



الشاي الفلسطيني و اللبناني

نورة طاع الله

الشاي الفلسطيني واللبناني

نورة طاع الله



نوع العمل : قصص للأطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مها ايمن

تعبئة وتنسيق : جيهان سمير

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



الشاي الفلسطيني



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 ألذ 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 تؤكل 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 يكثروا من شرب الشاي القوي جدًا، لأن بعض أنواع الشاي تحتوي على الكافيين.

في الأعراس والزيارات والجلسات العائلية، يكون الشاي حاضرًا دائمًا تقريبًا. أحيانًا يُقدّم 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.



الشاي اللبناني



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي اللبناني؟

الشاي اللبناني من المشروبات الدافئة
الذيذة والمشهورة في لبنان، ويحب
الناس شربه في البيوت والمقاهي ومع
العائلة والأصدقاء. يتميز بطعمه الجميل
ورائحته العطرة، وغالبًا يُقدّم مع النعناع
أو الميرمية أو السكر حسب الرغبة.

الشاي اللبناني هو شاي يُحضّر عادةً من
أوراق الشاي الأسود، ثم يُضاف إليه
أحيانًا النعناع الطازج أو الأعشاب
العطرية. يشربه الناس صباحًا أو مساءً،
خاصةً في الأجواء الباردة أو أثناء
الجلسات العائلية.



يحب الناس الشاي اللبناني لأنه:

دافئ ومريح.

له رائحة جميلة.

يساعد على الاسترخاء.

يُشرب مع الحلويات أو الفطور.

يجمع العائلة والأصدقاء حول المائدة.

في لبنان، يعتبر الشاي جزءًا من

الضيافة، فعندما يأتي الضيوف يُقدّم لهم

الشاي بحفاوة واحترام.

طريقة التحضير بسيطة:

يُغلى الماء.

تُضاف أوراق الشاي الأسود.



يُترك لبضع دقائق حتى يخرج لونه
وطعمه.

يُضاف السكر حسب الرغبة.

أحيانًا تُضاف أوراق النعناع أو الميرمية.

بعض الناس يفضلون شربه خفيفًا،
وآخرون يحبونه قويًا.

أنواع الشاي اللبناني

يوجد أكثر من شكل للشاي في لبنان،
مثل:

شاي بالنعناع.

شاي بالميرمية.

شاي بالحليب.

شاي بالقرفة أو الهيل أحيانًا.



يشرب اللبنانيون الشاي في أوقات كثيرة:

صباحًا مع الفطور.

بعد الغداء.

مساءً أثناء الجلسات العائلية.

في الشتاء للتدفئة.

عند استقبال الضيوف.

يستخدم الناس أدوات جميلة لتحضير
الشاي مثل:

إبريق الشاي.

أكواب زجاجية صغيرة.

الملاعق الصغيرة.

صينية التقديم.



وفي بعض البيوت تُزيّن طاولة الشاي
بالحلويات والبسكويت.

هل الشاي مفيد؟

عندما يُشرب باعتدال يمكن أن يكون
مشروبًا لطيفًا ودافئًا. بعض أنواع الشاي
العشبي تحتوي على أعشاب طبيعية مثل
النعناع والبابونج.

لكن الأطفال الصغار لا يجب أن يشربوا
الكثير من الشاي القوي لأنه قد يحتوي
على الكافيين، لذلك يفضل دائمًا أن يقرر
الأهل الكمية المناسبة.

الضيافة في لبنان مشهورة جدًا، والشاي
جزء مهم منها. عندما يجتمع الناس
يتحدثون ويضحكون ويشربون الشاي



مَعًا، لَـذَـكْ أَصْبَحَ الشَّاي رَمْزًا لِلدَّفْعِ
وَالْمَحَبَّةِ.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

**Do you know what Lebanese tea is,
my son?**

**Lebanese tea is a delicious and
popular warm beverage in Lebanon.
People love to drink it at home, in
cafes, and with family and friends. It
is distinguished by its pleasant taste
and fragrant aroma, and is often
served with mint, sage, or sugar,
according to taste.**

**Lebanese tea is typically prepared
from black tea leaves, and**



sometimes fresh mint or aromatic herbs are added. People drink it in the morning or evening, especially in cold weather or during family gatherings.

People love Lebanese tea because it is:

Warm and comforting.

Has a beautiful aroma.

Helps you relax.

Can be enjoyed with sweets or breakfast.



Brings family and friends together around the table.

In Lebanon, tea is considered part of hospitality. When guests arrive, they are offered tea with warmth and respect.

The preparation method is simple:

Boil the water.

Add the black tea leaves.

Let it steep for a few minutes until it releases its color and flavor.



Add sugar to taste. Sometimes mint or sage leaves are added.

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

Types of Lebanese Tea

There are several types of tea in Lebanon, such as:

Mint tea

Sage tea

Milk tea

Cinnamon or sometimes cardamom tea



Lebanese people drink tea at many times:

Morning with breakfast

After lunch

Evening during family gatherings

In winter for warmth

When receiving guests

People use beautiful utensils to prepare tea, such as:

Teapot

Small glass cups

Small spoons



Serving tray

In some homes, the tea table is decorated with sweets and biscuits.

Is tea good for you?

When drunk in moderation, it can be a pleasant and warming beverage.

Some herbal teas contain natural herbs such as mint and chamomile.

But young children shouldn't drink too much strong tea as it may contain caffeine, so it's always best for parents to decide on the appropriate amount.



Hospitality in Lebanon is very popular, and tea is an important part of it. When people gather, they talk, laugh, and drink tea together, so tea has become a symbol of warmth and affection.

