

KIS-796 – Notennoù Keginouriezh IV – Modoù poazhañ (kendalc’h)

[Sl. an Notennoù Keginouriezh kentañ e LAVAR 15 : KIS-754, pp. 127-133 ; KIS-756, pp. 149-158 ; KIS-778, pp. 316-320]

(CHAN & YBAN – 01 11 02)

TERMENOÙ GALLEK

Grillage, griller, torréfier, gratiner, barbecue, brochette

Hervez *Larousse gastronomique*, Larousse-Bordas/Her, 2000 :

“GRILLER. Cuire un aliment en l’exposant à l’action directe de la chaleur, par rayonnement ou par contact de braises de charbon de bois, de bûches ou de sarments ; pierre plate ou plaque de fonte très chaude ; gril. Cette technique de cuisson permet de saisir rapidement l’aliment pour lui conserver toute sa saveur. Pour les viandes, en particulier, elle provoque une caramélisation superficielle des protides, le « croûtage », qui emprisonne les sucs nutritifs [...]. Avant de poser les aliments sur le gril, on les badigeonne souvent d’huile ou de beurre fondu [...]

“Griller des amandes effilées consiste à les placer sur une plaque dans le four chaud, en les remuant souvent, afin de les colorer légèrement et uniformément.”

“GRIL. Ustensile de cuisine servant à griller viandes, poissons et légumes [...]

“GRILLADE. Pièce de viande, généralement de bœuf, cuite sur le gril ; en principe, le mot ne s’emploie pas pour les autres aliments [...]

“GRILLE. Ustensile de pâtisserie, rond ou rectangulaire, en fil de fer étamé ou en fil d’acier inoxydable, souvent doté de petits pieds. On y dépose certains gâteaux, dès leur démoulage à la sortie du four ; la vapeur s’échappe pendant qu’ils refroidissent, ce qui évite leur ramollissement. La grille est aussi un accessoire qui, placé dans un plat ou une lèche-frite, évite que la pièce à rôtir ne baigne dans son jus de cuisson.”

“GRILLE-PAIN. Ustensile servant à faire griller le pain [...]. Les grille-pain électriques ou toasters [...].”

“GRILL-ROOM. Restaurant où l'on ne sert théoriquement que des grillades. Cette expression anglaise, apparue dans les années 1890, s'applique plus particulièrement, dans les grands hôtels, à une salle de restaurant où le service est plus rapide et les plats moins élaborés que dans la salle à manger. On rencontre souvent la forme abrégée « grill ».”

“TOAST. Tranche de pain de mie grillée dans un toaster ou un grille-pain et servie chaude pour le petit déjeuner ou pour le thé, avec du beurre et de la confiture, ou en accompagnement de certains mets (caviar, foie gras, poisson fumé, etc.).

“Le mot anglais *toast*, qui signifie « pain grillé », vient du vieux français « tostée », tranche de pain rôtie que l'on mettait jadis dans le fond d'une coupe de vin, généralement chaud et épicé. La tostée désigna ensuite le vin que l'on buvait.”

“BARBECUE. Appareil de cuisson à l'air libre, destiné à griller ou rôtir à la broche de la viande ou du poisson, et fonctionnant généralement au charbon de bois.”

“BROCHETTE. Grosse aiguille, généralement en acier inoxydable, servant àembrocher des éléments taillés en morceaux, pour les cuire au gril ou sur des braises.

“Le mot désigne aussi l'apprêt lui-même, c'est-à-dire les éléments principaux embrochés, éventuellement intercalés avec des ingrédients complémentaires.”

“GRATIN. Croûte dorée qui se forme sous l'action de la chaleur à la surface d'un mets souvent recouvert d'une couche de fromage râpé, de chapelure ou de panure. Autrefois, le gratin était ce qui restait attaché au récipient de cuisson et que l'on « grattait » comme une friandise. Par extension, le gratin désigne un apprêt de poissons, de viandes, de légumes, des plats de pâtes et même des préparations sucrées.

“La réalisation d'un gratin consiste à faire cuire ou réchauffer au four l'aliment à gratiner sous une couche protectrice qui doit éviter qu'il ne se dessèche tout en lui apportant du moelleux et de la saveur. Cet aliment peut être cru (gratin dauphinois) ou déjà cuit.”

“GRATINEE. Soupe à l'oignon versée dans un bol, une petite soupière ou un poêlon individuel en porcelaine à feu, garnie de pain séché et de fromage râpé, passée à four très chaud et servie gratinée [...]. On appelle aussi « gratinée » une soupe de fruits rapidement passée au four pour la faire dorer.”

“GRATINER. Cuire ou finir de cuire une préparation au four, afin qu’elle présente en surface une mince croûte dorée. Il est assez délicat d’obtenir qu’un plat auquel on n’a pas ajouté de chapelure soit entièrement cuit sans que sa couche de surface dépasse le stade de la coloration brune. En revanche, on obtient assez facilement le dorage superficiel d’une préparation déjà cuite en la parsemant de fromage râpé, de panure ou de chapelure, ou de fromage mélangé à de la chapelure, avec quelques noisettes de beurre. Le gratinage se réalise au four pour une cuisson lente, ou sous le gril ou la salamandre dans le cas d’une finition rapide.”

“CHAPELURE. Mie de pain séchée et réduite en poudre, utilisée en cuisine essentiellement pour les préparations panées ou gratinées. Elle était autrefois obtenue en « chapelant » du pain, c’est-à-dire en râpant la croûte, puis en la faisant sécher à four doux. La chapelure « blanche », faite de mie de pain rassis passée au tamis et séchée sans être grillée, sert surtout à paner les pièces à frire. La chapelure « blonde », qui a subi une légère torréfaction au four ou qui a été préparée en broyant au mortier de la croûte de pain ou des biscottes convient pour les gratins et se conserve en bocal de verre hermétique. La plupart des chapelures commercialisées aujourd’hui sont fabriquées industriellement.”

“PANURE. Mie de pain fraîche finement émietlée, faite avec du pain de mie écroûté et passé au tamis fin, que l’on utilise seule ou mélangée soit avec du fromage (apprêts à la milanaise), soit avec de l’ail et du persil hachés (persillade).”

“PANER. Enrober un mets de chapelure ou de panure avant de le faire frire, sauter ou griller. Les articles panés « à l’anglaise » sont d’abord passés dans de la farine, puis enrobés de panure anglaise (mélange d’œuf battu, d’huile, de sel et de poivre moulu) et enfin recouverts de panure ou de chapelure. Ceux qui sont panés « à la milanaise » sont passés dans de la mie de pain additionnée d’un tiers de son volume de fromage râpé.”

Hervez *Le Nouveau Petit Robert*, Paris, 2002 :

“GRATTONS n. m. pl. [...] 3. Partie d’un mets attachée au récipient de cuisson et qu’on détache en grattant.”

“GRIL. Ustensile de cuisine formé d’une grille métallique placée au-dessus d’un foyer ou plaque de fonte permettant une cuisson à feu vif. *Bifteck cuit sur le gril [...]. Le gril d’un four* : résistance électrique ou rampe de flammes, placée sur la paroi du haut.”

“GRILLE-PAIN. Petit appareil électroménager servant à griller des tranches de pain.”

“TORRÉFIER. Soumettre à la torréfaction. *Torréfier du café, du malt.*”

“TORRÉFACTION. Début de calcination à feu nu, que l’on fait subir à certaines matières organiques (pour éliminer un principe nuisible, provoquer la dessiccation, faire apparaître des essences aromatiques). *Torréfaction du tabac ; du cacao, du café.*”

“TORRÉFACTEUR. *Techn.* Appareil servant à torréfier certaines substances. Voir « brûloir ». *Torréfacteur à café, à tabac.*”

LOAZIOÙ AR BREZHONEG

Puilh eo loazioù ar brezhoneg war an dachenn-mañ. Un trosell war ar geriadurioù boas hon eus graet. Sed amañ dindan ar c’heriaoueg dastumet :

bariañ paner ; ravitailler en pain	gouleskiñ brûler légèrement ; brûler à demi ; charbonner, brûler un peu
ber g. broche	grilh b. gril ; gril pour rôtir (<i>lakaat da c’hrilhañ war ar c’hrilh ; rostañ war ar c’hrilh</i>)
berig g. brochette	grilhadeg b. grillade
beriad g. plein une broche (de viande, etc.)	grilhadenn b. grillade
berigad g. plein une brochette	grilhañ griller, faire rôtir (sur le gril, etc.)
beriañ embrocher ; faire cuire à la broche	kras desséché (par le soleil, etc.) ; (pain) grillé
breskenn b. biscotte	kravidenn b. gratin, grattons ; dépôt ; croûte
dibalañ enlever la croûte (du pain)	kravidenniñ gratiner
dibaladur g. chapelure	krazadenn b. grillade ; morceau de viande grillée
diforniañ défourner, tirer du four	krazañ (se) dessécher, griller ; torréfier ; dessécher à l’excès ; chauffer trop ; sécher, presque rôtir ; rôtir (<i>trazeat hag antrazeat eo krazañ : krazañ bara hag ar bara a graz, emañ o krazañ</i>)
digreunadur g. chapelure	krazenn b. tranche de pain grillé ; rôtie, tranche de pain rôti
digreunennañ enlever la croûte (du pain)	krazer g. torréfacteur
digreuniñ enlever la croûte (du pain)	
enfor g. pelle de four	
enforiañ enfourner	
forn b. four	
forniad b. fournée	
forniañ enfourner	
gor aa. chaud, ardent.	
gor g. chaleur ; fermentation ; combustible, bois de chauffage	
goriñ chauffer (<i>goriñ ar forn</i>)	

krazer kafe g. brûloir à café	palañ râper la croûte du pain
krazerez b. ustensile servant à griller ; <i>krazerez vara grille-pain</i>	paladuriñ paner
krazerezh g. dessèchement, grillage ; dessèchement excessif par le chaud ; torréfaction	paredenniñ brûler à la surface
krazigenn b. pain braisé	suilh g. roussi (<i>c'hwezh ar suilh a glevan</i> je sens le roussi)
krazunell b. 1) marc, crasse ; on le dit même du reste de la farine détrempée pour faire quelques ragoûts ; 2) sorte de galette ; 3) étuve près d'un four, séchoir	suilhadur g. action de roussir, de brûler à la surface ; action de rôtir
kreien s. -enn gratin	suilhañ roussir, brûler à la surface ; flamber (une volaille) ; hâler (le teint) ; rôtir un peu, brûler un peu l'extérieur, la peau, l'écorce ; rôtir de la chair, la faire cuire au feu sans eau
kreieniñ se former en gratin ; gratiner	tostenn b. rôtie (<i>bara tostenn</i> tranche de pain rôti)
krestenenn b. gratin, pellicule, croûte	tostennañ rôtir (du pain), faire des rôties
krestenenniñ se former en croûte	
paladur g. chapelure ; copeau	

NOTENNOU YEZH

CHAPELURE, PANURE. A-benn ar fin, an diforc'h etre Gl. *chapelure* ha *panure* a denn d'un draig : *chapelure* zo gant bara disec'het ha *panure* gant minvig bara fresk. Ha c'hoazh ! Ar *Petit Robert* a ra anv eus bara diazez pe kreun rasklet (*pain rassis* ou *croûte râpée*) evit despizañ *panure*. Kement-se a sell dreist holl ouzh ar bed henvoazel, rak bremañ e vez aozet pep tra en un doare greantel (dre valañ breskennoù da skouer). Kinnig a reomp ober gant *palañ*, *paladur* er ster hollekañ eus Gl. *chapelure*, *panure*, eleze bara disec'het ha bruzunet gant pe hep ar c'hreun. Diouzh ret e vo graet gant Br. *dibalañ*, *digreuniñ*, *digreunennañ* pa vez anv a balañ ar c'hreun. Evit a sell an *derkenn* (Gl. *ingrédient pour accommoder*) a brienter er gêr diwar minvig fresk e rezh brien bara e c'haller ober, dres, gant Br. *brien bara*, *bruzun bara* e ster Gl. *panure* hag ivez gant Br. *baraiñ* a-dal da Gl. *paner* en degouezh-se ha da heul gant Br. *baraadur* ivez.

GRILL-ROOM. Ha luniet e vo an termen brezhonek diwar *kraz-* pe *grilh-* ? Ha krediñ a rafemp kinnig Br. *grilhva* evit sal ur preti ma tebrer meuzioù eeunoc'h eget er sal debriñ end-eeun ha Br. *grilhdi* evit ur preti ? Dres an un diforc'h hag etre Br. *predva* ha *preti*. Lezet 'm eus a-gostez Br. *kras-*, rak ur

ger re hollek eo en hon yezh, re wriziennet evit bezañ kantet en un dachenn ken strizh.

BARBECUE (diwar haitieg *barbacòda* "wooden frame on posts"¹, traol arveret da vogediñ pesked moarvat, aet da Sp. *barbacoa* ha da Sz.Gl. *barbecue*). Benveg a gaver bremañ e pep ti, koulz lavarout, o talvoud da grazañ kig, pesked, legumaj, h.a. pe da rostañ ur pezh kig, ur yar... Un traol damheñvel eo Gl. *brasero* — sl. GIBR. : “BRAZOUER brasero, réchaud à charbon. GLAQUIER réchaud, chaufferette”, TDE.FB : “RÉCHAUD ustensile de cuisine ; *glaouier* ; *brazouer*.”

Ezhomm zo amañ eus un nebeut spisadurioù. E galleg ar geginouriezh ned eo ar poazhañ dre ur *brasero* na *braser*, na *braiser*. Gl. *braser* a verk ur c’halvezder da soutañ ar metaloù (moarvat pa arvered ar regez d’e ober gwechall) ; Gl. *braiser* zo ur mod poazhañ all hon eus bet tro da studiañ c’hoazh². Hogen gant DCBF. e kaver “BRASER regeziñ. BRASERO regezeg” ; e NDBF. e lenner “REGEZIÑ brasiller” (eleze strinkellinkat evel ar regez en oaled, ur gêr en noz, ar mor en heolwenn), hag e DFBA. “BRASER soutañ gant kouevr. BRASILLER regeziñ, fulenniñ. BRASERO pod-regez”.

Kinnig a reomp ober gant Br. *regeziñ* evit merkañ ar poazhañ dre ur *barbecue* pe dre ur *brasero*. Alese e rofemp Br. *regezer* da gevatal da Sz.Gl. *barbecue* — ar regezer o vezañ benveg ar regeziñ tra na oufe *regezeg* nemet talvoud "endalc’her ar regez”).

E Da-64 e kaver “REGEZIÑ treuzfurmiñ ur c’horf kimiek dre lakaat ur wrez kreñv da werediñ warnañ”, eleze kenedc’heriad Gl. *calciner*. Ha bastus eo ? Ne droer ket ar c’horf e regez, ne arverer ket regez, an araezad-se n’en deus netra da welout gant ar regez. Ha ne ve ket an diskoulm en despizadur e unan “dre lakaat ur wrez kreñv da werediñ” ? Br. *gwreziñ* a dalvez "chauffer, porter à une haute température". Kinnig a reomp enta ar Br. *darwreziñ* evit kenedc’heriañ Gl. *calciner* — a du ’rall, ar valleeg *luduañ* n’eo ket bastus.

Dav soñjal ivez e Br. *gratañ* (GIBR. “faire une chaleur passagère et vive ; chauffer, griller”) a c'hell klotañ gant ur grazadenn graet d’ur meuz er forn kent servijout, Gl. *passer sous le gril, gratiner une soupe*. Ha perak ket

¹ *The Concise Oxford Dictionary*, 1976.

² Sl. La-15, pp. 149 hh.

Br. *gratad* g. evit an disoc'h, Gl. *gratinée* ? A se Gl. *grilloir, gril de four* a ve Br. *grater* g.-ioù. Br. *grateres* b. -ed a ve kevatal da Gl. *salamandre*.

TORRÉFIER, TORRÉFACTEUR. En holl c'heriadurioù e kaver Br. *krazañ, krazer kafe*. Hogen ur *c'hrazer* n'eo ket bewech un *torréfacteur*, hag evel hon eus lavaret amañ diaraok ez eo re ledan sterva *krazañ*, ger hollgeltiek anezhañ, betek e teodyezhoù romanek 'zo. Setu perak ez eo ret kaout un hanc'her evit seurt araezad ha seurt benveg.

Ar Br. *deviñ*, e keñverioù 'zo, n'emañ ket pell eus ar ster buket, eleze "distresañ gorre udb., spelc'hiñ udb., evel m'er grafe gwrez vras" (GBHE.). Dres evel e geveleb kembraek *deifio* "to scorch, to singe, to blast". An henvrezhoneg a ro dimp ivez DEUETIC "brûlé, calciné, burnt, charred". Ouzhpennomp Br. VALLEE *sukr dev* (Gl. *caramel*) a denn ivez da se. Koulskoude, Br. *deviñ* zo leskiñ betek al ludu ivez ha setu perak e kinnigomp Br. *gouzeviñ* kevatal d'ar Gl. *torréfier*. E kembraeg ez eus ur ger nes a un gerdarzh *goddeithio*. Bez' ez eus ivez Br. *gouleskiñ* a dalvez leskiñ war-c'horre, suilhañ, ha rostañ zoken (VALL.). Kounaomp "GOULOSK danvez kalet, karbon hogos pur, o chom e dilerc'h strilhidigezh ar glaou, implijet evel danvez leskiñ en uhelfornioù" (Da-63).

Greomp bremañ un taol arnod dre lakaat an arroudoù gallek e brezhoneg :

BARAADUR g. Minvig bara fresk bruzunet tanav, diwar bara minvig digreunet ha tremenet en un tamouez stank, a arverer hep ken tra pe kemmesket gant keuz rasklet (aozadoù giz Milano), pe gant kignen ha perisilh miñset (perisilhadenn).

BARAIÑ, PALADURIÑ. Gwiskañ ur meuz gant paladur pe gant brien bara kent e fritañ, e frinkañ pe e grazañ. An aozadoù baraet "giz Saoz" a vez bleudet da gentañ, ha gwisket en ur paladur saoz (meskad vioù baset, eoul, holen ha pebr malet) hag en dibenn goloet gant baraadur pe baladur. Ar re baladuret "giz Milano" a vez tremenet er minvig bara, enno keuz rasklet kement hag un drederenn eus ec'honad ar bara.

BERIG g.-OÛ. Nadoz tev, e dir disvergl ar peurliesañ, a dalvez da enberiañ danvezioù troc'het a dammoù, evit o foazhañ war ar c'hrilh pe war regez.

BERIGAD g.-OÙ. An darevad e unan, eleze an danvezioù pennañ enberiet, etrezo elfennoù klokaat, pa vez.

GOUZEVER g.-IOÙ. Ar benveg a dalvez da c'houzeviñ.

GOUZEVIÑ. Kregiñ da zarwreziñ war dan dizolo un danvez bevel bennak war-benn diorren an dassimoù frondus a zo ennañ, pe ezvennañ gwezhuz-ennoù noazus, pe c'hoazh war-benn e zisec'hañ, e rousaat... Ar c'hafe, ar butun, ar c'hakao a c'houzever da skouer.

GRATAD g.-OÙ. Soubenn an ognon diskennet en ur volenn, ur soubenneg vihan pe un darbod hiniennel e porselen tan, gwarniset gant bara sec'h ha keuz rasklet, lakaet er forn domm gor ha servijet gratet. [...] An anv-se a roer ivez d'ur soubenn frouezh gratet buan er forn evit he alaouriñ.

GRATER g.-IOÙ. Harzell dredan pe rezad flammennoù, lec'hiet ouzh speurenn grec'h ur forn.

GRILH b.-OÙ. Traol kegin amparet gant un dreilhenn vetal stalet a-us d'un oaled pe gant ur blakenn botin o kevaraezañ poazhañ gant tan kreñv.

GRILHDI. Preti ma ne servijer a-bennaenn nemet kig krazet.

GRILHVA. An hanc'her-mañ a dalvez evit sal ur preti, ent dibarekoc'h er re vras, ma vez herrekoc'h ar predañ ha ma ne vez ket ar meuzioù ken danzeet hag er sal debriñ.

KRAVIDENN b.-OÙ. Pezh a chom eus ur meuz peg ouzh al lestr poazhañ hag a zistager dre gravat.

KRAZADENN, **GRILHADENN**. Pezh kig krazet, bevin ar peurliesañ ; a-bennaenn ne vez ket arveret ar gerioù-se evit bouedoù all.

KRAZAN. Poazhañ ur boued ouzh e lakaat en ardizh gwered rageeun ar wrez, dindan skinoù pe e diastok regez glaou koad, hanochoù pe koad gwini ; ouzh ur maen sklat pe ur blakenn botin tomm gor ; sl. **GRILH**. Ar c'halvezerezh poazhañ-se a gevaraez sonnañ buan ar boued evit mirout e holl saour. Ent dibarek e tevoud evit ar c'hig ur c'harameladur eus ar protid war ar gorre, ar c'hrestenenniñ a enkloz ar sugoù magus [...]. Kent dodiñ ar boued war ar c'hrilh en en gwisponer alies gant eoul pe amanenn teuz. [...]

Krazañ alamandez skejennet zo o lakaat war ur blakenn en ur forn c'hor, ouzh o fichañ alies, evit reiñ dezho un tamm liv unvan.

* Gant *krazañ* emañ an erdal ledanañ, ha *grilhañ* a reer war ar c'hrih. Damheñvelster eo an daou dermen-se.

KREIEN s.-ENN. Krestenenn alaouret a zeu dindan wered ar wrez war c'horre ur meuz goloet gant ur gwiskad keuz rasklet, paladur pe varaadur ; lavaret e vez a-wechoù *kravidenn* ivez, rak gwechall e veze kravet pezh a chome peg ouzh al lestr poazhañ, ar pep lipousañ. Dre astenn ster ez eo ar c'hreien un darevad pesked, kig, legumaj, pe meuzioù toazennoù hag alejadoù sukret zoken.

Prientidigezh ur c'hreien a c'hoarvez a boazhañ pe astommañ er forn ar boued da greieniñ dindan ur gwiskad gwarezus a rank mirout outañ a zisec'hiñ, o tegas war un dro boukter ha saour. Seurt boued a c'hell bezañ kriz (kreien avaloù douar) pe boazh endeo.

KREIENIÑ. Poazhañ pe echuiñ poazhañ ur prientad er forn, evit ma tiwanfe war e c'horre ur grestenenn voan alaouret. Tenn a-walc'h eo peurboazhañ ur meuz hep ouzhpennañ ur paladur, hep ma tistremenfe ar gwiskad gorre derez al liv gell. Padal e teuer aes a-benn da alaouriñ gorre ur prientad rakpoazhet dre strewiñ warnañ keuz rasklet, baraadur pe baladur, pe ur meskad keuz ha paladur, gant un nebeud ivinadoù amanenn. Kreienet e vez ar meuzioù er forn evit o dareviñ gorrek, pe dindan ar grater diouzh ret evit o feurboazhañ herrek.

PALAN, PALADUR g.-IOÛ. Minvig bara disec'het ha lakaet e poultr, danvezet er gegin evit an aozadoù baraet pe kreienet dreist holl. Gwechall e veze graet dre balañ bara — a se an termenoù *dibalañ*, *dibaladur* ha *digreunennañ*, *digreunadur* ivez —, eleze dre rasklañ ar c'hreun, ha goude dre e lakaat da zisec'hiñ en ur forn glouar³. Ar paladur “gwenn”, graet diwar minvig bara diazez tamouezet ha disec'het hep bezañ krazet, a dalvez dreist holl da baladuriñ ar pezhioù da fritañ. Ar paladur “melen”, krazet un disterañ er forn pe danvezet dre vruzunañ kreun bara pe breskennoù er mortar, a zere evit ar c'hreienoù ha miret e c'hell bezañ en ur pod gwer peurgloz. An darn vrasañ eus ar paladurioù gwerzhet hiziv a vez kenderc'het ent greantel.

REGEZER g.-IOÛ. Benveg poazhañ en aer vras, a dalvez da grazañ pe da rostañ kig pe besked ouzh ar ber, war regez glaou koad ar peurliesañ.

³ [YBAN] Pa emañ gant ar ger-se, ur resisadur a ve marteze da zegas amañ. Soñj 'm eus ag un diviz gant va eontr JOB – Doue d'e bardono ! – e-ser tañva sistr en un dachenn bennak. Lavarout a raen e oa “klouar” ar sistr. Hag eñ ha reizhañ diouzhtu : “mingl” a vez lavaret evit ar sistr, ha “klouar” evit an amzer, ul lec'h, evel da skouer ar c'hav m'edomp. An termen *klouar*-se a dalvez a-benn ar fin na tomm na yen, sin, kuñv, ar c'hontrol erfin eus tomm grizias.

ROELL b.-OÛ. Traol pastezezh, ront pe reizhkornek, e neud houarn staenet pe e neud dir disvergl, dezhañ treidigoù bihan alies. Lakaat a reer warni gwastilli 'zo, kerkent ha tennet eus ar forn ha divoulet : ar vurezh a ya kuit, tra ma klouaront, pezh a vir outo a vlotaat. Ar roell zo ivez ur prest a staler en ur bladenn pe ur c'has war-benn mirout ouzh ar rost a soubañ er resed.

TOSTENN. Jelkenn vara minvig krazet en un tostenner pe ur c'hrazer bara ha servijet tomm da lein pe da c'hortozenn gant te, amanenn ha kaotigell, pe evit ambroug meuzioù 'zo (kaviar, avu druz, pesked mokedet, h.a.).

Sz. *toast* ha Br. *tostenn*, a dalvez "bara kras", a zeu eus hGl. *tostée*, jelkenn vara rostet a veze lakaet gwechall e deun ur werennad win, tomm ha temzet ar peurliesañ. Dre ledanviñ en deus an termen talvezet evit ar gwin e unan.

TOSTENNER. Traol a dalvez da grazañ bara. Tostenner a reer a-wechoù eus ar c'hrazer bara tredan.

Evit echuiñ an notenn-mañ n'eo ket didalvoud lavarout ez eo ar Geginouriezh un arz. Pezh a fell dimp lavarout eo ne oufe ket bezañ ar brezhoneg un treuztres eus ar galleg, eleze ez eus lies ger brezhonek a-dal d'ur ger gallek, hag a-geveskemm. Kemeromp da skouer Gl. *gratin*, *gratiner*. E brezhoneg e vo kavet *kreien*, *kravidenn*, *krestenenn* ha *gratad* zoken. N'eo ket lavarout ez eo kenster ar gerioù brezhonek-se. Dezho ez eus bep a zurc'hadur ster, d'ar geginourion ha d'an hevlezourion da embreger o ijinusted. Ar Geginouriezh n'eo ket ur c'halvezerezh penn da benn ha diaes eo empentiñ meziantoù jubenniñ evit tremen eus ur yezh d'unan all, evel lakaomp en Treloc'herezh, pe er Gimiezh.

[YBAN] Dont a ra koun din eus ur breud gant ur c'heneil agentaou, a-zivout ar Jedoniezh. Evitañ e oa iskis kavout a-dal da Gl. *perpendiculaire* lies termen brezhonek : *kenserzh*, *a-serzh war*, *diaserzh ouzh*. E gwirionez n'eo nemet un trell lagad en degouezh, rak an un ger eo a-benn ar fin *serzh*, hag ar geriennoù-se a ro tro da liantiz an eztaol, ken komzet ken skrivet. A zo muioc'h eo dav soñjal en ezhommoù da zont, evel Gl. *parties (d'un espace vectoriel) orthogonales, familles orthogonales, matrices orthogonales*, h.a. O lavarout kement-se e tiskoueze hon c'heneil soliañ war ar galleg, o tremen staelad ar yezh-se eus yezh kein da yezh dave. Padal, souezh ebet evitañ kavout lies ger gallek a-dal d'ur ger brezhonek !

GERVA BREZHONEG-GALLEG

alaouriñ dorer	forniad b.-où fournée
alejad g.-où préparation	forniañ enfourner
ambroug g.-où accompagnement	frinkañ sauter
aozad g.-où apprêt	fritañ frire
aozañ accommoder	giz Milano à la milanaise
araezad g.-où procédé	giz Saoz à l'anglaise
ardizh : en – udb. exposé à qqc.	glaouier g.-où réchaud
baraadur g.-où panure	gor aa. & g. chaud, chaleur
baraiñ paner	goriñ chauffer
baset : vioù – œufs battus	gouleskiñ brûler en surface, rôtir
ber g.-ioù broche	gouzever g.-ioù torréfacteur
beriad g.-où plein une broche	gouzeviñ torréfier
beriañ embrocher	gratad g.-où gratin, gratinée
berig g.-où brochette	gratañ passer sous le gril, gratiner
berigad g.-où plein une brochette	grater g.-ioù gril (four)
bleudañ fariner	graterez b.-ed salamandre
boukter g. moelleux	grilh b.-où gril
brazouer g.-où brasero	grilhadeg b.-où grillade (en commun)
breskenn b.-où biscotte	grilhadenn b.-où grillade
brien s. miettes	grilhañ griller sur le gril
brien bara miettes de pain, panure	grilhdi g.-où grill-room
bruzun bara miettes de pain, panure	grilhva g.-où grill (salle)
danveziñ utiliser	gwezhuzeñ b.-où principe (actif)
danzen élaborer, préparer	gwiskañ enrober
darevad g.-où apprêt	hevlezour g.-ion gastronome
dareviñ apprêter, cuisiner, cuire	ivinad g.-où pincée, noisette
darwreziñ calciner	karameladur g. caramélisation
dassim g.-où essence	kas g.-où récipient pour porter à cuire au four ; lèche-frite
dibaladur g.-ioù chapelure	keuz rasklet fromage râpé, râpé
dibalañ chapelier, ôter la croûte (pain)	kras grillé, desséché
diforniañ défourner	kravidenn b.-où gratin, grattons
digreunadur g.-ioù chapelure	kravidenniñ gratiner
digreunennañ enlever la croûte du pain	krasadenn b.-où grillade
digreuniñ enlever la croûte du pain	krazañ griller, dessécher
enberiañ embrocher	krazenn b.-où tranche de pain grillé
enforñ g.-ioù pelle à four	krazer g.-ioù appareil servant à griller
enforñañ enfourner	krazerezh g. grillage, action de griller
fichañ remuer	krazigenn b.-où sorte de biscotte
forñ b.-ioù four	

krazunell b. sorte de galette, reste de pâte ; séchoir (salle)	regezer g.-ioù barbecue
kreien s.-enn gratin	regeziñ cuire au barbecue
kreieniñ gratiner, se former en gratin	resed g. jus de rôti
krestenenn b.-où croûte, gratin	rezad b. flammennoù rampe de flammes
krestenenniñ se former en croûte	roell b.-où grille
kreun s.-enn croûte (du pain)	rostañ rôtir
minvig s.-enn mie	saour g.-ioù saveur
paladur g.-ioù chapelure	skejenniñ émincer, effiler
paladur gwenn chapelure blanche	suilh aa. & g. roussi
paladur melen chapelure blonde	suilhadur g. action de brûler à la surface, de roussir, de rôtir
paladuriñ paner	suilhañ brûler à la surface, roussir, rôtir en surface ; flamber
palañ chapeler	tan g.-ioù kreñv feu vif
paredenniñ brûler à la surface	terkenn b.-où ingrédient pour accommoder
pastezerezh g.-ioù pâtisserie	tiavead g.-où appareil ménager
pastezerezh b.-ioù pâtisserie (boutique)	tomm gor très chaud
perisilhadenn b. persillade	tostenn b.-où rôtie, tranche de pain rôti, toast
peurboazhañ finir de cuire	tostenner g.-ioù grille-pain
pezh g.-ioù pièce	tostennañ rôtir du pain
pladenn b.-où plat	traol g.-ioù appareil, ustensile
porselen g.-où tan porcelaine à feu	traol kegin ustensile de cuisine
predva g.-où réfectoire	treilhenn b.-où grille
preti g.-où restaurant	vioù baset œufs battus
prientad g.-où préparation	

GERVA GALLEG-BREZHONEG

accommoder : ingrédient pour – terkenn	barbecue : cuire au – regeziñ
accompagnement ambroug	battu : œufs — s vioù baset
anglais : à l'—e giz Saoz	biscotte breskenn
appareil ménager tiavead	biscotte : sorte de – krazigenn
appareil servant à griller krazer	brasero brazouer
appareil traol	broche ber
apprêt aozad, darevad	broche (contenu) beriad
apprêter dareviñ	brochette berig
barbecue regezer	brochette (contenu) berigad

brûler à la surface paredenniñ ; suilhañ
brûler à la surface suilhañ
brûler : action de – à la surface suilhadur
brûler en surface gouleskiñ
calciner darwreziñ
caramélisation karameladur
chaleur gor
chapeler (suivant sens) palañ, dibalañ, digreuniñ, digreunennañ
chapelure paladur g. -ioù, dibaladur, digreunadur
chapelure blanche paladur gwenn
chapelure blonde paladur melen
chaud gor
chaud : très – tomm gor
chauffer goriñ
croûte (du pain) kreun
croûte, gratin krestenenn
croûte : enlever la – du pain (suivant sens) palañ, dibalañ, digreuniñ, digreunennañ
croûte : râper la –du pain (suivant sens) palañ, dibalañ, digreuniñ, digreunennañ
croûte : se former en – krestenenniñ
cuire dareviñ
cuire au barbecue regeziñ
cuire : finir de – peurboazhañ
cuire : récipient pour porter à – au four kas
cuisiner dareviñ
défourner diforniañ
desséché kras
dessécher krazañ
dorer alaouriñ
effiler skejenniñ
élaborer danzen
embrocher beriañ, enberiañ
émincer skejenniñ
enfournier forniañ, enforniañ
enrober gwiskañ
essence dassim
exposer à lakaat en ardizh
fariner bleudañ
feu vif tan kreñv

flamber (volailles) suilhañ
four forn
fournée forniad
frire fritañ
fromage râpé keuz rasklet
galette : sorte de – (reste de pâte) krazunell
gastronome hevlezour
gratin kreien
gratin gratad
gratin (croûte, dépôt à gratter sur les parois, la “gratte”) kravidenn
gratin (croûte fine) krestenenn
gratin : se former en – kreieniñ
gratinée gratad
gratiner (soupe, etc., sous le gril) gratañ
gratiner kravidenniñ
gratiner (à la surface en croûte fine) krestenenniñ
gratiner kreieniñ
grattons kravidenn
gril grilh
gril (four) grater
gril : passer sous le – gratañ
grill (salle) grilhva
grill-room grilhdi
grillade grilhadenn ; krazadenn
grillade (en commun) grilhadeg
grillage (action de griller) krazerezh, grilherezh
grille treilhenn, roell
grille-pain tostenner, krazer bara
grillé kras
griller krazañ
griller sur le gril grilhañ
griller : action de – krazerezh, grilherezh
ingrédient pour accommoder terkenn
jus de rôti resed
lèche-frite kas
mie minvig
miettes brien
miettes de pain brien bara, bruzun bara
milanais : à la –e giz Milano
moelleux boukter g.

noisette ivinad
œufs battus vioù baset
pain : rôti du – tostennañ
pain : tranche de – grillé krazenn
pain : tranche de – rôti tostenn
paner baraiñ, paladuriñ
panure baraadur ; brien bara, bruzun bara
panure baraadur
pâtisserie pastezezh
pelle à four enfor
persillade perisilhadenn
pièce pezh
pincée ivinad
plat pladenn
porcelaine à feu porselen tan
préparation alejad
préparation prientad
préparer danzen
principe (actif) gwezhuzenn
procédé araezad
rampe de flammes rezad flammennoù
râpé (fromage –) keuz rasklet
râper la croûte du pain (suivant sens)
 palañ, dibalañ, digreuniñ, digreunennañ
réchaud glaouier

réipient pour porter à cuire au four kas
réfectoire predva
remuer fichañ
restaurant preti
rôti : jus de – resed
rôtie tostenn
rôtir rostañ ; gouleskiñ
rôtir du pain tostennañ
rôtir: action de – suilhadur
rôtir en surface suilhañ
roussi suilh
roussir suilhañ
roussir : action de – suilhadur
salamandre graterez
sauter frinkañ
saveur saour
toast tostenn
toaster tostenner
torréfacteur gouzever
torréfier gouzeviñ
tranche de pain grillé krazenn
tranche de pain rôti tostenn
ustensile traol
ustensile de cuisine traol kegin
utiliser danveziñ, arverañ