По меркам грибов-зонтиков **зонтик краснеющий** относится к небольшим грибам, да и о его съедобности присутствуют расхожие мнения. Некоторые источники заносят зонтик краснеющий в список несъедобных, а то и ядовитых грибов. Однако, большинство, все же, склоняется к мнению, что гриб вполне съедобен, хоть и не отличается ярким вкусом.

Из за своей обильно покрытой чешуйками шляпки гриб получил название зонтик - лохматый. Шаровидная с начала роста, у зрелого гриба шляпка разворачивается в, более привычную зонтикам, распростертую форму. Дорастая до 15 -20 сантиметров в диаметре, из сероватой шляпка становится буроватой со светлым краем. Спороносный слой белый, при механическом воздействии пластинки медленно краснеют. Ножка, как и у других зонтиков, тонкая и прямая, с утолщением в основании, полая изнутри, цветом слегка отличается от шляпки. Мякоть гриба отличается рыхлостью и волокнистотью,

особенно в ножке, на изломе мякоть краснеет.

Зонтики распространены в хвойных и смешанных лесах в полосе умеренного климата, поэтому в наших лесах их хватает, и даже с избытком. Частенько зонтик присосеживается к муравейникам. Бывает, споры гриба заносит в оранжереи и парники, на богатых перегноем почвах гриб быстро приживается.

Наиболее близким к зонтику красному считают зонтик сосцевидный. Свое название гриб получил за своеобразную форму своей шляпки. В целом, в этом и заключается эго основное отличие от других зонтиков.

Зонтик краснеющий собирают на протяжении второй половины лета, сезон продолжается до установления устойчивой прохладной погоды.

Так как эти грибы своеобразны по размеру, то спутать их с какими либо другими довольно сложно, разве что в молодом возрасте есть небольшая вероятность перепутать со зрелым шампиньоном.

Зонтики краснеющие отличаются волокнистой мякотью ножек, поэтому от них избавляются еще на этапе сбора. Шляпки, в целом, съедобны, хотя и требуют предварительного замачивания. Гриб не годится для сушки или любой другой заготовки впрок.