

PRONONCIATION - AHOSKERA

AU SERVICE DE L'EUSKARA

Vos collectivités œuvrent, aux côtés de l'OPLB, à la revitalisation de l'euskara. Elles vous accompagnent dans vos démarches ; sollicitez-les.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Zuen elkargoak euskara biziberritzeko lanean ari dira EEPekin batean. Zuen urraspideetan laguntzen ahal zaituztete; haiekin harremanetan sar.

BAYONNE - BAIONA

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

BIARRITZ

06 16 71 06 31
euskara@biarritz.fr
www.euskara.biarritz.eus

HENDAYE - HENDAIA

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

BASSE NAVARRE - BAXENABARRE

06 72 96 59 55
euskara@baxenafarroa.fr
www.garazibaigorri.com
www.iholdi-oztibarre.com

ERROBI

05 59 93 50 72
euskara@cc-errobi.fr
www.errobi.fr

NIVE-ADOUR - ERROBI-ATURRI

05 59 44 15 99
katti.pochelu@nive-adour.com
www.nive-adour.com

PAYS DE HASPARREN HAZPARNEKO LURRALDEA

05 59 29 16 47
euskara@hazparnekolurraldea.com
www.hazparnekolurraldea.com

SUD PAYS BASQUE - HEGO LAPURDI

05 59 48 30 85
euskara@agglospb.fr
www.agglospb.fr

SOULE - XIBEROA

05 59 28 41 80
euskara@soule-xiberoa.fr
www.soule-xiberoa.fr

OFFICE PUBLIC DE LA LANGUE BASQUE EUSKARAREN ERAKUNDE PUBLIKOA

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

R son doux entre 2 voyelles (ere)

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 »

(prononcé en une seule syllabe).

En euskara, on prononce toutes les lettres.
Par exemple **eu** se dit « éou », **au** se dit « aou »

R 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 toki, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

Hitzegian agertzen diren hitzak, EEPk baieztatu ditu, lurraldean baliatuenak direnak lehenetsiz; tokian toki, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke. localment d'autres variantes.

UNE COLLECTION COMPLETE BILDUMA OSOA

Retrouvez tous les lexiques
Hitzegi guziak EEPren eta
sur les sites de l'OPLB et de
votre territoire.
netaan eskuragarri ditzue.

POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:

www.nolaerarran.org

Validation linguistique /
Hizkuntza baieztapena:
OPLB – EEP
Erramun Bachoc
Personnes-ressources /
Alditu taldea:
Mattiu Bordatto
Partenaires / Partaideak:
Biarritz Beer Festival –
Cercle biarrot des ama-
teurs de bières
Licence / Lizenzia:
Ville de Biarritz
Biarritzeko Hiria
Impression / Inprimaketa:
IBT Concept
www.komcom.fr
Graphisme / Grafismoa:
www.laureg-illus.blogspot.fr
Laure Gomez



Besta/Kultura · Fête/Culture

GARAGARNOA LA BIÈRE



HIZTEGI TTIPIA
LEXIQUE DE POCHÉ

GARAGARNOA – LA BIÈRE

CONTENANTS ET CONDITIONNEMENTS : EDUKITZAILEAK ETA PAKETATZEAK

DEGUSTATION : JASTAKETA

OBSERVER : BEHATZEA

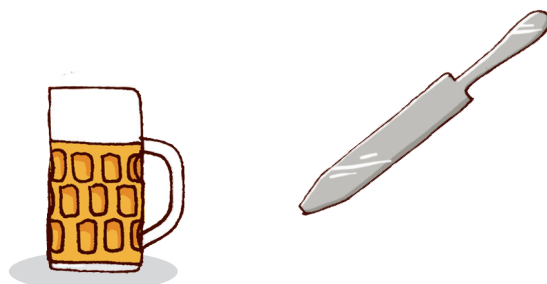
Aspect : **Itxura**
Brown : **Gaztaina-kolorea**
Bulle : **Burbuila / Punpuila**
Copper : **Kobre kolorea**
Consistance : **Loditasuna**
Densité : **Jatorrizko dentsitatea**
Gold : **Urre-kolorea**
Lie / Dépôt : **Hondarra**
Mousse : **Haguna / Aparra**
Pâle : **Zurpaila**
Trouble : **Uherra**
Dentelle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

SENTIR : USAINTZEA

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

GOÛTER : DASTATZEA

Acide : **Samina**
Amer : **Mingotsa / Kiratsa**
Arome : **Aroma**
Astringent : **Garratza**
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 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**

Caisse : **Kutxa**

Canette : **Lata**

Carton : **Kartoia**

Chope, demi : **Garagarno - Kaña**

Fût : **Upela / Barrika**

Galopin : **Boka / Zuritza**

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 : **Botoila idekitzekoa**

Sous-Boc : **Bok azpikoa**

INGREDIENTS : OSAGAIK

Céréale : **Zereala**

Eau : **Ura**

Houblon : **Lupulua**

Levure : **Altgarria / Legamia**

Malt : **Malta**

Orge : **Garagarra / Garia**

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 : **Altgarrian 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 : DASTAKETA LEKUAK

Brasserie : **Garagarnotegia**

Cave à bière : **Garagarno sotoa**

Pub : **Puba**