



Чешуйчатка золотистая в отличие от своего наиболее близкого собрата чешуйчатки чешуйчатой ведет более уединенный образ жизни, хотя иногда можно встретить малочисленные колонии. Как и вышеупомянутый родственник, этот гриб не жалуют особым вниманием, хотя по вкусовым качествам эти грибы мало чем уступают тем же опятам.

Слизистая шляпка достигает 20 сантиметров в диаметре, цвет молодого гриба

отличается золотым цветом, который со временем сильно выцветает до грязно-желтого, или ржавого. На поверхности шляпки отчетливо видны бурые чешуйки. Спороносный слой пластинчатый, светло-желтый в молодости и более темный у старых грибов. ножка относительно тонкая, всего пару сантиметров в диаметре и до 15 в длину, от желтой до желто-бурой со слабовыраженными чешуйками и исчезающим кольцом. Мякоть светлая, у старых грибов откровенно желтая, в ножке более бурая.

Чешуйчатка золотистая встречается в лиственных лесах на валежнике и живых деревьях, преимущественно на ольхе или иве, реже на березовых стволах и пнях.

К несъедобным двойникам-родственникам можно отнести чешуйчатку тополевою, она не ядовита (в принципе, среди грибов этого рода ядовитых нет), однако, тополевая чешуйчатка обладает горьким и сильно вяжущим вкусом, встретить ее можно на тополях и конструкциях из этой древесины.

Чешуйчатка золотистая начинает обильно плодоносить в середине осени, можно даже сказать, в аккурат перед серьезными похолоданиями. Молодняк появляется в конце июля, именно в этот период ее путают с опятами и несъедобными двойниками.

По своему вкусу этот гриб можно поставить в один ряд с опятами, хотя по сравнению с чешуйчаткой чешуйчатой, золотистая несколько проигрывает. Лучшим решением будет смешать ее с более ценными грибами, либо использовать как компонент в других блюдах.