

### Moroccan Arabic transcript:

الحاجة ألي مشهور بها المغرب و ما يمكنش ندخلو لأي دار مغربية بلا ما نشفها, بلا ما نشربها, بلا ما... ما يمكنش نتكلم علي المغرب بلا ما نتكلم عليها هي أتاى. فانا اليوم غادي يعني, هنا غادي نشوفو براد تقليدي و مية في المية مغربي و صنية مية في المية مغربية. فعندنا هذا لبريريد كنستعمل انا بالزاف, كيغجيني لانه صغيرين و تشوف الفرق في الموديل و في كل شي. هذا براد ألي هو صغير و كتستعمل كل نهار. فنهار يجي عندك شء حد لدار و تكون فرحان به فكتحط شي حاجة ألي هي غالية يعني لان ذاك الشخص غالي عليك. فهذو ديال الفضة يعني لما تكون شي حاجة فضة كتكون ديما غالية. هذا البراد ألي هو مية في المية براد تقليدي يعني ما يمكنش نتكلمو علي المغرب بلا ما نتكلمو علي هذا الشكل ديال البراد و الصينية و خصوصا الصينية كتكون دايرة فكايين جميع ال آآ كايين مجموعة من الاحجام و لكن المتعارف عليه هو الدايرة آآ الطريقة ألي كندير بها أتاى. كان يكون الماء كيدير الماء يطيب و منين يطيب الماء كتحطو أتاى حبوب, كتحطوه الداخل و كنخو عليه الماء سخون. كنشلوه المرة اللولة و كتحافظو بذيك التشليلة يعني ذاك الماء اللول يعني. كناخذو تاني الماء نفس الماء ألي هو من الماء طيب, و كتحطو و كنخو علي أتاى المرة الثانية و كان خلو واحد الشوية حتي هذ لوراق ديال لاتاى يتخلو حتي يخرج منه هذالك التراب ولا ألي حاجة ثانية و ذيك التشليلة التالية كتحيدها آآ من بعد كتحطو النعناع و السكر و كنخوي ذاك اللولة التشليلة اللولة كتحطو, نرجعها للبراد و كنخو آآ الماء و كتحطو, نديرو البراد يتشطح فوق من العافية, العافية خصها تكون مهيلة. من بعد كنجيبو أتاى و كتحطه مثلا الحلوة معه او أي حاجة للناس ألي نحن فرحانين بهم فهذي صينية و أتاى و براد مغربي مية بالمية.

### English translation:

The thing that Morocco is very famous for and one cannot leave a Moroccan house without seeing or tasting it is *latay* [tea]. Today, I am going to show you a typical Moroccan teapot and tea set. This tea pot is the one I personally use the most and I really like. As you can see, it has a different shape from the other one. This one is small and can be used every day. But when you get a special guest, you would use something precious because that person is precious. This one is made of silver; whenever something is made of silver, it is always precious. This teapot is 100% traditional and you would never talk about Morocco without talking about this type of teapot and tray. The trays come in different sizes and shapes but the most common is the circular-shaped one. The way we make tea is like this: First, we let the water boil and then we put tea leaves in the teapot and rinse it with the boiled water. We keep the water from the rinse. Then we pour newly boiled water and let it sit for a while until the tea leaves open up. We get rid

of the second rinse. After that, we add mint and sugar and pour the water from the first rinse to the pot. Then, we put the pot on low fire for a while and then pour it in the cups and serve it with sweets for the guests. This is the tray, cups and teapot, which are Moroccan 100%.

**About CultureTalk:** CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2007-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated