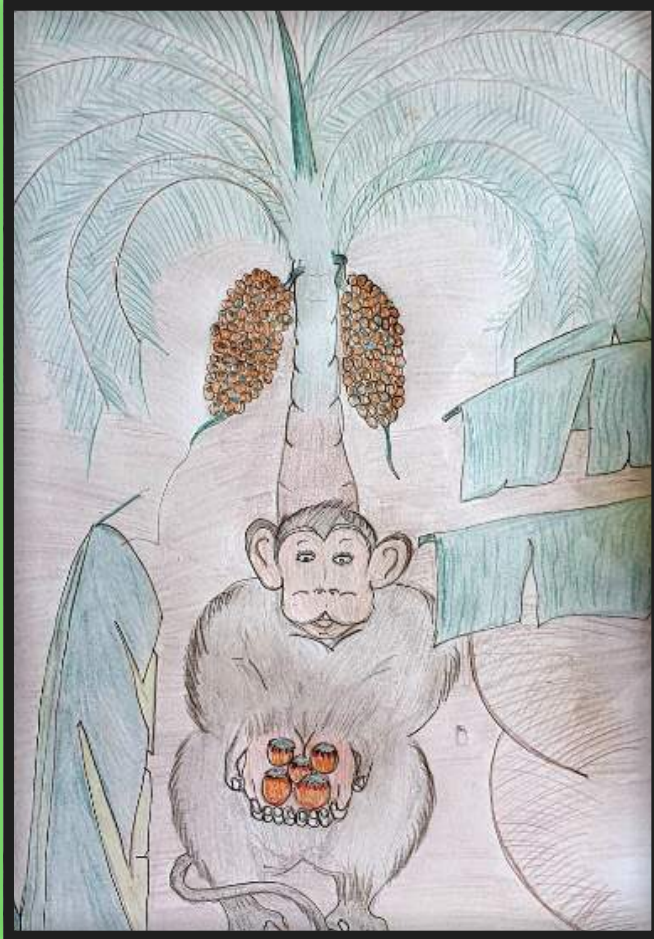


Baa Mongii e go na kiiki Macaque va à la crique

Denise KINKING et Angélique RIEBEEK



Voix : Miéfi MOESE

Illustrations : Dimitri AGEDE

Histoire bilingue Nenge(e) - Français

Baa Mongii lobi go a kiiki. Ma ala ten a e go a kiiki a e tan langa. Ala sama na a kampu e akisi denseefi san Baa Mongii e du so langa te a e go a kiiki.

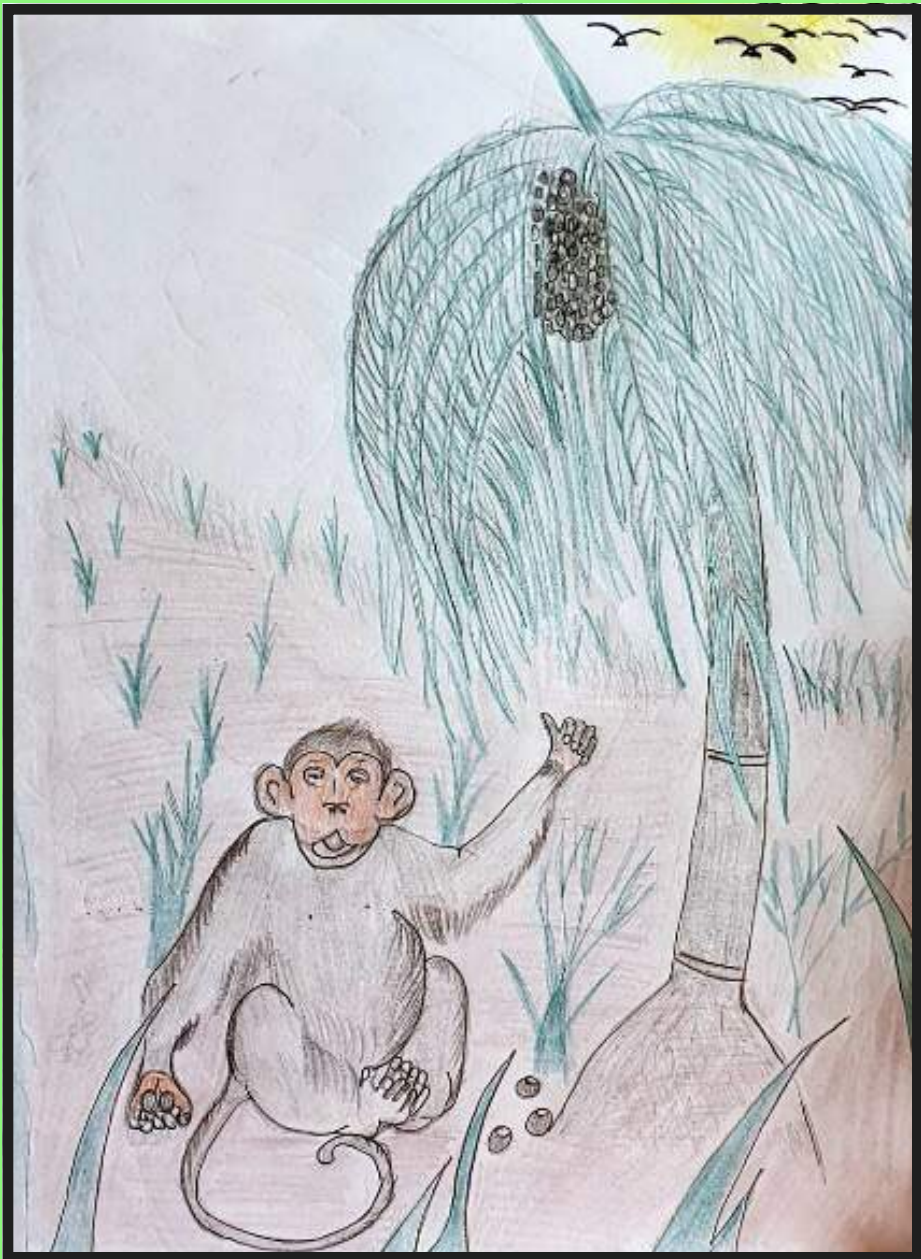
Wan dey neen Baa Kuyaki akisi en :



- Baa Mongii, san meke yu e tan langa so a kiiki ?
Neen Baa Mongii piki en :



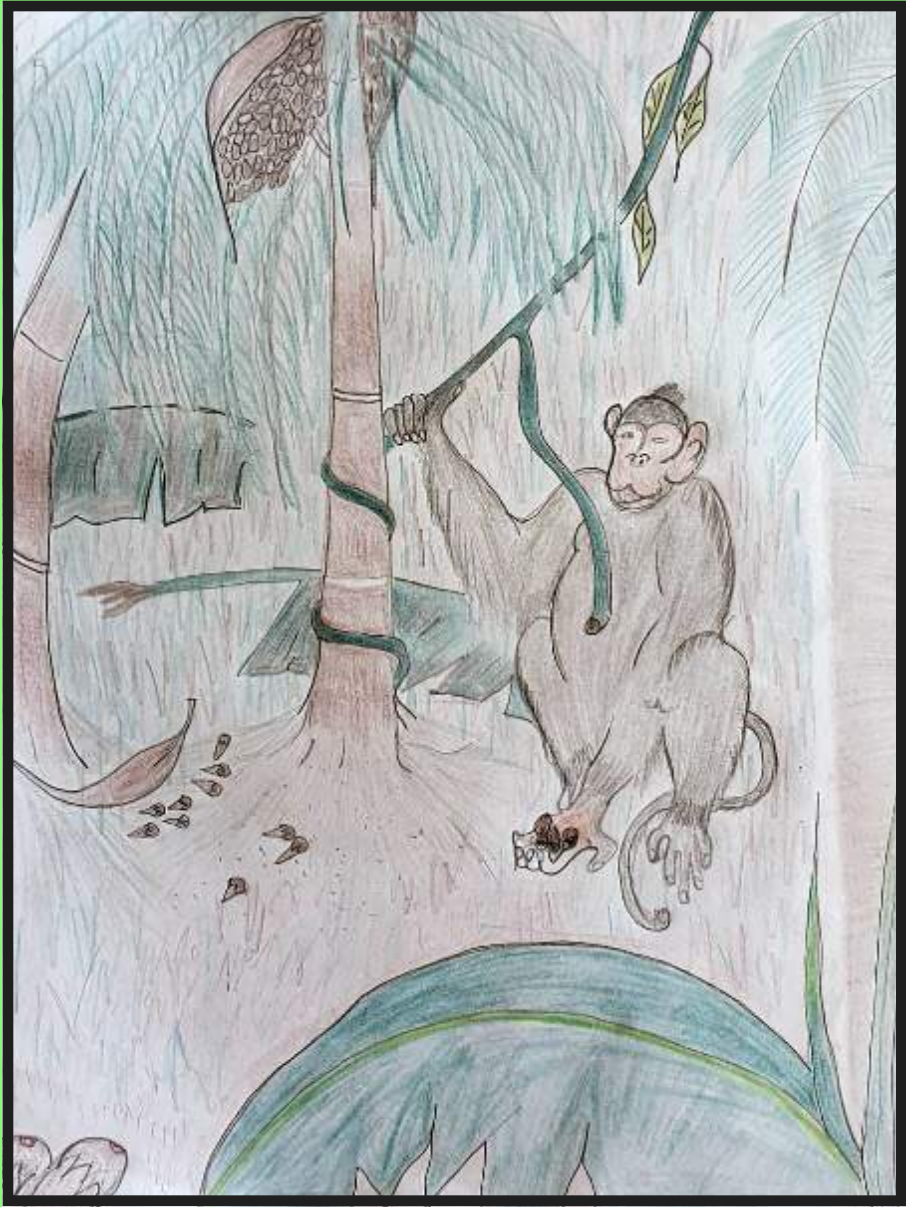
- We ! Baa Kuyaki te mi komoto a osu mi e waka te mi doo na a awaa bon, da mi e piki wan awaa a doti, mi e tapu da mi e nyan en.



Baka dati mi e dyombo a mi tu futu tapu fu te mi doo na a patawa bon. Mi e teke tu sii patawa, da mi e tyotyootyo da mi e nyan den.



Te mi kaba, mi e lon doo a apodon bon, mi e
subi da mi e piki dii sii da mi e nyan den.



Mi e saka da mi e waka anga bansa fu te mi doo na a maypa bon, mi e piki fo sii maypa da mi e sidon da mi e nyan den.



Da te mi kaba mi e tyondo go na a paypu bon,
da mi langa mi ana piki feyfi sii, da mi e nyan
den.



Te mi kaba da mi e doodoy fu te mi doo a kiiki,
bika mi bee fuu. Da mi e lobi mi ana a mi bee. Mi
e wasi da mi kon a osu.

Neen Kuyaki piki en:

- Mi e fusutan moo bun san ede meke yu e tan
so langa a kiiki.

A segede :

1. Tumisi daaydaay o meke yu lati.
2. Switi sii e holi giiliman a pasi.

I sa aliki a hii toli fu
Baa mongii e go a kiiki.

paypu



a paypu bon



A bon (a lay anga maka)



a bosu

a ani a bosu a abi sii sondee koko
anga sii di abi koko.



Sama lobi paypu. Den e kuku en
anga sawtu fu nyan.

apodon



Na wan bon.
A fini da a de tiloo.
A sa hey doo tweenti
meyteli (20 m).

A apodon bon

A bosu apodon



A e bigin gi
nyanyan baka
fo (4) yali.



A sii fu a apodoses

A FASI FA SEEKA A APODON

DEN SANI DI DE FANOWDU FU
SEEKA A APODON

Apodon

A FASI FA FU (DOO A
APODON)

- Poti den apodon sii a ini waan wataa fu den safu.
- Fon den sii fu teke a meti.
- Poti pikinso wataa da i doo en anga wan manali fu teke a deki wataa.



Macaque aime aller à la crique. A chaque fois qu'il s'y rend, il y reste des heures. Tout le monde au village se demande ce qui le retient aussi longtemps à la crique.

Un beau jour Toucan lui demande :

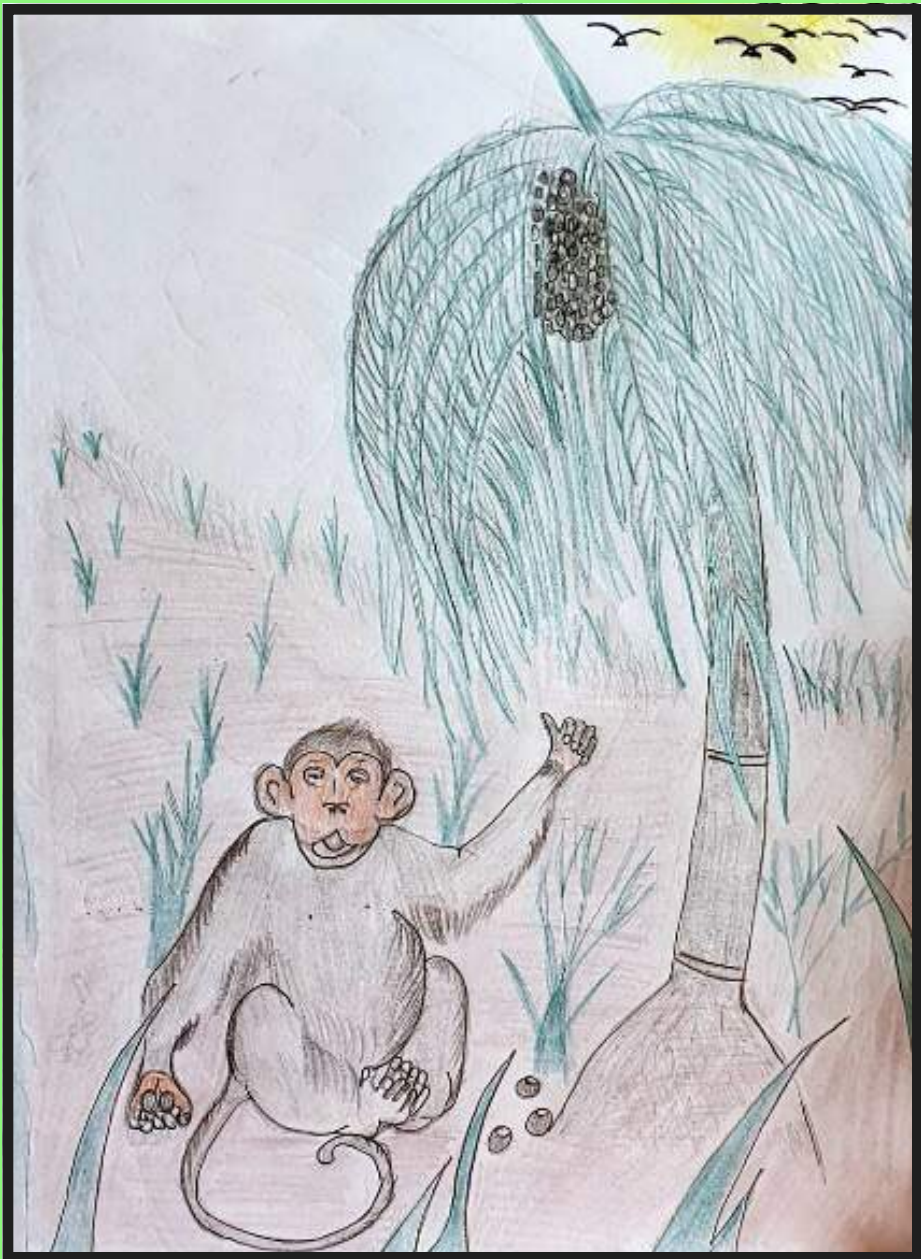


- Macaque, pourquoi passes-tu autant de temps à la crique ?

Macaque lui répond :



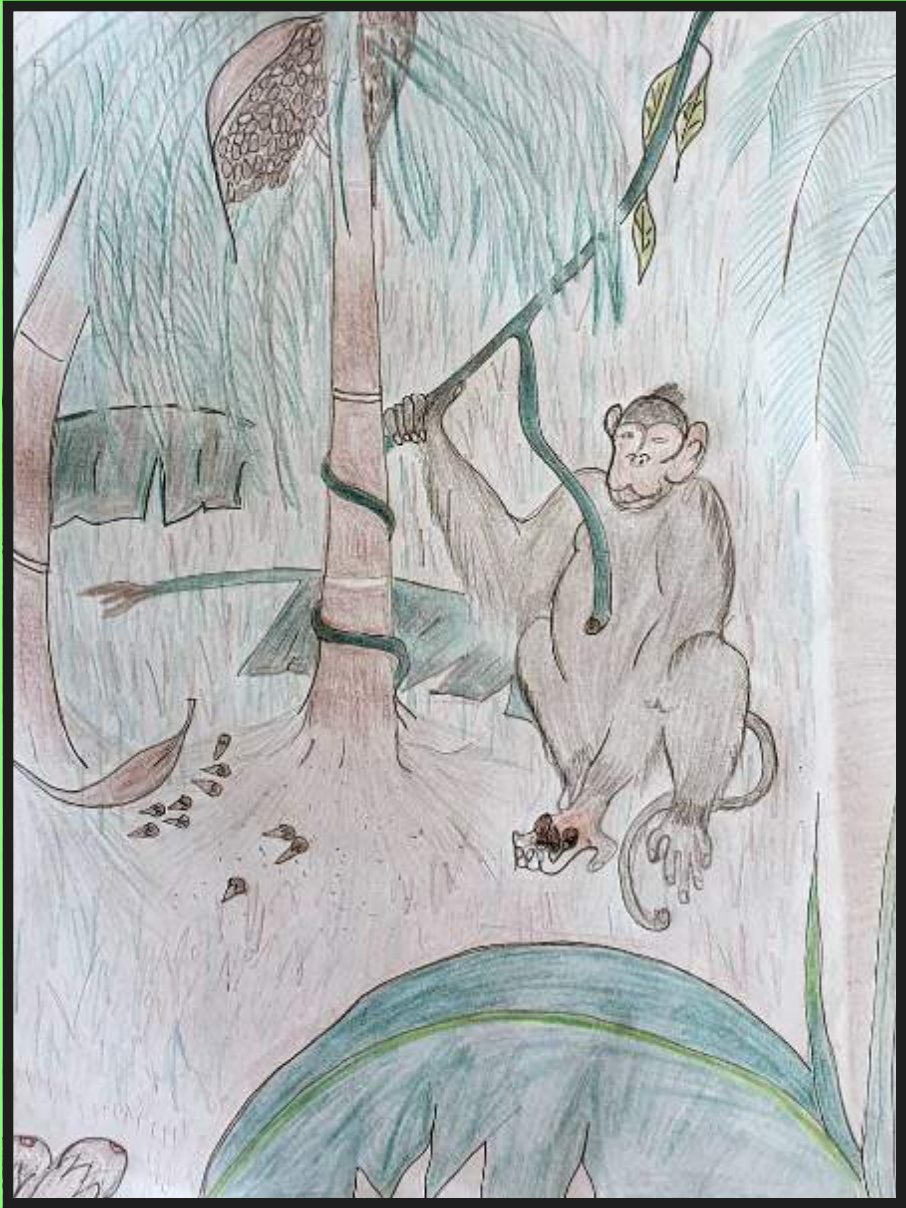
- Eh bien ! Toucan, lorsque je sors de maison, je marche jusqu'au palmier awara, je ramasse un fruit d'awara, je me tiens debout et je le mange.



Après cela, je saute à pieds joints jusqu'au palmier patawa, je prends deux graines de patawa, je m'accroupis et je les mange.



Dès que j'ai fini, je cours au palmier wassaï, je grimpe dans le palmier je cueille trois graines que je mange.



Je redescends et je fais des pas chassés jusqu'à ce que j'arrive au palmier maripa, je cueille quatre graines de maripa, je m'assoie et je les mange.



Dès que j'ai fini de manger, je me déplace à cloche-pied jusqu'au palmier parepou. Je tends la main pour cueillir cinq graines et je les mange.



Après ça, comme j'ai le ventre bien rempli, je marche doucement en me balançant jusqu'à la crique. Je me baigne et je rentre à la maison.

Toucan lui dit :

- Je comprends mieux pourquoi tu restes aussi longtemps à la crique.

Morales :

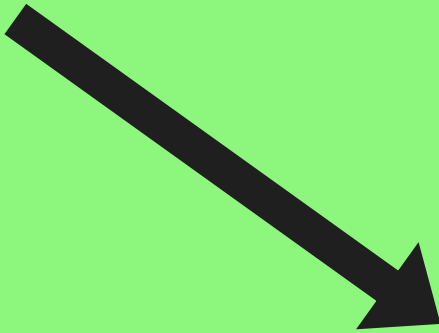
1. À force de tourner en rond, on se met en retard.
2. Les graines sucrées retiennent le gourmand en chemin.

Tu peux écouter toute l'histoire
de **Baa Mongii e go na kiiki.**

parepou



le palmier parepou



le tronc (hérissé de piquants)



le régime

Dans le régime, il y a des fruits sans noyaux et des fruits avec noyaux.



Les fruits du parepou sont très appréciés.
On les consomme cuits dans de l'eau salée.

wassai



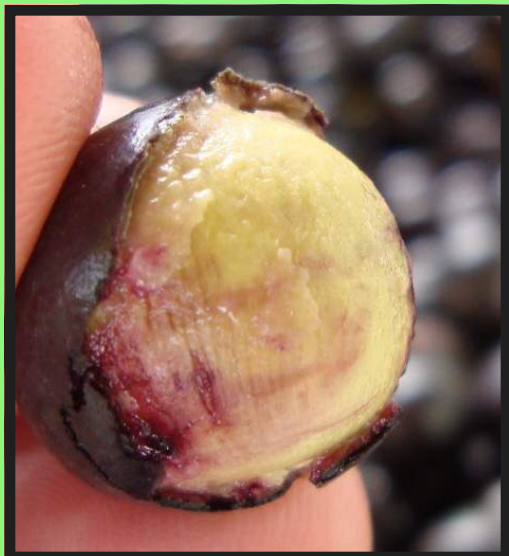
C'est un palmier.
Il est très fin et droit.
Il peut mesurer jusqu'à
20 mètres.

le palmier wassai

la grappe de wassai



Il commence à
donner des
fruits quand il
a 4 ans.



Le fruit du wassaï



RECETTE

INGREDIENTS

wassaï

INSTRUCTIONS

- faire tremper les graines de wassaï dans l'eau chaude pour les ramollir.
- piler les graines pour séparer la « chair » des noyaux.
- tamiser la pulpe ainsi obtenue en rajoutant un peu d'eau pour obtenir un jus crémeux.



WOWTU



mongii



kuyaki



kampu



kiiki

LEXIQUE



singe



toucan



village



crique

GRAC ILM BUSINENGE(E) SAINT LAURENT DU MARONI mars 2020

Mal@ngue

Notre projet Mal@ngue (Maîtrise de la Langue) s'appuie sur le cadre législatif suivant, l'Article L321-4 Modifié par LOI n°2013-595 du 8 juillet 2013 - art. 46.

- Dans les académies d'outre-mer, des approches pédagogiques spécifiques sont prévues dans l'enseignement de l'expression orale ou écrite et de la lecture au profit des élèves issus de milieux principalement créolophone ou amérindien.

Les productions mises en lignes s'appuient sur le projet Dicoguy lancé par le Rectorat de la Guyane et la DAC. Ce projet vise à doter les langues amérindiennes et Businenge(e) de Guyane de dictionnaires.



Site Langues de Guyane



Rectorat de la Guyane



Nous suivre sur Twitter
@ilmguyane

Rectorat de la Guyane
BP 6011
97306 Cayenne Cedex
Tel. 0594 27 20 00
Courriel.ilm@ac-guyane.fr

Auteurs :

Denise **KINKING**
Angélique **RIEBEEK**

Voix :
Miéfi **MOESE**

Illustrations :
Dimitri **AGEDE**



MAUREL Didier IEN Langues de Guyane

KAGO Amielie Conseillère pédagogique
départemental langues et culture businenge(e)



Texte droit de l'œuvre

Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la Licence
Creative Commons Attribution

- Pas d'Utilisation Commerciale
- Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

crédit photos:

Constance Dubuc

Domaine public, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=131178hvs>