

מה זה תמרמר?

תמרמר הוא תמר-מר.

התמרמר הוא תמר שמקבל טעם מר מן הנוזל הלבן שמפרישים צמחי חסת-המצפן.

זהו שם שהמצאתי השבוע (אפריל 2020), ואיתו המצאתי גם את התמרמורת.

הנה, בסרטון של 2:30 דקות תוכלו לראות ולשמע איך תמר הופך לתמרמר.

העניין התחיל מזה ששמעתי [הרצאה מעניינת בפייסבוק](#) של [ד"ר גיא שטיבל](#), מרצה בכיר בחוג לארכאולוגיה ותרבויות המזרח הקדום באוניברסיטת תל אביב ומנהל משלחת החפירות במצדה.

[/https://www.facebook.com/ArchaeologyTAU/videos/373400986582286](https://www.facebook.com/ArchaeologyTAU/videos/373400986582286)

בהרצאה הוא הזכיר את החסה שהמלך הורדוס ביקש שיביאו למצדה.

התעניינתי ומצאתי שיש אמת בהיות החסה צמח בעל תכונות מרפא.

אספתי צמחי חסה ומרור-הגינות והתחלתי לנסות להכניס עליהם לסלט.

"סלט קיסר" פשוט מעלי חסה רומית הפך עם עלי מרור-הגינות ל"סלט המלך הורדוס".

בנדודי-שינה התחלתי להכין לעצמי סלט הורדוס.

בהמשך המחקר מצאתי שיש המפיקים את הנוזל הלבן המופרש מצמחי חסת-המצפן ומרור הגינות. את הנוזל אוספים ומכינים ממנו מסטיק, כפי שהיו כנראה עושים אבותינו, האינדיאנים, היוונים והרומאים.

חיפשתי דרך אחרת "ליהנות" מן הנוזל המר הזה.

ניסיתי להמתיק את הגלולה עם תמר לח.

וירא כי טוב.

כך נולד התמרמר.

עכשיו אפשר בקלות לקבל 'תמרמורת', לא צמרמורת ולא חמרמורת (hang-over).

תמרמורת – כינוי לתחושת האופוריה, הרוגע והפגת המתח הנגרמת מן החומרים הבריאים שבחלב צמחי החסה ומרור-הגינות.