

نورة طاع الله

الشاي الأرذني



النور

تصميم ياسمين سعد

التفتاس

الاردنسي

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 الاردني؟

الشاي الأردني هو واحد من أشهر المشروبات في الأردن، ويحبّه الناس كثيرًا في البيوت والرحلات والجلسات العائلية. عندما يزور الضيوف بيتًا أردنيًا، غالبًا يُقدّم لهم الشاي كعلامة على الترحيب والكرم.

الشاي الأردني هو شاي يُحضّر عادةً من الشاي الأسود مع السكر، وأحيانًا يضاف إليه النعناع أو الميرمية أو الزعتر ليصبح ألذّ وأكثر عطرًا. يشربه الناس ساخنًا في

الصباح أو المساء أو أثناء الجلسات
العائلية.

يحب الأردنيون الشاي لأن الشاي
بالنسبة لهم ليس مجرد مشروب، بل جزء
من الحياة اليومية. فهم يشربونه:

عند استقبال الضيوف، في الرحلات
والتخييم، بعد الطعام، أثناء السهرات
العائلية، في الشتاء للشعور بالدفء

ويعتبر الشاي رمزًا للضيافة والمحبة
والاجتماع الجميل.

في الطرق التقليدية القديمة كان الناس:

يضعون الماء في إبريق على النار،
يضيفون الشاي الأسود والسكر، يتركونه

يغلي قليلاً، يسكبونه في الكؤوس الصغيرة.

وأحياناً يضخفون: النعناع، الميرمية، الهيل، الزعتر؛ ليصبح طعمه ورائحته أجمل.

يشرب الأردنيون الشاي في أماكن كثيرة مثل:

البيوت، الحدائق، الرحلات الصحراوية، المقاهي، أماكن العمل، الأعراس والمناسبات

وفي بعض الرحلات يتم إعداد الشاي فوق الفحم أو النار في الهواء الطلق، وهذا يعطيه طعماً مميزاً.

أنواع الشاي المشهورة في الأردن:

1. الشاي الأسود

وهو الأكثر انتشارًا، وطعمه قوي ولونه داكن.

2. شاي النعناع

يضاف إليه النعناع الأخضر ليصبح منعشًا ولذيذاً.

3. شاي الميرمية

له رائحة جميلة ويشربه الناس للاسترخاء.

4. الشاي بالأعشاب

يُحضّر أحيانًا بأعشاب مختلفة مثل الزعتر أو البابونج.

5. الشاي الأزرق

نوع حديث لونه أزرق مصنوع من زهرة خاصة ويشتهر بألوانه الجميلة.

يُقدّم الشاي الأردني غالبًا في:

كوؤوس زجاجية صغيرة، صينية معدنية،
أباريق الشاي التقليدية، ويحب الناس
شربه وهو ساخن جدًا.

توجد أنواع شاي عشبية خفيفة للأطفال،
وغالبًا تكون بدون كافيين وبنكهات
الفواكه أو الأعشاب اللطيفة.

لكن الأطفال لا يجب أن يكثرُوا من شرب
الشاي العادي لأنه قد يحتوي على
الكافيين.

الشاي عند الأردنيين يرمز إلى:

الكرم، المحبة، الجلسات العائلية، الراحة،
الدفاء

وكثير من الناس يشعرون أن جلسة
الشاي تجعل الحديث أجمل والوقت أمتع.

بعض الناس يحبون الشاي الثقيل جداً،
آخرون يفضلونه خفيفاً مع النعناع.

رائحة الشاي تنتشر بسرعة وتجعل
المكان دافئاً.

في الشتاء يكثر شرب الشاي الساخن.

الشاي جزء مهم من التراث الشعبي
الأردني.

الشاي الأردني مشروب شعبي جميل يحبه
الكبار والصغار في الأردن. وهو ليس فقط
شراباً ساخناً، بل عادة اجتماعية تجمع
العائلة والأصدقاء وتُظهر الكرم والضيافة.
ورائحته الدافئة وطعمه اللذيذ يجعلان
الكثير من الناس يستمتعون به كل يوم.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Jordanian tea is one of the most popular drinks in Jordan, and people love it at home, on trips, and during family gatherings. When guests visit a Jordanian home, they are often offered tea as a sign of welcome and hospitality.

Jordanian tea is usually prepared with black tea and sugar, and sometimes mint, sage, or thyme are added to make

it more flavorful and aromatic. People drink it hot in the morning, evening, or during family gatherings.

Jordanians love tea because for them, it's not just a drink, but a part of daily life. They drink it:

_When receiving guests

_On trips and camping trips

_After meals

_During family evenings

_In winter to feel warm

Tea is considered a symbol of hospitality, love, and pleasant gatherings.

In traditional ways, people would:

_Put water in a kettle on the fire.

_Add black tea and sugar.

_Let it boil for a short time.

_Pour it into small cups.

Sometimes they add: mint, sage, cardamom, or thyme to enhance its taste and aroma.

Jordanians drink tea in many places, such as: homes, gardens, desert trips, cafes, workplaces, weddings, and other celebrations. On some trips, tea is prepared over charcoal or an open fire, giving it a distinctive flavor. Popular types of tea in Jordan:

- 1. Black tea: The most common type, with a strong taste and dark color.**
- 2. Mint tea: Fresh mint is added to make it refreshing and delicious.**

- 3. Sage tea: It has a pleasant aroma and is drunk for relaxation.**
- 4. Herbal tea: Sometimes prepared with different herbs such as thyme or chamomile.**
- 5. Blue tea: A modern type, blue in color, made from a special flower, and known for its beautiful hues.**

Jordanian tea is often served in:

Small glass cups ,Metal trays ,

Traditional teapots

People like to drink it piping hot.

There are light herbal teas for children, often caffeine-free and flavored with pleasant fruits or herbs.

However, children shouldn't drink too much regular tea as it may contain caffeine.

For Jordanians, tea symbolizes:

**Generosity ,Love ,Family gatherings ,
Relaxation ,Warmth**

Many feel that a tea session makes conversation more pleasant and time more enjoyable.

Some people like their tea very strong.

Others prefer it light with mint.

The aroma of tea spreads quickly and creates a warm atmosphere.

Hot tea is especially popular in winter.

Tea is an important part of Jordanian folklore.

Jordanian tea is a beloved and popular beverage enjoyed by both young and old in Jordan. It's not just a hot drink, but a social custom that brings together family and friends and demonstrates generosity and hospitality. Its warm

aroma and delicious taste make many people enjoy it every day.

