



مكة المكرمة

الشاي

الليبي اليمني

نورة طاع الله

الشي الذي الذي

نورة طاع الله



نوع العمل : كتاب للأطفال

الكاتبة : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مها أيمن

تعبئة وتنسيق : سها منصور

هذا العمل تم تحت اشراف فريق

كيان اللا رواية للنشر الالكتروني

لينك الجروب

جروب اللا رواية

لينك البيدج

الا رواية للنشر الالكتروني

إن تم تحميل هذا العمل من موقع آخر أو مكان آخر فيعد إنتهاكا لحقوقنا وسرقة أعمالنا وسرقة
حق المؤلف



الشاي الليبي



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي الليبي؟

الشاي الليبي هو واحد من أشهر المشروبات التقليدية في ليبيا، ويُعتبر جزءاً مهماً من الضيافة والعادات الجميلة عند العائلات الليبية، عندما يزور شخص بيتاً ليبيا، غالباً يُقدّم له الشاي مع الترحيب والكلام اللطيف.

الشاي الليبي مشروب ساخن يُحضّر عادةً من أوراق الشاي الأخضر أو الأحمر مع السكر، وأحياناً يُضاف إليه النعناع أو الريحان أو بعض الأعشاب العطرية، ويُقدّم في أكواب زجاجية صغيرة جميلة.



يتميز الشاي الليبي بأنه:

-قوي النكهة.

-حلو المذاق غالبًا.

-له رغوة خفيفة فوق الكوب.

-يُشرب ببطء أثناء الجلسات العائلية.

لماذا يحب الليبيون الشاي؟

في ليبيا، الشاي ليس مجرد شراب، بل هو:

-رمز للكرم.

-وسيلة للراحة والاسترخاء.

-جزء من الجلسات العائلية.

-مشروب يُرافق الحديث والقصص والضحك.



الكثير من الناس يعتبرون الشاي جزءًا
من "اللّمة الجميلة" مع العائلة
والأصدقاء.

طريقة التحضير التقليدية تحتاج إلى:

-إبريق شاي معدني.

-ماء ساخن.

-أوراق الشاي.

-سكر.

-أحيانًا نعناع أو ريحان.

يقوم الشخص بغلي الشاي جيدًا حتى
يصبح لونه قويًا، ثم يُسكب بطريقة خاصة
تساعد على تكوين الرغوة فوق الكوب،
وهذه الرغوة علامة يحبها الكثير من



الليبيين هي طبقة خفيفة تظهر فوق
الشاي عند سكبها بسرعة وخفة من
الإبريق إلى الكوب.

الكثير من الناس في ليبيا يرون أن الشاي
الجميل يجب أن تكون فوقه رغوة ذهبية
صغيرة.

يشرب الناس الشاي الليبي:

-صباحًا.

-بعد الغداء.

-مساءً مع العائلة.

-عند استقبال الضيوف.

-في المناسبات والجلسات.



-وفي بعض البيوت الليبية، يُقدّم الشاي
أكثر من مرة في اليوم.

أحيانًا يُقدّم مع الشاي:

-الفول السوداني.

-اللوز.

-الحلويات.

-التمر.

-المكسرات.

وهذا يجعل جلسة الشاي أكثر متعة ولذة.

للشاي الليبي أدوات خاصة يحبها الناس، مثل:

-أباريق معدنية.

-أكواب زجاجية صغيرة.



-صوانٍ جميلة للتقديم.

وفي بعض البيوت توجد "عدة الشاهي" وهي مجموعة أدوات مخصصة لتحضير الشاي فقط.

الأطفال في بعض العائلات قد يتذوقون كمية صغيرة جدًا وخفيفة من الشاي، لكن لأن الشاي يحتوي غالبًا على الكافيين، فمن الأفضل ألا يكثر الأطفال منه، وأن يشربوا بدلاً منه الحليب أو الأعشاب المناسبة للأطفال بإشراف الكبار، بعض أنواع شاي الأعشاب للأطفال تكون خالية من الكافيين ومخصصة للراحة والهضم.

يُقدّم غالبًا في أكواب صغيرة شفافة.

بعض الناس يضيفون النعناع ليصبح أكثر انتعاشًا.



تحضير الشاي يحتاج صبرًا ومهارة.

جلسات الشاي في ليبيا مليئة بالحديث والمرح.

الشاي جزء مهم من الثقافة الليبية التقليدية.

الشاي الليبي مشروب تقليدي مشهور في ليبيا، يحبه الناس لأنه لذيذ ودافئ ويجمع العائلة والأصدقاء، يُحضّر بطريقة خاصة مع رغوة جميلة فوق الكوب، ويُعتبر رمزًا للكرم والضيافة في البيوت الليبية.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

Do you know, my son, what Libyan tea is?

Libyan tea is one of the most popular traditional drinks in Libya and is considered an important part of hospitality and the beautiful customs of Libyan families. When someone visits a Libyan home, they are often offered tea along with a warm welcome and kind words.

Libyan tea is a hot drink usually prepared from green or black tea leaves



with sugar, and sometimes mint, basil, or other aromatic herbs are added. It is served in small, beautiful glass cups.

Libyan tea is characterized by:

A strong flavor.

Often being sweet.

A light foam on top of the cup.

It is drunk slowly during family gatherings.

Why do Libyans love tea?

In Libya, tea is not just a drink; it is:

A symbol of generosity.



A means of comfort and relaxation.

Part of family gatherings.

A drink that accompanies conversation, stories, and laughter.

Many people consider tea part of the "beautiful gathering" with family and friends.

The traditional method of preparing tea requires:

A metal teapot.

Hot water.

Tea leaves.



Sugar.

Sometimes mint or basil.

The tea is boiled thoroughly until it develops a strong color, then poured in a special way that creates a layer of foam on top of the cup. This foam, a sign many Libyans love, is a light layer that appears on top of the tea when it is poured quickly and lightly from the teapot into the cup.

Many people in Libya believe that good tea should have a small golden foam on top.



Libyan tea is drunk:

in the morning.

After lunch.

In the evening with family.

When receiving guests.

On special occasions and gatherings.

**In some Libyan homes, tea is served
more than once a day.**

Sometimes, tea is served with:

Peanuts.

Almonds.

Sweets.



Dates.

Nuts.

This makes the tea session more enjoyable and delicious.

Libyan tea has its own special tools that people love, such as:

Metal teapots.

Small glass cups.

Beautiful serving trays.

Some homes have a "tea set," which is a collection of tools dedicated solely to preparing tea.



Children in some families may taste a very small, light amount of tea, but because tea often contains caffeine, it's best for children not to drink too much of it and to drink milk or suitable herbal teas instead, under adult supervision.

Some herbal teas for children are caffeine-free and designed for comfort and digestion.

It is often served In small, clear cups.

Some people add mint for a more refreshing taste.



Preparing tea requires patience and skill.

Tea sessions in Libya are filled with conversation and fun.

Tea is an important part of traditional Libyan culture.

Libyan tea is a popular traditional drink in Libya, loved for its delicious and warming effect, and it brings family and friends together. It is prepared in a special way with a beautiful foam on top of the cup and is considered a



symbol of generosity and hospitality in Libyan homes.



الشاي اليمني



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي اليمني؟

الشاي اليمني من أشهر المشروبات التقليدية في اليمن، ويحب كثيرًا بسبب رائحته الجميلة وطعمه الدافئ، يشربه الناس في البيوت والأسواق ومع الضيوف، ويُعتبر رمزًا للكرم والضيافة.

الشاي اليمني هو شاي يُحضّر غالبًا من الشاي الأسود مع السكر وبعض البهارات العطرية مثل:

-الهيل.

-القرفة.

-القرنفل.



-أحيانًا النعناع أو الزعتر.

-وفي بعض المناطق يُضاف إليه الحليب
ليصبح كريميًا ولذيذاً، ويُسمى أحياناً
"الشاي العدني" نسبة إلى مدينة عدن.

يكون لونه:

-أحمر غامق إذا كان بدون حليب.

-بني فاتح إذا أضيف له الحليب.

وتفوح منه رائحة البهارات اللذيذة التي
تجعل المكان دافئًا ومريحًا.

يحب الناس الشاي اليمني لأنه:

-يدفئ الجسم في الأيام الباردة.

-يساعد على الاسترخاء.

-لذيذ مع الخبز والحلويات.



-يجمع العائلة والأصدقاء حوله.

وفي اليمن كثير من الناس يشربونه صباحًا أو بعد الطعام أو أثناء الجلسات العائلية.

أنواع الشاي اليمني:

1. الشاي الأحمر اليمني

يُحضَّر بالماء والشاي والسكر والهيل، وأحيانًا النعناع، طعمه خفيف ومنعش.

2. الشاي العدني

وهو أشهر الأنواع، ويُحضَّر بالحليب والبهارات مثل الهيل والقرفة والقرنفل، طعمه غني وكريمي.



3. الشاي بالنعناع أو الزعتر

يضيف الناس أوراق النعناع أو الزعتر
ليصبح الشاي أكثر عطرًا وانتعاشًا.

يُحضّر الشاي اليمني بالطريقة البسيطة:

-يُغلى الماء.

-يُضاف الشاي الأسود.

-يُضاف السكر والهيل.

-يمكن إضافة القرفة أو القرنفل.

-أحيانًا يُضاف الحليب.

-يُسكب ساخناً في أكواب صغيرة.

عندما يزور شخص بيتاً في اليمن، غالباً

يُقدّم له الشاي أولاً، وهذا يعني:



-الترحيب.

-الاحترام.

-الكرم.

لذلك يُعتبر الشاي جزءًا مهمًا من الثقافة
اليمنية الجميلة.

يشرب الناس الشاي اليمني مع:

-الخبز اليمني.

-العسل.

-الكعك.

-التمر.

-الحلويات التقليدية.



كثير من الناس في دول عربية وأماكن
أخرى يحبون الشاي اليمني، خاصة
الشاي العدني، لأن نكهته مميزة ورائحته
عطرة.

بعض أنواع الشاي اليمني تحتوي على
بهارات تجعل رائحته تشبه العطور
اللذيذة! وعندما يغلي الشاي في البيت،
تنتشر رائحة جميلة تجعل الجميع يعرف
أن وقت الشاي قد حان.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

Do you know, my son, what Yemeni tea is?

Yemeni tea is one of the most famous traditional drinks in Yemen, and it is much loved for its beautiful aroma and warming taste. People drink it at home, in the markets, and with guests, and it is considered a symbol of generosity and hospitality.

Yemeni tea is usually prepared with black tea, sugar, and some aromatic spices such as:



Cardamom.

Cinnamon.

Cloves.

Sometimes mint or thyme.

In some regions, milk is added to make it creamier and more delicious, and it is sometimes called “Adeni tea” after the city of Aden.

Its color is:

Dark red if without milk.

Light brown if milk is added.



**And it has a delicious aroma of spices
that makes the place warm and
comfortable.**

People love Yemeni tea because it:

Warms the body on cold days.

Helps you relax.

Delicious with bread and sweets.

Brings family and friends together.

**In Yemen, many people drink it in the
morning, after meals, or during family
gatherings.**



Types of Yemeni Tea:

1.Yemeni Red Tea

Prepared with water, tea leaves, sugar, cardamom, and sometimes mint. It has a light and refreshing taste.

2.Adeni Tea

The most famous type, prepared with milk and spices such as cardamom, cinnamon, and cloves. It has a rich and creamy taste.



3.Mint or Thyme Tea

People add mint or thyme leaves to make the tea more fragrant and refreshing.

Preparing Yemeni Tea in a Simple Way:

Boil water.

Add black tea.

Add sugar and cardamom.

Cinnamon or cloves can be added.

Sometimes milk is added.

Pour hot into small cups.



**When someone visits a home in Yemen,
tea is often offered first. This signifies:**

Welcome.

Respect.

Generosity.

**Therefore, tea is considered an
important part of the beautiful Yemeni
culture.**

People drink Yemeni tea with:

Yemeni bread.

Honey.

Cookies.



Dates.

Traditional sweets.

Many people in Arab countries and elsewhere love Yemeni tea, especially Adeni tea, because of its distinctive flavor and fragrant aroma.

Some types of Yemeni tea contain spices that give them a delicious, perfume-like aroma! When the tea is brewed in the house, a beautiful aroma fills the air, letting everyone know it's teatime.

