

الشاي الفلسطيني



نورة طاع الله

الشاي الفلسطيني

نورة طاع الله

نوع العمل : أطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : ياسمين سعيد

تعبئة وتنسيق : هبة فتوح

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 الفلسطيني؟

الشاي الفلسطيني من المشروبات الدافئة الجميلة التي يحبها الكثير من الناس في فلسطين، وهو ليس مجرد مشروب عادي، بل جزء مهم من الضيافة والعادات اليومية. عندما يزور شخص بيتاً فلسطينياً، غالباً يُقدّم له الشاي مع الترحيب والكلام اللطيف، لأن الشاي عند الفلسطينيين رمز للكرم والمحبة.

الشاي الفلسطيني يُحضّر عادة من أوراق الشاي الأسود، ثم يُضاف إليه السكر أحياناً والنعناع أو الميرمية ليصبح الذ

وأشهى. كثير من العائلات الفلسطينية
تحب شرب الشاي صباحًا أو بعد الطعام
أو أثناء الجلسات العائلية.

طريقة التحضير بسيطة لكنها تحتاج
اهتمامًا حتى يصبح الطعم جميلًا:

يُغلى الماء في إبريق، تُضاف أوراق
الشاي الأسود، يُترك قليلًا حتى يخرج
اللون والطعم، يُضاف السكر حسب
الرغبة، أحيانًا تُضاف أوراق النعناع أو
الميرمية.

بعض الناس يحبونه خفيفًا، وآخرون
يحبونه قويًا وغامق اللون.

غالبًا يُقدّم الشاي مع أطعمة شعبية لذيذة
مثل:

_الزعر الفلسطيني مع زيت الزيتون.

_الخبز الطازج.

_الكعك أو المعمول.

_الزيتون.

_الحلويات التقليدية.

ويعتبر الزعر الفلسطيني من أشهر
الأطعمة التي تُؤكل مع الشاي.

يحب الناس الشاي الفلسطيني لأن له
أشياء جميلة كثيرة:

_يمنح شعورًا بالدفء.

_يجمع العائلة والأصدقاء.

_رائحته جميلة خاصة مع النعناع.

_يساعد على الاسترخاء والراحة.

_يرتبط بالتراث والعادات القديمة.

في القرى والمدن الفلسطينية، قد يجلس
الناس معًا لساعات وهم يشربون الشاي
ويتحدثون ويضحكون.

هناك أنواع متعددة للشاي في فلسطين
مثل:

الشاي الأسود التقليدي، شاي النعناع،
شاي الميرمية، الشاي الأخضر أحيانًا،
شاي الأعشاب الطبيعية.

بعض العائلات تضيف القرفة أو الهيل
لإعطاء نكهة مميزة.

الضيافة مهمة جدًا في الثقافة الفلسطينية.
عندما يأتي ضيف، يسارع أصحاب البيت
لتحضير الشاي أو القهوة. تقديم الشاي
يعني:

"أهلاً وسهلاً"، "نحن سعداء بزيارتك"،
"تفضل واجلس معنا".

ولهذا يشعر الضيف بالراحة والمحبة.

الشاي يحتوي على مواد تساعد على
النشاط والتركيز، وخاصة عندما يُشرب
باعتدال. كما أن النعناع والميرمية يعطيان
رائحة منعشة وطعمًا لطيفًا.

لكن الأطفال والكبار يجب ألا يكثرُوا من
شرب الشاي القوي جدًا، لأن بعض أنواع
الشاي تحتوي على الكافيين.

ففي الأعراس والزيارات والجلسات
العائلية، يكون الشاي حاضرًا دائمًا تقريبًا.
أحيانًا يُقدَّم في كاسات زجاجية صغيرة
مزخرفة وجميلة، ويُصب من إبريق
معدني أو نحاسي تقليدي.

بعض الجدات في فلسطين يعتقدن أن كوب
الشاي بالنعناع بعد يوم طويل يجعل
الجلسة أجمل وأهدأ، لذلك يسمونه أحيانًا
“مشروب اللمة الجميلة” لأن الناس
يجتمعون حوله ويتحدثون معًا.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Palestinian tea is a wonderful warm beverage loved by many in Palestine. It's not just an ordinary drink, but an important part of hospitality and daily customs. When someone visits a Palestinian home, they are often offered tea along with a warm welcome and kind words, as tea symbolizes generosity and affection among Palestinians.

Palestinian tea is usually prepared from black tea leaves, and sometimes sugar, mint, or sage are added to enhance its flavor. Many Palestinian families enjoy drinking tea in the morning, after meals, or during family gatherings.

The preparation method is simple but requires attention to achieve the best taste:

_Boil water in a teapot.

_Add black tea leaves.

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

_Add sugar to taste.

_Sometimes mint or sage leaves are added.

Some people prefer it weak, while others like it strong and dark.

Tea is often served with delicious traditional foods such as:

Palestinian thyme with olive oil. Fresh bread. Cakes or ma'amoul. Olives.

Traditional sweets.

Palestinian thyme is considered one of the most popular foods eaten with tea.

People love Palestinian tea because it

has many wonderful qualities: It gives a feeling of warmth. It brings family and friends together. It has a beautiful aroma, especially with mint. It helps with relaxation and comfort. It is linked to heritage and ancient customs.

In Palestinian villages and cities, people may sit together for hours drinking tea, talking, and laughing.

There are many types of tea in Palestine, such as: Traditional black tea. Mint tea. Sage tea. Green tea (sometimes). Natural herbal teas. Some

families add cinnamon or cardamom for a distinctive flavor.

Hospitality is very important in Palestinian culture. When a guest arrives, the hosts hasten to prepare tea or coffee. Offering tea means:

“Welcome.” “We are happy to have you.” “Please come and sit with us”.

This makes the guest feel comfortable and welcome.

Tea contains substances that promote alertness and concentration, especially when consumed in moderation. Mint

and sage also add a refreshing aroma and pleasant taste.

However, children and adults should avoid drinking very strong tea, as some types contain caffeine.

Tea is almost always present at weddings, visits, and family gatherings. It is sometimes served in small, decorative glass cups and poured from a traditional metal or copper teapot.

Some grandmothers in Palestine believe that a cup of mint tea after a long day makes the gathering more

pleasant and relaxing, so they sometimes call it “the drink of beautiful gatherings” because people come together around it and talk.