



Шляпка: Диаметр 4-10 см, форма в молодости полушаровидная, затем постепенно раскрывается, не теряя, однако, характерной "подушкообразности"; цвет варьирует довольно широко - от желтовато-коричневого до красноватого. Поверхность шляпки гладкая, покрытая легко снимающейся пленкой, в сырую погоду очень слизистой. Мякоть желтоватая, мягкая, с приятным грибным запахом и вкусом.

Спороносный слой: Трубочки мелкопористые, приросшие короткие, желтоватые, с возрастом приобретают зеленоватый оттенок; у молодых экземпляров из трубочек выделяются мелкие капли белого млечного сока, которые затем темнеют. Частное покрывало отсутствует.

Споровый порошок: Желтый.

Ножка: Высота 4-8 см, диаметр 1-2 см, цельная, по сравнению со шляпкой выглядит довольно короткой. Поверхность ножки желтоватая, испещренная более темными пятнами от высохшего млечного сока. Кольца нет.

Распространение: Встречается с начала лета до конца сентября в сосновых и смешанных лесах, образуя микоризу с двухвойной сосной; предпочитает светлые места, опушки; часто попадает в траве. В период максимального плодоношения (который обычно приходится на середину лета) появляется большими группами, состоящими, как правило, из грибов одного возраста.

Сходные виды: Зернистый масленок во многом похож на масленок поздний (*Suillus luteus*), да и встречается в тех же местах; даже сроки плодоношения во многом перекрываются. Отличительным признаком зернистого масленка является отсутствие частного покрывала (и, как следствие, кольца) и белый млечный сок, выделяемый из трубочек.

Съедобность: Считается одним из лучших пищевых грибов. Особенно, говорят, хорош в маринаде. В качестве компенсации следует отметить, что масленок по праву считается не только одним из самых вкусных, но и одним из самых червивых грибов.

Есть и еще одна традиционная тема для разговора о маслятах. Современные авторы наперебой утверждают, что традиция снимать с маслят кожицу - пустая, бессмысленная; можно не снимать. Можно так можно, хотя если на большую шляпку налипло много мусора и грязи (а оно, безусловно, налипнет, если не упаковывать каждый найденный масленок в отдельную герметичную коробочку), то пленку проще снять, чем отмыть. Впрочем, надо оговориться, что большие шляпы, с которых так удобно снимать кожицу, непременно оказываются насквозь червивыми, так что вопрос этот будет закрыт далеко не скоро.

Замечания автора: Вы будете смеяться, и может быть даже не поверите, но для меня масленок (любой масленок) - экзотика. Судьба распорядилась так, что с грибами, растущими с соснами, я практически незнаком: не было случая. Наверное, одних только белых грибов я собрал в жизни на порядок больше, чем маслят всех разновидностей. Поэтому все маслята для меня - как иностранцы: интересные, но в то же время и подозрительные. Больше похожи на объект научного исследования, нежели чем на гриб, который можно и нужно употреблять в пищу; на людей, утверждающих, что

масленок - самый обычный гриб, вроде сыроежки, только лучше, я смотрю, как на марсиан, сбежавших из секретной лаборатории КГБ. В мире много странного, и не все тайны раскрываются со временем.