

OHARRA: Hiztegiaren agertzen diren hitzak, EEPk baieztatu ditu, lurraldean baliatzen direnak direnak lehenetsiz eta euskarara baturaren arauak errespetatu: tokian tokian, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

REMARQUE: 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.



Validation Linguistique: Hizkuntza balaztapena: OPLB - EEP
Maïalen Videgain

Illustrations: Marrazkiak: Laure Gomez
www.laureg-illus.blogspot.fr

Graphisme: Grafismoa: Komcom
www.komcom.fr

Impression: Inprimaketa: La Rochelaise

Licence: OPLB - EEP
Licentzia: OPLB - EEP

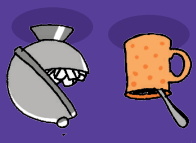
CC BY NC ND

POUR ALLER PLUS LOIN - URRUNAGO JOATEKO:
www.nolaerarran.org

PRONONCIATION - AHOSKERA

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



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 et Hendaye. Ils sont également disponibles en ligne.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi ttipiek euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen Erakunde Publikoa, Euskal Elkargoa eta Baiona, Biarritz eta Hendaiaiko Herriko Etxeen arteko lankidetzaren kari argitaratu dira. Hiztegi guziak sarean ere eskuragarri dituzu.

Eguneroko bizia - Vie quotidienne

JATERA! À TABLE!



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 ELKARGOA
05 59 48 30 85
itzulpenak@communaute-paysbasque.fr
www.communaute-paysbasque.fr

VILLE DE BAYONNE BAIONA HIRIA
05 59 46 60 60
euskara@bayonne.fr
www.bayonne.fr

VILLE DE BIARRITZ BIARRITZ HIRIA
05 59 41 57 55
euskara@biarritz.fr
www.ville.biarritz.fr

VILLE D'HENDAYE HENDAIA HIRIA
05 59 48 23 23
euskara@hendaye.com
www.hendaia.eus

LES REPAS : APAIRUAK

Apéritif dinatoire : **Afari-aperitifa**
Brunch : **Hamaiketakoa**
Collation / En-cas : **Askaria**
Déjeuner : **Bazkaria**
Dîner / Souper : **Afaria**
Goûter : **Atsaskaria / Krakada**
Petit-déjeuner : **Gosaria**
Pique-nique : **Piknika**
Repas : **Apairua / Otordua**



LES ÉTAPES D'UN REPAS : APAIRUAREN ATALAK

Apéritif : **Aperitifa / Zintzur bustitzea**
Entrée : **Lehen platera**
Plat : **Bigarren platera**
Dessert : **Azkenburukoa / Deserta**
Digestif : **Ondokoa**



LES INDISPENSABLES : EZINBESTEKOAK

Eau : **Ura**
Pain : **Ogia**
Poivre : **Biperbeltza**
Sel : **Gatza**
Sucre : **Azukrea**



VAISSELLE : BAXERAK

Assiette : **Platera / Azieta**
Bol : **Katilua**
Coupe : **Kopa**
Couteau : **Ganibeta / Labana**
Cuillère à café : **Kafe koilara**
Cuillère à dessert : **Koilara ttipia**
Cuillère : **Koilara**
Fourchette : **Sardexka**
Tasse : **Kikara**
Verre : **Basoa**



Beurre : **Gurina**
Biscuits : **Bixkotxak**
Café : **Kafea**
Café au lait : **Kafesnea**
Céréales : **Zerealak**
Chocolat : **Txokolatea**
Confiture : **Erreximenta**
Jus d'orange : **Laranja zukua**
Lait : **Esnea**
Miel : **Eztia**
Thé : **Dutea / Tea**
Tisane / Infusion : **Egoskina**

AU MENU : MENUAN

Crudités : **Barazki gordinak**
Féculeux : **Fekuladunak**
Fromage : **Gasna**
Fruits : **Fruituak**
Glace : **Izozkia**
Laitages : **Esnekiak**
Légumes : **Barazkiak**
Légumineuses : **Lekaleak**
Oeufs : **Arroltzeak**
Poisson : **Arraina**
Soupe : **Zopa / Salda**
Viande : **Haragia**



LINGE DE TABLE : MAHAIKO OIHALERIA

Bavoir : **Papoko oihala / Elder-oihala**
Chemin de table : **Mahai bidea**
Nappe : **Dafaila / Mahai oihala**
Serviette : **Ahozapia**
Set de table : **Azieta azpikoa**
Toile cirée : **Tela ziratua**



AUTRE MATERIEL : BESTE MATERIALA

Biberon : **Biberoia / Ttuttua**
Carafe : **Pitxerra**
Dessous de plat : **Platerpekoa**
Panier à pain : **Ogi-saskia**
Planche à découper : **Mozteko taula**
Poivrière : **Biperbeltz ontzia**
Salière : **Gatzontzia**
Saucière : **Saltsaontzia**

AUTRE MATERIEL : BESTE MATERIALA

Avoir de l'appétit : **Apetitua izatea**
Avoir faim / J'ai faim : **Gose izatea / Gose naiz**
Avoir soif / J'ai soif : **Egarri izatea / Egarri naiz**
Gourmand : **Gormanta**
J'ai trop mangé : **Gehiegi jan dut**



JATERA! - À TABLE !

GOÛTS & SAVEURS : GUSTUAK & ZAPOREAK

Acide : **Minkorra / Garratza**
Amer : **Kiratsa / Samina / Mingotsa**
Chaud : **Beroa**
Dégoûtant : **Higuigarria / Okaztagarria / Nazkagarria**
Délicieux : **Gozagarria / Hauta / Ahotik ezin utzia**
Épicé : **Bipertsua**
Fade : **Geza / Motela**
Froid : **Hotza**
Goûter : **Dastatu**
Piquant : **Bizia / Mina**
Salé : **Gazia**
Sucré : **Gozoa**
Tiède : **Epela**

PETIT DEJEUNER : GOSARIA

LES REGIMES ALIMENTAIRES : ELIKADURA USAIAK

Casher : **Kaxer**
Halal : **Halal**
Sans gluten : **Glutenik gabea**
Sans porc : **Zerrikirik gabea**
Sans sel : **Gatzik gabea**
Végan : **Beganoa**
Végétalien : **Begetalianoa**
Végétarien : **Begetarianoa**

DIALOGUES : ELKARRIZKETAK

Bon appétit : **On dagizu(e)la / On egin**
C'est très bon : **Biziki ona da**
Finis ton assiette : **Buka ezazu platera**
Peux-tu mettre la table ? : **Mahaia ezar dezakezu?**
Tu as faim ? : **Gose zara?**
Tu en veux plus ? : **Gehiago nahi duzu?**
Qui fait la vaisselle ? : **Nork eginen ditu baxerak?**

