



Поплавок белый - этот гриб из семейства мухоморов, грибники всех мастей, откровенно, не любят. Не любят за его провокационную внешность, с одной стороны если ничего уж нет и все вокруг утыкано поплавками всех мастей, хочется брать самые крупные, каким поплавок белый и является. С другой стороны, он до безобразия всем своим видом напоминает печально известный мухомор вонючий, или бледную поганку. А здесь уже осторожность играет свою роль, и в принципе, отличить не сложно но как то боязно, грибам как и всем остальным живым существам на нашей планете, свойственно быть непохожими друг на друга, к тому же, всегда есть возможность что у мухомора по каким то причинам отслоилось кольцо, а у поплавка будут плохо просматриваться отличительные признаки. Вот и уходит грибник либо ни с чем, либо набив рюкзак этими грибами, представляя себе кропотливый перебор каждого со справочником на коленях.

Первым признаком полавка белого, является его цвет. Он действительно белый, весь.

Шляпка может быть лишь немногим темнее ножки и пластинок гименофора. В диаметре шляпка может достигать 15 сантиметров, в центре которой отчетливо проглядываются хлопьевидные остатки покрывала, которое защищало гриб во время начала роста. Край шляпки имеет ребристую структуру. Ножка длинная, тонкая, покрытая еле заметными ворсинками, начинает свой рост из свободного мешочка. Непримечательная по запаху, чуть сладковатая мякоть так же белая и на срезе не меняет своего цвета.

Встречает **поплавок белый** повсеместно, часто в окружении менее ценных собратьев в лиственных и смешанных лесах нашего климатического пояса.

Несколько признаков, по которым можно отличить поплавок от ядовитых родственников – это; ребристые края белой либо грязноватой шляпки, отсутствие кольца на ножке, мешочек у основания.

Собирать **поплавки белые** можно с середины лета по октябрь.

«Грибы так себе», - вот как опишет поплавки вам тот, кому доводилось пробовать их на вкус. После предварительного отваривания грибы можно использовать как в тушеных или горячих блюдах, так и в холодных закусках.