

الشاي المصري

و السعودي

نورة طاع الله



الشناي المصري والسعودي

نورة طاع الله



نوع العمل :قصص للأطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف :مها ايمن

تعبئة وتنسيق :جيهان سمير

هذا العمل تم تحت إشراف فريق

كيان اللارواية للنشر الإلكتروني

لينك الجروب

جروب اللارواية

لينك البيدج

الارواية للنشر الإلكتروني

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



الشاي المصري



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي المصري؟

الشاي المصري من أشهر المشروبات في مصر، ويشربه الناس في الصباح وبعد الطعام وأثناء الجلسات العائلية ومع الأصدقاء. ويُعرف عند كثير من الناس بأنه "مشروب الضيافة"، لأن الضيف غالبًا يُقدّم له كوب شاي دافئ ترحيبًا به.

الشاي المصري هو شاي أسود يُحضّر بالماء الساخن، وأحيانًا يُضاف إليه السكر أو النعناع أو الحليب. ويتميز بلونه الأحمر الداكن ورائحته الجميلة وطعمه القوي، في المقاهي والبيوت المصرية توجد طرق كثيرة لتحضير الشاي، ولكل



شخص طريقته المفضلة. بعض الناس
يحبونه خفيفًا، وبعضهم يفضلهم قويًا جدًا.

دخل الشاي إلى مصر منذ سنوات طويلة
عن طريق التجارة والسفن القادمة من
دول أخرى. ومع مرور الوقت أحبه الناس
كثيرًا، وأصبح جزءًا من الحياة اليومية.

ومع الأيام صار الشاي موجودًا في:

البيوت

المقاهي

أماكن العمل

الرحلات

المناسبات العائلية



حتى إن كثيرًا من المصريين يقولون إن
يومهم لا يكتمل بدون كوب شاي.

يحب الناس الشاي المصري لأنه:

دافئ ومريح

يساعد على الاسترخاء

مناسب للجلسات العائلية

سهل التحضير

يمكن شربه مع الحلويات أو الطعام

وفي الثقافة المصرية توجد كلمات

وأسماء خاصة لأنواع الشاي المختلفة في

المقاهي الشعبية.

طريقة تحضير الشاي المصري



الأدوات:

إبريق أو غلاية

أكواب زجاجية أو فناجين

المكونات:

ماء ساخن

شاي أسود

سكر حسب الرغبة

خطوات التحضير:

يُغلى الماء جيدًا.

توضع ملعقة صغيرة من الشاي في الكوب

أو الإبريق.

يُسكب الماء الساخن فوق الشاي.



يُترك قليلاً حتى يخرج اللون والطعم.

يُضاف السكر ثم يُحرَّك.

وهذه الطريقة تُعرف أحياناً باسم “الشاي

الكشري” في مصر.

أنواع الشاي المصري

الشاي السادة

وهو الشاي العادي بدون إضافات.

شاي النعناع

يُضاف إليه النعناع الأخضر ليعطي رائحة

منعشة وطعمًا لذيذًا.

الشاي بالبن

يُخلط بالحليب ويكون لونه أفتح وطعمه

ناعماً.



الشاي الثقيل

يحتوي على كمية أكبر من الشاي ليصبح أقوى في الطعم.

الشاي الخفيف

تكون فيه كمية الشاي قليلة ويكون أخف في اللون والطعم.

المقاهي في مصر مشهورة جدًا بتقديم الشاي. يجلس الناس هناك ليتحدثوا ويقرأوا ويلعبوا الألعاب الشعبية ويشاهدوا المباريات وهم يشربون الشاي.

وفي بعض المقاهي القديمة توجد أكواب زجاجية صغيرة جميلة تُقدّم فيها أكواب الشاي الساخنة، الشاي والضيافة



عندما يزور شخص بيتًا في مصر، غالبًا
يُقدّم له:

الشاي، أو القهوة، أو العصير

وهذا يدل على الكرم وحسن الاستقبال.

يمكن للأطفال الأكبر سنًا شرب كميات
قليلة جدًا أحيانًا، لكن لا يُنصح بالإكثار
منه لأنه يحتوي على مادة اسمها
الكافيين. ويشير الأطباء إلى أن الإفراط
في الشاي قد يؤثر في نوم الطفل أو
امتصاص الحديد، لذلك يجب تناوله
باعتدال وتحت إشراف الأهل.

كثير من الناس يشربونه صباحًا
ومساءً، بعض الأشخاص يضيفون النعناع
أو الميرمية.



الشاي حاصر في الأفلام والمسلسلات
المصرية كثيرًا.

يحب بعض الناس شربه مع البسكويت أو
الكعك.

لون الشاي يختلف حسب قوة التحضير.

الشاي المصري ليس مجرد مشروب، بل
جزء مهم من الحياة اليومية والثقافة في
مصر. فهو يجمع الناس في الجلسات
العائلية والمقاهي، ويُقدّم للضيوف بحب
وكرم. ولكل كوب شاي حكاية ورائحة
دافئة تجعل الناس يستمتعون بوقتهم.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

Do you know what Egyptian tea is, my son?

Egyptian tea is one of the most popular drinks in Egypt. People drink it in the morning, after meals, during family gatherings, and with friends. It's known to many as the "drink of hospitality," as a warm cup of tea is often offered to a guest as a welcome.

Egyptian tea is black tea prepared with hot water,



sometimes with added sugar, mint, or milk. It's characterized by its dark red color, pleasant aroma, and strong flavor.

In Egyptian cafes and homes, there are many ways to prepare tea, and everyone has their preferred method. Some people like it weak, while others prefer it very strong.

Tea entered Egypt many years ago through trade and ships arriving from other countries. Over time, people grew to



love it, and it became a part of daily life.

As the days passed, tea became a staple in:

Homes

Cafes

Workplaces

Travel

Family gatherings

Many Egyptians even say that their day isn't complete without a cup of tea. People love Egyptian tea because it is:



Warm and comforting

Helps you relax

Suitable for family gatherings

Easy to prepare

**Can be enjoyed with sweets
or food**

**In Egyptian culture, there are
special words and names for
different types of tea,
especially in traditional cafes.**

How to Prepare Egyptian Tea

Equipment:

Tools:

A teapot or kettle



Glass cups or mugs

Ingredients:

Hot water

Black tea

Sugar to taste

Preparation steps:

Boil the water thoroughly.

Place a teaspoon of tea in the cup or teapot.

Pour the hot water over the tea.

Leave it for a few minutes to allow the color and flavor to develop.



Add sugar and stir.

This method is sometimes known as "Koshari tea" in Egypt.

Types of Egyptian Tea

Plain Tea: This is plain tea without any additions.

Mint Tea: Fresh mint is added to give it a refreshing aroma and delicious taste. **Milk Tea:**

Mixed with milk, it has a lighter color and a smoother taste. Strong Tea: Contains a larger quantity of tea, resulting in a stronger flavor.



Weak Tea: Contains a smaller quantity of tea, resulting in a lighter color and taste. Cafes in Egypt are very famous for serving tea. People sit there to talk, read, play traditional games, and watch matches while drinking tea. In some older cafes, there are beautiful small glass cups in which hot tea is served. **Tea and Hospitality:** When someone visits a home in Egypt, they are often offered: tea, coffee, or juice. This



signifies generosity and a warm welcome. Older children can drink very small amounts occasionally, but it is not recommended to drink too much because it contains caffeine. Doctors indicate that excessive tea consumption may affect a child's sleep or iron absorption, so it should be consumed in moderation and under parental supervision. Many people drink it morning and evening.



Some people add mint or sage.

Tea is frequently featured in Egyptian films and television series.

Some people like to drink it with biscuits or cakes.

The color of the tea varies depending on the strength of the brew.

Egyptian tea is not just a beverage; it's an important part of daily life and culture in Egypt. It brings people together in family gatherings



**and cafes, and is offered to
guests with love and
generosity. Every cup of tea
has a story and a warm aroma
that makes people enjoy their
time.**



الشاي السعودي



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي السعودي؟

الشاي السعودي من أشهر المشروبات في المملكة العربية السعودية، ويشربه الناس يوميًا في البيت والعمل والرحلات والمجالس. يتميز بطعمه اللذيذ ورائحته الجميلة، وغالبًا يُضاف إليه الهيل أو النعناع أو الحليب ليصبح أكثر نكهة ودفئًا. ويُعتبر جزءًا مهمًا من الضيافة السعودية، فعندما يأتي الضيف يُقدّم له الشاي بكل احترام وترحيب.

الشاي السعودي هو شاي أسود يُحضّر بطرق مختلفة حسب المنطقة والعائلة. بعض الناس يحبونه خفيفًا، والبعض



يفضلونه قويًا وغامق اللون. وهناك أنواع
كثيرة منه مثل:

الشاي الأحمر

شاي الكرك

الشاي بالحليب

الشاي بالهيل

الشاي بالنعناع

ويشتهر في السعودية تقديم الشاي مع
التمر أو الحلويات أو البسكويت.

يحب الناس الشاي السعودي لأنه:

يمنح الجسم الدفء

يساعد على الاسترخاء



طعمه لذيذ

مناسب للجلسات العائلية

يُقدّم في المناسبات والزيارات

وفي الرحلات البرية والمخيمات، يحب
السعوديون إعداد الشاي على النار أو
الفحم، لأن ذلك يعطيه طعمًا مميزًا.

توجد طرق كثيرة لتحضيره، لكن الطريقة
المشهورة تعتمد على:

الماء

الشاي الأسود

السكر

الهيل

أحيانًا الحليب أو القرنفل أو القرفة



ثم يُغلى جيدًا حتى تظهر رائحته الجميلة.
بعض وصفات الشاي السعودي تضيف
الحليب والهيل والقرنفل للحصول على
مذاق أغنى.

شاي الكرك السعودي

من أشهر أنواع الشاي في السعودية
والخليج هو "شاي الكرك". وهو شاي
بالحليب والتوابل مثل:

الهيل

القرفة

القرنفل

ويكون طعمه قويًا وكريميًا ولذيذًا جدًا،
ويُقدّم ساخنًا غالبًا في الشتاء.



أطيب طبخة

في الثقافة السعودية، تقديم الشاي للضيف
يعني الترحيب والمحبة والكرم. لذلك نجد
الشاي حاضرًا في:

المجالس

الأعياد

الأعراس

الاجتماعات العائلية

الرحلات

ويُقدّم عادة في أكواب صغيرة أو كاسات
زجاجية جميلة.

يستخدم الناس أدوات مختلفة لصنع
الشاي، مثل:



الإبريق

أكواب الشاي

الملاعق الصغيرة

الموقد أو النار

أحياناً دلال الشاي التقليدية

وفي الماضي كان الناس يُعدّون الشاي

فوق الحطب أو الفحم، وما زال كثيرون

يحبون هذه الطريقة حتى اليوم.

نكهات يضيفها السعوديون للشاي

بعض الناس يحبون إضافة:

النعناع

الحبق



ماء الورد

الزعفران

الليمون

وهذه الإضافات تجعل رائحة الشاي أجمل
وطعمه ألذ. بعض محبي الشاي في
السعودية يهتمون أيضاً بنوع الماء
والسكر وطريقة التخمير للحصول على
أفضل مذاق.

للشاي فوائد عند شربه باعتدال يمكن
أن:

يساعد على الشعور بالنشاط

يمنح الدفاء

يساعد على الاسترخاء



يجعل الجلسات العائلية ممتعة

لكن لا يجب الإكثار منه كثيرًا، خاصة قبل النوم، لأنه يحتوي على مواد منبهة قد تجعل النوم أصعب.

يحب السعوديون جدًا شرب الشاي في الصحراء والرحلات البرية. ويجلس الناس حول النار ويتحدثون ويشربون الشاي الساخن، خاصة في الجو البارد. وهذه العادة تجعل الرحلات أكثر متعة وجمالاً.

بعض الناس يسمونه "الشاهي".

لكل عائلة طريقة خاصة في التحضير، رائحة الهيل من أشهر روائح الشاي السعودي.



يُشرب صباحًا ومساءً.

الشاي جزء مهم من التراث والعادات
السعودية.

الشاي السعودي ليس مجرد مشروب، بل
هو رمز للكرم والضيافة والجلسات
الجميلة. يحب الناس مذاقه الدافئ
وروائحه العطرة، ويستمتعون بشربه مع
العائلة والأصدقاء في البيت أو الرحلات.
ولذلك بقي الشاي السعودي محبوبًا عبر
الأجيال.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Saudi tea is one of the most popular beverages in the Kingdom of Saudi Arabia, enjoyed daily at home, at work, while traveling, and in social gatherings. It is distinguished by its delicious taste and pleasant aroma, and cardamom, mint, or milk are often added to enhance its flavor and warmth. It is considered an important part of Saudi hospitality;



when a guest arrives, tea is offered to them with utmost respect and welcome.

Saudi tea is black tea, prepared in various ways depending on the region and family. Some people prefer it weak, while others prefer it strong and dark. There are many types, such as:

Red tea

Karak tea

Milk tea

Cardinal tea



Mint tea

And it is common in Saudi Arabia to serve tea with dates, sweets, or biscuits. People love Saudi tea because it:

Warms the body

Helps you relax

Tastes delicious

Is suitable for family gatherings

Is served on special occasions and visits

And on camping trips, Saudis like to prepare tea over a fire or



charcoal, as this gives it a distinctive flavor.

There are many ways to prepare it, but the most common method relies on:

Water

Black tea

Sugar

Cardamom

Sometimes milk, cloves, or cinnamon

Then it is boiled well until its beautiful aroma is released. Some



Saudi tea recipes add milk, cardamom, and cloves for a richer taste.

Karak Tea

One of the most famous types of tea in Saudi Arabia and the Gulf is “Karak Tea.” It is a tea with milk and spices such as:

Cardamom

Cinnamon

ClovTe



It has a strong, creamy, and very delicious taste, and is often served hot in winter. The Best Tea

In Saudi culture, offering tea to a guest signifies welcome, affection, and generosity. Therefore, tea is present at:

Majlis (traditional gatherings)

Holidays

Weddings

Family get-togethers

Outings



It is usually served in small cups or beautiful glass glasses.

People use various tools to make tea, such as:

A teapot

Tea cups

Small spoons

A stove or fire

Sometimes traditional teapots

In the past, people prepared tea over firewood or charcoal, and many still prefer this method today.



Flavors Saudis Add to Tea

Some people like to add:

Mint

Basil

Rosewater

Saffron

Lemon

These additions make the tea more fragrant and delicious. Some tea lovers in Saudi Arabia also pay attention to the type of water, sugar, and brewing method to achieve the best taste. Tea, when



**consumed in moderation, has
several benefits:**

It helps you feel energized

It provides warmth

It promotes relaxation

**It makes family gatherings more
enjoyable**

**However, it shouldn't be
consumed in excess, especially
before bedtime, as it contains
stimulants that can make it
difficult to fall asleep.**



Saudis love drinking tea in the desert and on camping trips.

People sit around fires, chatting and drinking hot tea, especially in cold weather. This custom makes trips more enjoyable and memorable.

Some people call it "shahi".

Each family has its own special way of preparing it.

The aroma of cardamom is one of the most well-known scents of Saudi tea.

It is drunk morning and evening.



Tea is an important part of Saudi heritage and customs.

Saudi tea is not just a beverage; it is a symbol of generosity, hospitality, and pleasant gatherings. People love its warming taste and fragrant aromas, and enjoy drinking it with family and friends at home or on trips. Therefore, Saudi tea has remained beloved across generations.

