

العشاي الجزائري التونسي

نورة طاع الله



الشاي الحراري التونسي

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 الجزائري



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي الجزائري؟

الشاي الجزائري من أشهر المشروبات في الجزائر، ويحبّه الناس في البيوت والمقاهي والرحلات، يسمّى أحياناً "أتاي" خاصة في مناطق الجنوب والصحراء، ويُعتبر رمزاً للضيافة والكرم، فعندما يأتي الضيوف يُقدّم لهم الشاي بكل حب واحترام.

الشاي الجزائري هو مشروب ساخن يُحضّر غالباً من:

-أوراق الشاي الأخضر أو الأسود.

-الماء الساخن.



-السكر.

-النعناع الطازج أحياناً.

وفي بعض المناطق يضيف الناس:

-الشببة.

-القرنفل.

-الزعتر.

-الأعشاب العطرية.

في الجنوب الجزائري يتم تحضير الشاي
بعناية كبيرة، وأحياناً فوق الفحم أو الجمر
ليصبح طعمه ألذ.

خطوات التحضير بطريقة بسيطة للأطفال:

-يضع الكبار الماء في إبريق.



-يضيفون أوراق الشاي.

-يتركونه يغلي قليلاً.

-يضيفون السكر والنعناع.

-يُسكب الشاي في كؤوس صغيرة جميلة.

-وفي بعض المناطق يُسكب الشاي من مكان مرتفع قليلاً حتى تتكوّن رغوة جميلة فوقه.

يحب الجزائريون الشاي لأن الشاي:

-يدفئ الجسم في الشتاء.

-ينعش الناس في الصحراء.

-يجمع العائلة والأصدقاء.

-يجعل الجلسات ممتعة.



-يُقَدَّم في المناسبات والأعراس والرحلات.

الكثير من الناس يرون أن الشاي ليس مجرد مشروب، بل جزء من الجلسات والذكريات الجميلة.

في جنوب الجزائر للشاي مكانة خاصة جدًا، ويجلس الناس حوله في الخيم أو أثناء الرحلات، ويُحضَّر ببطء لأنهم يعتبرون إعداد الشاي فنًا جميلًا.

أحيانًا يقدمون الشاي على ثلاث مرات:

-الكأس الأول قوي.

-الكأس الثاني متوازن.

-الكأس الثالث أخف وألطف.



وهذا جزء من التقاليد القديمة في بعض المناطق الصحراوية.

الشاي يحتوي على مواد مفيدة تسمى "مضادات الأكسدة"، وقد يساعد على الشعور بالنشاط والانتعاش.

لكن الأطفال يجب أن يشربوه بكميات قليلة، لأن بعض أنواع الشاي تحتوي على الكافيين.

آداب شرب الشاي:

من الجميل عند شرب الشاي:

-الجلوس بهدوء.

-شكر من حضره.

-مشاركة الجميع.



-عدم الإسراف في السكر.

كلمة "أتاي" منتشرة كثيرًا في الجنوب الجزائري.

بعض الناس يحبون الشاي بالنعناع أكثر من أي نكهة أخرى.

للشاي أغاني شعبية جزائرية قديمة مشهورة.

يُقدّم الشاي غالبًا بعد الطعام أو أثناء السهرات.

الشاي الجزائري مشروب دافئ ولذيذ،
يحبّه الناس في الجزائر لأنه يجمع العائلة
والأصدقاء ويعبّر عن الكرم والضيافة،
وله طرق تحضير جميلة تختلف من مدينة
إلى أخرى، خاصة في الصحراء الجزائرية
حيث يصبح الشاي جزءًا من التراث
والعادات الجميلة.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

Algerian tea is one of the most popular drinks in Algeria, enjoyed at home, in cafes, and on trips. It's sometimes called "Atay," especially in the southern and desert regions. It's considered a symbol of hospitality and generosity; when guests arrive, tea is offered to them with love and respect.



Algerian tea is a hot drink usually prepared with:

Green or black tea leaves.

Hot water.

Sugar.

Fresh mint sometimes.

In some areas, people add:

Wormwood.

Cloves.

Thyme.

Aromatic herbs.



In southern Algeria, tea is prepared with great care, sometimes over charcoal or embers to enhance its flavor.

Simple preparation steps for children:

Adults put water in a teapot.

Add tea leaves.

Let it boil briefly.

Add sugar and mint.

Pour the tea into small, pretty cups.



In some areas, the tea is poured from a slightly elevated place to create a beautiful foam on top.

Algerians love tea because it:

Warms the body in winter.

Refreshes people in the desert.

Brings family and friends together.

Makes gatherings enjoyable.

Is served at celebrations, weddings, and on trips.

Many people see tea not just as a beverage, but as an integral part of



gatherings and cherished memories.

In southern Algeria, tea holds a very special place, and people gather around it in tents or during excursions. It is prepared slowly because they consider tea-making a beautiful art.

Sometimes, tea is served in three cups:

The first cup is strong.

The second cup is balanced.



The third cup is lighter and gentler.

This is part of an ancient tradition in some desert regions.

Tea contains beneficial substances called antioxidants and can help you feel energized and refreshed.

However, children should drink it in small quantities, as some types of tea contain caffeine.

Tea-drinking etiquette:

It is polite to:



Sit quietly.

Thank the person who prepared it.

Sharing is important.

Avoid excessive sugar.

**The word "Atay" is very common
in southern Algeria.**

**Some people prefer mint tea to
any other flavor.**

**Tea has its own famous old
Algerian folk songs.**

**Tea is often served after meals or
during evening gatherings.**



Algerian tea is a warm and delicious drink, loved by people in Algeria because it brings together family and friends and symbolizes generosity and hospitality. It has beautiful preparation methods that vary from city to city, especially in the Algerian Sahara, where tea becomes part of the heritage and beautiful customs.



الشاي التونسي



هيا نقرأ الكتاب باللغة العربية

هل تعلم يا بني ما هو الشاي التونسي؟

الشاي التونسي من أشهر المشروبات في تونس، ويحبّه الكبار والصغار بسبب طعمه اللذيذ ورائحته الجميلة، ويُقدّم الشاي في البيوت التونسية عند استقبال الضيوف، وفي المناسبات العائلية، وبعد الطعام، وأحياناً في السهرات الجميلة مع العائلة والأصدقاء، وغالباً يُحضّر الشاي التونسي بالشاي الأخضر مع النعناع أو المكسرات مثل اللوز والصنوبر.

الشاي التونسي هو مشروب ساخن يُصنع من أوراق الشاي والماء الساخن، لكن التونسيين أضافوا له لمسات خاصة جعلته



مختلفًا ومميزًا، ففي بعض المناطق
يضيفون:

-النعناع الأخضر.

-الزعتر.

-إكليل الجبل.

-اللوز أو الصنوبر.

-السكر.

وأحيانًا يُقدّم في كؤوس زجاجية صغيرة جميلة.

يُحضّر الشاي التونسي:

أولًا: غلي الماء

يتم وضع الماء في إبريق على النار حتى
يصبح ساخنًا جدًا.



ثانيًا: إضافة الشاي

يُضاف الشاي الأخضر أو الأسود إلى الإبريق.

ثالثًا: إضافة النعناع أو الأعشاب

يضع بعض الناس النعناع ليعطي رائحة منعشة وطعمًا رائعًا.

رابعًا: التحلية

يُضاف السكر حسب الرغبة.

خامسًا: التقديم

يُسكب الشاي في الكؤوس الصغيرة، وأحيانًا تُضاف فوقه حبات الصنوبر أو اللوز.

يحب الناس الشاي التونسي لأنه:

-دافئ ومريح.



-يساعد على الاسترخاء.

-لذيذ الرائحة والطعم.

-يجمع العائلة حول المائدة.

-يُشرب في الشتاء والصيف.

وفي كثير من البيوت يعتبر الشاي رمزًا
للضيافة والكرم.

يشرب التونسيون الشاي:

-صباحًا.

-بعد الغداء.

-عند استقبال الضيوف.

-في السهرات العائلية.

-في شهر رمضان.



- أثناء الحديث مع الأصدقاء.

هناك أنواع كثيرة، مثل:

- الشاي الأخضر بالنعناع.

- الشاي الأحمر.

- الشاي بالأعشاب.

- الشاي بالمكسرات.

- الشاي الحلو جدًا في بعض المناطق.

يحتاج الناس إلى:

- إبريق شاي.

- ماء.

- أكواب صغيرة.

- ملعقة.



-نعناع أو أعشاب.

آداب شرب الشاي في تونس:

من الجميل:

-تقديم الشاي للضيف بابتسامة.

-شربه بهدوء.

-مشاركة الجلسة مع العائلة.

-احترام الكبير عند التقديم.

بعض الناس يحبون إضافة الصنوبر فوق الشاي.

رائحة النعناع تجعل المكان منعشًا.

يختلف طعم الشاي من مدينة إلى أخرى.

هناك من يفضل الشاي الخفيف وهناك من

يحبه قويًا.



يمكن للأطفال شرب كميات خفيفة جدًا من الشاي الخالي من الكافيين أو الأعشاب المناسبة للأطفال بإشراف الأهل، لأن بعض أنواع الشاي العادي تحتوي على الكافيين الذي قد لا يناسب الأطفال بكثرة.

نتعلم من الشاي التونسي:

-الكرم وحسن الضيافة.

-أهمية الجلسات العائلية.

-حب التقاليد الجميلة.

-الاستمتاع بالأوقات البسيطة.

وهكذا يبقى الشاي التونسي أكثر من مجرد مشروب، بل جزءًا جميلًا من ثقافة تونس وحياة أهلها اليومية.



هيا نقرأ الكتاب باللغة الإنجليزية

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

**Tunisian tea is one of the most
popular drinks in Tunisia, loved by
adults and children alike for its
delicious taste and pleasant
aroma. It is served in Tunisian
homes when welcoming guests, at
family gatherings, after meals, and
sometimes during enjoyable
evenings with family and friends.
Tunisian tea is often prepared with**



green tea and mint or nuts such as almonds and pine nuts.

Tunisian tea is a hot drink made from tea leaves and hot water, but Tunisians have added special touches that make it unique and distinctive. In some regions, they add:

Green mint.

Thyme.

Rosemary.

Almonds or pine nuts.

Sugar.



And sometimes it is served in small, beautiful glass cups.

How to prepare Tunisian tea:

First: Boiling the water

Water is placed in a teapot on the stove until it becomes very hot.

Second: Adding the tea

Green or black tea is added to the teapot.

Third: Adding Mint or Herbs

Some people add mint for a refreshing aroma and wonderful flavor.



Fourth: Sweetening

Sugar is added to taste.

Fifth: Serving

The tea is poured into small glasses, and sometimes pine nuts or almonds are added on top.

People love Tunisian tea because it is:

warm and comforting.

Helps with relaxation.

Delicious in aroma and taste.

Brings the family together around the table.



Is drunk in winter and summer
And in many homes, tea is a
symbol of hospitality and
generosity.

Tunisians drink tea:

In the morning.

After lunch.

When receiving guests.

During family evenings.

During Ramadan.

While chatting with friends.



There are many types, such as:

Green tea with mint.

Red tea.

Herbal tea.

Tea with nuts.

Very sweet tea in some regions.

People need:

A teapot.

Water.

Small cups.

A spoon.

Mint or herbs.



Tea etiquette in Tunisia

It is considered good manners to:

Serve tea to guests with a smile.

Drink it calmly.

Share the experience with family.

Respect elders when serving.

Some people like to add pine nuts to their tea.

The aroma of mint makes the atmosphere refreshing.

The taste of tea varies from city to city.



Some prefer weak tea, while others like it strong

Children can drink very small amounts of caffeine-free or child-friendly herbal teas under parental supervision, as some regular teas contain caffeine, which may not be suitable for children in large quantities.

We learn from Tunisian tea:

generosity and hospitality.

the importance of family gatherings.



a love for beautiful traditions.

the enjoyment of simple moments.

Thus, Tunisian tea remains more than just a drink; it is a beautiful part of Tunisian culture and the daily lives of its people.

