

الشاي الليبي

Libyan tea

نورة طاع الله



الشاي الليبي

نورة طاع الله

نوع العمل : قصة قصيرة

الكاتبة : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مها ايمن

تعبئة وتنسيق : عزه كمال

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 الليبي؟

الشاي الليبي هو واحد من أشهر المشروبات التقليدية في ليبيا، ويُعتبر جزءًا مهمًا من الضيافة والعادات الجميلة عند العائلات الليبية. عندما يزور شخص بيتًا ليبيًا، غالبًا يُقدّم له الشاي مع الترحيب والكلام اللطيف.

الشاي الليبي مشروب ساخن يُحضّر عادةً من أوراق الشاي الأخضر أو الأحمر مع السكر، وأحيانًا يُضاف إليه النعناع أو الريحان أو بعض الأعشاب العطرية. ويُقدّم في أكواب زجاجية صغيرة جميلة.

يتميز الشاي الليبي بأنه:

قوي النكهة

حلو المذاق غالبًا

له رغبة خفيفة فوق الكوب

يُشرب ببطء أثناء الجلسات العائلية

لماذا يحب الليبيون الشاي؟

في ليبيا، الشاي ليس مجرد شراب، بل هو:

رمز للكرم

وسيلة للراحة والاسترخاء

جزء من الجلسات العائلية

مشروب يُرافق الحديث والقصص
والضحك

الكثير من الناس يعتبرون الشاي جزءًا من
“اللّمة الجميلة” مع العائلة والأصدقاء.

طريقة التحضير التقليدية تحتاج إلى:

إبريق شاي معدني

ماء ساخن

أوراق الشاي

سكر

أحيانًا نعناع أو ريحان

يقوم الشخص بغلي الشاي جيدًا حتى
يصبح لونه قويًا، ثم يُسكب بطريقة خاصة
تساعد على تكوين الرغوة فوق الكوب.
وهذه الرغوة علامة يحبها الكثير من
اليبيين هي طبقة خفيفة تظهر فوق الشاي

عند سكبه بسرعة وخفة من الإبريق إلى الكوب.

الكثير من الناس في ليبيا يرون أن الشاي الجميل يجب أن تكون فوقه رغوة ذهبية صغيرة.

يشرب الناس الشاي الليبي

صباحًا- بعد الغداء- مساءً مع العائلة- عند استقبال الضيوف- في المناسبات والجلسات

وفي بعض البيوت الليبية، يُقدّم الشاي أكثر من مرة في اليوم.

أحيانًا يُقدّم مع الشاي:

الفول السوداني- اللوز- الحلويات- التمر-
المكسرات

وهذا يجعل جلسة الشاي أكثر متعة ولذة.

للشاي الليبي أدوات خاصة يحبها الناس،
مثل:

أباريق معدنية

أكواب زجاجية صغيرة

صوانٍ جميلة للتقديم

وفي بعض البيوت توجد "عدة الشاهي"
وهي مجموعة أدوات مخصصة لتحضير
الشاي فقط.

الأطفال في بعض العائلات قد يتذوقون
كمية صغيرة جدًا وخفيفة من الشاي، لكن

لأن الشاي يحتوي غالبًا على الكافيين، فمن الأفضل ألا يكثر الأطفال منه، وأن يشربوا بدلاً منه الحليب أو الأعشاب المناسبة للأطفال بإشراف الكبار. بعض أنواع شاي الأعشاب للأطفال تكون خالية من الكافيين ومخصصة للراحة والهضم.

يُقدّم غالبًا في أكواب صغيرة شفافة. بعض الناس يضيفون النعناع ليصبح أكثر انتعاشًا.

تحضير الشاي يحتاج صبرًا ومهارة. جلسات الشاي في ليبيا مليئة بالحديث والمرح.

الشاي جزء مهم من الثقافة الليبية التقليدية.

الشاي الليبي مشروب تقليدي مشهور في ليبيا، يحبه الناس لأنه لذيذ ودافئ ويجمع العائلة والأصدقاء. يُحضّر بطريقة خاصة مع رغوة جميلة فوق الكوب، ويُعتبر رمزاً للكرم والضيافة في البيوت الليبية.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Libyan tea is one of the most popular traditional drinks in Libya and is considered an important part of hospitality and the beautiful customs of Libyan families. When someone visits a Libyan home, they are often offered tea along with a warm welcome and kind words.

Libyan tea is a hot drink usually prepared from green or black tea leaves

with sugar, and sometimes mint, basil, or other aromatic herbs are added. It is served in small, beautiful glass cups.

Libyan tea is characterized by:

A strong flavor

Often being sweet

A light foam on top of the cup

It is drunk slowly during family gatherings

Why do Libyans love tea?

In Libya, tea is not just a drink; it is:

A symbol of generosity

A means of comfort and relaxation

Part of family gatherings

A drink that accompanies conversation, stories, and laughter

Many people consider tea part of the "beautiful gathering" with family and friends. The traditional method of preparing tea requires:

A metal teapot

Hot water

Tea leaves

Sugar

Sometimes mint or basil

The tea is boiled thoroughly until it develops a strong color, then poured in a special way that creates a layer of foam on top of the cup. This foam, a sign many Libyans love, is a light layer that appears on top of the tea when it is poured quickly and lightly from the teapot into the cup.

Many people in Libya believe that good tea should have a small golden foam on top.

Libyan tea is drunk in the morning

After lunch

In the evening with family

When receiving guests

On special occasions and gatherings

In some Libyan homes, tea is served
more than once a day.

Sometimes, tea is served with:

Peanuts

Almonds

Sweets

Dates

Nuts

This makes the tea session more enjoyable and delicious. Libyan tea has its own special tools that people love, such as:

Metal teapots

Small glass cups

Beautiful serving trays

Some homes have a "tea set," which is a collection of tools dedicated solely to preparing tea.

Children in some families may taste a very small, light amount of tea, but because tea often contains caffeine, it's best for children not to drink too much of it and to drink milk or suitable herbal teas instead, under adult supervision.

Some herbal teas for children are caffeine-free and designed for comfort and digestion.

It is often served in small, clear cups.

Some people add mint for a more refreshing taste.

Preparing tea requires patience and skill.

Tea sessions in Libya are filled with conversation and fun.

Tea is an important part of traditional Libyan culture.

Libyan tea is a popular traditional drink in Libya, loved for its delicious and warming effect, and it brings family and friends together. It is prepared in a special way with a beautiful foam on top of the cup and is considered a symbol of generosity and hospitality in Libyan homes.