Шляпка: Крупная, диаметром 5-20 см, в молодости шаровидная, затем распростерто-выпуклая, трудноописуемого серо-розового цвета, густо усыпанная беловато-серыми хлопьевидными бородавками, которые, впрочем, легко могут быть смыты дождем. В старости может покрываться контрастными розово-красными пятнами. Мякоть шляпки толстая, мягкая, на изломе розовеющая, со слабым запахом и сладковатым вкусом.

Пластинки: Серовато-белые, с возрастом приобретают розоватый оттенок, свободные, частые, довольно широкие.

Споровый порошок: Белый.

Ножка: Высота 6-15 см (до 20 см), толщина 1-3 см, в молодости сплошная, с возрастом обычно выполненная, бело-розоватая (в нижней части темнее), с выраженным "клубнем". Кольцо белое или розоватое, широкое, свисающее. Мякоть ножки волокнистая, на изломе розовеет или краснеет (особенно интенсивно в нижней части). Нижняя часть ножки очень часто поражается личинками насекомых, которые оставляют в ней темно-красные ходы.

Распространение: Встречается с конца июня до середины осени в лесах различного типа, предпочитая светлые места. В наших краях пик плодоношения приходится обычно на конец июля - начало августа, хотя бывают и исключения. В хорошие годы гриб демонстрирует очень высокую урожайность.

Сходные виды: Мухомор серо-розовый можно перепутать с несколькими родственными видами: с выцветшим красным мухомором (*Amanita muscaria*), с пантерным (*A. pantherina*), с толстым (*A. spissa*). От всех этих видов (цвета шляпок у которых варьируют в довольно широких пределах) серо-розовый мухомор гарантированно отличается розовеющей мякотью. У молодых грибов этот признак выражен не так явно, но основание ножки, как правило, должно краснеть; при сборе молодых мухоморов следует проявлять особую осторожность, особенно в начале сезона, когда навыки различия грибов несколько забыты.

Съедобность: Гриб определенно съедобен; по поводу его качества втречаются самые разнообразные мнения. В некоторых местах (на юге нашей страны, на Украине, в южной Европе) мухомор серо-розовый ценится очень высоко, у нас его обычно не берут, хотя и знают. По вкусу этот гриб напоминает белое мясо курицы. На мой взгляд, это не очень-то вкусно.

Замечания автора: Глядя на такое разное отношение к серо-розовому мухомору, поневоле задумаешься о затейливых путях к признанию и славе. Становится очевидно, что пищевая ценность какого-либо гриба основывается на традиции и мифе, а не на вкусовых или питательных качествах. Полярное отношение различных народов к одним и тем же грибам неопровержимо свидетельствует о культурной обусловленности вкусовых предпочтений. Соленый груздь для жителя Сибири столь же вкусен, как жареный гриб-зонтик для немца или цезарский гриб для итальянца.

Из этого банального наблюдения можно выстроить мостик к более интересным суждениям. Кажется, что ценность многих грибов определяется по аналогии. Скажем, у нас, где первым грибом традиционно считается белый, сильно преувеличивают ценность подберезовиков, подосиновиков и прочих трубчатых, называя их "благородными". (Хотя очевидно, что моховик зеленый ничуть не более благороден чем, допустим, свинушка или еловая мокруха.) Люди, привыкшие ценить грузди белые и черные, с удовольствием собирают и едят не только младшие млечники (серушки, горькушки, краснушки), но и грибы, традиционно считающиеся несъедобными, такие как скрипицы и валуи. Любопытно, что люди, включащие эти грибы в множество "ценных", могут транслировать свое ощущение ценности на окружающих. Так, например, многих из нас угощали солеными валуями, и это было очень вкусно - но стоит лишь попробовать приготовить валуи самостоятельно, без твердой уверенности в их ценности, как дает о себе знать субъективность вкусовых оценок. Валуи получаются совершенно несъедобными.

Возможно, с серо-розовым мухомором дело обстоит точно также. Известен цезарский гриб, в кулинарном смысле - представитель "большой пятерки", куда входят грибы, которые и без всяких культурно-мифических обусловленностей покажутся вкусными. Серо-розовый мухомор похож на цезарский гриб ровно в той степени, в какой подберезовик похож на белый. Очевидно, цезарский гриб поделился со своим бедным родственником частью своей харизматической мощи - и грибники южной Европы вознесли серо-розовый мухомор на такую высоту, которой он никогда не достиг бы самостоятельно.