

Hâbutuu ngo ken igegiyon?

# Chaye rayngu ngondo ken igegiyon?

*Comment le thé vert est-il produit ?*

Kitab gu kitab kanaa dazaga mbo gîlan enaye. Izinko âmbiya  
kul morgoloŋiŋaye.

*Traduit et adapté avec permission du livre “Zeke šai geediŋa”*

*(Comment le thé vert est-il produit ?) en langue dazaga.*

*Traduit par Abdalmajid Abdalla Sileman et Yunisa Kuwa,*

*avec une contribution de Mubarak Baraka Ismail. Vérifié par*

*Gamar Mahamat Harun, Ishak Kamis Mahamat, Juma Ibrahim Harun,  
et Abderazik Mahamat Ahmat.*

*Version massalit © 2025 SIL Tchad, B.P. 4214, N'Djamena*

[www.masarak.org](http://www.masarak.org)

*Première édition de cet ouvrage sous le titre Zeke šai geediŋa*

*chez APE (Association pour la Promotion de l'Education)*

*Texte : Usman Biran, Arumi Mamar et Rivers Camp « Galmaï Wûji »*

*Mise en page : Robert Johnson (Sûmpi Zen)*

*Publié par APE ©2018*

[www.dazaga.com](http://www.dazaga.com)



Hâbutuu ngo ken igegiyon?

# Chaye rayngu ngondo ken igegiyon?

*Comment le thé vert est-il produit ?*

**Hâbutu kon  
waŋe,  
furŋgi lo  
rayŋgi lo,  
duŋgi lo,  
jîsa ye.**

**I li ŋgâri yoŋ?**



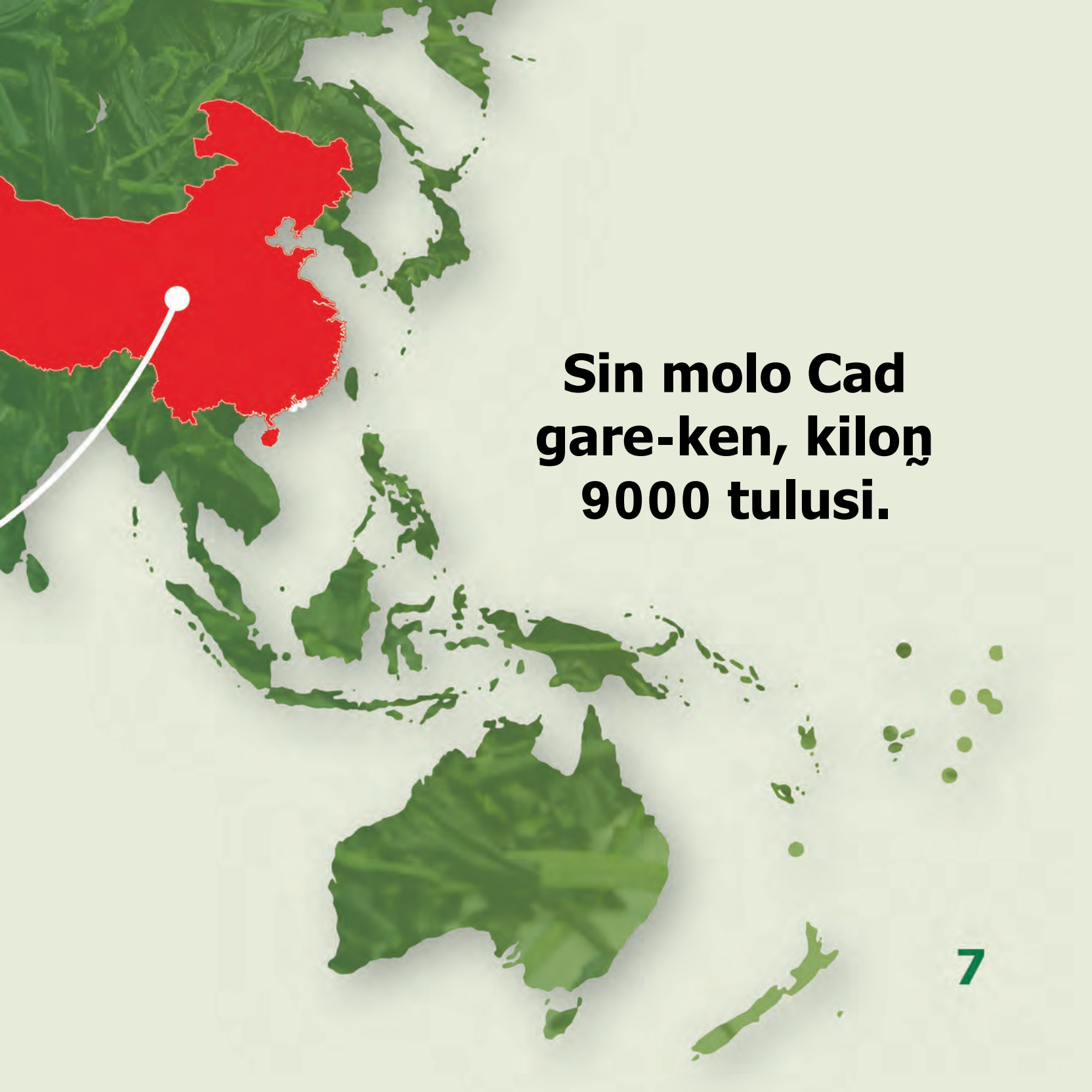
**Ili chaye ye !**





**Chayo gani  
kâddur ige gi dar  
Sin ye.**





**Sin molo Cad  
gare-ken, kilon  
9000 tulusi.**







**Chayo îndisaŋin tîŋar  
tômise. Chaye ti sînge  
tîle molo de nditaŋ,  
furŋgi mbo rayŋgi mbo  
igegiye. Ilawo kooy  
sînge tîle molo de kul  
igegiye.**





**Chaye tôman,  
koroo mbo de  
inditeye. Bâbur mbo  
inditenndaye. Bâbur ti  
tobokoten îya iraye.**







A close-up photograph of a person's hand, adorned with a gold bangle, carefully plucking tea leaves from a tea bush. The person is wearing a purple patterned top and a dark blue skirt. The background is a lush green tea plantation.

**Subbo elelenj de, âyngge  
ma unṅṅa tû-kede, ko  
koyee dole-dole na wî de  
inditeye. Koyee dîsir na wî  
inditenndaye.**













**I li molo koyee tooron,  
âyŋge tiŋana mbo  
saa tanaŋana mbo  
nôbokotisina mbo ndeleŋ  
ndis kallaa wî de ulusiye.**



**Ili molo chârîkam îningegiye.  
Chârîkam wanare îlim, koyee  
sîllaa lo inde-de kul êriye.  
In ken unuburun̄to inndegiye.  
Chaye rayngu ente gim,  
gîlan̄ gani wâsiyem wândajiye.**











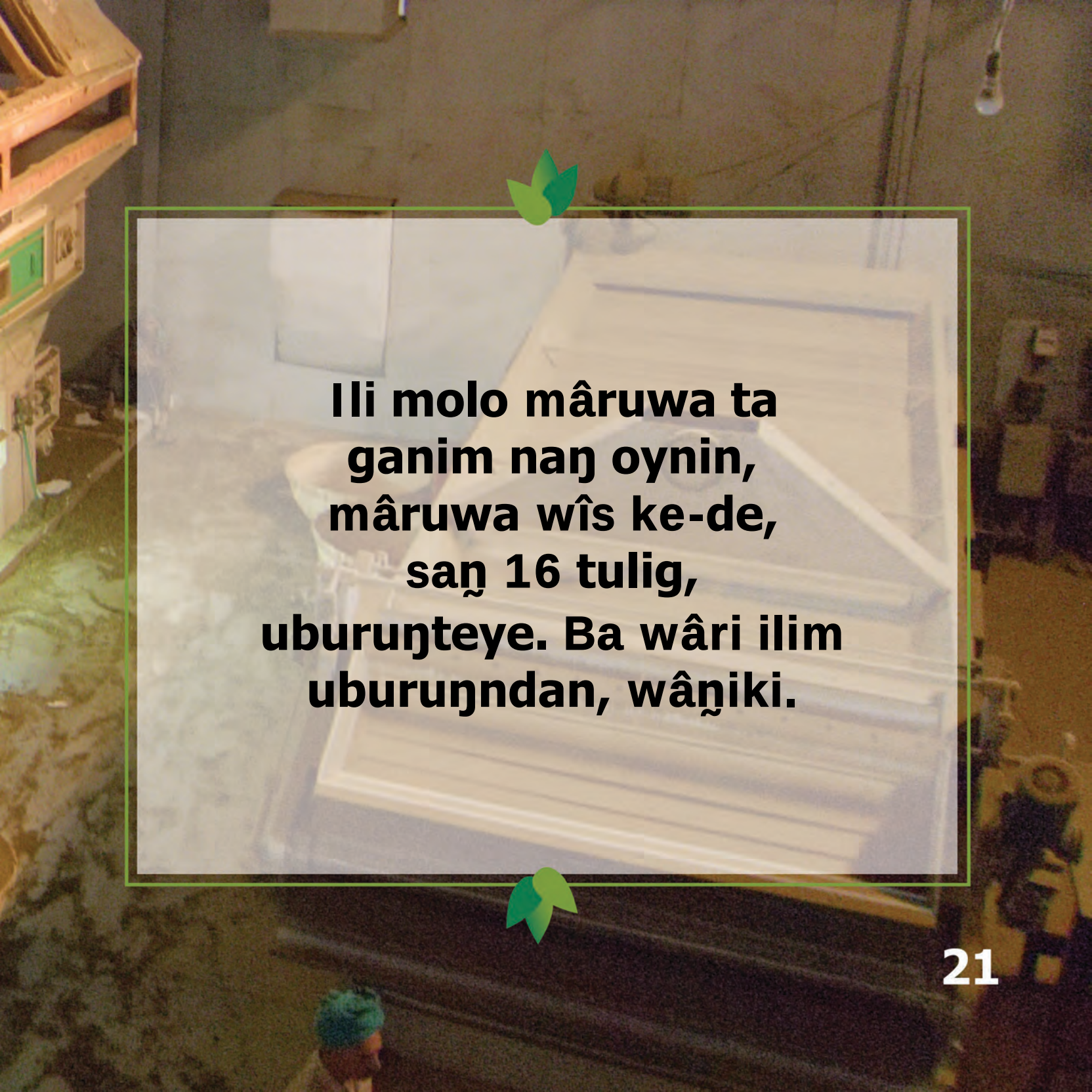


**Yagu ma kâddu  
inden-kede,  
wasu ken baka-baka  
saj mo loyko  
wanjakeye. Wanjake  
ilim, koyee  
ûmmaynto îya ru  
ûrtigiye.**









**Ili molo mâruwa ta  
ganim naɗ oynin,  
mâruwa wîs ke-de,  
saɗ 16 tulig,  
uburuɗteye. Ba wâri ilim  
uburuɗndan, wâɗiki.**



**Ili molo bâbur mo  
wanday-ken, bâbur  
tângasigiye.**













**Ili molo bâbur tu  
nemmam  
wanday-ken, ili koy  
turburiye.**



**Uburuṅan, koyee  
sonaa mbo kâddusar  
mbo eneṅeṅesireye.**









BFB №1

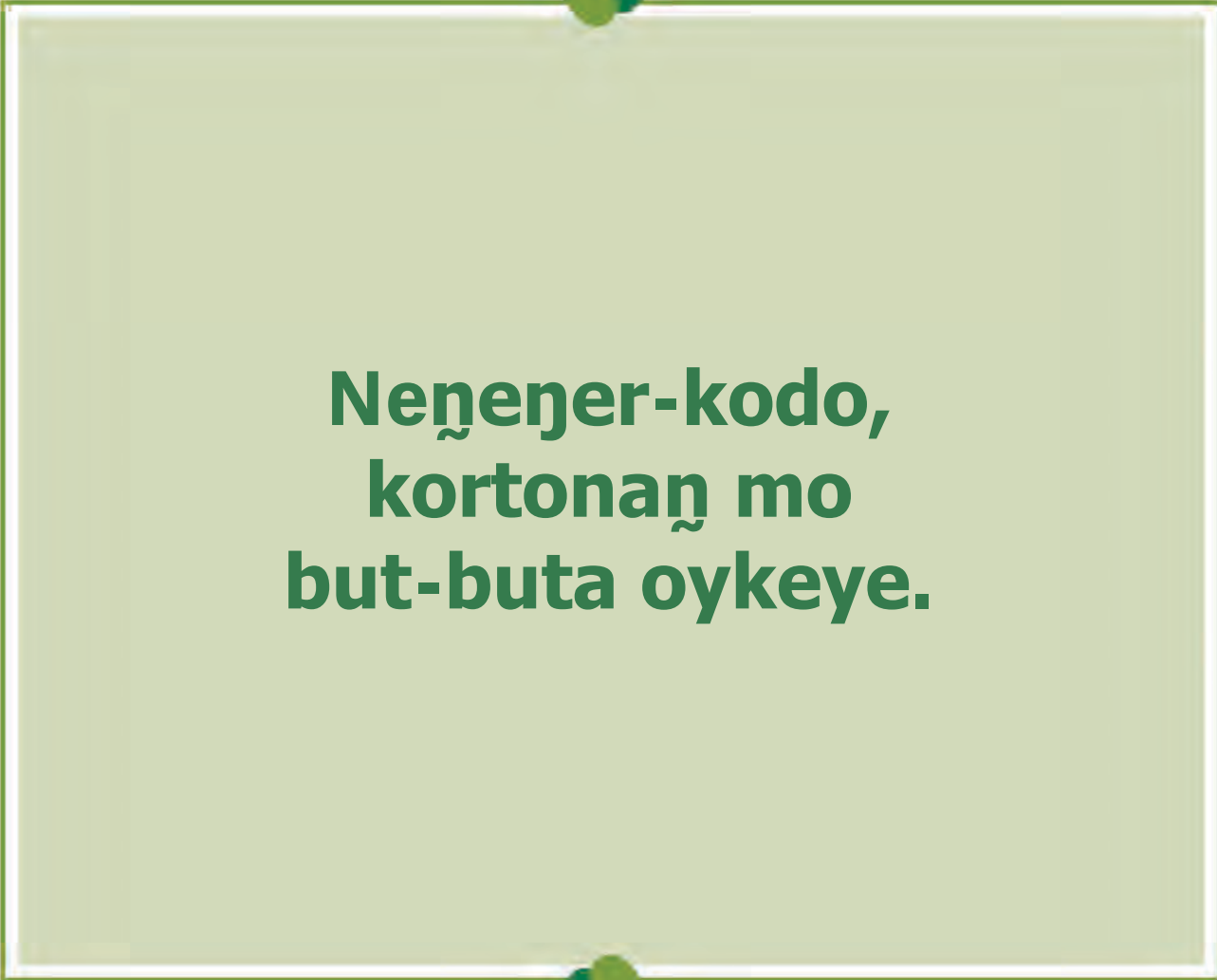
28

IMA SAFE

3711

3





**Neñeñer-kodo,  
kortonan mo  
but-buta oykeye.**



**Kortonaŋ ila  
sâfineŋ mo nduŋ,  
muhitta kefel,  
Afrikiya kul êriye.**





**In ken “Chayo laɲan!” ru  
diŋ enan, kaa ŋgo ire,  
“Fak ândiya gula ke,  
tulusi ru ândureyan!”  
in îrnasi.**













**In ken chayo  
nîndinjarii wîwo  
nîyembo âsso  
miraye.**

The background of the page is a soft-focus photograph of tea leaves. The leaves are green and elongated, with some showing serrated edges. They are arranged in a way that creates a sense of depth, with some leaves in the foreground and others further back. The lighting is bright, giving the leaves a vibrant green color.

Ce livre explique comment le thé vert est produit. Le thé vert et le thé noir sont produits à partir de la même plante. C'est la façon dont ils sont traités qui les différencie. Le thé est cueilli à la main avant d'être transporté à l'usine. Le thé est séché et traité à l'usine, puis transporté vers le pays de destination. Nous sommes très reconnaissants envers tous ceux qui participent au processus de production du thé !

*Traduit et adapté avec permission du livre "Zeke šai geediŋa"  
(Comment le thé vert est-il produit ?) en langue dazaga.*

*Traduit par Abdalmajid Abdalla Sileman et Yunisa Kuwa,  
avec une contribution de Mubarak Baraka Ismail. Vérifié par  
Gamar Mahamat Harun, Ishak Kamis Mahamat, Juma Ibrahim Harun,  
et Abderazik Mahamat Ahmat.*

*Version massalit © 2025 SIL Tchad, B.P. 4214, N'Djamena*

[www.masarak.org](http://www.masarak.org)