

الشاي الكويتي والبحريني

فورة طاع الله



الشاي الكويتي البحريني

نورة طاع الله

نوع العمل : قصص اطفال

الكاتب : نورة طاع الله

تصميم الغلاف : مها ايمن

تعبئة وتنسيق : سمر حمدان

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

الشاي الكويتي

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي الكويتي؟

الشاي الكويتي من المشروبات المحبوبة جدًا في دولة الكويت، ويُقدّم في البيوت والمجالس وفي المناسبات العائلية. يحب الناس في الكويت شرب الشاي صباحًا أو بعد الطعام أو عند استقبال الضيوف، لأنه يمنح شعورًا بالدفء والراحة والسعادة.

الشاي الكويتي هو شاي يُحضّر غالبًا من أوراق الشاي الأسود أو الأخضر مع الماء الساخن، ويُضاف إليه أحيانًا النعناع أو الحبق أو الهيل أو الزعفران حسب الذوق. وفي بعض البيوت يُقدّم مع الحليب ليصبح "شاي بالحليب" أو "كرك".

يتميّز الشاي الكويتي بأنه:

دافئ ولذيذ.

يُقدّم للضيوف باحترام.

له رائحة جميلة.

يُشرب في أوقات كثيرة من اليوم.

يُحضّر الشاي الكويتي

عادةً يتم:

غلي الماء في إبريق.

إضافة أوراق الشاي.

ترك الشاي قليلاً حتى يخرج لونه وطعمه.

إضافة السكر حسب الرغبة.

أحياناً تُضاف أوراق النعناع أو الحبق.

بعض الناس يحبون الشاي الخفيف،
وآخرون يحبونه قوياً وغامق اللون.

أدوات تقديم الشاي

يُقدّم الشاي الكويتي في:

أباريق جميلة.

كاسات زجاجية صغيرة.

صوانٍ مزخرفة.

مجالس عربية تقليدية.

وفي بعض المناسبات تُستخدم أباريق

مزخرفة تشبه الأباريق التراثية القديمة.

يحب الناس الشاي في الكويت لأن

الشاي:

يساعد على الاسترخاء.

يجمع العائلة والأصدقاء.

يشعر الناس بالراحة.

يناسب الأجواء الباردة والممطرة.

يُعتبر جزءًا من الضيافة العربية الجميلة.

وعندما يأتي الضيف، غالبًا يُقدّم له الشاي مع التمر أو الحلويات.

هناك أنواع كثيرة للشاي المشهورة في الكويت مثل:

الشاي الأسود.

الشاي الأخضر.

شاي النعناع.

الشاي بالحليب.

شاي الكرك.

الشاي بالهيل والزعفران.

بعض الأنواع تكون قوية الطعم، وبعضها خفيف ومنعش.

الأطفال أحياناً يشربون كميات صغيرة من الشاي الخفيف أو شاي الأعشاب الدافئ، لكن يجب ألا يكثرُوا من شرب الشاي الذي يحتوي على الكافيين. لذلك يفضل للكبار اختيار مشروبات مناسبة للأطفال مثل الأعشاب الخفيفة أو الحليب الدافئ.

المجلس الكويتي مكان مهم يجتمع فيه الناس للحديث والراحة واستقبال الضيوف، والشاي جزء أساسي من هذه الجلسات الجميلة. أحياناً يُصب الشاي

أكثر من مرة للضيف كنوع من الكرم
والترحيب.

لون الشاي قد يكون أحمر غامق أو
ذهبي.

بعض الناس يضيفون الزعفران لرائحة
مميزة.

هناك من يحب الشاي مع البسكويت أو
التمر.

رائحة الشاي تنتشر في البيت وتعطي
إحساساً بالراحة.

لكل عائلة تقريباً طريقة خاصة لتحضير
الشاي.

الشاي الكويتي مشروب تقليدي مشهور في الكويت، يشربه الناس في البيوت والمجالس ومع الضيوف. يتميز بطعمه اللذيذ ورائحته الجميلة، ويُحضّر بطرق مختلفة مثل الشاي الأسود أو شاي النعناع أو الشاي بالحليب. والشاي ليس مجرد مشروب فقط، بل هو رمز للكرم والضيافة والمحبة بين الناس.

Let's read the book in English

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

Kuwaiti tea is a very popular beverage in Kuwait, served in homes, majlis (traditional gathering places), and at family gatherings. People in Kuwait enjoy drinking tea in the morning, after meals, or when receiving guests, as it provides a feeling of warmth, comfort, and happiness.

Kuwaiti tea is typically prepared from black or green tea leaves with hot

water. Mint, basil, cardamom, or saffron are sometimes added according to taste. In some homes, it is served with milk, becoming "chai bil-halib" (milk tea) or "karak".

Kuwaiti tea is characterized by:

It being warm and delicious.

It being served respectfully to guests.

It having a pleasant aroma.

It being drunk at many times of the day.

Kuwaiti tea is usually prepared by:

Boiling water in a teapot.

Adding tea leaves.

Letting the tea steep for a while to develop its color and flavor.

Adding sugar to taste.

Sometimes mint or basil leaves are added. Some people prefer weak tea, while others prefer it strong and dark.

Tea Serving Utensils

Kuwaiti tea is served in:

Beautiful teapots.

Small glass cups.

Decorative trays.

Traditional Arabic majlis (sitting rooms).

On some occasions, decorative teapots resembling antique heritage teapots are used.

**People in Kuwait love tea because it:
Helps them relax.**

Brings family and friends together.

Makes people feel comfortable.

Is suitable for cold and rainy weather.

Is considered part of beautiful Arabic hospitality.

When a guest arrives, tea is often served with dates or sweets.

There are many types of tea popular in Kuwait, such as:

Black tea.

Green tea.

Mint tea.

Milk tea.

Karak tea.

Card and saffron tea.

Some types are strong, while others are light and refreshing. Children sometimes drink small amounts of light tea or warm herbal tea, but they shouldn't drink too much caffeinated tea. Therefore, adults should choose child-friendly beverages such as light herbal teas or warm milk.

The Kuwaiti majlis is an important place where people gather to chat, relax, and receive guests, and tea is an essential part of these pleasant gatherings. Sometimes, tea is poured more than

once for a guest as a sign of hospitality and welcome.

The color of tea can be dark red or golden.

Some people add saffron for a distinctive aroma.

Some like to enjoy tea with biscuits or dates.

The aroma of tea fills the house and creates a sense of comfort.

Almost every family has its own special way of preparing tea.

Kuwaiti tea is a popular traditional drink in Kuwait, enjoyed at home, in majlis gatherings, and with guests. It is characterized by its delicious taste and pleasant aroma, and is prepared in various ways, such as black tea, mint tea, or tea with milk. Tea is not just a beverage; it is a symbol of generosity, hospitality, and affection among people.

الشاي البحري

هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي البحريني؟

الشاي البحريني هو أحد المشروبات الشعبية المشهورة في مملكة البحرين. يحب الكثير من الناس شربه في الصباح أو المساء، وعند استقبال الضيوف أو أثناء الجلسات العائلية. يتميز الشاي البحريني بمذاقه اللذيذ ورائحته الزكية، وغالبًا يُحضّر بطريقة خاصة تضيف إليه نكهة مميزة.

البحرين دولة عربية صغيرة تقع في الخليج العربي، وهي مجموعة من الجزر الجميلة. يشتهر أهل البحرين بكرم الضيافة وحسن استقبال الضيوف، ولذلك

يُعد تقديم الشاي من العادات الجميلة التي
تعبر عن الترحيب والمحبة.

يُحضّر الشاي البحريني عادة من:

أوراق الشاي الأسود.

الماء الساخن.

السكر حسب الرغبة.

أحيانًا الهيل (الحبهان).

أحيانًا الزعفران.

وقد يضاف الحليب في بعض الأنواع.

تُغلى المكونات معًا حتى تمتزج النكهات،

ثم يُصب الشاي في أكواب صغيرة أو

متوسطة.

من أشهر أنواع الشاي في البحرين شاي الكرك.

كلمة "كرك" تعني الشاي القوي. يتم تحضيره من:

الشاي الأسود.

الحليب.

السكر.

الهيل أحياناً.

الزعفران أحياناً.

ويتميز بلونه البني الذهبي وطعمه الغني اللذيذة.

يشرب الناس الشاي في أوقات كثيرة، منها:

عند الاستيقاظ صباحًا.

بعد تناول الطعام.

أثناء زيارة الأقارب والأصدقاء.

في المجالس العائلية.

خلال المناسبات والاحتفالات.

يحب الناس الشاي البحريني لأن الشاي

البحريني:

دافئ ومريح.

له رائحة جميلة.

يساعد على الاسترخاء.

يجمع أفراد العائلة حول مائدة واحدة.

يعد جزءًا من التراث البحريني.

عندما يأتي الضيوف إلى المنزل، يحرص
كثير من البحرينيين على تقديم الشاي لهم
مع التمر أو الحلويات. ويعتبر ذلك علامة
على الكرم والاحترام.

يستخدم الناس عدة أدوات لتحضير
الشاي، مثل:

إبريق الشاي.

أكواب الشاي.

الملاعق.

موقد أو غلاية لتسخين الماء.

توجد أنواع متعددة، مثل:

الشاي الأسود.

شاي الكرك.

الشاي بالهيل.

الشاي بالزعفران.

الشاي بالحليب.

الشاي بالنعناع في بعض الأحيان.

فوائد الشاي يكون عند شربه باعتدال،
يمكن أن:

يمنح شعورًا بالدفء.

يساعد على الاستمتاع بالجلسات العائلية.

يضيف نكهة طيبة إلى أوقات الراحة.

أما الأطفال الصغار فمن الأفضل أن
يشربوا المشروبات المناسبة لأعمارهم
وأن يستشير أهل الطبيب عند الحاجة،
لأن الشاي يحتوي على مادة الكافيين.

يعد شاي الكرك من أشهر المشروبات في البحرين.

يمكن العثور على محلات متخصصة في إعداد الشاي.

يشربه الناس في الصيف والشتاء.

يرتبط بالجلسات العائلية واللقاءات الاجتماعية.

يعتبر جزءاً من الثقافة والتراث البحريني.

الشاي البحريني مشروب شعبي محبوب في البحرين، ويتميز بنكهاته المتنوعة مثل الهيل والزعفران والحليب. وهو أكثر من مجرد مشروب؛ فهو رمز للضيافة

والكرم والتجمع العائلي، ويحتل مكانة
خاصة في حياة الكثير من أهل البحرين.



Let's read the book in English

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

Bahraini tea is one of the most popular drinks in the Kingdom of Bahrain. Many people enjoy drinking it in the morning or evening, when receiving guests, or during family gatherings. Bahraini tea is distinguished by its delicious taste and pleasant aroma, and it is often prepared in a special way that gives it a unique flavor.

Bahrain is a small Arab country located in the Arabian Gulf, and it is a group of beautiful islands. The people of Bahrain are known for their hospitality and warm welcome to guests, and therefore, offering tea is a beautiful custom that expresses welcome and affection.

**Bahraini tea is usually prepared with:
Black tea leaves.**

Hot water.

Sugar to taste.

Sometimes cardamom.

Sometimes saffron.

Milk may be added in some varieties.

The ingredients are boiled together until the flavors blend, then the tea is poured into small or medium-sized cups.

One of the most famous types of tea in Bahrain is Karak tea.

The word "Karak" means strong tea. It is prepared with:

Black tea.

Milk.

Sugar.

Cardamom sometimes.

Saffron sometimes.

It is characterized by its golden brown color and rich, delicious taste. People drink tea at many times, including:

Upon waking up in the morning. After meals. While visiting relatives and friends. In family gatherings. During special occasions and celebrations.

People love Bahraini tea because it is: Warm and comforting. Has a beautiful aroma. Helps with relaxation. Brings

family members together around one table. Is part of Bahraini heritage.

When guests come to the house, many Bahrainis make sure to offer them tea with dates or sweets. This is considered a sign of generosity and respect. People use several tools to prepare tea, such as: A teapot. Teacups. Spoons. A stove or kettle to heat the water. There are many types, such as: Black tea. Karak tea .

Cardamom tea.

Saffron tea.

Milk tea.

Sometimes mint tea.

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

Provide a feeling of warmth.

Enhance family gatherings.

Add a pleasant flavor to leisure time.

Young children should drink beverages appropriate for their age, and parents should consult a doctor if needed, as tea contains caffeine.

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

Specialized tea shops can be found.

People drink it in both summer and winter.

It is associated with family gatherings and social events.

It is considered part of Bahraini culture and heritage.

Bahraini tea is a popular and beloved beverage in Bahrain, distinguished by its diverse flavors such as cardamom, saffron, and milk. It is more than just a

drink; it is a symbol of hospitality, generosity, and family gatherings, and holds a special place in the lives of many Bahrainis.

