

Hiztegiaren agertzen diren lexisia a fait l'objet d'une validation linguistique par l'ORL, 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.

OHARRA: Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par l'ORL, 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.

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.

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

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 « **é** »
 U se prononce « **ou** »



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

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PAYS BASQUE EUSKAL HIRIGUNE ELKARGO
 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



Validation linguistique: OPLB - EEP
Hizkuntza baliezapena: OPLB - EEP
Maialen Videgain
Illustrations: Laure Gomez
Marrakziak: www.laureg-ilus.blogspot.fr
Graphisme: komcom
Gratisma: www.komcom.fr
Impression: La Rochelaise
Imprimaketa: www.komcom.fr

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



Saltegiak - Commerces

ARRAINAK ETA ITSASKIAK POISSONNERIE



HIZTEGI TTIPIAK
 LEXIQUES DE POCHE

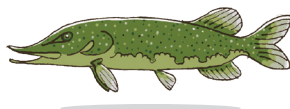
ARRAINAK ETA ITSASKIAK - POISSONNERIE

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 : **Antxo**
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 : **Amuarraintxo**



POISSONS D'EAU DOUCE : ERREKAKO ARRAINAK

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



POISSONS PRÉPARÉS : ARRAIN SUKALDATUAK

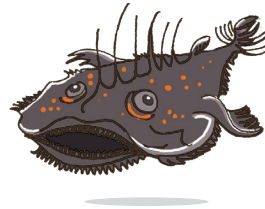
Haddock : **Bakailao keztatua**
Morue : **Bakailaoa / Marluza**
Poissons fumés : **Arrain keztatuak**

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 / KRUSTAZEOK

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



CONDITIONNEMENTS : PRESTAKETAK

Écailler : **Ezkatak kentzea**
Faire marinier : **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**

