

# LE BOUGNA KURU • A DI NAADO



■ Français ■ Paicî ■ Cèmuhi



■ Français ■ Paicî ■ Cèmuhi

1

Eplucher les aliments

Tupa pâ ūti mûûrû

Ganye tibè ni wi naado





2

Laver les aliments

Jé nûa pa ūti mûûrû

Ganye pu ni wi naado



3

Couper les ingrédients

Tépègè pâ nümârâilö

Ganye tahâgèi ni neme ila



4

Remplir la marmite

Jé pwaai i ilö

Ganye pa a ila



5



Remplir les feuilles de bananiers

Pwaai i dooropwâdù

Ganye pa a dii naado

6



Verser le lait de coco

Jè ucèpwri i nüürünû

Ganye cèi hî a duhî nu

7

Le bougna marmite

Kuru nâ nâ ilö

A di naado hê ila



8



Le four canaque

Ca

A nyibé





9

Le bougna est cuit

Jè tārâ i kuru nâ ilo

Caa magalè a ila





10

la dégustation

Jé ija

Ganye pwo winaado





Nous remercions les écoles de Netchaot,  
Noelly et Néamy ; avec les enfants des classes LCK ;  
leurs parents avec la maitresse LCK Thérèse Poanoui  
pour la réalisation de ce livre.

**Les éditions LCK DEFIJ - Province Nord**

