

PRONONCIATION - AHOSKERA

En euskara, on prononce toutes les lettres.

Par exemple **eu** se dit « **éou** », **au** se dit « **aou** »

(prononcé en une seule syllabe).

U se prononce « ou »

E se prononce « é »

Z se prononce « ss »

S se prononce « sh »

X se prononce « ch »

G se prononce « gu »

J se prononce « y »

N se prononce « gn »

N se prononce « nn »

R son doux entre 2 voyelles (ere)

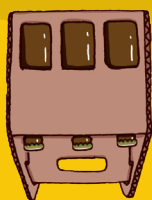
RR se prononce comme le « r » en français.

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.

REMARQUE:

OHARRA:

Hitzegian agertzen diren hitzak, EEPk baieztatu ditu, lurraldean baliatuenak direnak lehenetsiz; tokian tokian, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke. 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.



POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:
www.nolaerarran.org

Validation linguistique:

Hizkuntza baieztapena:

OPLB - EEP

Personnes-ressources:

Aditu taldea:

Mattiu Bordatto

Illustrations:

Marraskiak:

Laure Gomez

www.lauregillus.blogspot.fr

Graphisme:

Gramsma:

korncom

www.korncom.fr

Impression:

Imprimaketa:

Imprimerie Arizmendi

Impremategia

Licence:

Lizentzia:

Ville de Biarritz



Berariazkoak - Spécifiques

GARAGARNOA LA BIÈRE



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 et Hendaye. Retrouvez-les aussi en ligne.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi txikiek euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen erakunde publikoa, Euskal hirigune elkargoa eta Baiona, Biarritz eta Hendaia-ko herriko etheen 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

VILLE DE BAYONNE
BAIONA HIRIA

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

VILLE DE BIARRITZ
BIARRITZ HIRIA

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

VILLE D'HENDAYE
HENDAIA HIRIA

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

GARAGARNOA - LA BIERE

CONTENANTS ET CONDITIONNEMENTS : EDUKITZAILEAK ETA PAKETATZEAK

DEGUSTATION : DASTATZEA

OBSERVER : BEHATZEA

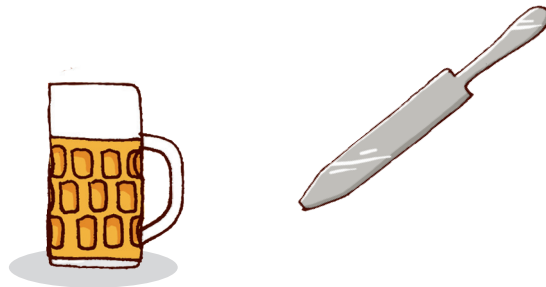
Aspect : **Itxura**
Brown : **Gaztaina-kolorea**
Bulle : **Burbuila / Punpuila**
Copper : **Kobre kolorea**
Consistance : **Loditasuna**
Densité : **Jatorrizko dentsitatea**
Gold : **Urre-kolorea**
Lie / Dépôt : **Hondarra**
Mousse : **Haguna / Aparra**
Pâle : **Zurpaila**
Trouble : **Uherra**
Dentelle : **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 egin / Etxekoa**
Bière bio : **Garagarno biologikoa**
Bière d'Abbaye : **Abadiako garagarno**
Bière de Mars : **Martxoko garagarno**
Bière de Noël : **Eguberriko garagarno**
Bière industrielle : **Garagarno industrial**
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 / Zuritxo**
Katxi : **Katxia**
Pinte : **Pinta**
Verre à bière : **Garagarno basoa**

TIRAGE : TIRADA

Bec de tirage : **Tutua**
Tireuse : **Garagardogailua**
Tube CO2 : **CO2 tubo**
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 : **Zentrifugagailua**
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**