



OHARRA: Hiztegiari agertzen diren Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par hitzak, EEPk baieztatu dituz, lurraldean baliatzen direnak direnak lehenetsiz eta euskarara batuaren arauak errespetatu: tokian tokian, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

REMARKUE: Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par hitzak, EEPk baieztatu dituz, lurraldean baliatzen direnak direnak lehenetsiz eta euskarara batuaren arauak errespetatu: tokian tokian, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

PRONONCIATION - AHOSKERA

En euskara, **toutes les lettres se prononcent**. Par exemple **eu** se dit « **éou** », **au** se dit « **au** » (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** » final **fait partie intégrante du mot**. Les articles singulier (**-a**) ou pluriel (**-ak**) sont signalés par une épaisseur différente.



Validation Linguistique: Hizkuntza baiezapena: OPLB - EEP
 Maïalen Videgain

Lizentzia: OPLB - EEP
 Laure Gomez

Graphisme: Marrazkiak: www.laureg-illus.blogspot.fr

Gratismoa: Komcom
 www.komcom.fr

Impression: Inprimaketa: La Rochelaise

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

Saltegiak - Commerces

ARRAINAK ETA ITSASKIAK POISSONNERIE



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. Ils sont également disponibles en ligne.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi ttiekie euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen Erakunde Publikoa, Euskal Elkargoa eta Baiona, Biarritz eta Hendaiako Herriko Etxeen arteko lankidetzaren kari argitaratu dira. Hiztegi guziak sarean ere eskuragarri dituzu.

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

ARRAINAK ETA ITSASKIAK - POISSONNERIE

POISSONS PLATS : ARRAIN XABALAK

Dorade rose : **Arrosela**
Dorade grise : **Txopa**
Dorade royale : **Urraburua**
Flétan / Flétan noir : **Platuxa / Platuxa beltza**
Limande / Limande sole : **Limanda oilarra / Limoi-oilarra**
Raie : Arraia
Saint-Pierre : **Muxumartina**
Sole/Sole tropicale : **Mihi arraina / Mihi arrain tropikala**
Turbot : **Erreboiloa**

POISSONS RONDS : ARRAIN BOROBILAK

Anchois : **Antxoa**
Bar / Loup : **Lupia**
Cabillaud / Eglefin : **Bakailao freskoa**
Congre : **Itsas aingira**
Empereur : **Erloju-arrain laranja**
Grondin : **Arraingorria Perloia**
Hareng : **Sardinzarra**
Lieu jaune : **Abadira**
Lieu noir : **Ikazkina**
Lotte : **Zapoa**
Maquereau : **Berdela / Makarela**
Maigre : **Burbina / Arrano-berrugeta**
Merlan : **Merlana / Merlenka / Liba**
Merlu : **Legatza**
Merou : **Meroa**
Perche : **Perka**
Rascasse : **Krabarroka**
Rouget-Barbet : **Lohitako barbarina / Arraingorria**
Sandre : **Lutxoperka**
Sardine : **Sardina**
Thon albacore : **Atun hegal-horia**
Thon blanc : **Hegaluzea / Atunzuria**
Thon bonite : **Lanpoa**
Thon rouge : **Hegalaburra / Atungorria**
Truite : **Amuarraina**
Truitelle : **Amuarraintxoa**

POISSONS D'EAU DOUCE : ERREKAKO ARRAINAK

Anguille : **Aingira**
Baudroie : **Zapo zuria**
Brochet : **Lutxoa**
Carpe : **Karpa, Zamoia**
Civelle : **Angula / Txitxardina**
Écrevisse : **Ibai-karramarroa**
Esturgeon : **Gaizkata**
Murène : **Aingira morea**
Pibale : **Angula**
Saumon : **Izokina**
Truite : **Amuarraina**

POISSONS PRÉPARÉS : ARRAIN SUKALDATUAK

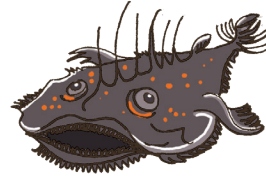
Haddock : **Bakailao keztatua**
Morue : **Bakailaoa / Marluza**
Poissons fumés : **Arrain keztatuak**

AUTRES : BESTE

Pagre : **Txelba**
Requin : **Marrazoa**
Sabre : **Sable-arraina**
Sébaste / Rascasse du nord : **Sakoneko krabarroka**

MOLLUSQUES : MOLUSKUAK

Bigorneau : **Magurioa / Karrakela**
Bulot : **Karakola / Bukzino arrunta**
Calamar : **Txipiroi begihandia**
Chipiron / Encornet : **Txipiroia**
Coques : **Berberetxoak**
Coquillages : **Itsaskiak**
Couteau : **Datila**
Huîtres : **Ostrak**
Moules : **Muskuiluak**
Palourdes : **Txirlak**
Poulpe : **Olagarroa**
Saint-Jacques : **Bieira**
Seiche : **Txibia**



CRUSTACES : OSKOLDUNAK / KRUSTAZEOAK

Araignée de mer : **Txangurrua**
Crabe : **Karramarroa**
Crevettes : **Izkirak**
Crevettes grises : **Izkira grisak**
Gambas : **Ganbak**
Homard : **Abakandoa**
Langouste : **Otarraia**
Langoustine : **Zigala / Langustina**
Tourteau : **Buia**

CONDITIONNEMENTS : PRESTAKETAK

Écailler : **Ezkatak kentzea**
Faire mariner : **Marinatzen uztea**
Lever le filet : **Xerratan moztea**
Nettoyer : **Garbitzea**
Peser : **Pisatzea**

DECOUPE : MOZTEA

En darne : **Xerra loditan**
En filet : **Xerratan**
En morceaux : **Zatika**
Entier : **Osoa**
Vidé : **Hustua**
Sans arête : **Hezurrik gabe**

CONDIMENTS : ONGAILUAK

Ail : **Baratxuria**
Aioli : **Aliolia**
Aneth : **Aneta / Ezamihilua**
Citron : **Zitroina**
Marinade : **Marinada**
Mayonnaise : **Maionesa**
Oignon : **Tipula**
Persil : **Perrexila**
Sauce au beurre : **Gurin saltsa**
Sauce rouille : **Alioli gorria**

OUTILS : TRESNAK

Cisailles : **Zizailak / Aizturak**
Couteau à huître : **Ostra ganibeta**
Écailleur : **Ezkatak kentzekoa**
Filet : **Sarea**
Glace pilée : **Izotz xehatua**
Pince à arête : **Arrain pintza**

