



Рядовка скученная, в отличие от своих «братьев» по семейству этот гриб не отличается пестрой, броской расцветкой. Неприметные рядовки скученные прячутся под листвой в подстилке леса и, зачастую, особенно в период наиболее благоприятный для сбора этих грибов, найти их довольно сложно. Но в отличие от других рядовок и говорушек, в случае с этим грибом «игра стоит свеч», его нежный вкус довольно точно напоминает вкус куриного мяса. Из-за этой особенности его англоязычное название *Fried Chicken Mushroom* в переводе на русский звучит как «гриб - жареная курица».

Горбовидная в раннем возрасте шляпка с возрастом становится частично распростертой, достигает до 8-10 сантиметров в диаметре, коричневато-бурая, заметно темнее в центре. Частые и узкие пластинки спороносного слоя серые с буроватыми пятнами. Ножка двухцветная, ближе к шляпке почти белая, к основанию заметно темнеет до цветовых оттенков шляпки. Мякоть белая и плотная, на срезе

просматривается утолщение в районе шляпки, вкус и запах приятные.

Рядовка скученная вполне оправдывает свое название, большие семейки этих грибов активно растут под опалой листвой лиственных пород деревьев. Однако гриб не против выбраться на более открытые участки, где найти его не составляет труда. Опушки, пригорки, парки, луга, даже возделанные почвы и декоративные газоны, здесь рядовка скученная хорошо видна и прямо таки просится в лукошко.

Отличительной чертой этой рядовки от всех ядовитых и несъедобных грибов является особенность расти большими, сплоченными группами с часто сросшимися шляпками.

Встретить **рядовки скученные** можно с августа по октябрь, на богатых, хорошо удобряемых почвах. Наиболее активно появляться рядовки начинают в сентябре или в первых днях последнего месяца своего роста.

С точки зрения кулинарии гриб съедобен и даже вкусен, что является приятным исключением для рядовок. Вполне пригоден для засолки и маринования, причем его вкусовые особенности целиком и полностью сохраняются.