

الشاي السوداني المعربي

نورة طاع الله



الشفاك اللسو دافري الافغري

نورة طاع الله



نوع العمل : قصة أطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مها أيمن

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



الشاي السوداني



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي السوداني؟

الشاي السوداني من أشهر المشروبات في السودان، ويشربه الناس كل يوم تقريبًا، خاصة في الصباح أو عند استقبال الضيوف. يتميز بطعمه القوي ورائحته الجميلة، وغالبًا يُضاف إليه الهيل أو القرفة أو النعناع ليصبح ألذ وأدفاً.

الشاي السوداني هو شاي أسود يُحضّر بطريقة خاصة تعطيه لونًا غامقًا وطعمًا غنيًا. أحيانًا يكون بسيطًا، وأحيانًا يُضاف إليه الحليب أو التوابل مثل:

• الهيل



- القرفة
- القرنفل
- الزنجبيل
- النعناع

وهذه الإضافات تجعل رائحته عطرة جدًا.
في السودان، الشاي ليس مجرد مشروب،
بل جزء من الحياة اليومية. يجتمع الناس
حوله للحديث والراحة والضحك. وعندما
يأتي ضيف إلى البيت، غالبًا يُقدّم له
الشاي احترامًا وترحيبًا.

يُحضّر الشاي السوداني

الأدوات:

- غلاية أو قدر صغير



• أكواب

• ملعقة

المكونات:

• ماء

• شاي أسود

• سكر

ويمكن إضافة:

• هيل

• قرفة

• نعناع

• زنجبيل

طريقة التحضير:

• نضع الماء على النار حتى يغلي.



• نضيف التوابل إذا أردنا.

• نضيف الشاي الأسود.

نتركه قليلاً حتى يصبح لونه غامقاً.

• نضيف السكر.

• نسكبه في الأكواب ويُقدّم ساخناً.

أنواع الشاي السوداني يا صغيري

1- الشاي السادة

وهو الشاي العادي بدون حليب.

2- شاي اللبن

يُضاف إليه الحليب فيصبح ناعم الطعم
ولونه أفتح قليلاً.

3- الشاي بالنعناع



يعطي رائحة منعشة ولذيذة.

4- الشاي بالتوابل

مثل القرفة والهيل والقرنفل، ويكون دافئاً
جداً في الشتاء.

لون الشاي السوداني بني غامق
أو أحمر داكن قليلاً

وكلما زادت مدة غليه أصبح أغمق لوناً.

الشاي يحتوي على مواد تساعد على
الشعور بالنشاط والدفع، كما أن بعض
الناس يحبون شربه للاسترخاء. وتضيف
التوابل مثل الزنجبيل والنعناع نكهة جميلة
ورائحة مميزة.



لكن الأطفال لا ينبغي أن يشربوا الكثير
من الشاي لأنه يحتوي على الكافيين،
لذلك الأفضل تناوله بكميات قليلة وتحت
إشراف العائلة.

في السودان توجد سيدات مشهورات ببيع
الشاي في الشوارع والأماكن العامة،
ويطلق عليهن أحياناً "ستات الشاي"،
وهن يحضرن الشاي بمهارة كبيرة
وروائح جميلة جداً.

تخيل كوباً دافئاً يخرج منه بخار جميل
ورائحة قرفة ونعناع، يجلس حوله الناس
ويتحدثون بسعادة. هذا هو الشاي
السوداني: مشروب دافئ يجمع العائلة
والأصدقاء ويجعل الجلسات ألطف وأجمل.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

Do you know what Sudanese tea is, my son?

Sudanese tea is one of the most popular drinks in Sudan, and people drink it almost every day, especially in the morning or when receiving guests.

It is characterized by its strong taste and beautiful aroma, and cardamom, cinnamon, or mint are often added to make it more delicious and warming.

Sudanese tea is black tea prepared in a special way that gives it a dark color



**and a rich taste. Sometimes it is simple,
and sometimes milk or spices such as:**

- **Cardamom**
- **Cinnamon**
- **Cloves**
- **Ginger**
- **Mint are added, and these additions
make it very fragrant.**

**In Sudan, tea is not just a drink, but a
part of daily life. People gather around
it to talk, relax, and laugh. And when a
guest comes to the house, tea is often
offered to them as a sign of respect and**



welcome. How to Prepare Sudanese Tea

Tools:

- **Kettle or small saucepan**
- **Cups**
- **Spoon**

Ingredients:

- **Water**
- **Black tea**
- **Sugar**

Optional additions:

- **Cardamom**



- **Cinnamon**
- **Mint**
- **Ginger**

Preparation:

- **Bring water to a boil.**
- **Add spices if desired.**
- **Add black tea.**

Let it steep until it turns dark.

- **Add sugar.**
- **Pour into cups and serve hot.**

Types of Sudanese Tea

1- Plain Tea



This is regular tea without milk.

2- Milk Tea

Milk is added, resulting in a smoother taste and a slightly lighter color.

3- Mint Tea

Gives a refreshing and delicious aroma.

4- Spiced Tea

With spices such as cinnamon, cardamom, and cloves. It is very warming in winter. Sudanese tea is dark brown or slightly dark red in color, and the longer it's brewed, the darker it



becomes. Tea contains substances that promote a feeling of energy and warmth, and some people enjoy drinking it to relax. Spices like ginger and mint add a lovely flavor and distinctive aroma. However, children shouldn't drink too much tea because it contains caffeine, so it's best to consume it in small quantities under parental supervision. In Sudan, there are women who are famous for selling tea in the streets and public places. They are sometimes called "tea ladies,"



and they prepare the tea with great skill and wonderful aromas. Imagine a warm cup with a beautiful steam rising from it, and the scent of cinnamon and mint. People sit around it, chatting happily. This is Sudanese tea: a warm drink that brings family and friends together and makes gatherings more pleasant and enjoyable.



الشاي المغربي



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي المغربي؟

الشاي المغربي هو واحد من أشهر أنواع الشاي في العالم العربي، ويُسمى أحياناً "الأتاي". يشتهر بطعمه المنعش ورائحته الجميلة، خاصة لأنه يُحضّر غالباً بالنعناع الطازج والشاي الأخضر والسكر. ويُعد جزءاً مهماً من الثقافة في المغرب، حيث يُقدّم للضيوف والعائلة في كثير من الأوقات.

الشاي المغربي هو مشروب دافئ يُصنع عادة من:

• الشاي الأخضر



• أوراق النعناع الطازجة

• السكر

• الماء الساخن

ويمتاز بأنه يُسكب من ارتفاع داخل
الكأس، مما يُكوّن رغوة خفيفة جميلة
فوق الشاي.

يحبّه الناس لأنه:

• دافئ ومريح

• رائحته جميلة بسبب النعناع

• يُشرب أثناء الجلسات العائلية

• يساعد على الشعور بالاسترخاء

• يُقدّم مع الحلويات المغربية اللذيذة



وفي المغرب، يعتبر تقديم الشاي علامة على الكرم والضيافة. عندما يأتي ضيف إلى البيت، غالبًا يُقدّم له الشاي المغربي أولاً.

طريقة التحضير التقليدية تكون كالتالي:

- يُغلى الماء.
- يُوضع الشاي الأخضر في إبريق.
- يُغسل الشاي بقليل من الماء الساخن.
- تُضاف أوراق النعناع الطازجة.
- يُضاف السكر.
- يُسكب الماء الساخن.
- يُترك قليلًا حتى يمتزج الطعم.
- يُصب الشاي في الكؤوس من ارتفاع جميل.



هذه الطريقة تجعل الشاي ألذ وأكثر
عطرًا.

يستعمل المغاربة:

- إبريقًا معدنيًا مزخرفًا
 - كؤوسًا زجاجية صغيرة وملونة
 - صينية جميلة لحمل الشاي
- وأحيانًا تكون الأدوات مزينة بالنقوش
التقليدية المغربية الرائعة.
- يشرب المغاربة الشاي

• صباحًا

• بعد الغداء

• عند استقبال الضيوف

• في الأعياد والمناسبات



• أثناء الجلسات العائلية

وفي بعض البيوت يُشرب أكثر من مرة
في اليوم.

فبعض الناس يضيفون للشاي

• النعناع

• الشببة

• الزعتر

• القرفة

• الليمون

• الأعشاب العطرية

لكن أشهر نوع هو الشاي الأخضر
بالنعناع.



عندما يُشرب باعتدال يمكن أن:

- يساعد على الدفاء
- يمنح شعورًا بالانتعاش
- يساعد على الاسترخاء
- يجعل رائحة الفم جميلة بسبب النعناع

لكن الأطفال لا ينبغي أن يكثرُوا من شرب الشاي لأنه يحتوي على الكافيين الموجود في الشاي الأخضر.

الشاي المغربي ليس مجرد مشروب، بل هو جزء من التراث والثقافة المغربية. فالناس يجلسون معًا ويتحدثون ويضحكون أثناء شربه، لذلك يربطه الكثيرون بالدفاء والمحبة والعائلة.



يُسمى أحيانًا: “أتاي”.

لون الشاي المغربي غالبًا ذهبي مائل إلى الأخضر.

بعض الناس يرفعون الإبريق عاليًا عند السكب لإظهار مهارتهم.

رائحة النعناع تجعل المكان جميلًا ومنعشًا.

الشاي المغربي مشهور في دول كثيرة حول العالم.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Moroccan tea is one of the most famous types of tea in the Arab world, sometimes called "Atay." It is known for its refreshing taste and beautiful aroma, especially since it is often prepared with fresh mint, green tea, and sugar. It is an important part of Moroccan culture, where it is frequently served to guests and family.



Moroccan tea is a warm beverage usually made from:

- **Green tea**
- **Fresh mint leaves**
- **Sugar**
- **Hot water**

It is distinguished by being poured from a height into the cup, creating a beautiful, light foam on top of the tea

People love it because it is:

- **Warm and comforting**
- **It has a beautiful aroma due to the mint**



- It is drunk during family gatherings
- It helps you feel relaxed

It is served with delicious Moroccan sweets. In Morocco, offering tea is considered a sign of generosity and hospitality. When a guest arrives at a house, Moroccan tea is often offered first.

The traditional method of preparation is as follows:

- The water is boiled.
- Green tea is placed in the teapot.



- The tea is rinsed with a little hot water.
- Fresh mint leaves are added.
- Sugar is added.
- Hot water is poured over it.

It is left to Infuse for a few minutes.

The tea is poured into glasses from a nice height.

This method makes the tea more flavorful and aromatic.

Moroccans use:

- An ornate metal teapot



- **Small, colorful glass glasses**
- **A beautiful tray for serving the tea**

And sometimes the utensils are decorated with exquisite traditional Moroccan designs.

Moroccans drink tea:

- **In the morning**
- **After lunch**
- **When receiving guests**
- **On holidays and special occasions**
- **During family gatherings**
- **And in some homes, it is drunk more than once a day.**



Some people add to their tea:

- **Mint**
- **Wormwood**
- **Thyme**
- **Cinnamon**
- **Lemon**
- **Aromatic herbs**

But the most popular type is green tea with mint. When drunk in moderation, it can:

- **Provide warmth**
- **Give a feeling of freshness**
- **Help you relax**



- **Let your breath smell good due to the mint.**

However, children shouldn't drink too much tea because it contains caffeine, which is also present in green tea.

Moroccan tea is more than just a beverage; it's part of Moroccan heritage and culture. People sit together, talk, and laugh while drinking it, so many associate it with warmth, love, and family.

It's sometimes called "Atay". Moroccan tea is often golden-green in color.



**Some people hold the teapot high
when pouring to show off their skill.**

**The aroma of mint creates a pleasant
and refreshing atmosphere.**

**Moroccan tea is popular in many
countries around the world**

