

الشاي الكويتي

نورة طاع الله



الشاي الكويتي

نور طالع الله



نوع العمل : قصة أطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : ياسمين سعيد

تعبئة وتنسيق : منى وجيه

هذا العمل تم تحت إشراف فريق

كيان اللارواية للنشر الإلكتروني

لينك الجروب

جروب اللارواية

لينك البيدج

اللارواية 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 الكويتي؟

الشاي الكويتي من المشروبات المحبوبة جدًا في دولة الكويت، ويُقدّم في البيوت والمجالس وفي المناسبات العائلية. يحب الناس في الكويت شرب الشاي صباحًا أو بعد الطعام أو عند استقبال الضيوف، لأنه يمنح شعورًا بالدفء والراحة والسعادة.

الشاي الكويتي هو شاي يُحضّر غالبًا من أوراق الشاي الأسود أو الأخضر مع الماء الساخن، ويُضاف إليه أحيانًا النعناع أو الحبق أو الهيل أو الزعفران حسب الذوق. وفي بعض البيوت يُقدّم مع الحليب ليصبح "شاي بالحليب" أو "كرك".



يتميّز الشاي الكويتي بأنه:

- دافئ ولذيذ.
- يُقدّم للضيوف باحترام.
- له رائحة جميلة.
- يُشرب في أوقات كثيرة من اليوم.

يُحضّر الشاي الكويتي

عادةً يتم:

- 1- غلي الماء في إبريق.
- 2- إضافة أوراق الشاي.
- 3- ترك الشاي قليلاً حتى يخرج لونه وطعمه.
- 4- إضافة السكر حسب الرغبة.



5- أحياناً تُضاف أوراق النعناع أو الحبق .

بعض الناس يحبون الشاي الخفيف،
وآخرون يحبونه قوياً وغامق اللون.

أدوات تقديم الشاي

يُقدّم الشاي الكويتي في:

- أباريق جميلة.
- كاسات زجاجية صغيرة.
- صوانٍ مزخرفة.
- مجالس عربية تقليدية.

وفي بعض المناسبات تُستخدم أباريق
مزخرفة تشبه الأباريق التراثية القديمة.



يحب الناس الشاي في الكويت لأن
الشاي:

- يساعد على الاسترخاء.
 - يجمع العائلة والأصدقاء.
 - يشعر الناس بالراحة.
 - يناسب الأجواء الباردة والممطرة.
 - يُعتبر جزءاً من الضيافة العربية الجميلة.
 - وعندما يأتي الضيف، غالباً يُقدّم له الشاي مع التمر أو الحلويات.
- هناك أنواع كثيرة للشاي المشهورة في الكويت مثل:

• الشاي الأسود.



• الشاي الأخضر.

• شاي النعناع.

• الشاي بالحليب.

• شاي الكرك.

• الشاي بالهيل والزعفران.

بعض الأنواع تكون قوية الطعم، وبعضها خفيف ومنعش.

الأطفال أحياناً يشربون كميات صغيرة من الشاي الخفيف أو شاي الأعشاب الدافئ، لكن يجب ألا يكثرُوا من شرب الشاي الذي يحتوي على الكافيين. لذلك يفضل للكبار اختيار مشروبات مناسبة للأطفال مثل الأعشاب الخفيفة أو الحليب الدافئ .



المجلس الكويتي مكان مهم يجتمع فيه
الناس للحديث والراحة واستقبال
الضيوف، والشاي جزء أساسي من هذه
الجلسات الجميلة. أحياناً يُصب الشاي
أكثر من مرة للضيف كنوع من الكرم
والترحيب.

لون الشاي قد يكون أحمر غامق أو
ذهبي.

بعض الناس يضيفون الزعفران لرائحة
مميزة.

هناك من يحب الشاي مع البسكويت أو
التمر.



رائحة الشاي تنتشر في البيت وتعطي
إحساسًا بالراحة.

لكل عائلة تقريبًا طريقة خاصة لتحضير
الشاي.

الشاي الكويتي مشروب تقليدي مشهور
في الكويت، يشربه الناس في البيوت
والمجالس ومع الضيوف. يتميز بطعمه
الذيذ ورائحته الجميلة، ويُحضّر بطرق
مختلفة مثل الشاي الأسود أو شاي
النعناع أو الشاي بالحليب. والشاي ليس
مجرد مشروب فقط، بل هو رمز للكرم
والضيافة والمحبة بين الناس.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Kuwaiti tea is a very popular beverage in Kuwait, served in homes, majlis (traditional gathering places), and at family gatherings. People in Kuwait enjoy drinking tea in the morning, after meals, or when receiving guests, as it provides a feeling of warmth, comfort, and happiness.

Kuwaiti tea is typically prepared from black or green tea leaves with hot



water. Mint, basil, cardamom, or saffron are sometimes added according to taste. In some homes, it is served with milk, becoming "chai bil-halib" (milk tea) or "karak."

Kuwaiti tea is characterized by:

- It being warm and delicious.**
- It being served respectfully to guests.**
- It having a pleasant aroma.**
- It being drunk at many times of the day.**



Kuwaiti tea is usually prepared by:

- 1- Boiling water in a teapot.**
- 2- Adding tea leaves.**
- 3- Letting the tea steep for a while to develop its color and flavor.**
- 4- Adding sugar to taste.**
- 5- Sometimes mint or basil leaves are added. Some people prefer weak tea, while others prefer it strong and dark.**

Tea Serving Utensils

Kuwaiti tea is served in:

- Beautiful teapots.**



- **Small glass cups.**
- **Decorative trays.**
- **Traditional Arabic majlis (sitting rooms).**

On some occasions, decorative teapots resembling antique heritage teapots are used.

**People in Kuwait love tea because it:
Helps them relax.**

Brings family and friends together.

Makes people feel comfortable.

Is suitable for cold and rainy weather.



Is considered part of beautiful Arabic hospitality.

When a guest arrives, tea is often served with dates or sweets.

There are many types of tea popular in Kuwait, such as:

- **Black tea.**
- **Green tea.**
- **Mint tea.**
- **Milk tea.**
- **Karak tea.**
- **Card and saffron tea.**



Some types are strong, while others are light and refreshing. Children sometimes drink small amounts of light tea or warm herbal tea, but they shouldn't drink too much caffeinated tea. Therefore, adults should choose child-friendly beverages such as light herbal teas or warm milk.

The Kuwaiti majlis is an important place where people gather to chat, relax, and receive guests, and tea is an essential part of these pleasant gatherings.

Sometimes, tea is poured more than



once for a guest as a sign of hospitality and welcome.

The color of tea can be dark red or golden.

Some people add saffron for a distinctive aroma.

Some like to enjoy tea with biscuits or dates.

The aroma of tea fills the house and creates a sense of comfort.

Almost every family has its own special way of preparing tea.



Kuwaiti tea is a popular traditional drink in Kuwait, enjoyed at home, in majlis gatherings, and with guests. It is characterized by its delicious taste and pleasant aroma, and is prepared in various ways, such as black tea, mint tea, or tea with milk. Tea is not just a beverage; it is a symbol of generosity, hospitality, and affection among people

