

شراب و مربى التمر

نورة طاع الله

Des: mariam huussein



شرباب و مربى التمر

نورة طاع الله

نوع العمل : قصة أطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مريم حسين

تعبئة وتنسيق : مريم حسين

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

القصة الأولى شرباب التمر

هيا نقرأ القصة باللغة العربية

سادن ذلك الطفل الذي يفضل دوما الذهاب مع والدته إلى السوق لشراء مستلزمات المنزل فكان دوما هو من يذهب مسرعا لشراء التمر فهو يحب التمر جدا وتمر الجزائر من أجود أنواع التمر بالعالم.. فكان يسبق والدته عند الوصول لسوق الخضار ويبادر بعملية شراء التمر وكان يطلب كمية كبيرة كانت الأم ترفضها الا أنه طفل عنيد يصر على الشيء حتى الحصول عليه والأم بدورها لا تحب حرمان ابنها من شيء اطلاقا. سادن يجلس على الأرض ويضع ذلك الصحن

الممتلى بالتمر ويأكله وهو يشاهد التلفاز
في ظرف دقائق قليلة.

وعند طلب سادن للتمر للمرة العشرين
امتنت الأم هنا عن تقديم صحن التمر
لابنها وقدمت مكانه وبدلاً عنه شراب
دافى بكوب... نظر سادن إلى الكوب وقال
أريد تمرا يا أمي لا شرابا

الأم: هذا شراب لذيذ جربه فقط وسترى

مسك سادن الكوب وبدأ في شرب ما
بداخله ليتفاجأ أن ما يشربه لذيذ للغاية
وطعمه خرافي ولا يقاوم.

الأم: لقد أخبرتك أنه لذيذ جدا

سادن: ما هذا الشراب اللذيذ يا أمي.

الأم: أنه شراب التمر يا صغيري فهو شراب غني بكل ما هو مفيد وصحي فقد قمت بنقع التمر بماء دافئ بعد نزع النواة منه وبعدها لدقائق قد تصل إلى عشرة دقائق أو ربع ساعة بالاكتر بعدها استعنت بالحليب الطازج كامل الدسم ومزجت الحليب بالتمر مع ملعقة عسل نحل ووضعتهم بالخلاط لأتحصل بالآخر على هذا الشراب الرائع

سادن: أريد المزيد منه يا أمي رجاء

وهكذا أصبح شراب التمر أول شراب يشربه سادن بالصباح فهو الشراب المقوي الذي كله طاقة

هيا نقرأ القصة باللغة الانجليزية

Saden, the child who always preferred to go with his mother to the market to buy household necessities, was always the one who rushed to buy dates. He loved them very much, and Algerian dates are among the finest in the world. He would beat his mother to the vegetable market and take the initiative in buying dates. He would ask for a large quantity, which his mother would refuse. However, he was a stubborn child who would insist on

something until he got it, and his mother, in turn, did not like to deprive her son of anything at all. Saden would sit on the floor and place that plate full of dates, devouring it while watching TV in just a few minutes. When Saden asked for dates for the twentieth time, his mother refused to offer her son the plate of dates and instead offered him a warm drink in a cup. Saden looked at the cup and said, "I want dates, Mom, not a drink." His mother said, "This is a delicious drink. Just try it and you'll

see." Saden took the cup and began to drink what was inside, only to be surprised that what he was drinking was extremely delicious and tasted divine and irresistible. Mother: I told you it was very delicious.

Saden: What is this delicious drink,
?Mom

Mother: It's date drink, my little one. It's a drink rich in everything beneficial and healthy. I soaked the dates in warm water after removing the pits, and then it was done for a few minutes,

maybe ten minutes or a quarter of an hour at most. Then I used fresh, full-fat milk and mixed the milk with the dates and a spoonful of honey. I put them in the blender to finally get this wonderful drink.

Saden: I want more of it, Mom, please.

And so, date drink became the first drink Saden drinks in the morning. It's a tonic drink full of energy.

القصة الثانية

مربى التمر

هيا نقرأ القصة باللغة العربية

تارين هي تلك الطفلة الصغيرة المهتمة
كثيرا بالمطبخ التي تعشق دخول المطبخ
باستمرار والتجول داخل تفاصيله وأرجائه
ولساعات طويلة جدا.

في يوم من الأيام استيقظت تارين متجهة
مباشرة الى المطبخ أين خطر على بالها
أن تجرب مربى التمر.. نعم مربى التمر
الذي لم نسمع عنه من قبل فهي تفضل
دوما أن تجرب وصفات غير مألوفة ولا
مشهورة.

احضرت تارين التمر وقامت بنقعه في ماء
ساخن جدا لعدد من الدقائق تجاوزت
الخمس عشرة دقيقة بعدها وضعت التمر

المنزوع منه النواة الطري في طنجرة
واحضرت السكر وعسل النحل وماء
الزهر والليمون وقامت بإضافة السكر
على التمر كمكون ثاني ورئيسي في هذه
الوصفة التي ستجربها تارين لأول مرة,
بعدها قامت هذه الطباخة الصغيرة الماهرة
بتقطيع حبة الليمون الى شرائع متوسطة
الحجم ووضعها فوق التمر والسكر
واضافة ملاعق من العسل حسب الرغبة
مع إضافة قطرات من ماء الزهر واطافة
الماء بالآخر بحيث الماء قد غطى جميع
المكونات بشكل جيد وقامت بالتحريك
الجيد للمكونات ووضع الطنجرة على نار
هادئة لكي لا يحترق السكر.

قبل أن تضع تارين الطنجرة على النار قامت بوضعها جانباً في إحدى الزوايا بالمطبخ لساعات طويلة تجاوزت العشر ساعات, بعدها وضعها على النار مع التحريك الجيد في البداية وبعدها غطت الطنجرة بغطاء سميك ومحكم.

بقيت الطنجرة على النار لأزيد من ساعتين لتتأكد تارين بالنهاية أن مربى التمر جاهز ليدخل الخلط ويصبح مربى حقيقي أملس وبنفس قوام وكثافة المربى المعروف.

وضعت تارين المربى بالثلاجة ليتماسك أكثر ويكون جاهزاً للأكل.

استيقظت الأم باكرا كعادتها الا أن تارين
استيقظت قبلها لتقوم بتجهيز المربى كما
يجب, دخلت الأم المطبخ لتجد طاولة
الفطور جاهزة من كل شيء ومربى التمر
وسط الطاولة مكتسح الجميع فهو سيد
مائدة الفطور هذا الصباح وهذا اليوم.

قدمت تارين مربى التمر لوالدتها التي
اندهشت من طعمه اللذيذ الرائع جدا
وأصبح مربى التمر هو ما تبدأ به الأم
وتارين فطورهما الصباحي.

وهكذا نجحت تارين في صنع مربى التمر
كما يجب وكما خطر على بالها لتكون أول
من صنع مربى التمر هي تارين على
غيرها.

هيا نقرأ القصة باللغة الإنجليزية

Tarin is that little girl who is very interested in the kitchen and loves to enter it constantly, exploring its details and corners for very long hours.

One day, Tarin woke up and headed straight to the kitchen, where it occurred to her to try date jam.. Yes, date jam, which we had never heard of before, as she always prefers to try unusual and uncommon recipes.

Tarin brought the dates and soaked them in very hot water for a few

minutes exceeding fifteen minutes.

Then she placed the pitted soft dates in a pot, brought the sugar, honey, orange blossom water, and lemon, and added the sugar to the dates as the second and main ingredient in this recipe that Tarin would try for the first time. After that, this little skilled cook sliced a lemon into medium-sized pieces, put it on the dates and sugar, added spoons of honey according to her taste, a few drops of orange blossom water, and finally added water so that it fully

<https://larewaia.blogspot.com/?m=1>

covered all the ingredients, stirring well before placing the pot over low heat so that the sugar wouldn't burn.

Before Tarin put the pot on the stove, she set it aside in a corner of the kitchen for many hours, more than ten hours. Afterwards, she placed it on the stove, stirring well at first, then covered the pot with a thick, tight lid. The pot remained on the stove for over two hours until Tarin was sure that the date jam was ready to be blended into a truly smooth jam with the same

consistency and thickness as well-known jams. Tarin placed the jam in the refrigerator to firm up more and be ready to eat.

The mother woke up early as usual, but Tarin had woken up before her to prepare the jam properly. The mother entered the kitchen to find the breakfast table set with everything, and the date jam at the center of the table dominating everything; it was the star of the breakfast table that morning and that day.

Tarin served the date jam to her mother, who was amazed by its delicious taste, and the date jam became what both the mother and Tarin started their morning breakfast with. In this way, Tarin succeeded in making the date jam just as it should be and as she had envisioned, becoming the first to make date jam in her own unique way.
