Дождевик жемчужный, интересный не только своим внешним видом, но и довольно высокими вкусовыми качествами. Хотя, больше ценят их, к сожалению, в странах Восточной Европы. К примеру для жителей Италии дождевики считаются одним из лучших грибов. В наших краях дождевики собирают редко, так как пик их плодоношения совпадает с большинством более ценных грибов, на них никто не обращает внимание. Вторая особенность, которой обладает дождевик – это склонность в быстрому увяданию. Собранный упругим, дома он может оказаться довольно ватным и рыхлым. Добавьте к этому довольно быстротечный процесс разложения, которому подвержены дождевики, собранные утром, эти грибы еще до вечера должны быть переработаны. Залежавшиеся, по количеству ядовитых веществ могут вполне конкурировать с изначально ядовитыми грибами.

Плодовое тело дождевика имеет выраженную грушевидную форму. Проведя параллель с другими грибами, в «шляпке» гриба содержится мякоть в старости распадающаяся на споры, кожица, которой покрыта верхняя часть имеет шипатую поверхность, при вызревании она лопается, что и приводит в выпаданию спор и дальнейшему

размножению гриба. Гриб съедобен только в молодом возрасте, тогда общий цвет гриба – белый, что позволяет его довольно легко найти, при старении тело гриба желтеет и в дальнейшем становится коричневатым, такой гриб употреблять в пищу уже нельзя. Мякоть молодого дождевика белая, если мякоть имеет желтый оттенок это признак несъедобности, в возрасте мякоть темнеет.

Дождевик жемчужный довольно хорошо распространен на территории России. Найти его можно практически везде, парковые зоны, луга, леса, посадки, выпасы домашнего скота, клумбы, гриб иногда пристраивается на какой-нибудь пенек или ствол поваленного дерева.

Дождевики жемчужные радуют своих ценителей на протяжении всего лета, но больше всего их становится в середине сентября, когда предпочитают активно плодоносить, практически, все грибы нашего края. Однако, во всем обилии и разнообразии молодой белый дождевик сложно спутать с другими.

Из **дождевиков жемчужных** получаются отличные горячие блюда, грибы дают наваристый прозрачный бульон с тонким ароматом, и парадоксально, но жареные дождевики очень и очень на любителя, вкус этих жаренных грибов довольно специфический. Дождевики прекрасно солятся в рассоле и неплохо сушатся.