



**Навозники** всегда ассоциировались с «нечистыми» грибами, отсюда и характерное название. Но если на чистоту, лишь пару видов этих грибов тесно привязаны к кучам, которые наградили их таким названием. В частности навозник серый можно встретить в местах совершенно не связанных с навозом, например, на древесных остатках.

Шляпка навозника серого яйцеобразная, а позже колокольчатая, по поверхности шляпки просматриваются чешуйки и волокна, от которых гриб кажется «пушистым». Гриб дорастает до 2-4 сантиметров по диаметру шляпки, и до 5-7 в высоту. Пластинки спороносного слоя белые иногда сероватые, в дальнейшем чернеют и разлагаются. Ножка полая, довольно плотная и волокнистая, по цвету чуть светлее шляпки. Мякоть навозника отличается ломкостью и неоднородностью шляпки и ножки.

Гриб растет везде, и это действительно так. Конечно, предпочитает навозник именно навоз, так как является сапрофитом, но нередко встречается и на других, менее

неприятных территориях. Например, не против забраться на гниющий пень или поваленный ствол дерева, однако гриб не любит хвойных пород и на них не приживается. С таким же успехом навозник серый можно увидеть на почве, в таком случае грибы этого рода возникают на уже разложившихся и перегнивших остатках жизнедеятельности животных.

**Навозники** тяжело спутать с другими грибами, лишь между собой они обладают схожими чертами. Все навозники съедобны. Но лишь в молодом возрасте и всего несколько часов после отделения от грибницы. В дальнейшем пластинки гименофора чернеют, и в грибе накапливаются токсины. Все навозники, кроме белого, содержат вещества, препятствующие разложению алкоголя в крови, что в сочетании приводит к отравлению средней тяжести.

**Навозники** предпочитают теплое время года и появляются с первым теплом, продолжают свой рост и жизнедеятельность до осени.

Кулинарные мастера сходятся во мнении, что навозники относятся к вкусным грибам, некоторые виды считаются деликатесными и выращиваются в промышленных условиях.