

نورة طاع الله

الشاي السوداني



الشاي السوداني

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 السوداني؟

الشاي السوداني من أشهر المشروبات في السودان، ويشربه الناس كل يوم تقريبًا، خاصة في الصباح أو عند استقبال الضيوف. يتميز بطعمه القوي ورائحته الجميلة، وغالبًا يُضاف إليه الهيل أو القرفة أو النعناع ليصبح ألذ وأدفاً.

الشاي السوداني هو شاي أسود يُحضّر بطريقة خاصة تعطيه لونًا غامقًا وطعمًا غنيًا. أحيانًا يكون بسيطًا، وأحيانًا يُضاف إليه الحليب أو التوابل مثل:

الهيل القرفة القرنفل الزنجبيل النعناع

وهذه الإضافات تجعل رائحته عطرة جدًا.

في السودان، الشاي ليس مجرد مشروب، بل جزء من الحياة اليومية. يجتمع الناس حوله للحديث والراحة والضحك. وعندما يأتي ضيف إلى البيت، غالبًا يُقدّم له الشاي احترامًا وترحيبًا.

يُحضّر الشاي السوداني

الأدوات:

غلاية أو قدر صغير

أكواب

ملعقة

المكونات:

ماء، شاي أسود، سكر

ويمكن إضافة:

هيل، قرفة، نعناع، زنجبيل

طريقة التحضير:

نضع الماء على النار حتى يغلي.

نضيف التوابل إذا أردنا.

نضيف الشاي الأسود.

نتركه قليلاً حتى يصبح لونه غامقاً.

نضيف السكر.

نسكبه في الأكواب ويُقدّم ساخناً.

أنواع الشاي السوداني يا صغيري

1. الشاي السادة

وهو الشاي العادي بدون حليب.

2. شاي اللبن

يُضاف إليه الحليب فيصبح ناعم الطعم ولونه أفتح قليلاً.

3. الشاي بالنعناع

يعطي رائحة منعشة ولذيذة.

4. الشاي بالتوابل

مثل القرفة والهيل والقرنفل، ويكون دافئاً جداً في الشتاء.

لون الشاي السوداني بني غامق

أو أحمر داكن قليلاً

وكلما زادت مدة غليه أصبح أغمق لوناً.

الشاي يحتوي على مواد تساعد على الشعور بالنشاط والدفع، كما أن بعض الناس يحبون شربه للاسترخاء. وتضيف التوابل مثل الزنجبيل والنعناع نكهة جميلة ورائحة مميزة.

لكن الأطفال لا ينبغي أن يشربوا الكثير من الشاي لأنه يحتوي على الكافيين، لذلك الأفضل تناوله بكميات قليلة وتحت إشراف العائلة.

في السودان توجد سيدات مشهورات ببيع الشاي في الشوارع والأماكن العامة، ويُطلق عليهن أحياناً "ستات الشاي"،

وهن يحضرن الشاي بمهارة كبيرة
وروائح جميلة جدًا.

تخيل كوبًا دافئًا يخرج منه بخار جميل
ورائحة قرفة ونعناع، يجلس حوله الناس
ويتحدثون بسعادة. هذا هو الشاي
السوداني: مشروب دافئ يجمع العائلة
والأصدقاء ويجعل الجلسات ألطف وأجمل.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

Do you know what Sudanese tea is, my son?

Sudanese tea is one of the most popular drinks in Sudan, and people drink it almost every day, especially in the morning or when receiving guests. It is characterized by its strong taste and beautiful aroma, and cardamom, cinnamon, or mint are often added to make it more delicious and warming.

Sudanese tea is black tea prepared in a special way that gives it a dark color

**and a rich taste. Sometimes it is simple,
and sometimes milk or spices such as:**

Cardamom

Cinnamon

Cloves

Ginger

**Mint are added, and these additions
make it very fragrant.**

**In Sudan, tea is not just a drink, but a
part of daily life. People gather around
it to talk, relax, and laugh. And when a
guest comes to the house, tea is often**

offered to them as a sign of respect and welcome. How to Prepare Sudanese Tea

Tools:

Kettle or small saucepan

Cups

Spoon

Ingredients:

Water

Black tea

Sugar

Optional additions:

Cardamom

Cinnamon

Mint

Ginger

Preparation:

Bring water to a boil.

Add spices if desired.

Add black tea.

Let it steep until it turns dark.

Add sugar.

Pour into cups and serve hot.

Types of Sudanese Tea

1. Plain Tea

This is regular tea without milk.

2. Milk Tea

Milk is added, resulting in a smoother taste and a slightly lighter color.

3. Mint Tea

Gives a refreshing and delicious aroma.

4. Spiced Tea

With spices such as cinnamon, cardamom, and cloves. It is very

warming in winter. Sudanese tea is dark brown or slightly dark red in color, and the longer it's brewed, the darker it becomes. Tea contains substances that promote a feeling of energy and warmth, and some people enjoy drinking it to relax. Spices like ginger and mint add a lovely flavor and distinctive aroma. However, children shouldn't drink too much tea because it contains caffeine, so it's best to consume it in small quantities under parental supervision. In Sudan, there

are women who are famous for selling tea in the streets and public places. They are sometimes called "tea ladies," and they prepare the tea with great skill and wonderful aromas. Imagine a warm cup with a beautiful steam rising from it, and the scent of cinnamon and mint. People sit around it, chatting happily. This is Sudanese tea: a warm drink that brings family and friends together and makes gatherings more pleasant and enjoyable.