



Рядовка фиолетовая, очередной гриб с сомнительной репутацией в более, Европейской, части нашего континента. Пару – тройку зарубежных источников, действительно, считают эту рядовку ядовитой. Ну что же, вспомним пристрастие европейских народов к сыроедению и понимающе вздохнем, ну не хотят они понимать, что после несложных кулинарных операций многие «ядовитые» грибы становятся вполне съедобными. Не имея особых кулинарных особенностей, рядовка фиолетовая, хотя бы из-за этого, стоит нашего внимания.

Дорастая до 15 сантиметров в диаметре бурая с серыми тонами шляпка рядовки имеет

распростертую форму со слегка подвернутыми краями. Пластинки спороносного слоя отличаются необычным фиолетовым цветом, плотные и частые, немного ниспадающие вдоль ножки. Ножка утолщенная к основанию, фиолетовая в раннем возрасте со временем «выравнивает» свой цвет ближе к квету шляпки, не редко бывает полая. Мякоть плотная, с характерным сильным запахом цветов. насыщенность аромата проводит аналогию с парфюмерными маслами и водами, в молодости фиолетовая с возрастом белеет до кремового оттенка, однако сохраняя свой «родной» оттенок, на вкус чуть сладковатая.

Найти **рядовку фиолетовую** довольно просто, в сезон рядовки населяют все известные леса и посадки, вне зависимости от их принадлежности к тому или другому виду. Конечно среди них растет и рядовка фиолетовая. Нередко ее можно встретить и в «зеленых» городских уголках, либо на своем приусадебном участке. В общем гриб неприхотлив, была бы земля и немного влаги и тепла.

Каких то выраженных родственников и двойников у рядовки нет, хотя она неплохо вписывается в общий ряд рядовок, как отдельной грибной семьи.

Сезон **рядовок фиолетовых** - это конец лета и до устойчивых заморозков. Однако больше всего их можно найти в сентябре, октябре месяце.

При приготовлении рядовок стоит учитывать их склонность к чрезмерной увариваемости (ужариваемости), а характерный запах все же оставляет этот гриб в категории «на любителя».