на ножке сколь-нибудь значительного кольца. От представителей рода Agrocybe (например, *Agrocybe praecox*, агроцибе ранняя) опенок Кандоля отличается гораздо более темным цветом спорового порошка. В свою очередь, близкородственная *Psathyrella spadiceogrisea* отличается более темной окраской и, пожалуй, менее крупными, но более "коренастыми", особенно в молодые годы, плодовыми телами. Ну и более темным цветом, разумеется.

Тем не менее, нельзя не отметить, что гриб очень изменчив - в зависимости от места произрастания, от температуры и влажности, наконец, просто от возраста плодового тела псатирелла кандоля может примерять самые неожиданные маски. Таким образом, в полевых условиях куда больше шансов принять *Psathyrella candolleana* за какой-либо другой, возможно, неизвестный науке гриб, чем ошибочно зачислить представителя другого вида в славную когорту опят кандоля. Другое дело, что всем, кто обращает внимание на псатиреллоподобные грибы, это прекрасно известно, а остальным ни к чему: *Psathyrella candolleana* ничуть не напоминает ни один из популярных съедобных грибов, в какие бы цвета ни нарядило ее солнце.

Съедобность: В старых и некоротых зарубежных источниках *Psathyrella candolleana* отмечен как несъедобный и даже ядовитый гриб. Тем не менее, современная литетарута сходится на том, что это вполне хороший съедобный гриб, требующий, однако, тепловой обработки.

Замечания автора: В конце весны и в начале лета опенок кандоля ведет бескомпромиссную битву с Навозником Мерцающим (*Coprinus micaceus*) за немногочисленные пни, расположенные неподалеку от моего дома. Любопытно, что если на солнечной стороне победа, как правило, остается за навозником, то на теневой успех обычно празднует псатирелла. Эта перспективная тема, я уверен, дождется своего пытливого исследователя.