

مربي التمر



نوره طاع الله

مدری التمر

نوره طاع الله



نوع العمل : قصص للأطفال

الكاتب :نوره طاع الله

تصميم الغلاف :نوران اشرف

تعبئة وتنسيق : جيهان سمير

هذا العمل تم تحت إشراف فريق

كيان اللارواية للنشر الإلكتروني

لينك الجروب

جروب اللارواية

لينك البيدج

الارواية للنشر الإلكتروني

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



هيا نقرأ القصة باللغة العربية

تارين هي تلك الطفلة الصغيرة المهتمة
كثيرا بالمطبخ التي تعشق دخول المطبخ
باستمرار والتجول داخل تفاصيله وأرجائه
ولساعات طويلة جدا.

في يوم من الأيام استيقظت تارين متجهة
مباشرة الى المطبخ أين خطر على بالها
أن تجرب مربى التمر.. نعم مربى التمر
الذي لم نسمع عنه من قبل فهي تفضل
دوما أن تجرب وصفات غير مألوفة ولا
مشهورة.

احضرت تارين التمر وقامت بنقعه في ماء
ساخن جدا لعدد من الدقائق تجاوزت
الخمس عشرة دقيقة بعدها وضعت التمر



المنزوع منه النواة الطري في طنجرة
واحضرت السكر وعسل النحل وماء
الزهر والليمون وقامت بإضافة السكر
على التمر كمكون ثاني ورئيسي في هذه
الوصفة التي ستجربها تارين لأول مرة,
بعدها قامت هذه الطباخة الصغيرة الماهرة
بتقطيع حبة الليمون الى شرائع متوسطة
الحجم ووضعها فوق التمر والسكر
واضافة ملاعق من العسل حسب الرغبة
مع إضافة قطرات من ماء الزهر واطافة
الماء بالآخر بحيث الماء قد غطى جميع
المكونات بشكل جيد وقامت بالتحريك
الجيد للمكونات ووضع الطنجرة على نار
هادئة لكي لا يحترق السكر.



قبل أن تضع تارين الطنجرة على النار قامت بوضعها جانباً في إحدى الزوايا بالمطبخ لساعات طويلة تجاوزت العشر ساعات, بعدها وضعها على النار مع التحريك الجيد في البداية وبعدها غطت الطنجرة بغطاء سميك ومحكم.

بقيت الطنجرة على النار لأزيد من ساعتين لتتأكد تارين بالنهاية أن مربى التمر جاهز ليدخل الخلط ويصبح مربى حقيقي أملس وبنفس قوام وكثافة المربى المعروف.

وضعت تارين المربى بالثلاجة ليتماسك أكثر ويكون جاهزاً للأكل.



استيقظت الأم باكرا كعادتها الا أن تارين
استيقظت قبلها لتقوم بتجهيز المربي كما
يجب, دخلت الأم المطبخ لتجد طاولة
الفطور جاهزة من كل شيء ومربي التمر
وسط الطاولة مكتسح الجميع فهو سيد
مائدة الفطور هذا الصباح وهذا اليوم.

قدمت تارين مربي التمر لوالدتها التي
اندهشت من طعمه اللذيذ الرائع جدا
وأصبح مربي التمر هو ما تبدأ به الأم
وتارين فطورهما الصباحي، وهكذا نجحت
تارين في صنع مربي التمر كما يجب وكما
خطر على بالها لتكون أول من صنع
مربي التمر هي تارين على غيرها.



هيا نقرأ القصة باللغة الإنجليزية

Tarin is that little girl who is very interested in the kitchen and loves to enter it constantly, exploring its details and corners for very long hours.

One day, Tarin woke up and headed straight to the kitchen, where it occurred to her to try date jam.. Yes, date jam, which we had never heard of before, as she always prefers to try unusual and uncommon recipes.

Tarin brought the dates and



soaked them in very hot water for a few minutes exceeding fifteen minutes. Then she placed the pitted soft dates in a pot, brought the sugar, honey, orange blossom water, and lemon, and added the sugar to the dates as the second and main ingredient in this recipe that Tarin would try for the first time. After that, this little skilled cook sliced a lemon into medium-sized pieces, put it on the dates and sugar, added spoons of honey according to her taste, a few drops



of orange blossom water, and finally added water so that it fully covered all the ingredients, stirring well before placing the pot over low heat so that the sugar wouldn't burn.

Before Tarin put the pot on the stove, she set it aside in a corner of the kitchen for many hours, more than ten hours. Afterwards, she placed it on the stove, stirring well at first, then covered the pot with a thick, tight lid. The pot remained on the stove for over two



hours until Tarin was sure that the date jam was ready to be blended into a truly smooth jam with the same consistency and thickness as well-known jams. Tarin placed the jam in the refrigerator to firm up more and be ready to eat. The mother woke up early as usual, but Tarin had woken up before her to prepare the jam properly. The mother entered the kitchen to find the breakfast table set with everything, and the date jam at the center of the table



dominating everything; it was the star of the breakfast table that morning and that day.

Tarin served the date jam to her mother, who was amazed by its delicious taste, and the date jam became what both the mother and Tarin started their morning breakfast with. In this way, Tarin succeeded in making the date jam just as it should be and as she had envisioned, becoming the first to make date jam in her own unique way

