

PRONONCIATION - AHOSKERA

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

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** »

R son doux entre 2 voyelles (ere)

RR se prononce comme le « **r** » en français.

Intégrante du mot: Les articles singulier (**-a**) ou pluriel (**-ak**) sont signalés par une épaisseur différente.

REMARQUE:

OHARRA:

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

Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par l'OPLB, 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.



POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:

www.nolaerarran.org

www.mintzaira.fr/itzuli

Validation linguistique:

Hizkuntza batezapeña:

OPLB – EEP

Maitalen Videgain

Illustrations:

Marratzkiak:

Laure Gomez

www.laureg-illus.blogspot.fr

Graphisme:

Gratismoa:

kocom

www.kocom.fr

Impression:

Inprimaketa:

La Rochelaise



Licence:

Lizentzia:

OPLB – EEP



Saltegiak - Commerces

ARRAINAK ETA ITSASKIAK POISSONNERIE



**OFFICE PUBLIC
DE LA LANGUE BASQUE
EUSKARAREN ERAKUNDE
PUBLIKOA**

05 59 31 18 34
eeep-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

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 ROUNDS : ARRAIN BOROBILAK

Anchois : **Antxoa**
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 : **Amuarraintxoa**

POISSONS D'EAU DOUCE : ERREKAKO ARRAINAK

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

POISSONS PRÉPARÉS : ARRAIN SUKALDATUAK

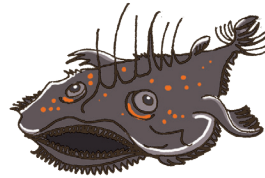
Haddock : **Bakailao keztatua**
Morue : **Bakailaoa / Marluza**
Poissons fumés : **Arrain keztatuak**

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 : **Muskuluak**
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 : **Otarraia**
Langoustine : **Zigala / Langustina**
Tourteau : **Buia**

CONDITIONNEMENTS : PRESTAKETAK

Écailler : **Ezkatak kentzea**
Faire mariner : **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**

