Блюдцевик жилковатый – довольно редко встречающийся гриб. Многие зарубежные источники считают его ядовитым либо несъедобным. Причиной этому является характерный только этому грибу запах мякоти, очень напоминающий хлор. По той же причине большая часть грибников обходит его стороной, даже в бедных на грибы регионах блюдцевик собирают с крайней неохотой. Однако гриб вполне съедобен, хотя обладает пресным вкусом.

Молодые грибы этого вида больше похожи на шар, при детальном рассмотрении можно увидеть завернутые внутрь края шляпки, которые, впоследствии, разворачиваются в, довольно, немаленькое «блюдце» коричневатого с розовыми оттенками цвета, которое дорастает до 15 -20 сантиметров в диаметре. Спороносный слой поначалу гладкий,

впоследствии становится морщинистым с характерными прожилками. Ножка блюдцевика крайне короткая и толстая (до 5 сантиметров в диаметре), из-за этого создается впечатление, что гриб «расстилается» на поверхности подстилки леса. Мякоть серая с коричневатыми пятнами, крайне хрупкая с запахом хлора и безвкусная.

Блюдцевики для своего обитания выбирают песчаные или поврежденные почвы, их неотъемлемые соседи – сморчки, поэтому если повезло найти этот гриб, обязательно стоит повнимательней осмотреться на предмет нахождения сморчков. Блюдцевики «жмутся» к ним и нередко растут, словно, из одной грибницы.

Единственное, чем этот гриб может порадовать грибника – это сезон плодоношения. Как и сморчки, блюдцевики появляются весной, когда других грибов, в принципе, еще нет.

Из-за характерного запаха перепутать блюдцевики жилковатые с ядовитыми грибами сложно, хотя, и назвать его съедобным тоже можно с трудом. После непродолжительной термообработки неприятный запах исчезает, и гриб можно употреблять в пищу.