

الشاي اللبناني



نورة طاع الله

الْحَاكِي الْبَيْتَانِي

نُورَةُ طَاعِ اللَّهِ

نوع العمل : كتاب اطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : ياسمين سعيد

تعبئة وتنسيق : نجلاء محمد

هذا العمل تم تحت إشراف فريق

كيان اللارواية للنشر الإلكتروني

لينك الجروب

جروب اللارواية

لينك البيدج

الارواية للنشر الإلكتروني

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 اللبناني؟

الشاي اللبناني من المشروبات الدافئة اللذيذة 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، خاصة 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 معًا، لذلك أصبح الشاي رمزًا للدفء والمحبة.

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 Te

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.

