

الشاي التونسي



الشاي التونسي

نورة طاع الله

نوع العمل : كتاب أطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : ياسمين سعيد

تعبئة وتنسيق : أسماء رضا

هذا العمل تم تحت اشراف فريق

كيان اللا رواية للنشر الالكتروني

لينك الجروب

جروب اللا رواية

لينك البيدج

اللا رواية للنشر الالكتروني

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

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي التونسي؟

الشاي التونسي من أشهر المشروبات في تونس، ويحبّه الكبار والصغار بسبب طعمه اللذيذ ورائحته الجميلة. ويُقدّم الشاي في البيوت التونسية عند استقبال الضيوف، وفي المناسبات العائلية، وبعد الطعام، وأحياناً في السهرات الجميلة مع العائلة والأصدقاء. وغالباً يُحضّر الشاي التونسي بالشاي الأخضر مع النعناع أو المكسرات مثل اللوز والصنوبر.

الشاي التونسي هو مشروب ساخن يُصنع من أوراق الشاي والماء الساخن، لكن التونسيين أضافوا له لمسات خاصة جعلته

مختلفًا ومميزًا. ففي بعض المناطق
يضيفون:

النعناع الأخضر

الزعرار لكيل الجبل

اللوز أو الصنوبر

السكر وأحيانًا يُقدّم في كؤوس زجاجية
صغيرة جميلة.

يُحضّر الشاي التونسي

أولًا: غلي الماء

يتم وضع الماء في إبريق على النار حتى
يصبح ساخنًا جدًا.

ثانيًا: إضافة الشاي

يُضاف الشاي الأخضر أو الأسود إلى
الإبريق.

ثالثًا: إضافة النعناع أو الأعشاب

يضع بعض الناس النعناع ليعطي رائحة
منعشة وطعمًا رائعًا.

رابعًا: التحلية

يُضاف السكر حسب الرغبة.

خامسًا: التقديم

يُسكب الشاي في الكؤوس الصغيرة،
وأحيانًا تُضاف فوقه حبات الصنوبر أو
اللوز.

يحب الناس الشاي التونسي لأنه:

دافئ ومريح

يساعد على الاسترخاء
لذيذ الرائحة والطعم
يجمع العائلة حول المائدة
يُشرب في الشتاء والصيف
وفي كثير من البيوت يعتبر الشاي رمزًا
للضيافة والكرم.
يشرب التونسيون الشاي
صباحًا
بعد الغداء
عند استقبال الضيوف
في السهرات العائلية
في شهر رمضان

أثناء الحديث مع الأصدقاء

هناك أنواع كثيرة، مثل:

الشاي الأخضر بالنعناع

الشاي الأحمر الشاي بالأعشاب

الشاي بالمكسرات

الشاي الحلو جدًا في بعض المناطق

يحتاج الناس إلى:

إبريق شاي

ماء أكواب صغيرة

ملعقة نعناع أو أعشاب

آداب شرب الشاي في تونس

من الجميل:

تقديم الشاي للضيف بابتسامة

شربه بهدوء

مشاركة الجلسة مع العائلة

احترام الكبير عند التقديم

بعض الناس يحبون إضافة الصنوبر فوق الشاي.

رائحة النعناع تجعل المكان منعشًا.

يختلف طعم الشاي من مدينة إلى أخرى.

هناك من يفضل الشاي الخفيف وهناك من يحبه قويًا.

يمكن للأطفال شرب كميات خفيفة جدًا من الشاي الخالي من الكافيين أو الأعشاب المناسبة للأطفال بإشراف الأهل، لأن

بعض أنواع الشاي العادي تحتوي على
الكافيين الذي قد لا يناسب الأطفال بكثرة.

نتعلم من الشاي التونسي

الكرم وحسن الضيافة

أهمية الجلسات العائلية

حب التقاليد الجميلة

الاستمتاع بالأوقات البسيطة

وهكذا يبقى الشاي التونسي أكثر من

مجرد مشروب، بل جزءاً جميلاً من ثقافة

تونس وحياة أهلها اليومية.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Tunisian tea is one of the most popular drinks in Tunisia, loved by adults and children alike for its delicious taste and pleasant aroma. It is served in Tunisian homes when welcoming guests, at family gatherings, after meals, and sometimes during enjoyable evenings with family and friends. Tunisian tea is often prepared with green tea and mint or nuts such as almonds and pine nuts.

Tunisian tea is a hot drink made from tea leaves and hot water, but Tunisians have added special touches that make it unique and distinctive. In some regions, they add:

Green mint

Thyme

Rosemary

Almonds or pine nuts

Sugar

And sometimes it is served in small, beautiful glass cups.

How to prepare Tunisian tea:

First: Boiling the water

Water is placed in a teapot on the stove until it becomes very hot.

Second: Adding the tea

Green or black tea is added to the teapot. Third: Adding Mint or Herbs

Some people add mint for a refreshing aroma and wonderful flavor.

Fourth: Sweetening

Sugar is added to taste.

Fifth: Serving

**The tea is poured into small glasses,
and sometimes pine nuts or almonds
are added on top.**

**People love Tunisian tea because it is:
warm and comforting**

Helps with relaxation

Delicious in aroma and taste

**Brings the family together around the
table**

Is drunk in winter and summer

And in many homes, tea is a symbol of hospitality and generosity. Tunisians drink tea:

In the morning

After lunch

When receiving guests

During family evenings

During Ramadan

While chatting with friends

There are many types, such as:

Green tea with mint

Red tea

Herbal tea

Tea with nuts

Very sweet tea in some regions

People need:

A teapot

Water

Small cups

A spoon

Mint or herbs

Tea etiquette in Tunisia

It is considered good manners to:

Serve tea to guests with a smile

Drink it calmly

Share the experience with family

Respect elders when serving

Some people like to add pine nuts to their tea

The aroma of mint makes the atmosphere refreshing

The taste of tea varies from city to city

Some prefer weak tea, while others like it strong

Children can drink very small amounts of caffeine-free or child-friendly herbal

teas under parental supervision, as some regular teas contain caffeine, which may not be suitable for children in large quantities We learn from Tunisian tea: generosity and hospitality, the importance of family gatherings, a love for beautiful traditions, and the enjoyment of simple moments. Thus, Tunisian tea remains more than just a drink; it is a beautiful part of Tunisian culture and the daily lives of its people.