

Hitzegian agertzen diren lexisma batzuk, EEPk balezatzen ditu, lurraldean baliatzen diren direnak lehenetsiz; tokian tokian, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke. lokalament d'autres variantes.

REMARQUE :

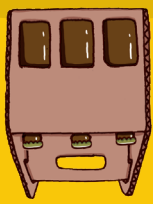
OHARRA:

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.

R son doux entre 2 voyelles (ere)

- N** se prononce « nn »
- N** 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 « e »
- U** se prononce « ou »

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



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 et Hendaye. Retrouvez-les aussi en ligne.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi txikiak 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

Berariazkoak - Spécifiques

**GARAGARNOA
LA BIÈRE**



Graphisme : www.komcom.fr
Gratismoa : komcom
Impression : www.komcom.fr
Imprimaketa : Imprimerie Arizmendi Inprimategia
Lizentzia : Ville de Biarritz
Illustrations : Laure Gomez
Marrazkiak : www.laureg-illus.blogspot.fr
Aditu taldea : Mattiu Bordatto
Personnes-ressources : Erramun Bachoc
OPLB - EEP
Hizkuntza balezapena:
Validation linguistique :

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



HIZTEGI TTIPIAK
LEXIQUES DE POCHE

GARAGARNOA - LA BIÈRE

CONTENANTS ET CONDITIONNEMENTS : EDUKITZAILEAK ETA PAKETATZEAK

DEGUSTATION : DASTATZEA

OBSERVER : BEHATZEA

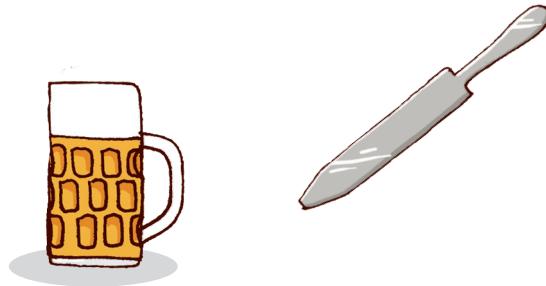
Aspect : **Itxura**
Brown : **Gaztaina-kolorea**
Bulle : **Burbuila / Punpuila**
Copper : **Kobre kolorea**
Consistance : **Loditasuna**
Densité : **Jatorrizko dentsitatea**
Gold : **Urre-kolorea**
Lie / Dépôt : **Hondarra**
Mousse : **Haguna / Aparra**
Pâle : **Zurpaila**
Trouble : **Uherra**
Dentelle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