

الشاي العربي

A r a b i c t e a

نورة طاع الله



الشاي العربي

نورة طاع الله



نوع العمل : قصة قصيرة

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مها ايمن

تعبئة وتنسيق : امانى زيدان

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 العربي؟
الشاي العربي من أشهر المشروبات في
العالم العربي، ويُقدّم في البيوت
والمجالس والمناسبات المختلفة. يحب
الناس شربه لأنه دافئ ولذيذ، كما أنه يعد
جزءاً مهماً من عادات الضيافة العربية
منذ زمن طويل.

الشاي العربي هو مشروب يُحضّر من
أوراق الشاي المجففة التي تُغلى في
الماء، ثم تُضاف إليها أحياناً مكونات
أخرى مثل النعناع أو الهيل أو الزعفران
أو السكر حسب العادات الموجودة في كل
بلد.

يختلف طعم الشاي العربي من مكان إلى آخر، فبعض الناس يفضلونه خفيفًا، بينما يحبه آخرون قوي النكهة.

لم تنبت شجرة الشاي في معظم البلدان العربية، لكن الشاي وصل إليها عبر التجارة والسفن القادمة من آسيا منذ مئات السنين. ومع مرور الوقت أصبح جزءًا من الحياة اليومية، وابتكرت كل منطقة طريقته الخاصة في تحضيره وتقديمه.

بشكل مبسط يتم تحضير الشاي من خلال:
غلي الماء.

إضافة أوراق الشاي.

ترك الشاي لعدة دقائق حتى يكتسب اللون والنكهة.

إضافة السكر أو بعض الأعشاب والتوابل حسب الرغبة.

سكبه في أكواب أو كؤوس وتقديمه ساخناً.

هناك أنواع كثيرة من الشاي العربي، منها:

الشاي بالنعناع.

الشاي بالهيل.

الشاي بالزعفران.

الشاي بالحليب.

الشاي الأسود التقليدي.

الشاي الأخضر.

يحب العرب الشاي لأسباب عديدة:
طعمه اللذيذ.

يمنح شعورًا بالدفء.

يُشرب أثناء الجلسات العائلية.

يُقدّم للضيوف ترحيبًا بهم.

يرافق الكثير من الأطعمة والحلويات.

عندما يزور شخصٌ بيتًا عربيًا، غالبًا ما
يُقدّم له الشاي كعلامة على الاحترام
والترحيب. لذلك أصبح الشاي رمزًا للكرم
وحسن الاستقبال في كثير من المجتمعات
العربية.

يُقدّم الشاي باستخدام أدوات جميلة مثل:

إبريق الشاي.

الأكواب أو الكؤوس الزجاجية.

صينية التقديم.

ملعقة صغيرة للسكر.

وفي بعض المناسبات تُستخدم أباريق

مزخرفة تضيف جمالاً إلى جلسة الشاي.

عندما يُشرب باعتدال يمكن أن يكون

مشروباً ممتعاً، ومن فوائده:

يساعد على الشعور بالانتعاش.

يدفئ الجسم في الأيام الباردة.

يرافق أوقات الراحة والاسترخاء.

يحتوي على مركبات نباتية مفيدة.

يُقدّم الشاي في:

الأعياد.

اللقاءات العائلية.

حفلات الزواج.

الاجتماعات.

الزيارات بين الأصدقاء.

يوجد الشاي بألوان مختلفة مثل الأسود والأخضر.

يشرب ملايين الناس الشاي يوميًا حول العالم.

لكل بلد عربي طريقة خاصة في إعداد الشاي.

بعض أنواع الشاي تُزين بأوراق النعناع الطازجة.

رائحة الشاي الزكية تجعل الكثير من الناس يستمتعون به.

الشاي العربي ليس مجرد مشروب، بل هو جزء من الثقافة العربية وعادات

الضيافة الجميلة يجمع العائلات
والأصدقاء حول جلسات دافئة وممتعة،
وتختلف طرق تحضيره من بلد إلى آخر،
لكن يبقى رمزًا للكرم والترحيب والمحبة
في العالم العربي.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Arabic tea is one of the most popular beverages in the Arab world, served in homes, gatherings, and various occasions. People love to drink it because it's warm and delicious, and it has long been an important part of Arab hospitality traditions.

Arabic tea is a beverage prepared from dried tea leaves that are boiled in water. Sometimes, other ingredients are added, such as mint, cardamom,

saffron, or sugar, depending on the customs of each country.

The taste of Arabic tea varies from place to place. Some people prefer it mild, while others like it strong

The tea plant doesn't grow in most Arab countries, but tea reached them through trade and ships from Asia hundreds of years ago. Over time, it became part of daily life, and each region developed its own way of preparing and serving it.

Simply put, tea is prepared by:

Boiling water.

Adding tea leaves.

Letting the tea steep for several minutes to develop its color and aroma.

Adding sugar or some herbs and spices as desired. Pour it into cups or glasses and serve hot.

There are many types of Arabic tea, including:

Mint tea

Cardamom tea

Saffron tea

Milk tea

Traditional black tea

Green tea

Arabs love tea for many reasons:

Its delicious taste

It provides a feeling of warmth

It is drunk during family gatherings

It is offered to guests as a welcome

It accompanies many foods and sweets

**When someone visits an Arab home,
tea is often offered as a sign of respect
and welcome. Therefore, tea has
become a symbol of generosity and
hospitality in many Arab societies.**

**Tea is served using beautiful utensils
such as:**

Teapot

Glass cups or glasses

Serving tray

A teaspoon for sugar

**On some occasions, decorative teapots
are used, adding beauty to the tea
session When consumed in
moderation, tea can be a delightful
beverage, and its benefits include:**

It helps you feel refreshed.

It warms the body on cold days.

It accompanies moments of rest and relaxation.

It contains beneficial plant compounds.

Tea is served on:

Holidays.

Family gatherings.

Weddings.

Meetings.

Visits between friends.

Tea comes in different colors, such as black and green.

Millions of people drink tea daily around the world.

Each Arab country has its own unique way of preparing tea.

Some types of tea are garnished with fresh mint leaves.

The pleasant aroma of tea makes it enjoyable for many.

Arabic tea is not just a beverage; it is part of Arab culture and its beautiful traditions of hospitality. It brings families and friends together for warm and pleasant gatherings. Preparation methods vary from country to country,

**but it remains a symbol of generosity,
welcome, and love in the Arab world**

