



Поплавок серый. В общем, поплавки как съедобные грибы не воспринимаются. Это очень хрупкие и водянистые грибки, по хрупкости уступают даже сыроежкам. Собирают их лишь в самых неблагоприятных ситуациях, если совсем ничего найти не удалось, а домой с пустым лукошком идти ну очень не охота. Поплавок есть несколько видов и все они, хоть и в малой степени, но съедобны. Не на пользу в сторону их популярности играет и тот факт, что они тоже относятся к мухоморам.

Небольшая шляпка до 10 сантиметров в диаметре, сухая на ощупь, от почти белой до бурой или коричневой, распростертая, колокольчатая с бугорком в середине и ребристыми краями. Кожица шляпки молодых грибов покрыта хлопьевидными остатками защитного «кокона», с возрастом эти хлопья исчезают. Пластины спороносного слоя очень широкие, свободные, белые. Ножка очень тонкая (максимум пару сантиметров в диаметре) и хрупкая, полая по своей структуре, на ощупь ворсистая

или гладкая, цветом чуть светлее гименофора (пластинок). Отличительной чертой поплавок является свободный мешочек у основания ножки, из которого, собственно, и растет гриб. Мякоть водянистая со слабым сладковатым привкусом, без запаха, белая по цвету не дает оттенков на срезе.

Грибы этого вида растут во всех типах лесов нашего края, чаще всего в смешанных с преобладанием лиственных деревьев. Оптимальными местами обитания этих грибов являются окраин заболоченных территорий с постоянной влажностью и относительно не холодным климатом.

Чтобы не спутать поплавок серый с другими грибами, в частности с ядовитыми, следует помнить, что в цвете шляпки не должно наблюдаться желтых зон или пятен, так же следует обратить внимание на рубчатый край шляпки и свободный, не приросший мешочек у основания ножки.

Свой рост эти грибы начинают во второй половине июля и отмирают ко второй декаде октября.

Поплавок серый не считается вкусным грибом, однако молодые особи вполне могут порадовать своим вкусом. Как способ приготовления желательна жарка или отваривание.