

بائع التوابل

كتاب للأطفال

نورة طاع الله

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني من هو بائع التوابل؟

بائع التوابل هو الشخص الذي يبيع أنواعًا مختلفة من التوابل والأعشاب العطرية التي تُستخدم لإضافة النكهة والرائحة الطيبة إلى الطعام. يعمل في محلات العطارة، أو الأسواق، أو المتاجر المتخصصة في بيع التوابل، ويحرص دائمًا على حفظها بطريقة صحيحة حتى تبقى طازجة وتحافظ على رائحتها الجميلة.

يبدأ بائع التوابل يومه بترتيب الأوعية والأكياس التي تحتوي على التوابل، وتنظيف مكان العمل، والتأكد من أن جميع المنتجات محفوظة في أوعية نظيفة ومغلقة جيدًا. كما يرتب التوابل حسب أنواعها وألوانها، مما

يجعل المحل يبدو جميلاً ومنظماً، ويساعد الزبائن على
العثور على ما يحتاجون إليه بسهولة.

عندما يأتي الزبون، يستقبله بائع التوابل بابتسامة،
ويسأله عن نوع التوابل التي يبحث عنها. ثم يساعده
في اختيار ما يناسبه، ويشرح له طريقة استخدامها في
إعداد الطعام، ويزن الكمية المطلوبة، ويضعها في
أكياس أو عبوات نظيفة.

يبيع بائع التوابل أنواعاً كثيرة من التوابل، مثل الفلفل
الأسود، والكرم، والقرفة، والكمون، والزنجبيل،
والبابريكا، والقرنفل، والهيل، والزعتر، وإكليل الجبل،
وغيرها من الأعشاب والتوابل التي تضيف مذاقاً
ورائحة مميزة إلى الأطعمة.

يحتاج بائع التوابل إلى معرفة جيدة بأنواع التوابل وروائحها واستخداماتها المختلفة، حتى يستطيع مساعدة الزبائن في اختيار ما يناسب أطباقهم. كما يعرف الطريقة الصحيحة لحفظ التوابل بعيداً عن الرطوبة والحرارة حتى تبقى بجودة عالية.

يستخدم في عمله أدوات متنوعة مثل الميزان، والمغارف الصغيرة، والبرطمانات الزجاجية، والعبوات، والأكياس، والرفوف، وأجهزة تسجيل المبيعات. ويحرص دائماً على نظافة هذه الأدوات والمحافظة على ترتيبها.

تحتاج هذه المهنة إلى الدقة والأمانة وحسن التعامل مع الناس، لأن الزبائن يثقون في بائع التوابل لاختيار

منتجات جيدة وعالية الجودة. كما يحتاج إلى الصبر
والاهتمام بالتفاصيل، لأن لكل نوع من التوابل رائحة
ولوئاً واستخداماً مختلفاً.

يساهم بائع التوابل في مساعدة الناس على إعداد
وجبات لذيذة ومتنوعة، كما يحافظ على تراث المأكولات
التقليدية التي تعتمد على التوابل والأعشاب الطبيعية.
ويشجع أيضاً على حفظ المنتجات الغذائية بطريقة
صحيحة للحفاظ على جودتها.

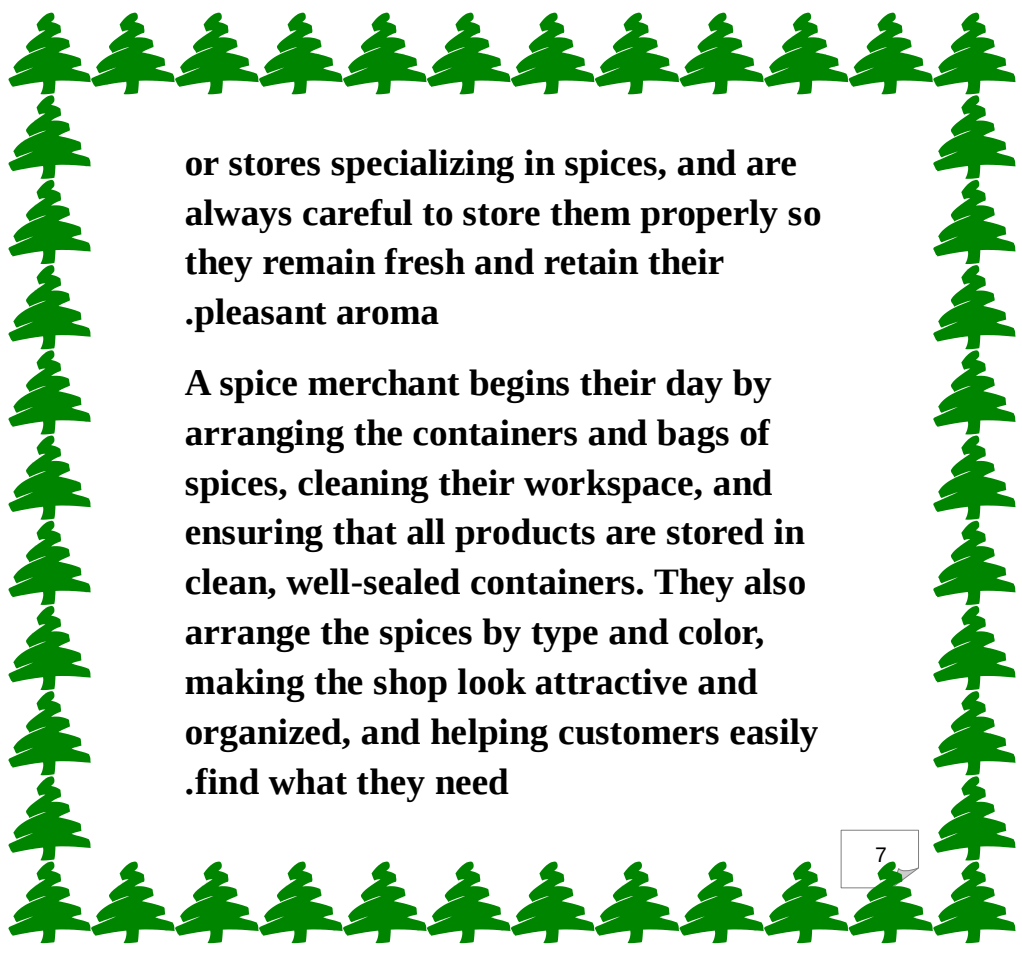
إن مهنة بائع التوابل مهنة جميلة ومفيدة، فهي تجمع
بين المعرفة بالنباتات العطرية وخدمة الناس، وتعلم
الأطفال أن التوابل تضيف نكهة مميزة للطعام، وأن

النجاح في هذه المهنة يحتاج إلى النظافة، والدقة،
وحسن المعاملة، والاهتمام بجودة المنتجات.

هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

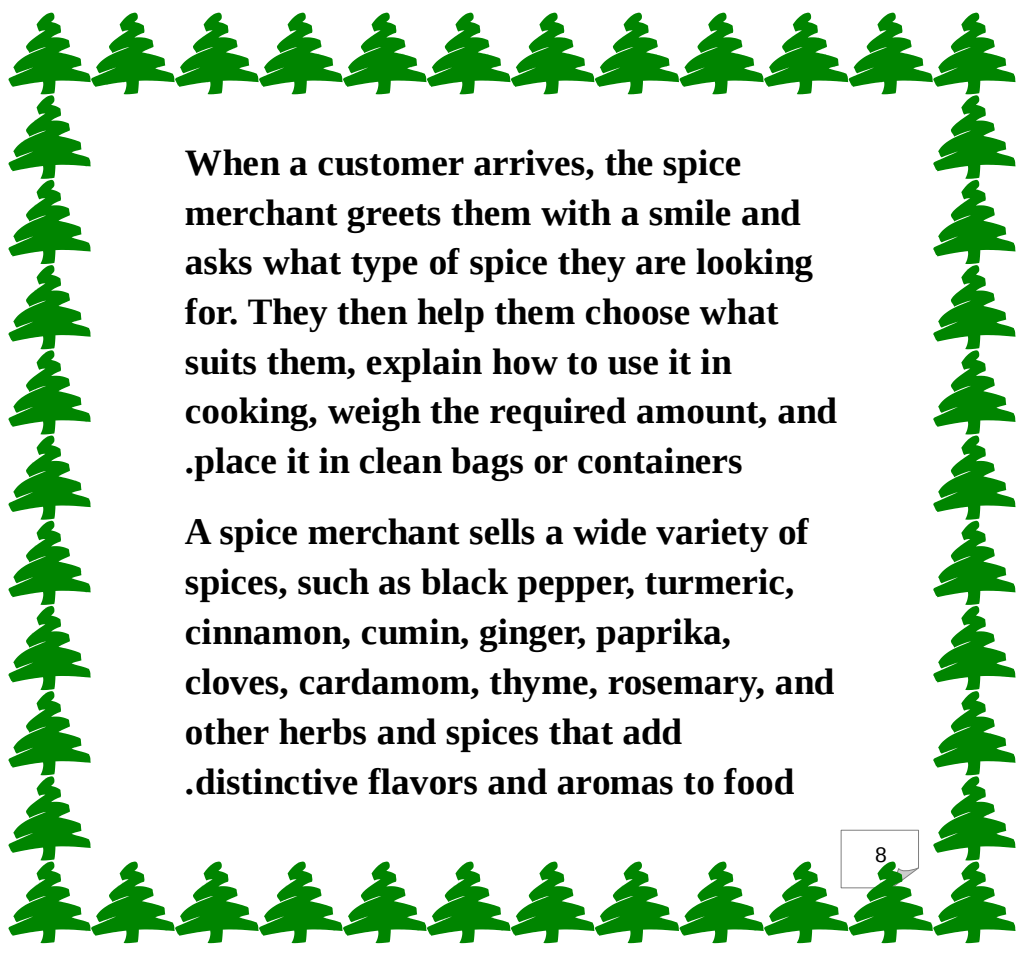
**Do you know, my son, who a spice
merchant is**

**A spice merchant is someone who sells
various types of spices and aromatic
herbs used to add flavor and aroma to
food. They work in spice shops, markets,**



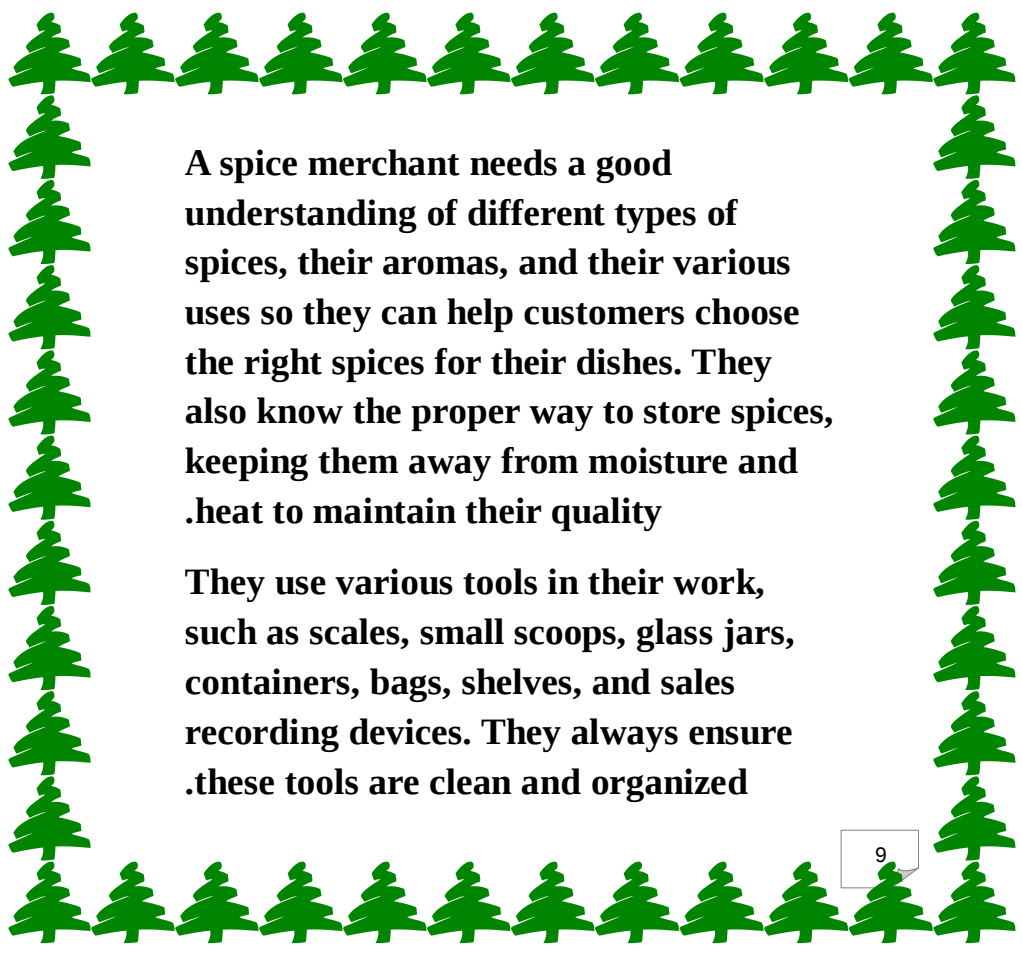
or stores specializing in spices, and are always careful to store them properly so they remain fresh and retain their .pleasant aroma

A spice merchant begins their day by arranging the containers and bags of spices, cleaning their workspace, and ensuring that all products are stored in clean, well-sealed containers. They also arrange the spices by type and color, making the shop look attractive and organized, and helping customers easily .find what they need



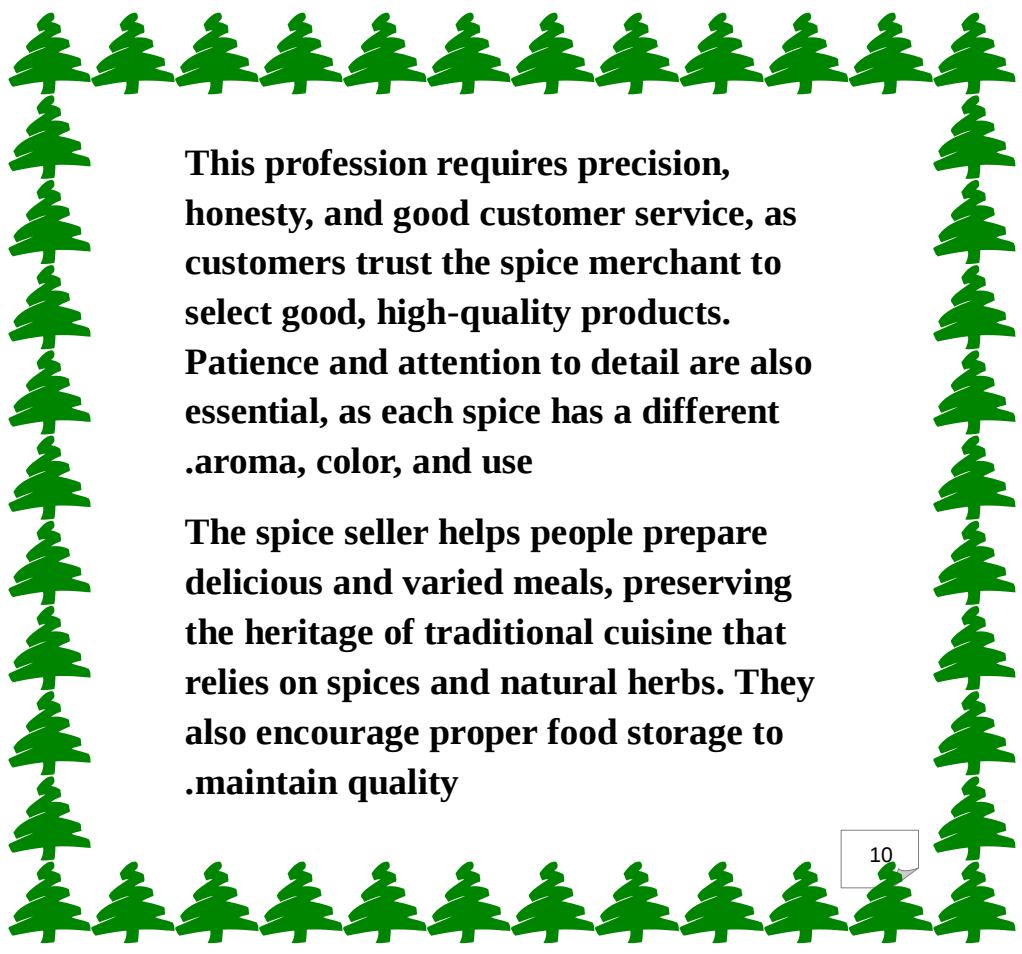
When a customer arrives, the spice merchant greets them with a smile and asks what type of spice they are looking for. They then help them choose what suits them, explain how to use it in cooking, weigh the required amount, and .place it in clean bags or containers

A spice merchant sells a wide variety of spices, such as black pepper, turmeric, cinnamon, cumin, ginger, paprika, cloves, cardamom, thyme, rosemary, and other herbs and spices that add .distinctive flavors and aromas to food



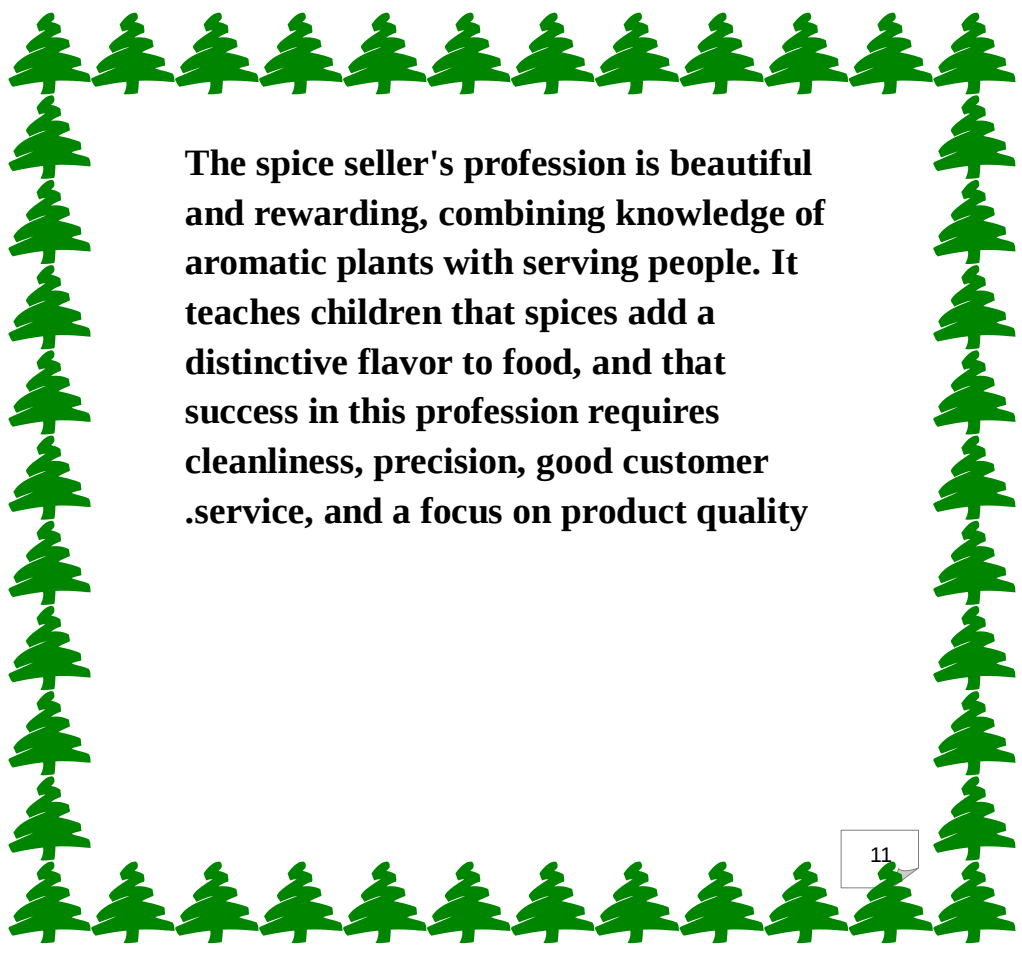
A spice merchant needs a good understanding of different types of spices, their aromas, and their various uses so they can help customers choose the right spices for their dishes. They also know the proper way to store spices, keeping them away from moisture and .heat to maintain their quality

They use various tools in their work, such as scales, small scoops, glass jars, containers, bags, shelves, and sales recording devices. They always ensure .these tools are clean and organized



This profession requires precision, honesty, and good customer service, as customers trust the spice merchant to select good, high-quality products. Patience and attention to detail are also essential, as each spice has a different .aroma, color, and use

The spice seller helps people prepare delicious and varied meals, preserving the heritage of traditional cuisine that relies on spices and natural herbs. They also encourage proper food storage to .maintain quality



The spice seller's profession is beautiful and rewarding, combining knowledge of aromatic plants with serving people. It teaches children that spices add a distinctive flavor to food, and that success in this profession requires cleanliness, precision, good customer service, and a focus on product quality