Traduction de la vidéo sur la diversification alimentaire

<https://www.youtube.com/watch?v=7ENU-VvKzDc&feature=youtu.be>

|  |
| --- |
| **VO:** Bonjour Dapoa,  Bonjour Kili, il y a de la place à l’ombre là-bas |
| **VO:** - Vraiment tu es très matinal,  - Bonne arrivée ! Bonne arrivée… Eh ! apporte-nous à manger ……… si on avait ces visites chaque fois, ce serait une bonne chose  - Ça c’est la vérité, cela permet le partage des expériences… Ta femme a fait un to matinal  - C’est ça, ça va nous permet de vaguer très tôt à nos préoccupations |
| **VO:** - (Animateur) Dapoa, je ne vois pas de viande dans le plat de ton enfant, alors que chez nous il y a plein de viande !!!  - (Mari)Kili, tu penses qu’à son âge il peut manger viande ? Il n’a pas de temps !  - (Animateur) Même à 6 mois, Djadagdou, un enfant peut tout manger, ... il suffit que tu rendes le repas digeste !!! si c'est la viande par exemple, on fait sécher ça et on écrase avant de mettre dans la sauce... si c'est la viande par exemple, on fait sécher ça et on écrase avant de mettre dans la sauce... Même chose pour les feuilles de baobab... Il faut varier l'alimentation de l'enfant... Si par exemple tu lui donnes la viande aujourd'hui,  - demain tu lui donnes l'œuf ou poisson, après  - demain les feuilles de baobab, de moringa ... Cela permet de prévenir les maladies, augmenter son coefficient intellectuel, ...  - (Mari) Il aura beaucoup de force... !!!  … Tu as bien compris |
| **VO:** - L'enfant de plus de 6 mois peut manger le repas des adultes, pourvu qu'il ne soit pas dur... il faut le broyer...  L'enfant de plus de 6 mois peut manger le repas des adultes, pourvus qu'il ne soit pas dur...il faut le broyer... L'enfant de plus de 6 mois peut manger le repas des adultes, pourvu qu'il ne soit pas dur... il faut le broyer...  De 3h38 – 4m52s  - (La mère) ok, j’ai entendu  - (Animateur) Même à un an, on peut donner des fruits comme le karité, la balanitès... à l'enfant sous forme de purées… Même à un an, on peut donner des fruits comme le karité, le balanitès... à l'enfant sous forme de purées pouvons cueillir les feuilles et les sécher, afin de donner à l'enfant en saison sèche sous forme de poudre ... Si ton temps te permet, on peut faire un tour au jardin, je te montrerai comment cueillir et sécher les feuilles... Ta femme sait faire des bons plats deh !!! ...Ok, allons-y ! Dapoa, je vais rentrer !!! Tu es super en cuisine... |
| **VO:**  - (la femme) S'il te plait, dis-lui que je vais venir pour qu'elle me forme également... (Animateur) Ok, Ok, ok; pas de problème ! Dès que j'arrive, je n'y manquerai pas  - (Mari) Ah vraiment, Merci...  - (J'ai été très matinal aujourd'hui !!!) |
| **VO:** This time period can be weeks, months and even years of a poor diet or multiple illness over time that rob the body of the nutrients required for growth. (Animateur) Même en saison sèche, ... l'enfant aura les feuilles vertes à manger... ok, tu vois comment ça se  Passe ? Pour sécher les feuilles, tu ne dois ni les mettre au soleil, ni aussi totalement à l'ombre... Nous voulons que les feuilles restent vertes et sèches, en ce moment toutes les vitamines sont là ... Attention à ne pas les mélanger, elles n'ont pas les mêmes nutriments…Tu les remues ainsi jusqu'à ce qu'elles soient sèches, il faut attendre qu'elles soient complétement sèches... En saison sèche, on pile ces feuilles pour préparer à manger pour l’enfant.  - (L’homme) Ok, bien noté ! Personne n'aura ni des feuilles fraiches... Je peux même venir en aide à d'autres personnes ...Merci pour tes conseils, merci merci...  - (Animateur) Ok, merci à toi, bien des choses à la famille ... |
| **VO:** - (Mère leader) Effectivement Kili m'a dit que tu allais venir apprendre comme faire la farine enrichie ... c'est pourquoi j'ai préparé tout d'attendre. Pour faire une bouillie enrichie, il faut du mil, du haricot ou de l’arachide comme tu le vois ici... Après avoir bien se lavé les mains, allons à la cuisine. …. Comme je te le disais, c'est le mélange des ingrédients qui donne cette farine: mil, arachides, haricot, sucre.... On va mesurer et faire la bouillie... Une louche d'eau dans la marmite, une demi louche dans le plat ici... et on ajoute une louche de farine... Bien mélanger ... Bien remuer....  - (l’autre femme) Bien lourd, c'est bon !!! |
| **VO:** Ok, la bouillie est prête, ajoutons la poudre de poisson ... Une demi cuillère..... Bien mélanger ... Pour savoir que votre bouillie est bien préparée, faites ceci ... si la bouillie ne se verse pas, là c'est bon !!! |
| **VO:** - (la mère) Mais la farine que j'ai faite finit, je fais comment ?  - (la mère leader) Tu as raison, à défaut de farine enrichie, tu pourras enlever la bouillie que tu fais quand tu prépares le to... y ajouter soit de l'œuf, de la poudre du poisson,  - de viande, de moringa... ce sera comme une  - bouillie faite avec la farine enrichie... Mon enfant sera grand, fort et intelligent .... |