

نورة طاع الله

الشاي الجماراتي



الشاي الإماراتي

نورة طاع الله



نوع العمل : قصة أطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : نوران اشرف

تعبئة وتنسيق : منى وجيه

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 الاماراتي؟

الشاي الإماراتي هو أحد المشروبات المشهورة في دولة الإمارات العربية المتحدة، ويشرب في المنازل والمجاسد والاحتفالات والزيارات العائلية. يحب الكثير من الناس في الإمارات شرب الشاي لأنه مشروب دافئ ولذيذ، ويُقدم للضيوف كعلامة على الترحيب والكرم.

الشاي الإماراتي ليس نوعًا واحدًا فقط، بل توجد طرق مختلفة لتحضيره، وقد يُضاف إليه الحليب أو بعض التوابل العطرية التي تمنحه مذاقًا مميزًا.



قديمًا لم تكن شجرة الشاي تنمو في الإمارات بسبب طبيعة المناخ الصحراوي، لذلك كان الشاي يصل إلى البلاد عبر السفن والتجارة مع دول أخرى. ومع مرور الزمن أصبح الشاي جزءًا من الحياة اليومية للناس.

وكان البحارة والتجار والمسافرون يشربون الشاي ليستعيدوا نشاطهم بعد العمل أو السفر الطويل، ثم انتشر في جميع أنحاء البلاد وأصبح من المشروبات المفضلة للكبار.

أشهر أنواع الشاي في الإمارات

1. شاي الكرك



يُعد شاي الكرك أشهر أنواع الشاي في الإمارات.

كلمة "كرك" تعني الشاي القوي. ويتميز بأنه:

- يُحضّر بالشاي الأسود.
- يُضاف إليه الحليب.
- يحتوي على السكر.
- تُضاف إليه أحيانًا توابل مثل الهيل أو الزعفران.
- ويمتاز بمذاقه الغني ورائحته الجميلة.

2. الشاي الأسود

يشربه الكثير من الناس صباحًا أو مساءً، ويُقدم غالبًا مع التمر أو الحلويات.



3. الشاي بالحليب

وهو شاي ممزوج بالحليب ليصبح أكثر نعومة وحلاوة.

4. الشاي بالزعفران

يُضاف إليه الزعفران الذي يمنحه لوناً جميلاً ورائحة عطرية.

تمر عملية التحضير بعدة خطوات بسيطة:

- 1- غلي الماء.
- 2- إضافة أوراق الشاي.
- 3- ترك الشاي لبضع دقائق.
- 4- إضافة الحليب إذا كان شاي كرك.
- 5- إضافة السكر حسب الرغبة.
- 6- إضافة الهيل أو الزعفران أحياناً.



7- تقديمه ساخناً في أكواب صغيرة.

يشرب الناس الشاي في أوقات كثيرة،
مثل:

- في الصباح.
- بعد الوجبات.
- أثناء استقبال الضيوف.
- في الرحلات البرية.
- في المناسبات العائلية.
- خلال الاجتماعات والجلسات الودية.

تشتهر الإمارات بالكرم وحسن استقبال
الضيوف. وعندما يزور شخصٌ منزلاً
إماراتياً، قد يُقدَّم له الشاي مع التمر أو
بعض الحلويات.



ويعتبر تقديم الشاي طريقة جميلة للتعبير
عن الاحترام والترحيب.

غالبًا ما يُقدّم الشاي مع:

- التمر.
- البسكويت.
- الكعك.
- الحلويات الشعبية.
- بعض المخبوزات الخفيفة.

فوائد الشاي يكون عند شربه باعتدال
لل كبار، يمكن أن:

- يمنح الشعور بالدفء.
- يساعد على الاسترخاء.
- يرافق الجلسات العائلية الجميلة.



• يضيف نكهة ممتعة للضيافة.

أما الأطفال فينبغي أن يشربوه بكميات مناسبة وتحت إشراف الأهل لأن بعض أنواع الشاي تحتوي على مادة الكافيين.

شاي الكرك من أشهر المشروبات في الإمارات.

يحب الكثير من الناس شرب الشاي أثناء الجلوس مع العائلة والأصدقاء.

يضاف الزعفران أحياناً إلى الشاي ليمنحه رائحة مميزة.

يُقدّم الشاي في المجالس الإماراتية كرمز للترحيب بالضيوف.



أصبح الشاي جزءاً من الثقافة اليومية
في الإمارات منذ سنوات طويلة.

الشاي الإماراتي مشروب محبوب في
الإمارات العربية المتحدة، ويشتهر خاصةً
بشاي الكرك اللذيذ الذي يُحضّر من الشاي
والحليب والتوابل العطرية. ويرتبط الشاي
بالكرم والضيافة والجلسات العائلية
الجميلة، لذلك يحتل مكانة خاصة في حياة
الكثير من الناس في الإمارات.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Emirati tea is one of the most popular beverages in the United Arab Emirates.

It is enjoyed at home, in gatherings, at celebrations, and during family visits.

Many people in the UAE love to drink tea because it is a warm and delicious beverage, and it is offered to guests as a sign of welcome and hospitality.

Emirati tea is not just one type; there are different ways to prepare it, and



milk or aromatic spices may be added to give it a distinctive flavor.

In the past, tea trees did not grow in the UAE due to the desert climate.

Therefore, tea was brought to the country by ships and trade with other nations. Over time, tea became part of people's daily lives.

Sailors, merchants, and travelers drank tea to regain their energy after work or long journeys. It then spread throughout the country and became a favorite beverage for adults.



The most famous types of tea in the UAE:

1- Karak Tea

Karak tea is considered the most famous type of tea in the UAE.

The word "Karak" means strong tea. It is characterized by:

It is prepared with black tea.

Milk is added to it.

It contains sugar.

Spices such as cardamom or saffron are sometimes added.



It is distinguished by its rich taste and beautiful aroma.

2- Black Tea

Many people drink it in the morning or evening, and it is often served with dates or sweets.

3- Tea with Milk

This is tea mixed with milk to make it smoother and sweeter.

4- Saffron Tea

Saffron is added, giving it a beautiful color and fragrant aroma.



The preparation process involves several simple steps:

- 1- Boiling water.**
- 2- Adding tea leaves.**
- 3- Letting the tea steep for a few minutes.**
- 4- Adding milk if it is Karak tea.**
- 5- Adding sugar to taste.**
- 6- Sometimes adding cardamom or saffron.**
- 7- Serving it hot in small cups.**

People drink tea at many times, such as:



- In the morning.
- After meals.
- While receiving guests.
- On camping trips. On family occasions.
- During meetings and friendly gatherings.

The UAE is known for its generosity and hospitality. When someone visits an Emirati home, they may be offered tea with dates or some sweets.

Offering tea is considered a beautiful way to express respect and welcome.



Tea is often served with:

- **Dates.**
- **Biscuits.**
- **Cake.**
- **Traditional sweets.**
- **Some light pastries.**

Benefits of tea: When consumed in moderation, adults can:

- **Provide a feeling of warmth.**
- **Aid relaxation.**
- **Accompany pleasant family gatherings.**



- **Add a delightful touch to hospitality.**

Children should drink it in appropriate quantities and under parental supervision, as some types of tea contain caffeine.

Karak tea is one of the most popular drinks in the UAE.

Many people enjoy drinking tea while sitting with family and friends.

Saffron is sometimes added to tea to give it a distinctive aroma. Tea is served in Emirati majlis (traditional



gatherings) as a symbol of welcoming guests.

Tea has been an integral part of daily life in the UAE for many years.

Emirati tea is a beloved beverage in the UAE, especially the delicious Karak tea, which is prepared with tea, milk, and aromatic spices. Tea is associated with generosity, hospitality, and cherished family gatherings, thus holding a special place in the lives of many Emiratis.

