

# KWAKA

De ROETHOF-RIEBEEK Angélique KINKING Denise



Illustration : SEPINA Hermann

## Le couac

Histoire bilingue Nenge (e) / français

# KWAKA

De ROETHOF-RIEBEEK Angélique et KINKING Denise



Illustration : SEPINA Hermann

## Le couac

Histoire bilingue Nenge (e) / français

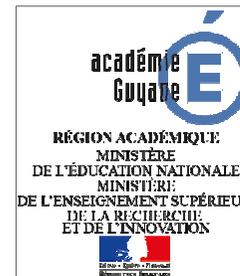
**Auteurs:**  
**ROETHOF-RIEBEEK** Angélique  
**KINKING** Denise,

**Illustrations:**  
**SEPINA** Hermann

**Correction:**  
**ALIDO** Bonita  
**MOESE** Miefi  
**SIMIESONG** Ricardo Milton



**FORMATEURS :**  
**BOUQUET** Pierre CM / DAASEN  
**MAUREL** Didier IEN Langues de Guyane  
**TABOURNEL-PROST** Patricia Formatrice EsPé  
**FRANÇOIS** Daniel CPd Langues et Cultures Amérindiennes  
**GERMAIN** Sylvie CPc rattaché à l'IEN Langues de Guyane



Site de  
l'académie de Guyane

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.



Site Langues de Guyane



@ilmguyane

## 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

*- 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 Dico-guy lancé par le Rectorat de la Guyane, la DAC, IRD. Ce projet vise à doter les langues amérindiennes et Businenge(e) de Guyane de dictionnaires.

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



@ QR code courriel

## Une histoire bilingue nenge(e) / français

# KWAKA



# Le couac

De ROETHOF-RIEBEEK Angélique et KINKING Denise  
Illustration : SEPINA Hermann

**Wi e paandi kasaba tiki.**



**D'abord on plante les tiges de manioc.**

**Na so a kasaba e toon kwaka.  
U baka kwaka de taa fu myan.**



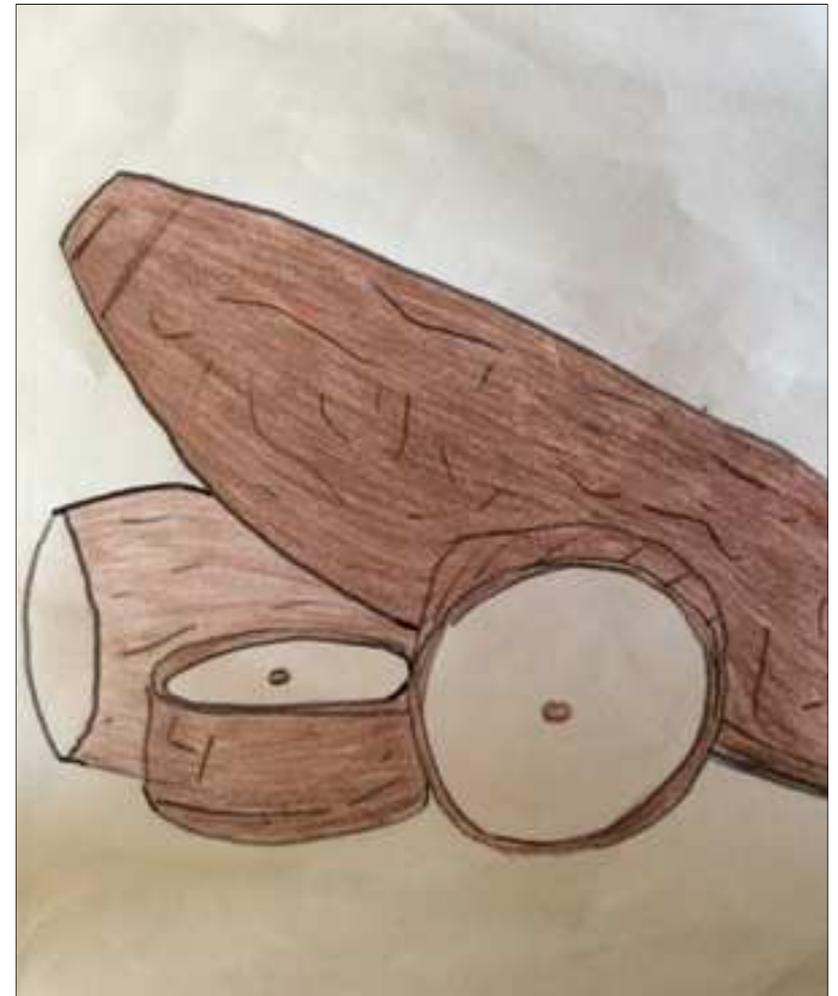
**C'est ainsi que manioc devient du couac,  
et voilà notre beau couac est prêt à être  
manger.**

**Wi e boli a kwaka. Baka dati wi e daay a kwaka fu a dee.**



**On le cuit sur une très grande platine  
« Pan ».**

**Baka wan yali da a kasaba e lepi fu puu.**



**Un an après on peut récolter ce manioc.**

Pikinwan anga gaanwan e pii den kasaba di den puu na goon.



On épluche tous ensemble ce manioc.

Seke a domii fu iti a ini a pan.



On le passe au tamis.

**Den kasaba di kaba matapi.**



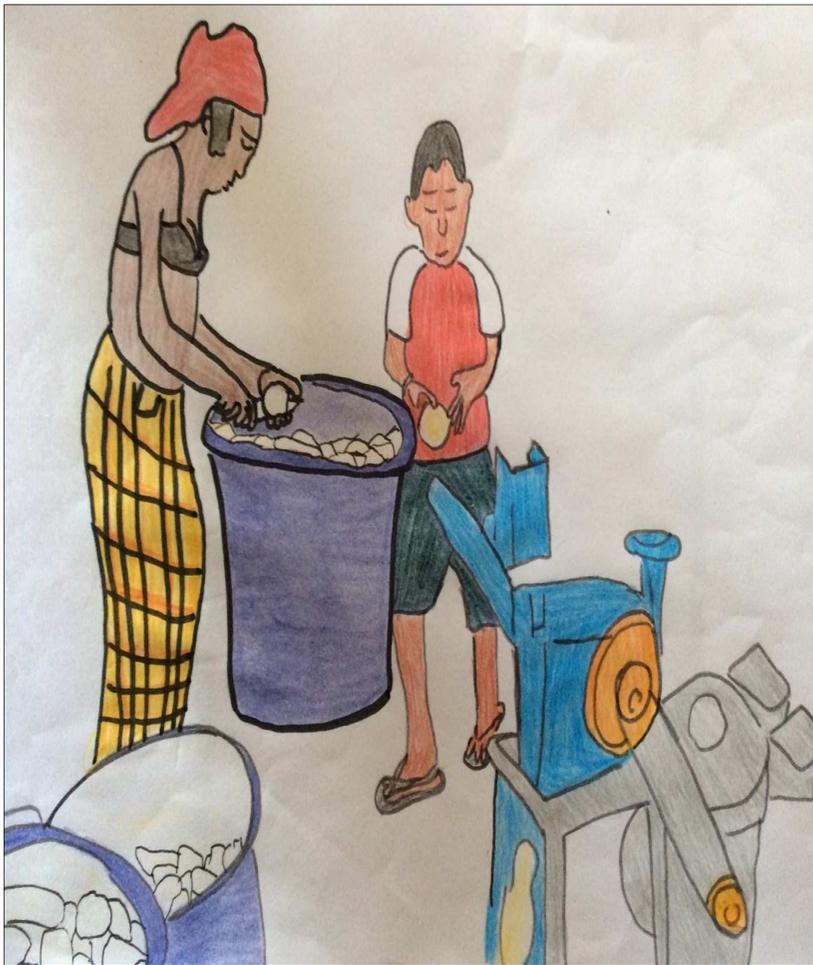
**Voici ce que l'on obtient après le pressage.**

**Den e poti den pii-pii kasaba  
na wataa dii dey langa.**



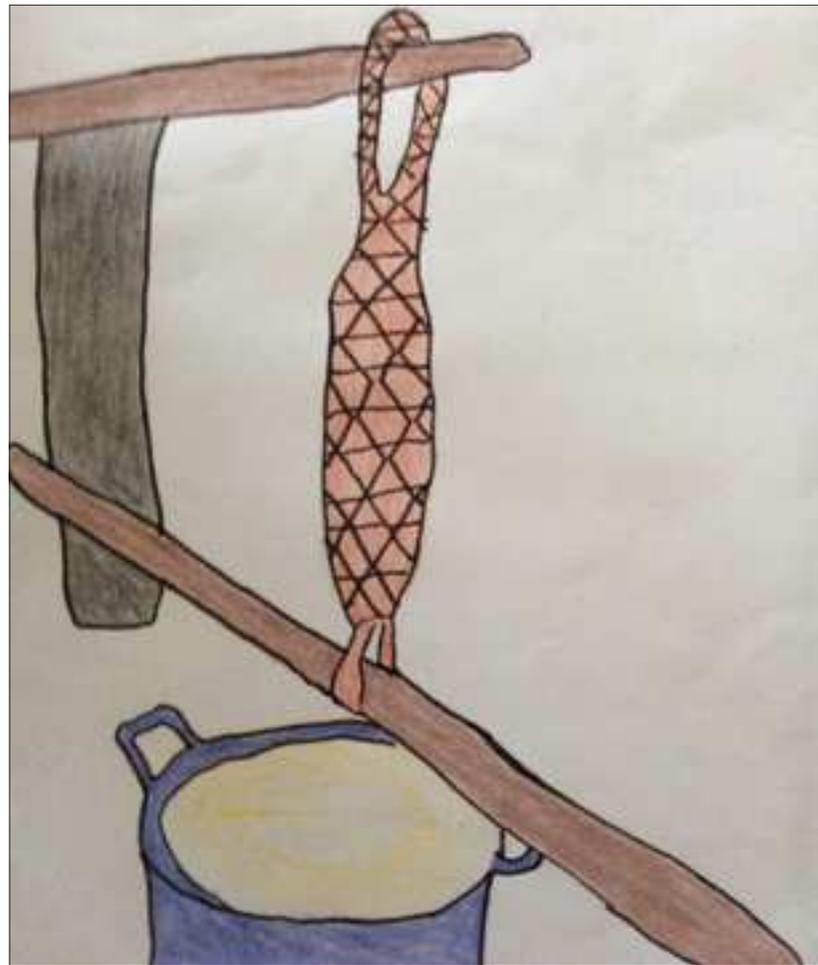
**Après l'avoir épluché, on le laisse tremper  
pendant trois jours dans une grande bassine  
remplie d'eau.**

**Baka a dii dey, da yu e mii den kasaba nyan-nyan.**



**Trois jours plus tard on broye ce manioc dans une machine.**

**Den matapi a mii kasaba.**



**On obtient une pâte de manioc que l'on place dans une presse à manioc.**