

الشاي العماني



نورة طاع الله

الشادي العماني

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 العماني؟

الشاي العُماني من المشروبات المشهورة في سلطنة عُمان، ويُعرف بطعمه اللذيذ ورائحته الجميلة. يحب الناس في عُمان شرب الشاي في الصباح، وعند استقبال الضيوف، وفي الجلسات العائلية الجميلة.

الشاي العُماني هو شاي يُحضّر غالبًا من الشاي الأسود مع إضافة مكونات تعطيه نكهة مميزة مثل:

الهيل

الزنجبيل

النعناع

القرفة

أحيانًا الحليب والسكر

بعض وصفات الشاي العُماني تحتوي على
الحليب ليصبح كريميًا ودافئًا، ويُسمى
أحيانًا “الكرك العُماني”.

طعمه: دافئ حلو قليلًا

فيه نكهة التوابل العطرية

يمنح شعورًا بالراحة والدفاء

وله رائحة جميلة تنتشر في المكان عندما
يُحضّر.

يُحضّر الشاي العُماني

الأدوات:

إبريق شاي

أكواب صغيرة

المكونات البسيطة:

ماء شاي أسود

سكر هيل

زنجبيل حليب أحياناً

طريقة التحضير:

يُغلى الماء.

يُضاف الشاي الأسود.

تُضاف التوابل مثل الهيل والزنجبيل.

يُضاف السكر والحليب أحياناً.

يُترك قليلاً حتى تمتزج النكهات.

يُصب ساخناً في الأكواب.

توجد وصفات عُمانية تستخدم الشاي
السيلائي مع النعناع والميرمية والقرفة
والقرنفل أيضًا.

يحب الناس الشاي العُماني لأنه:

يدفئ الجسم لذيق الرائحة والطعم

يُقدّم مع الضيافة

يجمع العائلة والأصدقاء

يناسب الجلسات الهادئة

الكثير من الناس يعتبرون الشاي جزءًا

من الجلسات الجميلة والراحة.

يشرب الناس الشاي العُماني

صباحًا

بعد الطعام

عند زيارة الضيوف

في الرحلات

في الأمسيات العائلية

وفي بعض البيوت العُمانية يُقدّم مع التمر
أو الحلويات التقليدية.

هناك أنواع كثيرة مثل:

شاي بالحليب

شاي بالنعناع

شاي بالهيل

شاي بالقرفة

شاي اللبان العُماني

شاي بالأعشاب

ومن الأنواع المعروفة أيضاً شاي اللبان
العُماني المصنوع من اللبان المشهور في
عُمان.

نتعلم من الشاي العُماني

أهمية الضيافة والكرم

مشاركة الجلسات العائلية

احترام عادات الشعوب المختلفة

أن لكل بلد أطعمة ومشروبات خاصة به

في بعض المناطق العُمانية تُضاف التوابل

العطرية إلى الشاي ليصبح له طعم قوي

ومميز، ولذلك يستطيع الناس معرفة

الشاي العُماني من رائحته الجميلة فقط!

يمكن للأطفال شرب كميات صغيرة جدًا
أحيانًا، لكن بعض أنواع الشاي تحتوي
على الكافيين، لذلك لا يجب الإكثار منه
للأطفال الصغار.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Omani tea is a popular beverage in the Sultanate of Oman, known for its delicious taste and beautiful aroma.

People in Oman enjoy drinking tea in the morning, when receiving guests, and during pleasant family gatherings.

Omani tea is typically prepared from black tea with the addition of ingredients that give it a distinctive flavor, such as:

Cardamom

Ginger

Mint

Cinnamon

Sometimes milk and sugar

Some Omani tea recipes include milk to make it creamier and warmer, and are sometimes called "Omani Karak".

Its taste:

Warm

Slightly sweet

With aromatic spices

**Gives a feeling of comfort and warmth
And has a beautiful aroma that fills the
room when it is prepared. Omani Tea**

Preparation

Tools:

Teapot

Small Cups

Simple Ingredients:

Water

Black Tea

Sugar

Cardamom

Ginger

Milk (Sometimes)

Preparation Method:

Boil the water.

Add the black tea.

Add spices such as cardamom and ginger.

Add sugar and milk (sometimes).

Leave it for a while to allow the flavors to blend.

Pour hot into the cups.

Some Omani recipes use Ceylon tea with mint, sage, cinnamon, and cloves.

People love Omani tea because it:

Warms the body

Has a delicious aroma and taste

Is served as a gesture of hospitality

Brings together family and friends

Is perfect for quiet gatherings

Many people consider tea an essential part of relaxing and enjoyable

moments. People drink Omani tea: in the morning, after meals, when visiting

guests, on trips, and during family evenings. In some Omani homes, it is served with dates or traditional sweets.

There are many types, such as: milk tea, mint tea, cardamom tea, cinnamon tea, Omani frankincense tea, and herbal tea. Another well-known type is Omani frankincense tea, made from frankincense, a plant famous in Oman.

From Omani tea, we learn: the importance of hospitality and generosity, sharing family gatherings, respecting the customs of different

peoples, and that each country has its own special foods and drinks. In some Omani regions, aromatic spices are added to the tea to give it a strong and distinctive flavor, so people can recognize Omani tea by its beautiful aroma alone! Children can drink very small amounts occasionally, but some types of tea contain caffeine, so young children should not drink too much.