



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

20810

PROJET ONUDI TF/GLO/89/015

RAPPORT TECHNIQUE

(Octobre-Décembre 1993)

Les activités au cours de ce dernier trimestre du projet ont été concentrées sur d'une part, la préparation de la commercialisation des produits séchés, la fabrication de banane et de noix de coco séchées en vue de la constitution de mélange de produits séchés emballés dans des paniers en feuilles de ronier ou dans des complexes et sachets plastiques; d'autre part la rédaction d'un manuel pratique décrivant la technique de séchage solaire des fruits et légumes.

1. PREPARATION DE LA COMMERCIALISATION

Suite à une réunion tenue entre IBA chargée de la commercialisation au sein du GIE SENEGAL et l'ITA, un planning de production a été établi pour la fabrication d'un stock total de 500 kg de fruits séchés.

Pour effectuer des mélanges de fruits séchés, des papaye, banane, coco ont été séchées après trempage dans un sirop. Les papayes ont été traitées dans les mêmes conditions que les mangues avec la seule différence que la concentration en jus de citron a été doublée pour relever le goût de la papaye. Pour les banane et noix de coco, un sirop de 40 Brix et un trempage de 24 heures suffisent pour stabiliser et conserver ultérieurement les produits.

Pendant cette période, 82 kg de coco et 82 kg de banane séchées ont été fabriqués auxquels s'ajoutent 30 kg de mangue et 10 kg de papaye séchées.

Ainsi pour la commercialisation, les 500 kg de fruits secs demandés ont été fabriqués.

Les mélanges de produits séchés mangue, papaye, banane, coco, ont été emballés dans des paniers de 100g en feuille de ronier, et dans des sachets complexes de 100g tamisique. Les fruits seuls (mangue, papaye) ont été dans des sachets en plastiques de 50g.

2. PREPARATION D'UN MANUEL DE FORMATION PRATIQUE SUR LE SECHAGE SOLAIRE DES FRUITS ET LEGUMES

Ce document constitue l'élément principal de ce rapport comme l'indique par ailleurs les termes de référence du contrat entre l'ITA et l'ONUDI.

Pour sa réalisation, une synthèse d'abord des principaux chapitres des 2 textes sur le séchage rédigés par l'ITA et Mr ESPIARD (Expert ONUDI) était indispensable pour ne retenir que les éléments pratiques qui serviront aux femmes et leur éviter des lectures fastidieuses au cours desquelles elles pourraient se perdre.

Dans sa conception, l'ITA s'est rapproché du Service Régional pour le Développement Communautaire de THIES fortement impliqué dans l'encadrement des femmes en milieu rural pour la traduction en WOLOF du texte FRANCAIS sur le séchage solaire des fruits et légumes.

Le manuel de 10 pages ainsi annexé est le résultat de cette démarche.

3. CONCLUSIONS RECOMMANDATIONS

Il est regrettable en cette fin d'année que les produits fabriqués n'ont pas pu être commercialisés, car cette période constituait un moment favorable à leur placement.

Aussi, recommandons nous:

a) la vente rapide des produits pour reconstituer le fonds de roulement et désengorger le centre dans lequel une place pour le stockage à long terme n'est pas prévue.

b) une étude complémentaire sur les emballages et la commande d'emballages en quantité suffisante et d'étiquettes pour identifier les différents produits

c) le maintien de l'assistance technique de l'ITA pour 1 an afin de consolider les acquis technologiques; car l'incendie du mois d'Avout a fortement ralenti les activités. Par ailleurs des améliorations au plan technique sont à apporter telles que la mise en place d'un système de chauffage au gaz dans les 2 cabines de séchage, le redressement de la verrière qui est l'élément le plus indispensable mais le plus fragile du séchoir.

L'ITA soumettra très prochainement à l'ONUDI, un projet d'assistance qui tient compte des réalités sur le terrain.

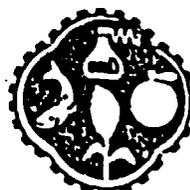


RÉEWUM SENEGAL

KURELEG ONUDI TF/GLO/89/015

TÉERÉ NGIR YOKK XAM-XAM
WOWALUG MENÑEEF
YI CI JANT BI

(1993)



ITA

RÉEWUM SENEGAL

KURELEG ONUDI TF/GLO/89/015

TÉERÉ NGIR YOKK XAM-XAM
WOWALUG MENÑEEF
YI CI JANT BI

(1993)

PROJET ONUDI TF/GLO/89/015**TEXTE TRADUIT EN WOLOF**

(Décembre 1993)

**MANUEL DE FORMATION PRATIQUE SUR
LE SECHAGE SOLAIRE DES FRUITS TROPICAUX**

Le séchage solaire des aliments est une technique très utilisée dans les pays tropicaux notamment en milieu rural. Il permet de conserver les produits invendus ou de valoriser ceux-ci pour apporter aux producteurs un revenu supplémentaire.

Pour obtenir de bons produits, les fruits destinés au séchage doivent être bien choisis et subir des traitements particuliers qui les protègent contre toute altération.

1. RECOLTE, MATURATION**1.1 RECOLTE**

Les mangues seront récoltées 2 à 3 jours avant le traitement. Seuls les fruits bien développés pouvant être muris artificiellement seront récoltés. On prendra le soin de ne pas les blesser à la récolte et au cours du transport dans des cageots en plastique. Les variétés choisies doivent être charnues, peu fibreuses et peu juteuses.

1.2 MATURATION COMPLEMENTAIRE

Les fruits seront muris artificiellement en utilisant du "gaz" disposé au fond des paniers recouverts de papier kraft. Cette opération durera 2 à 3 jours pour les mangue et papaye, 4 jours pour la banane.

1.3 INSPECTION, PESAGE, STOCKAGE

Le jour voulu, 4 femmes sont chargées d'inspecter les fruits en faisant le triage et la sélection des fruits murs, fermes, sains. Les fruits non murs ou altérés seront écartés, ceux retenus sont pesés à la balance romaine, lavés puis stockés dans des cageots avant d'être distribués aux femmes chargées de l'épluchage. Le lavage se fera dans le bac en prenant soin de bien froter les fruits pour enlever la pouzzière, la sève et les autres dépôts.

KURELUG ONUDI TF/GLO/89/015

WOWALUG MENNEEF

YI CI JANT BI

Wowalug meñneef yi ci jant bi, am peXe la yu nuy jéfandikóo ci réewi tangaay yi rawatina, ci bérébi kawgi. Yooyuy péXe dana tax ñu mana dénc te aar meñneef yi nór te jotuñoo jar mbaa gëna amal gëdda meñneef yi ba ki koy liggéey, gën cee jariñu. Ngir ñu am meñneef mu baax, danu war di tann bu baax meñneef yi ñu wara wowal te ñu aarleen ndax ñu ban di yaqu.

I- WITT-NOR

1-1- WITT

Su dee mąngo witt mi war naa jiiiteeo weral gi ñaar ba neti fan. Doom yi mat bu baax ba ku leen bayyi noonu ñu nor la ñuy witt. Ñu bañ leen di gaan ci witt mi ak bu ñu leen di toxal ciy keesi palastik. Yi nu tann dañoo wara duuf, neew campoor, neew ndox.

1-2 NORAL GU MUJJ GI

Dana ñu jël ab gaas rajale ko ci biir pane yi def mango ji, muré ko aw kayit wu tal. Renk bi dana am ñaar ba neti fan su dee mąngook pappaya, ñeenti fan su dee banaana.

1-3 NEMMEEKU BI -PEESE BI - NDENC MI

Bés bu leen soob, 4 i jigéen war nañuy nemmeeku meñneef yi di tann ad di ber doom yi mat, duuf te wér danuy génné doom yi ñorul mbaa ñu yaqu, ñu peese yi nu tann, ñu raxas leen, yébleen ci ay kees ba la ñu leen di jebbal jigeen ni leen war toppatoo. Ci am mbànd la ñu leen wara raxase, feteleen ba pënd bi, njoy-njoy meek yeneen yi ci bokkul deñ.

2. PELAGE, DECOUPAGE

Le pelage et le découpage sont effectués en 2 opérations:

1^{ere} opération

La mangue est pelée latéralement sur tout le pourtour puis les 2 côtés sont coupés longitudinalement de manière incurvée pour augmenter le rendement en chair que l'on peut couper en tranches.

2^e opération

Elle comporte le pelage de grandes surfaces puis le découpage des 2 oreillons tronqués que l'on peut ensuite coupés en cubes.

Ce procédé permet de:

- toucher le moins possible la pulpe avec les mains,
- réduire les fausses coupes,
- améliorer le rendement en cubes (jusqu'à 59%)

3. Organisation du travail

Il faut 12 personnes disposées autour de 3 tables de travail. Chacune peut éplucher 4 kg de fruit par heure, soit 16 kg en 4 heures (8 à 12 heures). Ainsi 200 kg de fruit qui représente la capacité d'une cabine peut être traitée journalièrement.

Pour faire le travail, chaque personne aura près d'elle et à sa hauteur:

- une caisse de fruits lavés
- des couteaux de pelage et découpage
- un seau de collecte de cubes de fruit
- un seau de collecte des noyaux

Les noyaux sont à récupérer par 1 ou 2 personnes pour la récupération de la pulpe adhérente au noyau destinée avec les chutes non aptes au séchage, à la fabrication de confiture.

II- WOLLIN-DAGGIN

Dana ñu def xollin week daggin wi ci naari pacc :

2-1 PACC MU JEKK MI

Danuy xollee mango bi ci wet gi lo wer, ñu dagg ñaari wet yi ci tërray bi, njoof ko bu baax ndax ñam wi sakkan ba mana dooni dog.

2-2 ÑAAREELU PACC

. Dafay yokk yaatuwaayu lingay xolli, dagginu ñaari nopp, ba ñu man ko defu yu jag.

Pexe yoyu dano tax :

- néewal li sab loxo di laal ñam wi
- Wañni dog-dog yiy moy
- Yokk dog-dog yi nga ci soxla (ba 59 %) (Juróom fukk ad juróom ñeent téeméeréel).

III.- DOXALINU LIGGÉY BI

War na am 12 i nit, wërалеleen ci 3 i taabali liggeeyukaay ku ci nekk danga mana xolli 4 i kilóy meñneef waxtu wu nekk, di 16 i kilo ci 4 i waxtu (8 ba 12 i waxtu) - dana ñu mana defar 200 i kiloy meñneef yi m'ngóok li benn neegu dencukaay mana emb ndax ñu manko liggéy bës bu nekk. Ngir def liggéy boobu, kenn ku ne war nga am ci sag wet të mu yemak sab jëmm :

- keesu meñneef gu nu raxas
- ay paaka yiy xollek di dagg
- siwó bu nuy def xari doom yi
- siwó bu nuy def xoox yi.

Benn mbaa ñaari nit ñoo war di for xoox yi ngir jël der bi sax ci xoox bi booleek yi daanu ba du man bokk ci yi nuy wowal ak ndefarum komfitiir.

Une personne sera chargée de peser les peaux et noyaux avant évacuation. Les poids seont portés sur le cahier des déchets. Un rendement de 50% du poids en cubes doit être atteint.

4. Préconfisage

L'ITA a développé une méthode permettant de réduire le nombre de trempages en sirop pour avoir:

- une perte en eau du fruit au moins égale à la moitié de l'eau initiale
- un enrichissement en sucre du fruit

Ces résultats sont obtenus en un seul trempage de 2 jours dans une solution de sirop à 55° Brix

4.1 Procédé

On doit obtenir 136 Kg de cubes de fruit après parage.

Prendre et numéroter 34 seaux de même couleur et mettre 4 kg de cubes dans chacun

Mettre dans chaque seau 3,5 litres de sirop à 55° Brix

Mettre le couvercle troué pour obliger les fruits à plonger dans le sirop

Ranger le seau ainsi prêt sur une étagère

4.2 Préparation du sirop

Prendre une marmite en inox de 21 litres et préparer 17,5 kg de sirop comprenant 10,5 litres d'eau et 7 kg de sucre

On chauffe le tout à 60°C en remuant puis ajouter:

- 35 grammes d'acide citrique ou
- 35 grammes de jus de citron pressé et tamisé
- 35 grammes de métabisulfite de sodium (2g/kg de sirop)

On remue à nouveau pour dissoudre ces produits et on vérifie le Brix de 55 avec le réfractomètre.

Partager le sirop obtenu dans 5 seaux.

On notera dans un cahier, les volumes d'eau, poids de sucre, d'acide citrique, de métabisulfite, le degré Brix final.

Am nit kuy peese der yeek xoox yi bala ñuy xayma - danuy bind seen poo ci karneb yàgu-yàgu yi.

IV- LI JIITU NDEFARUM KOMFITIIR BI

II-TE-YAA xalaat na ay pexe yu muy wañnee sóob mi ci ndoxum siró ngir am :

- pertum (ñakk) ndoxum meñneef mi ba mu tollook genn wallu ndox mu jëkk ma.
- safal te dolli suukaru meñneef bi njur yoo yoo ngi soqeeko ci benn sóobin ci diirub 2 i fan ci biir njaxasu siró bu 55 degere biriksë.

4-1 DOXALIN WI

War nañoo am 136 i kilóy dogi ñam.

Jël 34 i siwó wutal leen ay nimóro te nu niróo, def 4 i kilo - ci siwó bu nekk.

Def ci siwó bu ne 3,5 liitari sirop ak genn-wàlla bu 55 degere Birik-së - (Brix)

Teg ci kubéer gu benn ngir meñneef yi diig ci siró bi.

Teg siwó bi jot a noppi ci kaw dencukaayu bantyi.

4-2 DEFARUK SIRO BI

Jël mbana (inoks) bu 21 liitar ak waajal 17,5 kilo ci 10,5 liitaaaru ndox ak 7 i kiló suukar. Nu tangel ko ba 60 degere santigaraat, di yéngélak di dolli.

35 garaami asiid sitirik mbaa

35 garaami ndoxum limon bu ñu pacal, segg ko

35 garaami metaabisilfit bu sójóm (2 garaam/kiloy siro)

Nu yéngél ndox yooyu seey, ñu seet birigsë 55 ak juntucaay bu - tudd refaraktomeetar.
Seddélé siro bi ci 5 i siwó.

Nu ténk cib karne këmbukaayu ndox mi, poo suukar si asiid sitirik, metaabisilfit, degere birigsë mujjantal.

4.3 Egouttage

Après 2 jours, on prend les seaux contenant les fruits et le sirop pour les égoutter. L'égouttage est fait dans d'autres seaux vides en disposant sur le couvercle troué, un support métallique en forme de croix (figure 5).

Renverser le seau contenant les fruits sur le seau vide. Laisser égoutter quelques minutes.

4.4 Recyclage du sirop

On filtre au tamis les sirops ainsi obtenus ils sont ensuite rassemblés dans les grandes marmites en inox et pesés. On mesure le Brix qui doit être de l'ordre de 28 à 30.

Ramener le Brix à 55 en mettant

- 6 Kg de sucre
- 2g/kg de métallibisulfite
- 2g/kg d'acide citrique
- 2g/kg de jus de citron

Si on n'obtient pas les 120 litres de sirop nécessaires pour les 34 seaux, on complète la différence en préparant un sirop neuf comme indiqué au paragraphe 3.2.

Après 3 recyclages, le sirop devient trop dense et trouble. Dans ce cas, il faut l'utiliser pour faire de la confiture ou du sirop en bouteille et préparer un autre sirop neuf.

5. Séchage

5.1 Etalage

Après égouttage, les cubes de fruits sont versés sur des claies de séchage propres et sèches.

Mettre 2,5 kg environ de cubes par plateau ou claie.

Prendre le soin de bien disposer les cubes qui ne doivent pas se toucher.

Ranger les claies dans le chariot qui peut en contenir 14.

Placer ensuite les 3 chariots dans le séchoir en prenant soin de les disposer convenablement dans la cabine.

Il est recommandé de faire ce travail de tel sorte que les fruits sont rentrés dans le séchoir entre 16 et 17 heures ; ce qui permet d'obtenir un séchage lent au début et évite en même temps un croutage en surface.

4-3 SEGGIT GI

Su amee 2 i fan, ñu jël siwó yi def meññeef yeek Siro' si ngir segg leen. Nungi deg segg ciy ay siwó yu deful dara, tekk ci kubéer gu bänn gi ak weñ gu bindéeo ne kurwaa (juroomeelu xet)

Képp siwó bi def meññeef yi ci siwó bi deful dara bayyi ko muy tog ay minit.

4-4 DÉGÉRALUG BAAXAAYU SIRO' BI

Danuy segg ci tame siro' yi nu jot a dajale. Nu dajale leen ci mbana yu mag yu inoks, peese leen. Ñu natt birigs bi ba mu tollu ci 28 BA 30. Dello si birigs bi ci 55 ci kaw nga def.

6 i kilóy suukar

2 garaam/Kiló bu metaalibisilfit

2 garaam/kilóy asiid sitirik

2 garram/kilóy ndoxum limon.

Su nu amulee téeméer i liitaru (120) siro' yi nu soxla ci 34 i siwó yi, nu mottali li des ci kaw ñu defaraat siro' bu bees naka la ñu leen ko waxe ca xët 3-2

Su ñu dégéralee baaxaay bi ba 3 i yoon, siro bi dey däng te nëx.

Su boobaa dangay jefandikóo siro' boobu ci ndefarum komfitiir mbaa siro' bitéll, defaraat sirop bu bees taq.

V- WOWAL GI

5-1 WEER GI

Su ñu seggee ba pare, danuy sotti dogi ñami meññeefyi ci kéri wowalukaay yu set te wow. Def ci kër gu nekk 2,5 kilóy dogi nam. Fexe ba dogi ñam yi bañ laale.

Tegale kër yi ci néeg bi wara man ëmb 14. Riimé 3 i ker gi ci biir wowalukaay bi, fexe ba tegale leen bu baax ci wurmbél bi. Taamu nanu ngo def liggéey bi, ba meññeef yi dugg ci wowalukaay bi diggante 16 ba 17 i waxtu-dana tax ñu am wowal gu yeex ca njalbéen ga, taxit ñu moytu ca kaw defuk dank

5.2 Séchage

Le séchage est prévu sur 48 heures à une température de 55°C au moins de 7 heures du matin à 7 heures du soir. Il est terminé quand on obtient 12 % d'humidité dans les fruits séchés.

6. Conditionnement

On récupère par décollage sur les claies ou plateaux, les cubes séchés que l'on mettra dans des sachets en plastique à raison de 2 kg par sachet. Ils servent ainsi de stockage temporaire par variété et seront identifiés par marquage

- fruit
- poids
- date de fabrication
- humidité finale (%)

Mettre les sachets ainsi formés dans des bacs ou sacs en papier kraft. Fermer et les ranger pour le conditionnement ultérieur en sachet individuel de petit volume.

6.1 L'Emballage

Il est indispensable d'emballer les produits séchés pour les protéger contre toutes les contaminations qui pourraient altérer leur qualité.

L'emballage remplit 3 fonctions essentielles:

- protéger et conserver le produit
- contenir et transporter le produit
- aider à la vente du produit

L'emballage utilisé pour les produits séchés doit être autant que possible imperméable à l'air, à l'humidité, aux insectes et rongeurs.

Les différents types d'emballage employés sont:

- le sachet en plastique
- la boîte en carton
- la boîte métallique
- le bocal en verre

5-2 WOWAL GI

Wowal gi ñungi ko séentu ci 48 i wax tu ci tàmpératiit 53 degere sàntigaraat ci lu néew-néew 7 i waxtu ci suba ba 7 i waxtu ci ngoon.

Dana jeex sunu amee fukk ak naaritémééréel guusaay ci meññeef yi wow.

VI- ANAM GI

Danuuy tàyyati ci lal yi, morso yi wow, dugal leen ci mbuusi palastik yiy def 2 i kiló menn mu ci nekk. dana nekkit dencukaay bu jappàndi ciy tannéef yu berale, ñu dileen rañnee ci ay lim.

- meññeef
- poo
- Besub ndefar gi
- guusaay gu mujj ci témééréel.

Def mbuus yi sotti ci ay bak mbaa saaku kayit (karaft)-Tëj mbuus yi te rannale leen menn mu ci nekk ci dayo bu ndaw.

6-1 MUURIN WI

Dafa jaadu ñu muur ñam yi wow ngir aar leen ci bepp yagu-yagu bu mana soppi melowi, yaq baaxaay wi.

Muurin wi ëmb na ñeti fàna yu am solo :

- aar ak denc meññeef mi
- yeb ak toxal ñami meññeef mi
- dimbéli ci njaayum reññeef mi.

Muurukaay wi ñuuy jefandikóo ci nam yu wow yi dafa wara të ngelaw, guusaay, njanaaw ak jeeñkat..

Muurukaay yi nu mana jéfandikoo noodi :

- mbuusi palastik
- boyetu karton
- boyetu weñ
- Potu weer.

Les produits emballés sont identifiés par une étiquette appliquée sur l'emballage. Elle donne les informations suivantes:

- nature, origine, quantité du produit
- nom, dates de fabrication et de péremption

6. Contrôle

Il faut faire les contrôles suivants :

- rendement de pelage
- humidité finale
- Brix sirop
- poids sirop

8. Hygiène du personnel et des lieux

Pourquoi l'hygiène ?

Les producteurs et les vendeurs de fruits et légumes séchés sont en partie responsables de la santé des consommateurs et doivent à tout prix éviter les intoxications alimentaires causées par les microbes.

8.1 Hygiène du personnel

- Le personnel doit être propre en venant au travail. Le port de blouse propre avec un mouchoir de tête est recommandé pour éviter la contamination des produits.

- Il faut se laver les mains chaque fois

que l'on va aux toilettes

qu'on se mouche

qu'on change de travail

qu'on a mangé

qu'on a touché à la coiffure.

- Il ne faut pas tousser sur les aliments.

Dinañu rañnee ci ay tikket yu ñu taf ci muurukaay bi
Dana joxe tektal yii :

- Melo wu jëkk, coqueeku, dayob meñneef mi
- Tur wi, bes bi ñu ko defare, bés bi mu wara yàqoo

VII- NEMMEEKU GI

Di def nemmeeku yii :

- dayob xolli bi
- Guusaay bi ca njeexte la
 - Birigsu siró bi
 - Poo wu siró bi

VIII- CELLUG LIGGEEY KAT YEEK BEREB BI

Lu waral cell gi ?

Liggéeykat yeek yaay kati meñneef yeek lujum yi nu. Wowal
ñooy gaddu li ëpp ci wer gu yarami ñi koy

Jëfandikoo te wara moytu ñam yu soppeeku yiy soqeekee ci
jiwu jangoro yi.

8-1 CETUG NI KOY KIGGEEY

Liggéeykat yi da-dañoowara set su nuy liggéey si colug
buluus

bu set ak musóor yell nanu ci loolu ngir moytu taqal ñam
yi.

- na nga raxas loxo yi bes bu nekk
- Soo wërée wanag
- Soo nàndóo
- Soo lekkee
- Soo laalee sa bopp
- Bul di sèqët ci kaw nam yi.

8.2 Hygiène des locaux

Il faut nettoyer la salle de travail à la fin des opérations.

Les poubelles sont vidées tous les jours dans un endroit éloigné de l'atelier.

Les alentours de l'atelier sont tenus très propres.

Les produits séchés doivent être stockés dans un endroit séparé des produits frais.

8.3 Entretien matériel

Tout le matériel et les ustensiles doivent être nettoyés très rigoureusement.

Il faut assurer le nettoyage du local de stockage de produits frais et séchés

Eviter le balayage à sec car il fait voler la poussière qui se redépose sur le matériel, les produits et les planchers, comptoirs et apporte ainsi de nombreux microbes. Il est donc recommandé de balayer après avoir arrosé légèrement le sol.

8-2 CETUG BEREBI DENEUKAAY YI

Deel di setal béréb bi nuy liggéeye saa yu nu liggeeyee ba noppi.

Deel di tuuri defukaayi mbalit yi bés bu nekk ci béréb bu sori liggeeyukaay bi.

Li wër liggeeyukaay bi war naa set wecc.

Danga war di xàjjale dencukaayi ñam yu wow yeek yu tooy yi.

8-3 TOPPATOOG JUMTUKAAY YI

Danga war di setal juntuukaay yeek ndab yi bu baax.

Nanga dogal cetug bérébu dencukaay i ñam yu wow yeek, yu tooy yi.

Moytul di bale ci wowaay ndax naawal pënd bi bamu dellu tàq ci juntuukaay yi.

Nam yi, tegukaay yi, kontuwaar yi te dafay wootal jiwu jangoro.

Danga digle ne : danga wara wis as ndox ci dër bi bala nga bale.