

# الشاي العماني الأردني

نورة طاع الله



# الشاى المعالي الأردنى

نورة طاع الله



نوع العمل : كتاب للأطفال

الكاتبة : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مها أيمن

تعبئة وتنسيق : سها منصور

هذا العمل تم تحت اشراف فريق

كيان اللا رواية للنشر الالكتروني

لينك الجروب

جروب اللا رواية

لينك البيدج

اللا رواية للنشر الالكتروني

إن تم تحميل هذا العمل من موقع آخر أو مكان آخر فيعد إنتهاكا لحقوقنا وسرقة أعمالنا وسرقة  
حق المؤلف



# الشاي العماني



## هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي العماني؟

الشاي العُماني من المشروبات المشهورة في سلطنة عُمان، ويُعرف بطعمه اللذيذ ورائحته الجميلة، يحب الناس في عُمان شرب الشاي في الصباح، وعند استقبال الضيوف، وفي الجلسات العائلية الجميلة.

الشاي العُماني هو شاي يُحضّر غالبًا من الشاي الأسود مع إضافة مكونات تعطيه نكهة مميزة مثل:

-الهيل.

-الزنجبيل.

-النعناع.



-القرفة-

-أحيانًا الحليب والسكر-

بعض وصفات الشاي العُماني تحتوي على  
الحليب ليصبح كريميًا ودافئًا، ويُسمى  
أحيانًا "الكرك العُماني".

**طعمه:**

-دافئ-

-حلو قليلًا-

-فيه نكهة التوابل العطرية-

-يمنح شعورًا بالراحة والدفاء-

-وله رائحة جميلة تنتشر في المكان عندما يُحضّر-

يُحضّر الشاي العُماني



## الأدوات:

-إبريق شاي.

-أكواب صغيرة.

## المكونات البسيطة:

-ماء.

-شاي أسود.

-سكر.

-هيل.

-زنجبيل.

-حليب أحياناً.

## طريقة التحضير:

-يُغلى الماء.



-يُضاف الشاي الأسود.

-تُضاف التوابل مثل الهيل والزنجبيل.

-يُضاف السكر والحليب أحيانًا.

-يُترك قليلًا حتى تمتزج النكهات.

-يُصب ساخنًا في الأكواب.

توجد وصفات عُمانية تستخدم الشاي  
السيلاي مع النعناع والميرمية والقرفة  
والقرنفل أيضًا.

يحب الناس الشاي العُماني لأنه:

-يدفئ الجسم.

-لذيذ الرائحة والطعم.

-يُقدّم مع الضيافة.



-يجمع العائلة والأصدقاء.

-يناسب الجلسات الهادئة.

الكثير من الناس يعتبرون الشاي جزءًا  
من الجلسات الجميلة والراحة.

يشرب الناس الشاي العُماني:

-صباحًا.

-بعد الطعام.

-عند زيارة الضيوف.

-في الرحلات.

-في الأمسيات العائلية.

-وفي بعض البيوت العُمانية يُقدَّم مع  
التمر أو الحلويات التقليدية.



هناك أنواع كثيرة مثل:

-شاي بالحليب.

-شاي بالنعناع.

-شاي بالهيل.

-شاي بالقرفة.

-شاي اللبان العُماني.

-شاي بالأعشاب.

-ومن الأنواع المعروفة أيضاً شاي اللبان  
العُماني المصنوع من اللبان المشهور في  
عُمان.

نتعلم من الشاي العُماني:

-أهمية الضيافة والكرم.



-مشاركة الجلسات العائلية.

-احترام عادات الشعوب المختلفة.

-أن لكل بلد أطعمة ومشروبات خاصة به.

في بعض المناطق العُمانية تُضاف التوابل  
العطرية إلى الشاي ليصبح له طعم قوي  
ومميز، ولذلك يستطيع الناس معرفة  
الشاي العُماني من رائحته الجميلة فقط!

يمكن للأطفال شرب كميات صغيرة جدًا  
أحيانًا، لكن بعض أنواع الشاي تحتوي  
على الكافيين، لذلك لا يجب الإكثار منه  
للأطفال الصغار.



## هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

**Do you know, my son, what Omani tea is?**

**Omani tea is a popular beverage in the Sultanate of Oman, known for its delicious taste and beautiful aroma.**

**People in Oman enjoy drinking tea in the morning, when receiving guests, and during pleasant family gatherings.**

**Omani tea is typically prepared from black tea with the addition of ingredients that give it a distinctive flavor, such as:**



**Cardamom.**

**Ginger.**

**Mint.**

**Cinnamon.**

**Sometimes milk and sugar.**

**Some Omani tea recipes include milk to make it creamier and warmer, and are sometimes called "Omani Karak".**

**Its taste:**

**Warm.**

**Slightly sweet.**

**With aromatic spices.**



**Gives a feeling of comfort and warmth.**

**And has a beautiful aroma that fills the room when it is prepared.**

## **Omani Tea Preparation**

### **Tools:**

**Teapot.**

**Small Cups.**

### **Simple Ingredients:**

**Water.**

**Black Tea.**

**Sugar.**

**Cardamom.**



**Ginger.**

**Milk (Sometimes).**

**Preparation Method:**

**Boil the water.**

**Add the black tea.**

**Add spices such as cardamom and ginger.**

**Add sugar and milk (sometimes).**

**Leave it for a while to allow the flavors to blend.**

**Pour hot into the cups.**



**Some Omani recipes use Ceylon tea with mint, sage, cinnamon, and cloves.**

**People love Omani tea because it:**

**Warms the body.**

**Has a delicious aroma and taste.**

**Is served as a gesture of hospitality.**

**Brings together family and friends.**

**Is perfect for quiet gatherings.**

**Many people consider tea an essential part of relaxing and enjoyable moments.**



**People drink Omani tea:**

**in the morning.**

**after meals.**

**when visiting guests.**

**on trips.**

**during family evenings.**

**In some Omani homes, it is served with  
dates or traditional sweets.**

**There are many types, such as:**

**milk tea.**

**mint tea.**

**cardamom tea.**



**cinnamon tea.**

**Omani frankincense tea.**

**herbal tea.**

**Another well-known type is Omani frankincense tea, made from frankincense, a plant famous in Oman.**

**From Omani tea, we learn:**

**the importance of hospitality and generosity.**

**sharing family gatherings.**

**respecting the customs of different peoples.**



**that each country has its own special foods and drinks.**

**In some Omani regions, aromatic spices are added to the tea to give it a strong and distinctive flavor, so people can recognize Omani tea by its beautiful aroma alone! Children can drink very small amounts occasionally, but some types of tea contain caffeine, so young children should not drink too much.**



# الشاي الأردني



## هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي الاردني؟

الشاي الأردني هو واحد من أشهر المشروبات في الأردن، ويحبّه الناس كثيرًا في البيوت والرحلات والجلسات العائلية، عندما يزور الضيوف بيتًا أردنيًا، غالبًا يُقدّم لهم الشاي كعلامة على الترحيب والكرم.

الشاي الأردني هو شاي يُحضّر عادةً من الشاي الأسود مع السكر، وأحيانًا يضاف إليه النعناع أو الميرمية أو الزعتر ليصبح ألذّ وأكثر عطرًا، يشربه الناس ساخنًا في الصباح أو المساء أو أثناء الجلسات العائلية.



يحب الأردنيون الشاي لأن الشاي بالنسبة  
لهم ليس مجرد مشروب، بل جزء من  
الحياة اليومية، فهم يشربونه:

- عند استقبال الضيوف.

- في الرحلات والتخييم.

- بعد الطعام.

- أثناء السهرات العائلية.

- في الشتاء للشعور بالدفء.

ويعتبر الشاي رمزًا للضيافة والمحبة  
والاجتماع الجميل.

في الطرق التقليدية القديمة كان الناس:

- يضعون الماء في إبريق على النار.

- يضيفون الشاي الأسود والسكر.



-يتركونه يغلي قليلاً.

-يسكبونه في الكؤوس الصغيرة.

وأحياناً يضيفون:

-النعناع.

-الميرمية.

-الهيل.

-الزعر.

ليصبح طعمه ورائحته أجمل.

يشرب الأردنيون الشاي في أماكن كثيرة، مثل:

-البيوت.

-الحدائق.

-الرحلات الصحراوية.



-المقاهي.

-أماكن العمل.

-الأعراس والمناسبات.

وفي بعض الرحلات يتم إعداد الشاي فوق  
الفحم أو النار في الهواء الطلق، وهذا  
يعطيه طعمًا مميزًا.

**أنواع الشاي المشهورة في الأردن:**

**1. الشاي الأسود**

وهو الأكثر انتشارًا، وطعمه قوي ولونه داكن.

**2. شاي النعناع**

يضاف إليه النعناع الأخضر ليصبح منعشًا ولذيذًا.



### 3.شاي الميرمية

له رائحة جميلة ويشربه الناس للاسترخاء.

### 4.الشاي بالأعشاب

يُحضّر أحيانًا بأعشاب مختلفة مثل الزعتر أو البابونج.

### 5.الشاي الأزرق

نوع حديث لونه أزرق مصنوع من زهرة خاصة ويشتهر بألوانه الجميلة.

**يُقدّم الشاي الأردني غالبًا في:**

-كؤوس زجاجية صغيرة.

-صينية معدنية.

-أباريق الشاي التقليدية.



-ويحب الناس شربه وهو ساخن جدًا.

توجد أنواع شاي عشبية خفيفة للأطفال،  
وغالبًا تكون بدون كافيين وبنكهات  
الفواكه أو الأعشاب اللطيفة، لكن الأطفال  
لا يجب أن يكثرُوا من شرب الشاي العادي  
لأنه قد يحتوي على الكافيين.

**الشاي عند الأردنيين يرمز إلى:**

-الكرم.

-المحبة.

-الجلسات العائلية.

-الراحة.

-الدفع.



وكثير من الناس يشعرون أن جلسة  
الشاي تجعل الحديث أجمل والوقت أمتع.

بعض الناس يحبون الشاي الثقيل جدًا.

آخرون يفضلونه خفيفًا مع النعناع.

رائحة الشاي تنتشر بسرعة وتجعل  
المكان دافئًا.

في الشتاء يكثر شرب الشاي الساخن.

الشاي جزء مهم من التراث الشعبي الأردني.

الشاي الأردني مشروب شعبي جميل يحبه  
الكبار والصغار في الأردن، وهو ليس فقط  
شرابًا ساخنًا، بل عادة اجتماعية تجمع  
العائلة والأصدقاء وتُظهر الكرم  
والضيافة، ورائحته الدافئة وطعمه اللذيذ



يجعلان الكثير من الناس يستمتعون به كل  
يوم.



## هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

**Do you know, my son, what Jordanian tea is?**

**Jordanian tea is one of the most popular drinks in Jordan, and people love it at home, on trips, and during family gatherings. When guests visit a Jordanian home, they are often offered tea as a sign of welcome and hospitality.**

**Jordanian tea is usually prepared with black tea and sugar, and sometimes mint, sage, or thyme are added to make**



**it more flavorful and aromatic. People drink it hot in the morning, evening, or during family gatherings.**

**Jordanians love tea because for them, it's not just a drink, but a part of daily life. They drink it:**

**When receiving guests.**

**On trips and camping trips.**

**After meals.**

**During family evenings.**

**In winter to feel warm.**



**Tea is considered a symbol of hospitality, love, and pleasant gatherings.**

**In traditional ways, people would:**

**Put water in a kettle on the fire.**

**Add black tea and sugar.**

**Let it boil for a short time.**

**Pour it into small cups.**

**Sometimes they add:**

**Mint.**

**Sage.**

**Cardamom.**



**Thyme.**

**to enhance its taste and aroma.**

**Jordanians drink tea in many places,  
such as:**

**homes.**

**Gardens.**

**desert trips.**

**Cafes.**

**Workplaces.**

**weddings, and other celebrations.**



On some trips, tea is prepared over charcoal or an open fire, giving it a distinctive flavor.

### **Popular types of tea in Jordan:**

**1.Black tea:** The most common type, with a strong taste and dark color.

**2.Mint tea:** Fresh mint is added to make it refreshing and delicious.

**3.Sage tea:** It has a pleasant aroma and is drunk for relaxation.

**4.Herbal tea:** Sometimes prepared with different herbs such as thyme or chamomile.



**5. Blue tea:** A modern type, blue in color, made from a special flower, and known for its beautiful hues.

**Jordanian tea is often served in:**

**Small glass cups.**

**Metal trays.**

**Traditional teapots.**

**People like to drink it piping hot.**

**There are light herbal teas for children, often caffeine-free and flavored with pleasant fruits or herbs. However,**



**children shouldn't drink too much regular tea as it may contain caffeine.**

**For Jordanians, tea symbolizes:**

**Generosity.**

**Love.**

**Family gatherings.**

**Relaxation.**

**Warmth.**

**Many feel that a tea session makes conversation more pleasant and time more enjoyable.**

**Some people like their tea very strong.**



**Others prefer it light with mint.**

**The aroma of tea spreads quickly and creates a warm atmosphere.**

**Hot tea is especially popular in winter.**

**Tea is an important part of Jordanian folklore.**

**Jordanian tea is a beloved and popular beverage enjoyed by both young and old in Jordan. It's not just a hot drink, but a social custom that brings together family and friends and demonstrates generosity and hospitality. Its warm**



**aroma and delicious taste make many  
people enjoy it every day.**

