



يوم الشاي

21 مايو



الشاي مشروب منذ اكثر من 5000 عام
يتداول ويصدر حول العالم، ويختلف انواعه وابداع صنعه
من ذوق لآخر.

وهو مشروب ليس فقط ثقافي او لذيذ، بل ايضاً
مفيد فهو مضاد للأكسدة.

وتمتد فوائد الشاي ليس في الشرب فقط بل يستخدم
كـ كمادات للعين وبخاخ تان والخ...

ويتعدد الشاي بالنكهات والالوان والموزونية ودرجة
حرارته ايضاً.

ف مقابل الشاي الأسود يوجد اخضر واحمر وابيض، وشاي
بارد وشاي ساخن حسب المزاج

وتتعدد النباتات لصنع نكهات متنوعة للشاي او
المشروب السحري

ولو كنت من محبين الشاي ستتعرف على انواعه
اما لو كنت جديد في ساحة الشاي فغالبًا ستتوه
باختياراتك!





صانع الشاي (القهوجي وليس الباريستا):

شخص ذو مهارات فذّة، يحترف طقوس صنع الشاي،

وليس بضبط السكر، بل بضبط النكهة واللون

“يضرب المزاج بكاس”





يقول لك

صاحب اللي يعرف نوع شايك ويضبط مزاجك

الكيف كيف ونحن نحب راعي المزاج





وفي الوقت الحالي تتزايد انواع الشاي ولا تنحصر، ولم تتوقف
منكهات الشاي على الحليب والنعناع والليمون، او الشاي
المعطر.

بل اصبحت تزيد بشكل جذاب، فأى شخص لم يحب الشاي
من قبل سيشعر برغبة في امتاع حواسه به.



ولا يوجد وقت محدد للشاي، بل حسب المزاج.
فمثلًا البعض يعتقد ان وقته بعد الغداء (للتهضم)
او مثلًا مع العشاء للذة.

او كعصر فكتوريا في الرابعة تبدأ ساعة الشاي.

وبالنسبة لي الشاي الاخضر الافضل نهارًا والكرديه مساءً.
ولا مانع من فنجان في منتصف اليوم للمزاج، واي نوع
مرحب به في قلبي.

وانت ما نوع ووقت الشاي المفضل لديك؟

