



Шляпка: Диаметр от 10-15 см (до 30), сначала яйцевидная или шаровидная, затем полушаровидная, зонтообразная. Цвет шляпки коричневый, с различными оттенками. Взрослые экземпляры густо покрыты волокнистыми черепицеобразными чешуйками бурого цвета, у молодых особей полностью отсутствующими. В центре шляпка более темная, без чешуек. Мякоть белая, толстая, с возрастом становится ватной, на срезе густо краснеет. Запах и вкус слабые, приятные.

Пластинки: Прикрепленные к коллариуму (хрящеватое кольцо в месте соединения шляпки и ножки), частые, вначале кремово-белые, затем с красноватым оттенком.

Споровый порошок: Белый.

Ножка: Длинная, до 20 см, диаметром 1-2 см, в молодости сильно утолщенная внизу, затем цилиндрическая клубневидным основанием, полая, волокнистая, гладкая, серо-коричневая. Часто бывает глубоко погружена в опавшую хвою. Кольцо не широкое, собранное, подвижное, коричневатое.

Распространение: Растет с июля до конца октября в еловых и смешанных лесах, часто соседствует с муравейниками. В период обильного плодоношения (обычно конец августа) может расти очень большими группами. Также может обильно плодоносить и в октябре, в период "поздних грибов".

Сходные виды: Часто путают с зонтиком пестрым (*Macrolepiota procera*), от которого отличается местом произрастания (хоть и не всегда), меньшими размерами, гораздо более мохнатой шляпкой, гладкой ножкой (у пестрого зонтика она покрыта поперечными трещинами и мелкими чешуйками), более темным кольцом, а главное - стремительно краснеющей на изломе мякотью, особенно в ножке.

Съедобность: Среди понимающих людей *Macrolepiota rhacodes* считается превосходным съедобным грибом. Ножки, говорят, несъедобны из-за жесткости. Я бы поспорил и с первым, и со вторым утверждением...

Замечания автора: Что и говорить, зонтик - красивый гриб. Конечно, данный вид в отличие от *Macrolepiota procera* лишен всякой гротескности, и до размеров хорошей табуретки вырастает редко, но это, по-моему, уже и лишнее. Зонтик краснеющий - яркий гриб с устоявшимся характером, встреча с ним всегда праздник. Но лишать старый темный ельник такого украшения, возможно, и не стоит: гастрономическая слава зонтиков, на мой взгляд, сильно преувеличена. Ватная вяжущая мякоть порадует лишь нарочитого любителя. В голодный год, впрочем, можно пожевать упругие волокнистые ножки, предварительно замариновав их со специями. Получается немногим хуже осенних опят.