

التتاي اليمني

نورة طاع الله



تصميم ياسمين سعيد
الزينة

الشاي اليمني

نورة طاع الله

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

اللارواية 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 اليمني؟

الشاي اليمني من أشهر المشروبات التقليدية في اليمن، ويحب كثيرًا بسبب رائحته الجميلة وطعمه الدافئ. يشربه الناس في البيوت والأسواق ومع الضيوف، ويعتبر رمزًا للكرم والضيافة.

الشاي اليمني هو شاي يُحضّر غالبًا من الشاي الأسود مع السكر وبعض البهارات العطرية مثل:

الهيل

القرفة

القرنفل

أحيانًا النعناع أو الزعتر

وفي بعض المناطق يُضاف إليه الحليب
ليصبح كريميًا ولذيذاً، ويُسمى أحيانًا
"الشاي العدني" نسبة إلى مدينة عدن.

يكون لونه:

أحمر غامق إذا كان بدون حليب

بني فاتح إذا أُضيف له الحليب

وتفوح منه رائحة البهارات اللذيذة التي

تجعل المكان دافئًا ومريحًا.

يحب الناس الشاي اليمني لأنه:

يدفئ الجسم في الأيام الباردة

يساعد على الاسترخاء

لذيذ مع الخبز والحلويات

يجمع العائلة والأصدقاء حوله

وفي اليمن، كثير من الناس يشربونه صباحًا أو بعد الطعام أو أثناء الجلسات العائلية.

أنواع الشاي اليمني

1. الشاي الأحمر اليمني

يُحضَّر بالماء والشاي والسكر والهيل، وأحيانًا النعناع. طعمه خفيف ومنعش.

2. الشاي العدني

وهو أشهر الأنواع، ويُحضَّر بالحليب والبهارات مثل الهيل والقرفة والقرنفل. طعمه غني وكريمي.

3. الشاي بالنعناع أو الزعتر

يُضيف الناس أوراق النعناع أو الزعتر
ليصبح الشاي أكثر عطرًا وانتعاشًا.

يُحضّر الشاي اليمني بالطريقة البسيطة
يُغلى الماء.

يُضاف الشاي الأسود.

يُضاف السكر والهيل.

يمكن إضافة القرفة أو القرنفل.

أحيانًا يُضاف الحليب.

يُسكب ساخناً في أكواب صغيرة.

عندما يزور شخص بيتاً في اليمن، غالباً

يُقدّم له الشاي أولاً. وهذا يعني:

الترحيب

الاحترام

الكرم

لذلك يُعتبر الشاي جزءًا مهمًا من الثقافة
اليمنية الجميلة.

يشرب الناس الشاي اليمني مع:

الخبز اليمني

العسل

الكعك

التمر

الحلويات التقليدية

كثير من الناس في دول عربية وأماكن أخرى يحبون الشاي اليمني، خاصة الشاي العدني، لأن نكهته مميزة ورائحته عطرة.

بعض أنواع الشاي اليمني تحتوي على بهارات تجعل رائحته تشبه العطور اللذيذة! وعندما يغلي الشاي في البيت، تنتشر رائحة جميلة تجعل الجميع يعرف أن وقت الشاي قد حان.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Yemeni tea is one of the most famous traditional drinks in Yemen, and it is much loved for its beautiful aroma and warming taste. People drink it at home, in the markets, and with guests, and it is considered a symbol of generosity and hospitality.

Yemeni tea is usually prepared with black tea, sugar, and some aromatic spices such as:

Cardamo

Cinnamon

Cloves

Sometimes mint or thyme

In some regions, milk is added to make it creamier and more delicious, and it is sometimes called “Adeni tea” after the city of Aden.

Its color is:

Dark red if without milk

Light brown if milk is added

**And it has a delicious aroma of spices
that makes the place warm and
comfortable People love Yemeni tea
because it:**

Warms the body on cold days

Helps you relax

Delicious with bread and sweets

Brings family and friends together

**In Yemen, many people drink it in the
morning, after meals, or during family
gatherings.**

Types of Yemeni Tea

1. Yemeni Red Tea

Prepared with water, tea leaves, sugar, cardamom, and sometimes mint. It has a light and refreshing taste.

2. Adeni Tea

The most famous type, prepared with milk and spices such as cardamom, cinnamon, and cloves. It has a rich and creamy taste.

3. Mint or Thyme Tea

People add mint or thyme leaves to make the tea more fragrant and refreshing.

Preparing Yemeni Tea in a Simple Way

Boil water.

Add black tea.

Add sugar and cardamom.

Cinnamon or cloves can be added.

Sometimes milk is added.

Pour hot into small cups. When someone visits a home in Yemen, tea is often offered first. This signifies:

Welcome

Respect

Generosity

Therefore, tea is considered an important part of the beautiful Yemeni culture.

People drink Yemeni tea with:

Yemeni bread

Honey

Cookies

Dates

Traditional sweets

Many people in Arab countries and elsewhere love Yemeni tea, especially

Adeni tea, because of its distinctive flavor and fragrant aroma.

Some types of Yemeni tea contain spices that give them a delicious, perfume-like aroma! When the tea is brewed in the house, a beautiful aroma fills the air, letting everyone know it's teatime.