

Hiztegiaren agertzen diren hitzak, EEPK batezatu dituzte, lurraldean baliatzen direnak direnak lehenetsiz eta euskarara baturaren arauak errespetatuz: tokian tokian, beste aldeara zuzen batzuk ere izan daitezke.

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.

OHARRA:

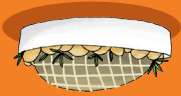
REMARQUE:

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 signifiés par une épaisseur différente.

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 »

En euskara, toutes les lettres se prononcent. Par exemple **eu** se dit « **éou** », **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, 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
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

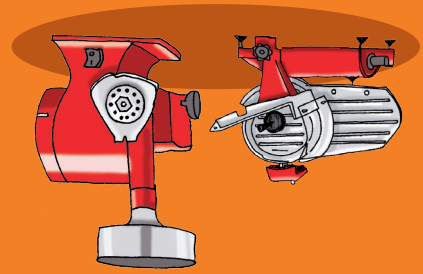
05 59 41 57 55
euskara@biarritz.fr
www.ville.biarritz.fr

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



Impression:
Imprimaketa:
La Rochelaise

www.komcom.fr
komcom

Graphisme:
Grafismoa:

www.lauregillus.blogspot.fr
Laure Gomez

Illustrations:
Marrazkiak:



Licence:
Lizentzia:
OPLB - EEP

Validation linguistique:
Hizkuntza batezpena:
OPLB - EEP
Maitalen Videgain

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

Saltegiak - Commerces

HARAGIA BOUCHERIE CHARCUTERIE

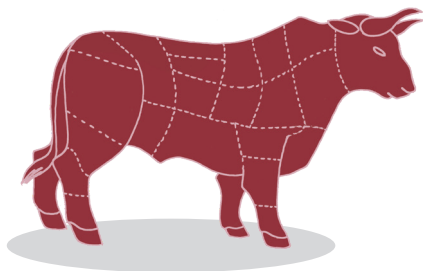


HARAGIA - BOUCHERIE CHARCUTERIE

VIANDE DE BŒUF : IDIKIA

VIANDES : HARAGIAK

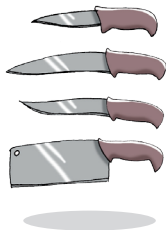
Viande d'agneau : **Axurkia**, **Bildoskia**
Viande de bœuf : **Idikia**
Viande de cheval : **Zaldikia**
Viande de lapin : **Lapinkia** / **Untxikia**
Viande de mouton : **Ardikia** / **Zikirokia**
Viande de porc : **Zerrikia**
Viande de veau : **Aratxekia** / **Txahalkia**
Viande blanche : **Haragi zuria**
Viande rouge : **Haragi gorria**



Bavette : **Azpizunpekoa**
Côte de bœuf : **Txuleta**
Entrecôte : **Saihetsartekoa** / **Entrekosta**
Escalope : **Xafla** / **Xerra**
Faux-filet : **Lunka-azuna**
Filet : **Lunka**
Gîte à la noix : **Azpikia**
Jarret : **Zangarra**
Rumsteck : **Azpiki uxterra**
Steak haché : **Behiki xehatua**
Tournedos : **Azpizuna**

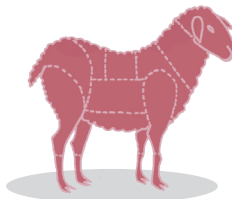
VOLAILLES : PURALLERIA

Blanc de poulet : **Oilasko bularkia**
Caille : **Galeperra**
Canard : **Ahatea**
Caneton : **Ahatetxoa**
Carcasse : **Hezurdura**
Chapon : **Kapoaia**
Confit de canard : **Urineko ahatekia**
Cuisses de poulet : **Oilasko izterrak**
Dinde (viande de) : **Indioilokia**
Escalope de dinde : **Indioilo xafla**
Foie gras : **Gibelgizena**
Gésiers : **Herak**
Lapin : **Untxia** / **Lapina**
Magret : **Ahate bularkia**
Manchon : **Hegalak**
Oie : **Antzara**
Pintade : **Pintada**
Poule : **Oiloa**
Poulet / Poulet fermier : **Oilaskoa** / **Etxe-oilaskoa**



VIANDE DE VEAU : ARATXEKIA / TXAHALKIA

Collier de veau : **Aratxe lepokia**
Côte de veau : **Aratxe kostaleta**
Escalope de veau : **Aratxe xafla**
Foie de veau : **Aratxe gibela**
Grenadin : **Aratxe azpizunkia**
Paupiette de veau : **Aratxeki bilkaria**
Ris de veau : **Aratxe gurintxoak**
Rôti de veau : **Aratxe erreikia**
Tendron : **Aratxe saiheskia**

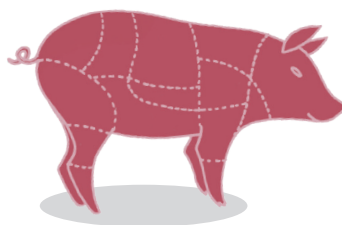


VIANDE OVINE : ARDIKIA

Boudin de mouton : **Tripotxa**
Côtelettes d'agneau : **Bildots kostaletak**
Épaule d'agneau : **Bildots sorbalda**
Gigot : **Bildots izterra** / **Bildots azpia**
Ris d'agneau : **Bildots gurintxoak**

VIANDE DE PORC : ZERRIKIA

Araignée de porc : **Zerri azpiki freskoa**
Boudin : **Odolkia** / **Tripota**
Côte de porc filet : **Zerri kostaleta**
Côte de porc échine : **Gaineko zerri kostaleta**
Coustons / Travers : **Saiheskia**
Filet Mignon : **Azpizuna**
Longe / Lomo : **Solomoa** / **Lunka** / **Soinkia**
Pieds de porc : **Zerri zangoak** / **Zerri-patak**
Rouelle de porc : **Xirringila**
Rôti de porc échine : **Zerri bizkarrezur erreikia**
Rôti de porc filet : **Zerri soinki erreikia**
Saucisse : **Lukaika**
Txistorra : **Txistorra**
Ventrière / Poitrine : **Artekia**

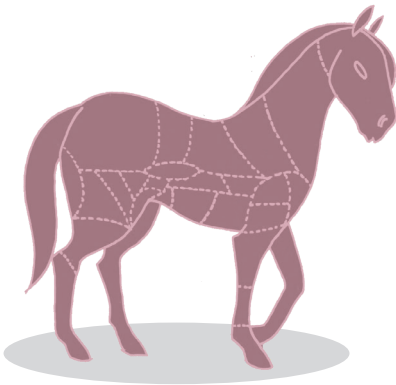


ACTIONS : EKINTZAK

Assaisonner : **Gatz-biperrak ezarri**
Barber : **Xingar gizenez inguratu**
Brochette : **Gerrentxoa**
Couper : **Moztu**
Découper : **Zatitu**
Dégraisser : **Urina kendu**
Dénervier : **Zainak kendu**
Désosser : **Hezurgabetu**
Farcir : **Fartzitu**
Fumer : **Keztatu**
Hacher : **Xehatu**
Larder : **Gizenkiztatu**
Mariner : **Marinatu**
Parer : **Apaindu**
Piquer : **Ziztatu**
Plumer : **Lumatu** / **Bipildu**
Rôtir : **Erre**
Trancher : **Xerrakatu**
Vider : **Hustu**

CHARCUTERIE: ZERRIKIAK

Andouille / Andouillette : **Andoila** / **Andoilatxoa**
Chorizo : **Txorizoa**
Jambonneau : **Txerri ukondoa**
Jambon : **Urdai azpikoa** / **Xingarra**
Jambon blanc : **Xingar egosia**
Rillettes / Chichons : **Gantxigorrrak**
Pâté : **Patea**
Saucisson : **Zozizona**



DÉCOUPE : MOZTEA

Abats (porc, bœuf, agneau) : **Gibel-erraiak**
Abats de volaille) : **Hondakiak**
En filet : **Xerratan**
En morceaux : **Zatika**
Entier : **Osoa**
Épaule : **Sorbalda**
Gigot d'agneau / Gigot de mouton : **Bildots azpikia** / **Zikiro azpikia**
Jarret : **Zangarra**
Tripes : **Tripakiak**

GIBIERS : IHIZIAK

Bécasse : **Pekada**
Chevreuil : **(Orkazkia) Orkatza**
Lièvre : **Erbia**

