

Hitzegian agertzen diren Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par l'OPLB, hitzak, EEPk balezatu ditu, lurraldean baliatuenak dirinak lehenetsiz; tokian toki, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

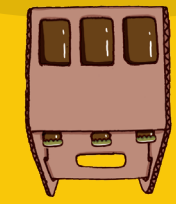
localement d'autres variantes.

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.

REMARQUE: 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 » RR son doux entre 2 voyelles (ere)

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

PRONONCIATION - AHOSKERA



Validation linguistique: Hizkuntza baiezapena: OPLB – EEP Erramun Bachoc
Personnes-ressources: Aditu taldea: Mattiu Bordatto
Illustrations: Marrazkiak: Laure Gomez
 www.laureg-illus.blogspot.fr
Graphisme: Grafismoa: komcom www.komcom.fr
Impression: Inprimaketa: Imprimerie Arizmendi Inprimategia
Licence: Lizenzia: Ville de Biarritz

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

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

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PAYS BASQUE EUSKAL HIRIGUNE ELKARGOIA
 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
---	---	--	--

Berariazkoak - Spécifiques



GARAGARNOA LA BIÈRE

GARAGARNOA - LA BIÈRE

CONTENANTS ET CONDITIONNEMENTS : EDUKITZAILEAK ETA PAKETATZEAK

DEGUSTATION : DASTATZEA

OBSERVER : BEHATZEA

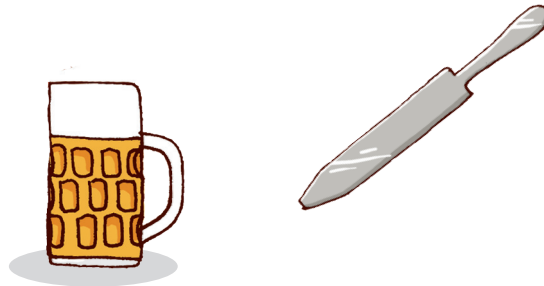
Aspect : **Itxura**
Brown : **Gaztaina-kolorea**
Bulle : **Burbuila / Punpuila**
Copper : **Kobre kolorea**
Consistance : **Loditasuna**
Densité : **Jatorrizko dentsitatea**
Gold : **Urre-kolorea**
Lie / Dépôt : **Hondarra**
Mousse : **Haguna / Aparra**
Pâle : **Zurpaila**
Trouble : **Uherra**
Dentelle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