* Всего в мире существует около двадцати видов ромашек. Несмотря на то, что между ними хватает различий, есть у них и сходства – все они отличаются довольно сильным запахом, небольшой максимальной высотой и способностью цвести уже на первый год жизни.
* Самым распространённым на Земле представителем рода ромашковых является ромашка аптечная, та самая, что вы наверняка видели не раз – белый цветок с жёлтым цветоложем в центре. Она встречается по всему миру, за исключением арктических и тропических регионов, климат в которых для неё неблагоприятен.
* Согласно научным публикациям, аптечная ромашка является самым изученным и распространённым лекарственным растением в России, а также одним из наиболее широко используемых во всём мире. Она уже изучена вдоль и поперёк, ей посвящено больше научных трудов, чем какому-либо другому растению.
* Семена ромашки могут долгое время храниться в высушенном виде, сохраняя способность к прорастанию. Как показали эксперименты, при хранении сроком в 8 лет их всхожесть сохраняется на уровне 5%, что является неплохим результатом.
* Целебные свойства ромашки аптечной были известны человечеству ещё тысячи лет назад. Впервые она была всесторонне описана римским писателем Плинием Старшим в его труде под названием “Научная история”, созданном примерно в 77 году н. э., то есть почти две тысячи лет назад.
* Это растение может размножаться только семенами, причём их число у одного цветка может доходить до 5 тысяч. Семена эти собирают для дальнейшего разведения ромашки, и с одной сотки можно собрать около 1 кг семян. Интересный факт: в 1 килограмме число семян составляет около 15 миллионов!
* Из цветков ромашки получают особое ромашковое масло, у которого есть множество разных применений. Однако, оно, в отличие от большинства масел, очень сильно пристаёт к стеклу, так что хранят его обычно в металлических бутылках и пузырьках. Ромашковое масло имеет синий цвет, так что его также используют для окрашивания фарфоровой посуды и других изделий.
* Если коровы и козы во время выпаса будут есть ромашку, то их молоко приобретёт неприятный привкус и запах, так как это растение само по себе пахнет очень сильно. К счастью, эти животные и сами избегают его поедать, так как оно им не по вкусу.
* Некоторые продукты, получаемые из ромашки, используются в пищевой промышленности. В частности, её высушенные и измельчённые листья применяются в качестве пряности, а эфирное масло служит ароматизатором для ликёров и некоторых других напитков.
* Существует особенный сбор из лекарственных трав, который позволяет свести к минимуму негативные последствия полученного человеком радиационного облучения. Одним из неотъемлемых ингредиентов этого сбора является ромашка аптечная.
* В наши дни ромашку ради её лекарственных свойств широко культивируют по всему миру. Однако, она сама по себе является сорняком, и часто вырастает там, где её не просят, например, вдоль обочин дорог, в огородах и вообще повсюду, где находятся более-менее подходящие условия.
* О целебных свойствах этого растения писал ещё знаменитый древнегреческий врач [Гиппократ](https://faktrus.ru/20-%D1%84%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2-%D0%BE-%D0%B3%D0%B8%D0%BF%D0%BF%D0%BE%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B5/), дедушка мировой медицины. Он, конечно, не знал обо всех способах её применения, но всё равно рекомендовал применять отвары из неё в качестве противосудорожного и болеутоляющего средства.
* Помимо аптечной ромашки, в народной медицине применяется также и её близкая родственница – ромашка пахучая. Это невысокое растение давно уже распространилось по всему миру, но у разных народов есть свои способы его применения.
* Препараты на основе ромашки аптечной широко применяются для лечения самых разных недугов, в основном связанных с [пищеварительной системой человека](https://faktrus.ru/20-%D1%84%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2-%D0%BE-%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9-%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B5/). Также экстракт из этого растения часто входит в состав разных кремов и шампуней, так как он оказывает благотворное влияние на состояние [волос](https://faktrus.ru/30-%D1%84%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2-%D0%BE-%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%B0%D1%85/) и [кожи](https://faktrus.ru/20-%D1%84%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2-%D0%BE-%D0%BA%D0%BE%D0%B6%D0%B5/).
* В кухнях некоторых народов свежие молодые листья ромашки едят. Их нарезают и добавляют в салаты, так как некоторым людям они по вкусу напоминают артишоки. Кроме того, они очень богаты витамином С.