

# PRONONCIATION - AHOSKERA

## AU SERVICE DE L'EUSKARA

La collection de lexiques de poche a pour but d'encourager la pratique de la langue basque. Ils ont été édités dans le cadre d'un partenariat entre l'Office public de la langue basque, la Communauté d'agglomération Pays Basque et les communes de Bayonne, Biarritz, Hendaye et Saint-Jean-de-Luz. Retrouvez-les aussi en ligne.

## EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi txikiak euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen erakunde publikoa, Euskal hirigune elkargoa eta Baiona, Biarritz, Hendaia eta Donibane Lohizuneko herriko etxeen arteko lankidetzaren baitan argitaratuak izan dira. Hiztegi guztiak sarean ere eskuragarri dituzue.

OFFICE PUBLIC  
DE LA LANGUE BASQUE  
EUSKARAREN ERAKUNDE  
PUBLIKOA

05 59 31 18 34  
eep-oplb@mintzaira.fr  
www.mintzaira.fr

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION  
PAYS BASQUE  
EUSKAL HIRIGUNE  
ELKARGOA

05 59 48 30 85  
itzulpenak@communaute-paysbasque.fr  
www.communaute-paysbasque.fr

## LES COMMUNES – HIRIAK

BAYONNE  
BAIONA

05 59 46 60 60  
euskara@bayonne.fr  
www.bayonne.fr

BIARRITZ  
MIARRITZE

05 59 41 57 55  
euskara@biarritz.fr  
www.ville.biarritz.fr

HENDAYE  
HENDAIA

05 59 48 23 23  
euskara@hendaye.com  
www.hendaia.eus

SAINT-JEAN-DE-LUZ  
DONIBANE LOHIZUNE

05 59 51 61 71  
euskara@saintjeandeluz.fr  
www.saintjeandeluz.fr

**OHARRA:** Hiztegiaren agertzen diren hitzak, EEPk baieztatu ditu, lurraldean baliatzen diren direnak lehenetsiz; tokian tokian, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

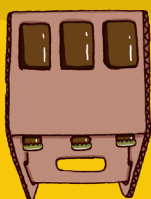
**REMARQUE:** Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par l'OPLB, privilégiant les mots les plus usités sur le territoire et respectant les règles d'usage du basque unifié. Il peut exister localement d'autres variantes.

**tie intégrante du mot.** Dans certains noms communs, le « -a » de la fin fait partie intégrante du mot. Les articles singulier (-a) ou pluriel (-ak) apparaissent ici sous une épaisseur différente.

**RR** se prononce comme le « r » en français.

**R** son doux entre 2 voyelles (ere)

**N** se prononce « nn »  
**Ñ** se prononce « gn »  
**J** se prononce « y »  
**G** se prononce « gu »  
**X** se prononce « ch »  
**S** se prononce « sh »  
**Z** se prononce « ss »  
**E** se prononce « é »  
**U** se prononce « ou »



En euskara, on prononce toutes les lettres.  
Par exemple **eu** se dit « éou », **au** se dit « aou » (prononcé en une seule syllabe).



**Validation linguistique:** Hizkuntza baieztapena: OPLB – EEP  
Erramun Bachoc  
www.komcom.fr

**Personnes-ressources:** Aditu taldea: Mattiu Bordatto  
Illustrations: Marrazkiak: Laure Gomez  
www.laureg-illus.blogspot.fr

**Impression:** Inprimaketa: Inprimerie Arizmendi  
Inprimategia

**Licence:** Lizentzia: Ville de Biarritz



POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:  
www.nolaerarran.org  
www.mintzaira.fr/itzuli

## Berariazkoak - Spécifiques

# GARAGARNOA LA BIÈRE



# GARAGARNOA - LA BIERE

## CONTENANTS ET CONDITIONNEMENTS : EDUKITZAILEAK ETA PAKETATZEAK

### DEGUSTATION : DASTATZEA

#### OBSERVER : BEHATZEA

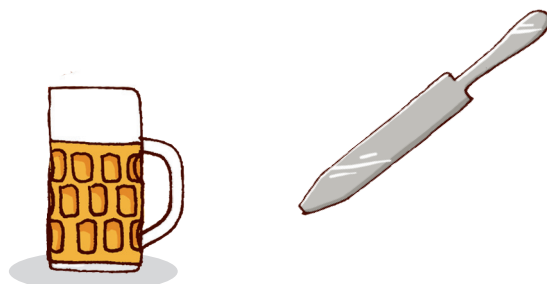
Aspect : **Itxura**  
Brown : **Gaztaina-kolorea**  
Bulle : **Burbuila / Punpuila**  
Copper : **Kobre kolorea**  
Consistance : **Loditasuna**  
Densité : **Jatorrizko dentsitatea**  
Gold : **Urre-kolorea**  
Lie / Dépôt : **Hondarra**  
Mousse : **Haguna / Aparra**  
Pâle : **Zurpaila**  
Trouble : **Uherra**  
Dentelle : **Dentela / Parpaila**

#### SENTIR : USNATZEA

Fruité : **Fruitu usainekoa**  
Fleuri : **Lore usainekoa**  
Odeur : **Usaina / Urrina**

#### GOÛTER : DASTATZEA

Acide : **Samina**  
Amer : **Kiratsa**  
Arome : **Aroma**  
Astringent : **Garratza / Latza**  
Attaque : **Ahoratzea**  
Corps : **Gorputza**  
Intensité : **Bizitasuna**  
Pétillant : **Pindartsua**  
Saveur : **Zaporea**  
Sucré : **Gozoa**



### TYPES DE BIERES : GARAGARNO MOTAK

Bière artisanale : **Eskuz egina / Etxekoa**  
Bière bio : **Garagarno biologikoa**  
Bière d'Abbaye : **Abadiako garagarno**  
Bière de Mars : **Martxoko garagarno**  
Bière de Noël : **Eguberriko garagarno**  
Bière industrielle : **Garagarno industrialia**  
Bière locale : **Tokiko garagarno**  
Bière pression : **Presioko garagarno**  
Bière sans alcool : **Garagarno alkohogabea**  
Bière trappiste : **Garagarno trapista**  
Bière triple : **Garagarno hirukoitza**

### COULEURS : KOLOREAK

Bière ambrée : **Garagarno gorrasta**  
Bière blanche : **Garagarno zuria**  
Bière bonde : **Garagarno horia / horaila**  
Bière brune : **Garagarno beltza**  
Bière rousse : **Garagarno gorria**

### COKTAILS : KOKTELAK

Bière-Soda citron : **Lejia / Pika**  
Demi-citron : **Garagarno zitroinarekin**  
Demi-pêche : **Garagarno mertxikarekin**  
Diesel (Mazout) : **Garagarno koka kolarekin**  
Monaco : **Monakoa**  
Panaché : **Garagarno limonadarekin**  
Tango : **Garagarno granadinarekin**



Bouteille : **Botilañoa**  
Canette : **Lata**  
Carton : **Kartoia**  
Chope, demi : **Garagarno / Kaña**  
Fût : **Upela / Barrika**  
Galopin : **Boka / Zuritoa**  
Katxi : **Katxia**  
Pinte : **Pinta**  
Verre à bière : **Garagarno basoa**

### TIRAGE : TIRADA

Bec de tirage : **Tutua**  
Tireuse : **Garagardogailua**  
Tube CO2 : **CO2 tuboa**  
Seau d'évacuation : **Husketa zegoa**

### LE SERVICE : ZERBITZUA

Coupe mousse : **Hagun kengailua**  
Décapsuleur : **Botila idekitzekoa**  
Sous-Boc : **Bok azpikoa**

### INGREDIENTS : OSAGAIK

Céréale : **Zereala**  
Eau : **Ura**  
Houblon : **Lupulua**  
Levure : **Altxagarria / Legamia**  
Malt : **Malta**  
Orge : **Garagarra**

### FABRICATION : EKOIZPENA

Brassage : **Garagardo egitea / Garagardogintza**  
Concassage : **Xehaketa / Birrinketa**  
Ebullition : **Irakitea**  
Empattage : **Malta eta ur nahasketa**  
Fermentation : **Hartzidura**  
Filtration : **Iragazpena**  
Garde : **Heltzea**  
Mise en bouteille : **Botilatzea**  
Mise en levain : **Altxagarrian ezartzea**  
Refroidissement : **Hoztea**

### MATERIEL DE FABRICATION : EKOIZPEN TRESNERIA

Centrifugeuse : **Zentrifugailua**  
Cuve de brassage : **Garagarno egiteko upela**  
Cuve de filtration : **Iragazpen upela**  
Cuve de fermentation : **Hartzidura upela**  
Cuve de garde : **Ontzeko upela**

### LIEUX DE DEGUSTATION : DASTATZE LEKUAK

Brasserie : **Garagarnotegia**  
Cave à bière : **Garagarno sotoa**  
Pub : **Puba**