

طريقة عمل الشاي

Tea Recipe

Ingredients | المقادير

1 كوب من أوراق الشاي الأخضر
(تقريبًا 15 غرام)

9 أكواب من السكر الأبيض
ثلاثة أكواب لكل مرحلة (حوالي 40 غرام)

3 إبريق من الماء
إبريق لكل مرحلة (حوالي 250 مل)

1 tea glass of green
gunpowder tea leaves

(about 15g)

9 tea glasses of white sugar
three for each round (about 40g each)

3 teapots of water
one for each round (about 250ml each)

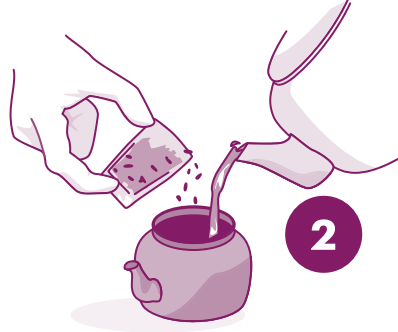
المرحلة الأولى:

First round:



شعّل النار، ثم اجلس.

Make a bonfire and sit down.



ضع كوبًا واحدًا من أوراق الشاي في الإبريق، املاً ثلاثة أرباع الإبريق بالماء.

Put a full tea glass of tea in the pot and fill the pot 3/4 up with water.



صب الشاي في الكوب، ثم ضع السكر.

Put the tea in a cup and add the sugar.

3

ضع الإبريق على النار واتركه يغلي لعدة دقائق.

Boil it on the bonfire for several minutes.



5

صب الشاي في الإبريق الثاني، ثم صبه مرة أخرى بالكوب. كرر هذه الخطوة حتى تتكون رغوة كثيفة.

Pour the tea into a second tea pot and then back into the cup. Repeat this until a good amount of foam is produced.

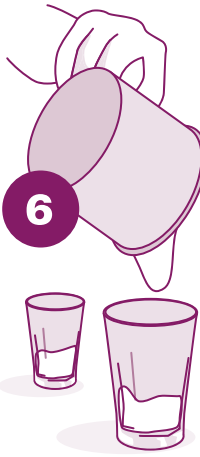
50 cm



6

اترك الرغوة في الكوب، وصب الشاي في الإبريق. ثم وزع الرغوة على أكواب الشاي.

Leave the foam in the cup, pour the tea into the pot and distribute the foam to several tea glasses.



7

صب الشاي في الأكواب، ثم قدم الشاي.

Pour the tea in the glasses and serve.



المرحلة الثانية والثالثة:

ضع الماء في الإبريق الذي فيه أوراق الشاي المستخدمة، إغليه، ثم كرر نفس الطريقة السابقة. عند تكرار هذه العملية للمرة الثالثة، سيكون الشاي خفيفًا ولكن طعمه حلوً جدًا.

Second and third round:

Put water in the pot again along with the used leaves, boil it and repeat the procedure.

When you repeat it the third time, the tea will be light but very sweet.