

الشاي المصري



نورة طاع الله

تصميم ياسمين سعيد

الشاي المصري

نورة طاع الله

نوع العمل : كتاب اطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : ياسمين سعيد

تعبئة وتنسيق : نجلاء محمد

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

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.

يترك 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 باللبن

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 جداً 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 اسـمها

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 حاضر 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.