

Univerza v Mariboru
Filozofska fakulteta
Oddelek za prevodoslovje

Klaudija Polajžar

SLOVENSKE TURISTIČNE KMETIJE – PRENOS KULTUREMOV V
NEMŠKIH PREVODIH

MAGISTRSKO DELO

Maribor, junij 2017

Univerza v Mariboru
Filozofska fakulteta
Oddelek za prevodoslovje

Klaudija Polajžar

SLOVENSKE TURISTIČNE KMETIJE – PRENOS KULTUREMOV V
NEMŠKIH PREVODIH

MAGISTRSKO DELO

Mentorica:izr. prof. dr. Vlasta Kučič

Maribor, junij 2017

Lektorica: dr. Karmen Brina Kodrič

Prevajalka: Klaudija Polajžar, dipl. medj. posr. (UN)

ZAHVALA

Za neizmerno spodbudo pri nastajanju magistrskega dela se v prvi vrsti iskreno zahvaljujem mentorici, izr. prof. dr. Vlasti Kučiš. Z njeno vsestransko pomočjo in nasveti je pričujoče magistrsko delo le ugledalo luč sveta.

Zahvala gre tudi partnerju, ki mi je vseskozi stal ob strani in bil steber, ko sem to najbolj potrebovala.

Hvala staršem, ki so verjeli in verjamejo vame, ter prijateljem, ki so z mano prebrodili to obdobje.

IZVLEČEK

Magistrsko delo poudarja pomembnost strokovnega in kakovostnega prevajanja turističnih besedil kot načina širjenja kulture v soodvisnosti s področjem oglaševanja. Izpostavlja segment turističnih kmetij kot primer turistične ponudbe z intenzivno naraščajočim povpraševanjem. Delo je sestavljeno iz dveh poglavitnih delov, tj. teoretičnega in empiričnega, pri čemer teoretični del obsega opis razvoja jezika in kulture, osvetlitev nekaterih značilnosti jezika v turizmu ter predstavitev tipologije turističnih besedil s strategijami prevajanja le-teh. Podlago za empirični del predstavljajo tri prevodoslovne teorije: teorija skoposa, teorija kulturema in teorija mema. Empirični del magistrskega dela obsega analizo in primerjavo 1) turističnega kataloga *Turistične kmetije v Sloveniji* ter njegovega prevoda *Urlaub am Bauernhof in Slowenien* iz leta 2013 in 2) turističnega kataloga *Turistične kmetije Slovenija* ter njegovega prevoda *Urlaub am Bauernhof Slowenien* iz leta 2016. Izpostavljena je analiza prevajalskih strategij, uporabljenih za prevajanje kulturnospecifičnega izrazja. V osnovi prevajalci za prevajanje kulturnospecifičnih elementov uporabljajo bodisi strategijo potujitve bodisi strategijo podomačitve. V magistrskem delu so analizirani kulturnospecifični izrazi s področja slovenske kulinarike in je ugotovljeno, da se za prevajanje le-teh v analiziranih katalogih prevajalci ne odločajo za uporabo enotne strategije prevajanja, s čimer je okrnjen prenos kulturemov iz izhodiščne v ciljno kulturo.

Ključne besede: kultura, jezik, turizem, prevajanje, skopos, kulturem, mem, turistične kmetije

ABSTRACT

The thesis emphasizes the importance of professional and high-quality translation of tourist texts as a means of spreading culture in correlation with the field of advertising. It highlights the increasing demand on the segment of tourist farm stays in Slovenia. The thesis consists of two main parts, i.e. theoretical and empirical part, wherein the theoretical part encompasses a description of the development of language and culture, a presentation of some linguistic features of tourist texts, as well as a presentation of the typology of tourist texts and the translation strategies used in the process of translating tourist texts. The Skopos theory, the Cultureme theory and the Meme theory represent the basis for the empirical part of the master's thesis. Included in the empirical part are the analysis and comparison of 1) the tourist catalogues *Turistične kmetije v Sloveniji* written in Slovene and its translation into German *Urlaub am Bauernhof in Slowenien* from 2013, and 2) the Slovene tourist catalogue *Turistične kmetije Slovenija* and its German translation *Urlaub am Bauernhof Slowenien* from 2016. The emphasis is on the analysis of translation strategies used to translate culture-specific vocabulary. In order to translate culture-specific expressions, translators in general use either the strategy of foreignisation or the strategy of domestication. The current master's thesis analyses culture-specific expressions in connection to characteristic Slovene cuisine and suggests that the translator does not use a consistent strategy to translate such elements which diminishes the transfer of culturemes from the source into the target culture.

Key words: culture, language, tourism, translation, skopos, cultureme, meme, farm stays

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	1
2	NAMEN IN CILJI.....	2
3	RAZISKOVALNE HIPOTEZE.....	3
4	METODOLOGIJA.....	4
5	JEZIK, KULTURA IN MEDKULTURNA KOMUNIKACIJA.....	5
5.1	Razvoj jezika in kulture	5
5.2	Kulturem.....	7
5.2.1	Parajezikovni behavioremi	9
5.2.2	Nejezikovni behavioremi	9
5.2.3	Zunajjezikovni behavioremi	10
6	TURIZEM IN ŠIRJENJE KULTUREMOV	12
6.1	Oglaševanje turistične ponudbe	13
6.2	Jezik v turizmu.....	14
6.2.1	Turizem kot specializirani diskurz	15
6.2.2	Turistična besedila.....	16
6.3	Turizem v Sloveniji	19
7	PREVAJANJE IN PRENOS KULTUREMOV	22
7.1	Teorija skoposa.....	22
7.2	Teorija mema.....	25
7.2.1	Sintaktične strategije prevajanja.....	26
7.2.2	Semantične strategije prevajanja	27
7.2.3	Pragmatične strategije prevajanja.....	27
7.3	Strategije prevajanja turističnih besedil	30
8	ANALIZA TURISTIČNIH KATALOGOV <i>TURISTIČNE KMETIJE V SLOVENIJI</i> IN <i>TURISTIČNE KMETIJE SLOVENIJA</i> TER NJUNIH PREVODOV	36
8.1	Turistične kmetije v Sloveniji.....	36
8.2	Tuji turisti v Sloveniji.....	38
8.3	Nemško govoreči turisti na slovenskih turističnih kmetijah.....	40

8.4	Primerjava prevodov z vidika prenosa kulturemov.....	42
9	ZAKLJUČEK.....	90
10	VIRI IN LITERATURA	92

KAZALO GRAFOV

Graf 1: <i>Rast prenočitvenih zmogljivosti po nastanitvenih objektih (2008–2015)</i>	38
Graf 2: <i>Število prenočitev tujih turistov po državah v letu 2015</i>	39
Graf 3: <i>Delež prenočitev tujih turistov v letu 2015</i>	40
Graf 4: <i>Rast števila prenočitev turistov iz držav DACH po nastanitvenih objektih (2008–2015)</i> ...	41

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1: <i>Rast prenočitvenih zmogljivosti po nastanitvenih objektih (2008–2015)</i>	37
Preglednica 2: <i>Rast števila prenočitev tujih turistov po nastanitvenih objektih (2008–2015)</i>	40

1 UVOD

Kultura kot posledica človekovega sobivanja z drugimi predstavniki človeške vrste je ena najzapletenejših področij znanstvenih raziskovanj. Predstavlja skupek navad in običajev, ki so značilni za prav vsako kulturo posebej. Nepogrešljiv element kulture je jezik. Ljudje iz različnih kultur se dandanes vsakodnevno srečujejo in so se primorani med seboj sporazumevati. Nerazumevanje sogovornikovega jezika je lahko v takšnih primerih velika prepreka in jo udeleženca pogovora zelo težko premostita brez posredniškega člana – prevajalca.

Danes do medkulturnih stikov prihaja na vseh življenjskih področjih (izobraževanje, politika, gospodarstvo, kultura idr.). V sodobnem stresnem svetu si posameznik želi odmika od obremenjujočega vsakdana in se iz tega razloga vedno pogosteje zateka k naravi, podeželju. Obenem ga k temu vodi želja po spoznavanju tujega, eksotičnega, saj mu ravno to omogoča pozabiti običajne vsakodnevne dogodke. V najbolj pristni obliki je kultura ohranjena na podeželju, saj urbana okolja že odražajo posledice globalizacije, ki briše meje različnih kultur. Zato gre v zadnjih letih opaziti naraščanje povpraševanja po kmečkem turizmu. Turistične kmetije se ponašajo s tradicijo – šegami, navadami, domačo hrano ipd. Ti običaji so v vsaki kulturi edinstveni. Predstavniki iste kulture se lahko z njimi poistovetijo – zanje imajo posebno konotacijo. Drugače je pri predstavnikih tuje kulture. Da lahko turist razume izrazje in pojavnosti, specifične v tujem jeziku in tuji kulturi, mu jih mora nekdo ustrezno predstaviti, opisati, prevesti.

Prevajanje kulturnospecifičnega izrazja je ena najbolj zahtevnih nalog prevajalca. Za ustrezen prevod mora namreč posedovati širše znanje tako izhodiščne kot ciljne kulture, da se izogne morebitnim nerazumljivostim v prevodu. Prevodoslovci so v ta namen razvili številne strategije, vendar zaradi raznolikosti besedil in diskurzov ni moč natančno predpisati, kdaj uporabiti katero strategijo ter zakaj. Za prevajalca prevajanje ni zgolj medjezikovno posredovanje, marveč tudi medkulturno sporazumevanje. Prevajalec je odgovoren za to, kako se kulturnospecifični izrazi prenašajo iz ene kulture v drugo.

2 NAMEN IN CILJI

V pričujočem magistrskem delu želimo na podlagi primerjave dveh slovenskih turističnih katalogov in njihovih prevodov v nemščino ugotoviti, kako se kulturnospecifični izrazi ali tako imenovani »kulturemi« s prevajanjem prenašajo med slovenskim in nemškim jezikovno-kulturnim okoljem. Primerjali bomo turistični katalog *Turistične kmetije v Sloveniji* ter njegov prevod *Urlaub am Bauernhof in Slowenien* iz leta 2013 in turistični katalog *Turistične kmetije Slovenija* ter njegov prevod *Urlaub am Bauernhof Slowenien* iz leta 2016.

Teoretični okvir magistrskega dela temelji na teoriji skoposa po Vermeerju in Reišovi (1991), teoriji kulturema po Oksarjevi (1988) ter teoriji mema po Chestermanu (2000). Uvodoma osvetlimo pomembnost medkulturne komunikacije v turizmu in izpostavimo prevajanje kot pomemben dejavnik za uspešno izvajanje turizma.

V empiričnem delu opravimo analizo prevodov nekaterih značilnih slovenskih jedi, ki jih v pričujočem magistrskem delu obravnavamo kot kultureme. Ugotavljamo, katere prevajalske strategije prevajalec uporabi pri prevajanju omenjenega kulturnospecifičnega izrazja v nemščino in kakšne posledice ima to za prepoznavnost slovenskih jedi v nemškem jezikovno-kulturnem okolju.

Cilji, ki jih želimo doseči v magistrskem delu, so sledeči:

- izpostaviti potrebo po strokovnem usposabljanju prevajalcev na področju prevajanja turističnih besedil;
- predstaviti prevajalske strategije, ki jih prevajalci uporabljajo pri prevajanju kulturnospecifičnega izrazja nemških turističnih besedil;
- prikazati posledice rabe različnih prevajalskih strategij pri prenosu slovenskega kulturnospecifičnega izrazja v nemščino;
- izpostaviti turistične kmetije kot pomemben segment slovenskega turizma v mednarodnem okolju s poudarkom na nemškem govornem področju.

3 RAZISKOVALNE HIPOTEZE

Predpostavljamo, da se bosta v magistrskem delu potrdili navedeni hipotezi:

- 1.) Kulturnospecifični izrazi oziroma kulturemi bodo v prevodu prevedeni poenoteno.
- 2.) Prevladujoča prevajalska strategija pri prevajanju kulturnospecifičnih izrazov oziroma kulturemov bo potujitev.

4 METODOLOGIJA

Magistrsko delo vključuje sledeče metodološke postopke:

- **opisna metoda**, s katero opišemo predhodna dognanja;
- **primerjalna metoda**, s katero primerjamo izhodiščno in ciljno besedilo;
- **zgodovinska metoda**, s pomočjo katere prikažemo vzroke za pojav in razvoj jezika, kulture, oglaševanja itd.

5 JEZIK, KULTURA IN MEDKULTURNA KOMUNIKACIJA

Svetá brez komunikacije med posamezniki različnih jezikovno-kulturnih ozadij si dandanes ne moremo predstavljati. Ljudje različnih narodnosti prihajajo v stik zaradi političnih in gospodarskih razlogov. Ti so lahko neprostovoljni, kot na primer migracije zaradi vojnih razmer, naravnih katastrof ipd., obenem pa ljudje potujejo zaradi službenih obveznosti ali tudi zaradi lastnega užitka – kot turisti.

Na podlagi obstoječih znanstvenih dognanj edino človeku v svetu živih bitij pripisujemo posedovanje razuma kot »sposobnosti vključevati, sprejemati v zavest in ugotavljati vzročne, logične povezave«, če vzamemo razlago iz Slovarja slovenskega knjižnega jezika (1994). Paradoksalno je sicer, da nam je genetsko zasnovano ožigosala tako dovršena prvina, ki je ni moč zaslediti pri nobenem drugem živem bitju, a se nemalokrat počutimo nemočne, ko smo soočeni s predstavnikom svoje vrste, ki ne govori istega jezika kot mi, njegove navade pa so drugačne od naših. Procese, ki se odvijajo pri sporazumevanju med predstavnikoma dveh različnih kultur, imenujemo »medkulturna komunikacija« (Maletzke 1996: 37). Da lahko razumemo te procese, moramo najprej pogledati v čas, ko se je jezik kot sporazumevalno sredstvo sploh začel razvijati. Iz tega razloga v nadaljevanju magistrskega dela na kratko opišemo razvoj jezika kot komunikacijskega sredstva in kako posledice njegovega razvoja čutimo še danes. Hkrati osvetlimo tudi učinke vpliva ene kulture na drugo.

5.1 Razvoj jezika in kulture

Razvoj človeškega jezika je – v povezavi z biološkimi procesi, ki se odvijajo v človeškem telesu kot naravno pogojeni psihofizični konstelaciji, in v primerjavi z razvojem jezika v družbeno-kulturnem okvirju evolucije – podvržen nenehnemu proučevanju, tako z naravoslovnega kot družboslovnega vidika. V preteklosti sta se ta dva vidika rigorozno ločevala, dandanes pa se ugotavljajo vedno tesnejše povezave med njima. V osnovi je potrebno razumeti, da morajo obstajati določene biološke predispozicije, na podlagi katerih lahko v danem družbenem sistemu

človek sploh razvije sposobnost govora in za njegovo neposredno okolje razumljivo govorico, tj. jezik. Hkrati mora biti vzpostavljen omenjeni družbeni sistem, ki pogojuje potrebo po razvoju slednjega.

Jezik se je pri človeku razvil kot posebna vrsta komunikacije. Ta komunikacija je bila v preteklosti rezultat bioloških predispozicij človeka kot živalske vrste in njegovega načina življenja v skupnosti. Abstraktno je omenjeni način življenja v svoji zapletenejši različici danes poznan kot »kultura«. Slovar slovenskega knjižnega jezika (v nadaljevanju SSKJ) kulturo razlaga kot »skupek dosežkov, vrednot človeške družbe kot rezultat človekovega delovanja, ustvarjanja« (1994), eden izmed teh dosežkov oziroma rezultat takšnega delovanja pa je nesporno jezik. Brezovčeva (2000: 33) navaja, da je kultura »sklop temeljnih vrednot, dojemanj, želja in vedenj, ki jih posameznik sprejme v neki družbi« in »[v]ključuje znanje, umetnost, verovanje in navade, ki se v določeni družbi prenašajo iz roda v rod«.

Dasiravno se lahko jezika priučimo v razponu približno desetih let, je potrebno célo življenje, da razumemo in postanemo del določene kulture (Nida 2001: 13). Kranjčeva (1999: 58) navaja, da igra jezik pomembno vlogo ne le »pri oblikovanju posameznikove lastne identitete«, marveč tudi »pri identifikaciji z lastno kulturo, vključevanju v tradicijo naroda in pri spoznavanju in sprejemanju drugih kultur in civilizacij«. Podobno tudi Oksaarjeva (1988: 13) navaja, da z jezikom postanejo vidne naša nacionalna in regionalna pripadnost ter pripadnost sloju in določeni družbeni skupini.

Če gre verjeti izsledkom raziskovanj, so se današnji jeziki razvili iz neke manjše skupine jezikov, kar je neposredno vezano na pojav človeške vrste na določenih geografskih območjih. Zaradi načina življenja so se poti predstavnikov te vrste ločevale, kar je povzročilo vedno večje razlike v tem »prajeziku« oziroma »protojeziku« (Klemenčič 2011; Beekes 2011). Danes smo priča obratnemu procesu, bolje poznanemu pod tērminom »globalizacija«. Ustvarjajo se ponovne povezave, išče se skupen jezik, različni jeziki pa imajo med seboj recipročne učinke. Tako se odpira obsežno polje vprašanj, kako dandanes en jezik vpliva na

drugega, kdaj in zakaj elementi enega prehajajo v drugega ter obratno in kako se v človekovi možganski nevronske mreži vzpostavljajo povezave med vzorcem maternega jezika ter vzorci jezikov, s katerimi v procesu globalizacije prihajamo v stik.

V interakciji s posameznikom tuje kulture zgolj poznavanje sogovornikovega jezika ni dovolj. Prepreke nastanejo, ko naletimo na navade in običaje, ki ne sovpadajo z našimi ter jih posledično dojemamo kot tuje (Stolze 1999: 202; Risku 2004: 31). Ljudje namreč izhajajo iz lastne kulture in jo doživljajo kot »središče sveta« (Maletzke 1996: 23). Bolj kot sta dve kulturi geografsko oddaljeni, tem večje so prepreke (Snell-Hornby 2006: 80). V procesu medkulturne komunikacije se je torej potrebno zavedati, da so lahko navidezno preproste geste kot pozdrav, stisk roke, pogled v oči itd. merodajne pri tem, kako nas sogovorec doživlja ter kako se bo z nami sporazumeval. Gre za kulturnospecifične pojavnosti ali tako imenovane kultureme¹, ki so značilni za vsako kulturo posebej in jo tudi definirajo. To so lahko tako vzorci obnašanja, običaji in navade kot tudi poseben slog zapisovanja besedil ipd. – torej vsaka posebnost določene kulture, ki jo lahko primerjamo z drugo kulturo ter ki se v primerjavi s to drugo kulturo od nje razlikuje.

5.2 Kulturem

Področje proučevanja kulture in jezika je izrazito interdisciplinarno (Stolze 1999; Risku 2004). Da ju ne moremo strogo ločevati, je vidno predvsem pri prevajanju (Koller 2011: 165–166). Prevajalec se mora zavedati, da čeprav neko besedilo slovnično in pravopisno ustrezno prevede, ni nujno, da bo prevedeno besedilo doseglo enak učinek pri ciljnim bralcu, kot ga je izhodiščno besedilo doseglo pri bralcu izhodiščnega besedila. Snell-Hornbyjeva (2006: 58) med drugim poda primer prevajanja navodil za upravljanje pralnega stroja iz finščine v arabščino, pri čemer je pomembno, da se prevajalec pred prevajanjem pouči o ciljnim bralcu in njegovem kulturnem ozadju, o možnih tržnih omejitvah glede dobavljalnosti rezervnih delov ter o pravnih posledicah z ozirom na garancijo. Prevod v takem

¹ Prevzeto po Oksaarjevi (1988).

primeru ne zahteva natančne reprodukcije stavkov in slovničnih struktur, marveč mora biti za ciljnega bralca razumljiv – le tako bo dosegel svoj namen. Prevajalcu je delo medjezikovnega in medkulturnega posrednika še toliko bolj oteženo, saj navadno ni udeležen v neposredni situaciji, ko bralec bere njegov prevod. Tako mu tudi ne more naknadno razložiti morebitnih nerazumljivosti v prevodu. Iz tega razloga mora zelo dobro poznati tako izhodiščno kot ciljno kulturo, da prepreči morebitne nesporazume, kar je mogoče le, če je dovolj strokovno podkovan (Kelly 1997; Stolze 1999; Risku 2004; Katan 2014).

V času, ko narašča število medkulturnih stikov, zgolj »golo« obvladanje tujega jezika ni dovolj. Raziskave, ki se osredinjajo le na verbalne pojavnosti, »komunikacijskega dogodka«² ne opišejo dovolj natančno, poudarjanje neverbalne komunikacije pa manjka predvsem pri poučevanju tujih jezikov. Kjer verbalna komunikacija zaradi pomanjkanja znanja jezika sogovornika ne more steči, se namreč ljudje skušajo sporazumevati neverbalno (Oksaar 1988: 6–7).

Oksaarjeva (prav tam: 27–28) v svojem delu o teoriji kulturemov izpostavlja, da se ob stiku s sočlovekom aktivirajo številni kulturni vzorci, ki so specifični za posamezno kulturo – imenuje jih »kulturemi«. Kulturemi so abstraktne enote, ki se v različnih komunikacijskih dogodkih različno odvijajo, njihova realizacija pa steče preko »behavioremov« oziroma vzorcev vedênja. Uporaba določenega behaviorema je pogojena s situacijo, saj šele v celostnem komunikacijskem dogodku postane razumljivo, kateri behaviorem ali kombinacija behavioremov je ustrezna. Oksaarjeva (prav tam) behavioreme deli na dve poglavitni skupini:

- 1.) **izvršilne**, h katerim spadajo verbalni, parajezikovni in nejezikovni behavioremi, ter
- 2.) **regulacijske**, med katere spadajo zunajjezikovni behavioremi.

² Oksaarjeva (1988: 24) uporablja izraz *kommunikativer Akt*. Ta vključuje verbalne, parajezikovne, nejezikovne in zunajjezikovne elemente komunikacije (gl. 5.2, 5.2.1, 5.2.2 in 5.2.3).

Teorija kulturema izpostavlja predvsem »neverbalne«³ behavioreme in hkrati pokaže, kako se behavioremi različnih skupin medsebojno prepletajo. Za lažje razumevanje v nadaljevanju predstavimo parajezikovne, nejezikovne in zunajjezikovne behavioreme.

5.2.1 Parajezikovni behavioremi

Uletova in Kline (1996: 48) navajata, da gre pri parajezikovnih znakih »[z]a tisti del neverbalne komunikacije, ki je neposredno vezana na verbalni jezik ali pa ga spremlja. To, kar sporočamo z jezikom, je verbalno sporočilo. Kako to sporočamo, pa je neverbalno, paralingvistično sporočilo.« Izpostavljata, da parajezikovni elementi mnogokrat spremljajo izjave. To so na primer poudarki, višina glasu, tempo govora idr. Obstajajo tudi drugi glasovni znaki, tako imenovane prozodične glasovne lastnosti, kot so naglas, kvantiteta glasu, jakost, ton (melodija) idr., in sicer neodvisno od semantične jezikovne vrednosti ter diferentno glede na vsakega posameznika. Parajezikovni elementi posegajo v semantično strukturo besed in stavkov, z njimi pa postanejo očitni tudi humor, sarkazem, ironija ipd. Zaradi le-teh nastajajo nesporazumi predvsem pri komunikaciji predstavnikov različnih kultur. Na podlagi glasu si lahko posameznik ustvari celostno sliko o sogovorcu (Oksaar: 30–31).

5.2.2 Nejezikovni behavioremi

Oksaarjeva k nejezikovnim elementom komunikacije prišteva mimiko, gestiko in druge gibe telesa. Nadalje té deli na a) fiziološko pogojene (na primer zardevanje, zehanje) in b) kulturno pogojene (na primer različni načini mahanja). Kot navaja, ni nujno, da vsak gib nosi neko informacijo; od sogovorca je namreč odvisno, kako našo govorico telesa interpretira. Pri tem se v komunikacijskem dejanju poraja vprašanje, katero kretnjo nakažemo kdaj, komu in kje ter kakšno vsebino naj nosi. Nejezikovni behavioremi lahko spremljajo verbalni jezik in ga podkrepijo, lahko

³ Zaradi razlikovanja od nejezikovnih behavioremov, ki tvorijo samostojno skupino, imamo pod izrazom »neverbalni« behavioremi v mislih tako parajezikovne, zunajjezikovne kot tudi nejezikovne behavioreme.

pa stojijo sami (na primer prikimavanje je sinonim za pritrjevalni »da«). V vsaki kulturi obstajajo elementi neverbalnega sporazumevanja, zato v medkulturni komunikaciji zaradi pripisovanja različnega pomena konkretnim gestam prihaja do nesporazumov. Težava je namreč v tem, da posameznik izhaja iz okvirja svoje lastne kulture in se té šele takrat zaveda, ko je določena norma kršena (Oksaar 1988: 32–42). To normo lahko razumemo kot kulturnospecifični element ali kulturem svoje lastne kulture.

5.2.3 *Zunajjezikovni behavioremi*

Med njih štejemo čas, prostor, bližino in družbene spremenljivke. Sistem časa lahko razčlenimo na neuradni, uradni in znanstveni čas (Hall 1973; povz. po Oksaar 1988: 42). Zastavlja se vprašanje: kdaj naj nastopi določeno govorno dejanje? Do razlik med kulturami prihaja tudi pri dojetanju norm točnosti oziroma koncepta, kdaj posameznik določene kulture meni, da je nekje in v določenem času točen. V nekaterih kulturah je, na primer, zamujanje nevljudno, spet v drugih pričakovano in nekaj običajnega. Poleg tega je pomemben tudi prostor – zastavlja se vprašanje: kje so določene informacije ustrezne, da jih posredujemo oziroma prejemamo? S tem je tesno povezano tudi obnašanje z ozirom na bližino med sogovorniki. Pomembno se izkaže součinkovanje vseh čutil, s katerimi posameznik zaznava, kdaj mu je sogovornik preblizu ali predaleč. Ta vidik je sicer v osnovi odvisen od posameznika, vendar je vseeno vezan na okvir norm sebi lastne kulture. Te norme obvladujemo spontano in se jih zavedamo šele, ko je njihova meja prekoračena. Zaznavanje »ustreznosti« razdalje je pri tem odvisno od kulture. Hkrati so ključnega pomena tudi starost, spol, vloga, poklic, status in družbena razmerja, saj tí »vplivajo na uporabo verbalnih, parajezikovnih in nejezikovnih behavioremov« (Oksaar 1988: 42–49).

Teorija kulturema torej temelji na neposredni komunikaciji med govorcem in poslušalcem, kjer poleg verbalnega sporazumevanja pomebno vlogo igrajo še drugi/neverbalni dejavniki. Ti zaznamujejo komunikacijski dogodek in narekujejo sporazumevanje. Vendar kulturemi ne obstajajo zgolj v govornih dejanjih –

pojavi se tudi v zapisanih besedilih. Newmark (1988: 94–95) navaja, da se prevajalski problem pojavi takrat, ko obstaja med izhodiščnim in ciljnim jezikom kulturna vrzel. Kulturnospecifične izraze zlahka prepoznamo, saj so vezani na določen jezik in jih ni moč dobesedno prevesti. Pri tem Kußmaul (2007: 42) izpostavlja, da nastanejo pri branju in razumevanju besedila v možganih določene mentalne predstave. Tudi prevajalci si med prevajanjem ustvarjajo podobe o, na primer, krajih, hrani in likih iz izhodiščnega besedila ter o situacijah, v katerih se slednji znajdejo. Kako to dojemajo in osmišljajo, lahko vpliva na prenos v ciljno besedilo. Pomembno vlogo torej igra tudi vizualna predstava, ne zgolj besedilo. Na podlagi tega lahko sklepamo, da ima prevajalec – kot strokovnjak za medkulturno komunikacijo – pri prevajanju kulturemov še toliko bolj oteženo delo, saj mora s prevodom zagotoviti, da le-ti ohranijo svoj pomen in kulturno vrednost, obenem pa so za ciljnega bralca jasni ter razumljivi (Kußmaul 2007: 12–13).

6 TURIZEM IN ŠIRJENJE KULTUREMOV

Kot lahko na podlagi prejšnjega poglavja ugotovimo, je zavedanje in sprejemanje različnosti jezikov in kultur v procesu medkulturne komunikacije ključnega pomena. Ne le da smo v poslovnem svetu primorani sodelovati z drugimi državami ter da posledično prihajamo v stik z njihovimi državljani ter kulturo, tega si želimo tudi v zasebnem življenju. Medkulturno komunikacijo obenem spodbuja predvsem turizem, ki je med drugim eden najuspešnejših načinov predstavljanja lastne kulture. Ravno kot turisti so ljudje najbolj dovzetni za raziskovanje novih kultur in njihovih običajev – kulturemov. Za oddih od stresnega vsakdana ljudje izbirajo destinacije, ki obljublajo odmaknitev od »resničnega« življenja. Djafarova (2008: 38) navaja, da je turizem način, kako posameznik doživlja življenje in razvije svojo identiteto. Po njenem mnenju preko turizma ljudje rastejo in se učijo – ne le o različnih okoljih, marveč o sebi, in sicer preko tega, kako se sami soočajo s turistično izkušnjo.

Še preden lahko posameznik kot turist doživi turistično izkušnjo in prispe na zeleno destinacijo, mora obstajati razpoložljiva turistična ponudba. »Turistična storitev je v najširšem smislu vse, kar ponudimo turistom, da bi zadovoljili njihove potrebe in želje glede prevoza, prenočevanja, razvedrila, postrežbe jedi, rekreacije, animacije itd.« (Brezovec 2000: 87). Ponudniki turističnih storitev sodelujejo z različnimi gospodarskimi segmenti, da lahko uspešno poslujejo. Med ostalim so to turistične agencije, oglaševalci in nenazadnje prevajalci, saj turistične storitve načeloma niso omejene zgolj na domači trg ter na domače turiste. Informacije, ki jih potencialni turist želi oziroma pričakuje, je moč najti preko spletnih strani in različnih turističnih besedil, kot so: letaki, brošure, katalogi ipd. Za to, da turistično besedilo pritegne in v čim večjem številu prepriča posameznike, naj se odločijo za obisk določene destinacije, je poglobitnega pomena kakovostno oglaševanje. Zato v nadaljevanju predstavimo načine, ki se jih oglaševalci poslužujejo pri oglaševanju turistične ponudbe.

6.1 Oglaševanje turistične ponudbe

Oglaševanje turizma je osnovni mehanizem za preživetje turistične ponudbe, načini oglaševanja pa so raznoliki, kot je raznoliko področje samo. Namen oglaševanja je pritegniti pozornost, podajati informacije o določenem izdelku, prepričevati potrošnika, da izdelek kupi, in zgraditi predstavo o izdelku (Djafarova 2008: 61). Avtorji različno definirajo oglaševanje, a lahko v vseh definicijah najdemo skupne točke. Uletova in Kline (1996: 64) oglaševanje opisujeta kot obliko množičnega komuniciranja, ki se, podobno kot druge oblike komuniciranja, skuša »postaviti na ‚frekvenco‘ posameznika oziroma celotne opredeljene ciljne javnosti«. Malce širšo definicijo poda Brezovčeva:

Oglaševanje je dejavnost tržnega komuniciranja, ki se nanaša na plačano obliko neosebne predstavitve ali promocije izdelka oz. organizacije za znanega naročnika. Oglaševanje je neosebna oblika komuniciranja, ker uporablja neosebni način komuniciranja (množično komuniciranje, komuniciranje po pisnih oz. elektronskih kanalih). (Brezovec 2000: 107–108)

Namen oglaševanja se zdi razkrit. V naboru ponudbe raznoraznih storitev imamo občutek, da oglasom ne moremo ulti, in se sprašujemo, od kod sploh potreba po tolikšnem oglaševanju. Brezovčeva (2000: 108) navaja, da je namen oglaševanja »informirati, opozarjati in prepričevati«, vendar se po mnenju Uletove in Klineta (1996: 13–14) »ljudje le redko povsem racionalno odločajo za nakup določenega blaga,⁴ ki se jim ponuja s polic ali preko medijev«. Tako imenovani »iracionalni« (emocionalni, fantazijski idr.) apeli ciljajo na želje potrošnikov in bolj »zapeljujejo« kot prepričujejo. Potrošniških dobrin si namreč ne želimo le zaradi njihove uporabnosti, marveč tudi zaradi simbolnih koristi, kar je že iz preteklosti vezano na običaje oziroma na posedovanje kulturnih dobrin, ki so in imajo v vsaki družbi simbolno vrednost ter apelirajo na različna čustva, afekte idr. Glavni namen

⁴ Z ozirom na pričujočo magistrsko delo lahko »blago« v tem primeru razumemo tudi kot (turistično) storitev.

oglaševanja turizma je tako predstaviti simbolno vrednost izdelkov ter storitev, ki so za določeno kulturo značilni, in sicer v karseda zanimivi ter pozitivni luči.

Pri strategijah oglaševanja turistične ponudbe je potrebno upoštevati številne dejavnike, a lahko sklepamo, da sta pri tem ključnega pomena ciljna skupina ter učinek, ki ga želi doseči določen oglas. Oglaševalci so razvili številne modele tržnega komuniciranja, po katerih vodijo potrošnika do določenega odziva na oglas. Brezovčeva (2000: 27–41) sledeče opredeljuje dejavnike, ki pomembno vplivajo na odziv oziroma vedênje turistov:

- družbeni (družina, skupina, ki ji pripadamo, družbeni položaj),
- kulturni (vezani na potrebe in želje posamezne kulture),
- osebni (življenjski cikel družine, življenjski stil, osebnost, samopodoba) ter
- psihološki (motiviranost, percepcije, prepričanja, stališča).

Interesi potrošnikov torej močno vplivajo na ponudbo izdelkov oziroma storitev in jo pravzaprav sooblikujejo. Djafarova (2008: 32) navaja, da oglaševano sporočilo odseva družbo, na katero cilja oglaševanje, in posledično prikazuje ravno tisto, kar potrošniki želijo videti, hkrati pa lahko oglaševanje vpliva na potrošnikovo odločitev in ga prepriča, da spreminja svoje mnenje. Avtorica omenja tudi, da lahko z opazovanjem modernega oglaševanja vidimo, kaj se določeni družbi zdi pomembno (prav tam).

6.2 Jezik v turizmu

Na podlagi teorije kulturemov smo predstavili, da jezik, ki ga uporabljamo, prilagajamo posamezni situaciji. Pri tem se oziramo na sogovornika, njegovo kulturo, starost, spol, status oziroma diskurz. Tako lahko pričakujemo, da bo tudi jezik v turističnem okolju imel posebne prvine. Zavedamo se, da se, na primer, pravni jezik poslužuje strogo določenih formulacij – nasprotno se jezik v turističnem diskurzu obravnava že skoraj samoumevno, kot nekaj vsakdanjega. Zdi se, kot da lahko vsakdo snuje turistično besedilo in točno ve, kako se temu streže.

Toda ob natančnejši analizi lahko ugotovimo, da je jezik v turizmu prav tako svojevrsten konstrukt, ki terja tehten premislek, preden lahko doseže svoj namen.

6.2.1 Turizem kot specializirani diskurz

S tem ko določen diskurz ožje opredelimo, ga obravnavamo kot specializirani diskurz. Ena glavnih značilnosti specializiranega diskurza je raba strokovnega izrazja, vezanega na določeno področje, in značilnih jezikovno-stilističnih posebnosti (Stolze 1999: 23). Sprašujemo se, ali lahko tudi v turističnem diskurzu zasledimo »specializirani jezik« in omenjene jezikovno-stilistične posebnosti. Agornijeva (2012: 1–4) izpostavlja, da je težko definirati specifikko tako širnega in raznolikega področja, kot je turizem, saj ta med drugim povezuje področja gospodarstva, oglaševanja, geografije, sociologije, psihologije, zgodovine, množične kulture, športa idr.

Dann (1996; povz. po Djafarova: 38) turizem obravnava kot jezik družbene kontrole: kako ta nadzoruje turiste, jih usmerja in jim narekuje, kaj naj storijo. Jezik v turizmu predstavlja svojevrsten tip specializiranega jezika, ustvarjenega za širok spekter stilističnih, pragmatičnih in leksikalnih značilnosti, prepletenih z različnimi registri ter specializiranimi jeziki (Gandini 2013: 326). Dann (1996; povz. po Rázusová 2009: 199) navaja tudi, da ima turizem svoj lasten diskurz, jezik v turizmu pa želi prepričati, privabiti, pridobiti in zapeljati milijone ljudi ter jih na ta način spremeniti iz potencialnih v dejanske stranke.

Durán Muñozova (2012: 32–33) turistični diskurz razlaga kot specializirani diskurz zaradi dveh značilnosti: interdisciplinarnosti in ravni specializiranosti. Dasiravno je slednja v turističnem diskurzu precej nizka, Durán Muñozova poudarja, da kaže jezik v turizmu nekatere značilne leksikalne, sintaktične in tekstualne posebnosti, na podlagi česar ga ni moč umestiti zgolj med splošni jezik ali druge specializirane jezike. Ima namreč svoje lastne značilnosti in terminologijo.

Zasnova različnih besedil temelji na ciljni publiki in tako lahko sklepamo, da tudi jezik v turizmu ni univerzalen, saj mora upoštevati na primer starost ciljne publike, interese ipd. Potrebno pa je imeti v mislih, da leksikalne in sintaktične tehnike niso edini dejavniki, ki vplivajo na pridobitev potencialnega turista. K temu spadajo tudi slike in simboli, torej nejezikovna oziroma neverbalna sredstva (Durán Muñoz 2012: 36). Tega se mora prav tako zavedati prevajalec ob prevajanju turističnega besedila. Poleg kulturnospecifičnega izrazja mora obenem prilagoditi slog. Pozanimati se mora, kakšne so značilnosti, na primer, turističnega kataloga kot besedilne vrste v ciljni kulturi, kakšna pričakovanja ima ciljni bralec glede same podobe turističnega besedila, kateri podatki iz izhodiščnega besedila bi lahko ciljnega bralca morebiti odvrnili od obiska določene destinacije (na primer predolgi opisi destinacije, nejasno podane informacije, premalo slik ipd.). Turistična besedila torej »služijo specifični komunikaciji, kjer je v ospredju informacija« – ravno tako, kot je to značilnost specializiranih besedil (Stolze 1999: 123).

6.2.2 *Turistična besedila*

Kellyjeva (1997: 35) turistična besedila definira kot vsako besedilo, objavljeno s strani javnosti ali zasebne organizacije, z namenom a) podati informacije (potencialnemu) turistu ali b) oglaševati določeno destinacijo (mesto, hotel, restavracijo itd.) ter nagovarjati potencialne turiste, naj dotično destinacijo obišejo. V najširšem smislu je namen turističnih besedil pritegniti pozornost posameznikov, v njih vzbuditi zanimanje in jim podati estetski vtis o določeni destinaciji, na podlagi česar se lahko potencialno odločijo za obisk le-te (prav tam).

Jezik je v različnih besedilnih vrstah svojevrstno zaznamovan in ima različno funkcijo. Sklepamo lahko, da enako drži tudi za turistična besedila. Funkcionalistične jezikoslovne teorije predvidevajo, da ima jezik različne funkcije, na podlagi katerih lahko doseže nek cilj. Prevodoslovje se z ozirom na obliko in funkcijo opira predvsem na Bühlerjev model jezikovnih funkcij, ki opredeljuje besedila z informativno, ekspresivno in vokativno funkcijo, katerim avtorji (Reiß 1971; Newmark 1988) dodajajo še svoje. Multimedijska besedilna zvrst, ki

jo Reiřova v svoji tipologiji vključi kasneje, denimo, upořteva tudi zunajjezikovne elemente, ki igrajo zelo pomembno vlogo predvsem pri oglasnih besedilih (Schneider 2010: 25). S tem imamo v mislih, na primer, slikovno gradivo, ki spremlja turistična besedila in je lahko odločilno pri izbiri destinacije. Kot turisti bomo namreč izbrali hotel, ki nas bolj kot z opisom prepriča s slikami okolice, notranjosti, kulinarinih dobrot ipd. Součinkovanje vizualnih elementov in besedila, ki vključuje tudi kulturno specifično podobo besedila, je še posebej pomembno pri oglaševanju (Stolze 1999: 237; Snell-Hornby 2006: 138). Stolzejeva (1999: 238) navaja, da bralca najprej pritegne ravno izstopajoč »vizualni signal« oglaševalskega besedila, šele nato vse ostale informacije.

Povzamemo lahko, da je funkcija besedil tesno povezana z besedilno vrsto. Pri tem je pomembno razlikovati med besedilno vrsto in besedilno zvrstjo. Mikoličeva (2007b: 341) besedilno zvrst opredeli širše kot besedilno vrsto: besedilna zvrst se pretežno ukvarja s funkcijo, besedilna vrsta pa izpostavlja značilnosti besedil. Slednja predstavlja tip besedila, žanr, stalno obliko sporočanja. Nordova žanr (angl. *genre*) opredeli:

Genre conventions are the result of the standardization of communication practices. As certain kinds of text are used repeatedly in certain situations with more or less the same functions, these texts acquire conventional forms that are sometimes even raised to the status of social norms. Genre conventions are norms thus play an important role in both text production (because authors have to comply with the conventions if they want to carry out their communicative intentions) and text reception (because receivers must infer the author's intentions from the conventional form of the text). (Nord 2001: 53)

Žanr je torej rezultat standardiziranih komunikacijskih praks, ki se ponavljajoče se odvijajo v določenih situacijah s podobnimi funkcijami in včasih celo prerastejo v družbeno normo. Za našo raziskavo so bistvenega pomena turistična besedila,

vendar se nam najprej poraja vprašanje, kako tá sploh razvrstiti, saj jezik v turizmu, kot smo že omenili, še vedno ne žanje tolikšne pozornosti, kakršno bi moral.

Mikoličeva (2007b: 341–342) navaja, da se tipologija besedilnih vrst oblikuje »na osnovi slogovnega ubeseditvenega načina [...], prevladujoče vplivanjske vloge besedila [...], okoliščin sporočanja [...], reference [...] itd.«. Pesch (1999: 50) omenja, da bralec že po zunanji obliki lahko razlikuje med besedilnimi vrstami. Tako Oksaarjeva (1988) kot tudi Mikoličeva (2007b: 342) izpostavljata, da bi moralo biti besediloslovno raziskovanje usmerjeno v govorna dejanja, pri čemer je pomembna predvsem vplivanjska vloga govornih dejanj – funkcija besedila je namreč odvisna od sporočevalčeve namere, glede na to pa se oblikuje »vloga, ki jo uresničuje posamezno besedilo«.

Po Toporišiču (2000) oziroma njegovi tradicionalni klasifikaciji funkcijske zvrstnosti bi lahko turistična besedila potencialno uvrstili med publicistična besedila, vendar bi bila takšna umestitev preširoka. Zato navajamo ožjo razvrstitev, ki jo vpelje Mikoličeva (2007a: 110) na osnovi tipologije besedilnih zvrsti z različnimi vplivanjskimi vlogami:

- 1.) **Pravna besedila s področja turizma:** to so pravna besedila, povezana s turizmom, ki imajo izvršilno vplivanjsko vlogo (na primer zakoni, pogodbe, odločbe idr.).
- 2.) **Znanstvena besedila s področja turizma:** to so besedila s področij, povezanih s turizmom, ki imajo spoznavno vplivanjsko vlogo (na primer znanstvene monografije, znanstveni članki).
- 3.) **Strokovna in poljudnoznanstvena besedila s področja turizma:** to so besedila z različnih področij, povezanih s turizmom, ki imajo prikazovalno sporazumevalno vplivanjsko vlogo (na primer učbeniki, poljudnoznanstvene monografije, strokovni članki v tiskanih ali elektronskih medijih, turistični vodniki idr.).

- 4.) **Publicistična besedila s področja turizma:** to so novinarska besedila, ki se navezujejo na turizem in imajo prikazovalno in/ali povezovalno-izrazno vlogo (na primer poročila, komentarji, intervjuji, reportaže idr. v tiskanih in elektronski medijih).
- 5.) **Turističnoposlovna besedila:** to so besedila, oblikovana v procesih turističnega poslovanja, ki imajo prikazovalno, usmerjevalno, zavezovalno in/ali povezovalno-izrazno sporazumevalno vplivanjsko vlogo (na primer uradni dopisi, e-pošta, pogovori na turističnih agencijah idr.).
- 6.) **Turističnooglaševalska besedila:** to so oglaševalska besedila, ki se navezujejo na turizem in imajo usmerjevalno sporazumevalno vplivanjsko vlogo (na primer letaki, prospekti, brošure, oglasi in članki na televiziji, radiu, v časopisih ter revijah, oglasi v kinu, oglasi na prostem, komercialni turistični vodniki, rumene strani, razstave, interne revije, besedila na teletekstu, na svetovnem spletu, direktna pošta idr.).

Kot lahko na podlagi predstavljenega sklepamo, je uspešno poslovanje turizma odvisno od mnogih dejavnikov. Pomembno je sodelovanje med različnimi gospodarskimi panogami: ponudniki turističnih storitev, turističnimi agencijami, oglaševalsko stroko, prevajalci in še mnogimi drugimi. Če določen segment tega procesa omalovažujemo, se lahko poruši celotna struktura, rezultat pa je neuspela turistična storitev. Ker v magistrskem delu izpostavljamo kmečki turizem na Slovenskem, v nadaljevanju osvetlimo prav ta del turistične ponudbe.

6.3 Turizem v Sloveniji

Slovenski turizem doživlja svoj razcvet v svetovnem merilu šele v zadnjih dveh desetletjih. Poleg majhnosti in neprepoznavnosti je vzrok temu iskati tudi v zgodovinskih dejstvih (vezanost na skupno državo Jugoslavijo, strah tujcev pred vojnimi razmerami ipd.). V Sloveniji obstajajo različne oblike turizma, vendar glede na statistične podatke, ki jih predstavimo v empiričnem delu magistrskega dela, narašča predvsem odstotek kmečkega turizma. Sklepamo lahko, da je naraščanje kmečkega turizma posledica dejavnikov, ki smo jih predhodno že

predstavili. Podeželje namreč predstavlja nasprotje mestnega vrveža in stresnega poslovnega okolja, k naravi pa se v času počitnic zateka vedno več ljudi. Obenem kmečki turizem izpostavlja tradicijo in pristnost življenja, kakršno je bilo v preteklosti oziroma pred drastično premočjo globalizacije. Na spletni strani Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije⁵ je navedeno, da »[t]uristične kmetije predstavljajo temelj podeželskega turizma v Sloveniji«. Gre za dejavnost, deljeno v pet različnih segmentov, in sicer:

- izletniške turistične kmetije,
- turistične kmetije z nastanitvijo,
- vinotoči,
- osmice ter
- planšarije.

Obseg poslovanja imajo omejen na 60 sedežev (pri izletniških turističnih kmetijah, vinotočih in osmicah) ter planšarije, stacionarne turistične kmetije pa imajo omejitve 10 sob in do 30 ležišč. Turistične kmetije v Sloveniji se opredeljujejo glede na različne specializacije, izmed katerih lahko ima posamezna turistična kmetija največ tri. Te specializacije so:

- ekološka turistična kmetija,
- turistična kmetija s ponudbo za zdravo življenje,
- družinam z otroki prijazna turistična kmetija,
- otrokom brez spremstva staršev prijazna turistična kmetija,
- kolesarjem prijazna turistična kmetija,
- vinogradniška turistična kmetija in
- invalidom prijazna turistična kmetija.

Turistične kmetije v Sloveniji od leta 1997 povezuje Združenje turističnih kmetij Slovenije. Združenje sodeluje z različnimi organizacijami in ustanovami ter skrbi za »skupen nastop turističnih kmetij na trgu, za razvoj ponudbe, informiranje in

⁵ Vir: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije: <http://www.kgzs.si> (dostop 13. 3. 2017).

usposabljanje nosilcev turistične dejavnosti na kmetijah, zastopanje interesov članov na gospodarskem in pravnem področju«, obenem pa želi prispevati k »višjim prihodkom kmetij iz turistične dejavnosti, k novim delovnim mestom na kmetijah ter nenazadnje k ohranjanju poseljenosti in kulturne krajine našega podeželja«. ⁶

Za uspešno poslovno izvajanje tega segmenta turistične ponudbe je nenazadnje potrebno kakovostno oglaševanje, ki je neposredno povezano s kakovostjo oglaševalskih besedil. Ker poleg obiska domačih turistov velik delež dobička iz segmenta turizma predstavljajo tuji gostje, je posledično potrebno zagotoviti tudi kakovostne prevode turističnih besedil. Kot smo predhodno ugotovili, zaradi nezadostno usposobljenega kadra postane kakovost prevoda vprašljiva ravno zaradi raznoterosti kriterijev prevajalcev. Po podatkih Statističnega urada Slovenije, ki jih natančneje predstavimo v empiričnem delu magistrskega dela, največ tujih gostov predstavljajo nemško govoreči turisti, torej turisti iz Avstrije, Nemčije in Švice. Z vidika kmečkega turizma je tako ključnega pomena, da se zagotovijo kakovostni prevodi turistične ponudbe v nemščino, saj bo le na ta način zagotovljeno pozitivno poslovanje tega segmenta turizma. Nenazadnje in nezanemarljivo si s kakovostnimi prevodi ustvarjamo nacionalni ugled v medkulturnem prostoru in z njimi pokažemo odnos do drugih narodov.

⁶ Vir: Združenje turističnih kmetij Slovenije: <http://www.turisticnekmetye.si> (dostop 13. 3. 2017).

7 PREVAJANJE IN PRENOS KULTUREMOV

Da se lahko turistična ponudba in z njo kulturemi širijo izven državnih meja oziroma meja izhodiščne kulture, je potrebno zagotoviti ustrezen prevod turističnih besedil. Prevod teh mora biti strokoven in kakovosten, kar je odvisno od kompetenc prevajalca ter nenazadnje tudi od prevodnega naročila. Če namreč prevodno naročilo ni dovolj jasno zastavljeno (na primer ne podaja navodila o rabi poenotenega kulturnospecifičnega besedišča), lahko ima to negativne posledice za prenos kulturemov v ciljno kulturo. S tem v mislih v nadaljevanju predstavimo nekatere teorije, ki so ključne za kakovostno prevajanje turističnih besedil.

7.1 Teorija skoposa

Teorija skoposa je prevodoslovna teorija, ki sta jo leta 1984 razvila Hans J. Vermeer in Katharina Reiß. Poglavitna značilnost teorije skoposa je odmik od tradicionalnih jezikoslovnih teorij k bolj funkcionalnemu in družbeno-kulturnemu konceptu prevajanja ter je predvsem uporabna pri prevajanju neliterarnih besedilnih tipov (Schäffner 2001: 235), med katere spadajo tudi turistična besedila. Dihotomija med »svobodnim« in »zvestim« prevodom, ki izvorno besedilo »povečuje« v osnovno merilo prevodne dejavnosti, v teoriji skoposa ni več relevantna, saj postane izvorno besedilo le eden izmed možnih virov informacij, ki so prevajalcu na voljo pri prevajanju (Kocijančič-Pokorn 2003: 153). »Edina prava« oblika prevoda ne obstaja; prevodi se razlikujejo v soodvisnosti od njihovih predvidenih namenov, tako imenovanih »skoposov« (Vermeer in Reiß 1991: 101).

Skopos prevajanja je cilj oziroma namen, določen v prevodnem naročilu in po potrebi prirejen s strani prevajalca (Chesterman 1989: 184). Določen mora biti pred začetkom prevajanja (Schäffner 2001: 235). Prevajalci so »izvedenci za prevodno dejavnosti« (Holz-Mänttari 1984; povz. po Chesterman 1989: 183), hkrati pa so tudi izvedenci za medkulturno komunikacijo, saj teorija skoposa prevajanje označuje kot kulturni transfer (Vermeer in Reiß 1991: 104). Izhodiščno besedilo je namreč običajno zasnovano za izhodiščno kulturo. Kadar je zasnovano z namenom

medkulturne komunikacije, se večkrat zgodi, da avtor takšnega besedila nima dovolj znanja o ciljni kulturi, zato ga mora prevajalec kot strokovnjak ustrezno prilagoditi za ciljno publiko (Chesterman 1989: 175). Kot omenjeno, je prevod zgolj ponudba informacij,⁷ namenjena članom ciljne kulture, ki so bile prvotno ponujene članom znotraj izhodiščne kulture, ker pa se lahko skopos razlikuje glede na prejemnike besedila, tudi ni nujno, da je skopos ciljnega besedila enak skoposu izhodiščnega besedila (Schäffner 2001: 236).

V teoriji skoposa prevajalec ni več sam in edini člen v prevodni dejavnosti, saj lahko na prevajanje med drugim gledamo kot na medosebno interakcijo, v kateri ima vsak posameznik določeno funkcijo oziroma vlogo, ki se prepleta s funkcijo oziroma vlogo druge osebe (Nord 1997: 19–20). Holz-Mänttarijeva (1984; povz. po Nord 1997: 20–22) razlikuje med naslednjimi vlogami oziroma členi v prevajalskem procesu:

- iniciator,
- naročnik,
- snovalec izhodiščnega besedila,
- prevajalec,
- prejemnik ciljnega besedila,
- uporabnik ciljnega besedila.

Iniciator je kateri koli člen v prevajalskem procesu (avtor izhodiščnega besedila, bodoči prejemnik ciljnega besedila ali naročnik sam), ki potrebuje ciljno besedilo. Naročnik je oseba ali institucija, ki prevajalca prosi za izdelavo ciljnega besedila z določenim namenom in za določene naslovnike. Naročnik lahko vpliva na izdelavo ciljnega besedila tako, da na primer določi specifičen format ali terminologijo. Prejemniki ciljnega besedila so naslovniki ciljnega besedila, uporabniki pa prevod dejansko uporabijo, denimo, kot vir informacij, sredstvo oglaševanja, gradivo za poučevanje itd. (prav tam: 20). Teorija skoposa poudarja sodelovanje oziroma odnos med prevajalcem in avtorjem izhodiščnega besedila ter med prevajalcem in

⁷ Vermeer in Reišova (1991) uporabita izraz *Informationsangebot*.

naročnikom prevoda, s čimer prevajalca umešča v širši družbeni kontekst (Kocijančič-Pokorn 2003: 154).

Pomemben vidik teorije skoposa je tudi obravnava besedilne zvrstnosti in besedilnih vrst, kot smo jo že omenili po Reißovi. Na podlagi opredelitve funkcije določenega besedila in njegove besedilne vrste lahko prevajalec določi izhodišča, ki jih je potrebno upoštevati pri zasnovi ciljnega besedila (Schäffner 2001: 237). Bralci imajo točno določena pričakovanja z ozirom na besedilno vrsto. Pričakujejo na primer, da bodo v kuharski knjigi našli recepte, ki bodo zapisani na določen način in jim bodo podali pričakovane informacije o pripravi jedi itd. Če recept ni zapisan po njihovih pričakovanjih, lahko besedilo razumejo kot »napačno«, neustrezno (Vermeer in Reiß 1991: 190). Prevajalec se mora pri tem zavedati, da oblika besedilne vrste v eni kulturi ni nujno enaka obliki iste besedilne vrste v drugi kulturi. V tem oziru lahko tudi besedilno vrsto razumemo kot kulturem.

Schneiderjeva (2010: 7) poudarja, da mora biti skopos pri prevajanju turističnih besedil, kljub potencialni podobnosti med izhodiščno in ciljno kulturo, na novo določen, saj se s tem prepreči kakršen koli nesporazum. S tem ko nek oglašni koncept nastane v določenem kulturnem okolju, posledično nosi značilnosti, ki jih prepozna in razume le ta kulturna in jezikovna skupnost. Če se te značilnosti prenesejo v okolje tuje kulture, so lahko za prejemnike moteče. Prevajalci morajo torej upoštevati pričakovanja ciljne publike.

Kellyjeva (1997: 36–37) navaja, da pričakovanja ciljnega bralca izvirajo iz njegovih predhodnih izkušenj z besedili, torej na podlagi njegovega poznavanja besedilnih značilnosti iz lastnega jezika in kulture. To ne obsega zgolj razlik v zakonitostih, vezanih na vsebino, ampak tudi razlik v slogu (na primer bolj ali manj formalen jezik, da se ustvari bližina oziroma distanca med snovalcem in bralcem besedila). Tako ima prevajalec moč, da besedilo in slog prilagodi ciljni publiko ali pa v ciljno kulturo vnese prvine izhodiščnega besedila. Torej je še toliko bolj pomembno, da ima prevajalec ustrezno znanje in kompetence, da se vseh teh razlik zaveda in jih pri prevodu upošteva ali o tem opozori naročnika prevoda.

7.2 Teorija mema

Teorija skoposa je le ena izmed prevodoslovnih teorij, ki so se razvile tekom zgodovine prevajanja, a je vsekakor ena bolj uveljavljenih (gl. Prunč 2001; Kocijančič-Pokorn 2003; Snell-Hornby 2006). V nadaljevanju predstavimo še eno, mlajšo teorijo prevajanja, ki jo je leta 1997 v svoji knjigi *Memes of Translation* predstavil jezikoslovec in prevodoslovec Andrew Chesterman. Njegovo teorijo lahko povežemo z obema v pričajučem magistrskem delu že predstavljenima teorijama – teorijo kulturema in teorijo skoposa –, skupek vseh treh pa tvori konsistentno podlago empiričnemu delu naloge.

Chesterman termin *meme* (sl. mem) prevzame po Dawkinsu. Dawkins (1976, 1989; povz. po Chesterman 2000: 5) mem definira kot enoto kulturnega prenosa oziroma enoto »imitacije«. To so lahko ideje, načini oblačenja, arhitektura ipd. – podobno kot kulturemi, le da teorija kulturemov temelji na neposredni komunikaciji med govorcem in poslušalcem, teorija mema pa se nanaša predvsem na prevajanje zapisanih besedil. Dawkins (prav tam) grški izraz *mimeme* skrajša na *meme*, saj ta v angleščini zveni podobno kot *gene* (sl. gen), s čimer izpostavi podobnost med konceptom enega in drugega. Želel je zgolj podati tîrmin, ki bi opisal evolucijo kulturnih fenomenov, saj so memi po njegovem mnenju odvisni od enakih zakonov naravne selekcije po Darwinu kot geni.

Mem je ideja, ki se širi, in ideje se širijo oziroma razmnožujejo kot geni. Po teoriji mema se ideje širijo in razvijajo s prevajanjem, ravno tako, kot je biološka evolucija posledica mutacij. V tem oziru prevajalec ni nekdo, čigar naloga je ohraniti, marveč množiti, širiti in razvijati ideje (Chesterman 2000: 2). Ni nujno, da obstajajo te ideje v možganih različnih ljudi v identični obliki. Imeti morajo le skupnega imenovalca – mem (Dawkins 1976, 1989; povz. po Chesterman 2000: 5–6). Preživetje določenega mema je odvisno od selekcijskih procesov, ki meme prenašajo skozi čas, pri tem pa nekatere ohranijo in spet druge izločijo iz kulturnega sklada (Plotkin 1993; povz. po Chesterman 2000: 6). Ideje vplivajo na naše

dojemanje sveta; na načine, kako razmišljamo in kako se obnašamo (Chesterman 2000: 15).

Teorija mema se od ostalih prevodoslovnih teorij razlikuje v tem, da prevajanja ne definira kot klasični prenos elementov iz enega jezika v drugega. Ti namreč še vedno obstajajo v izhodiščnem jeziku, vendar so se razširili, razmnožili. Prevodi so mehanizmi za preživetje memov, tako kot so človeška telesa mehanizmi za preživetje genov – iz tega sledi, da so ljudje prav tako mehanizmi za preživetje memov. Prenos mema v kulturi steče preko imitacije in seveda preko jezika. Da se lahko posemezen mem verbalno prenaša med kulturami, potrebuje prevod (prav tam: 7–8). Če se nek mem dovolj razširi, lahko postane norma (prav tam: 51). Toury (povz. po Holz-Mänttärri 1988: 83) navaja, da je prevajanje način, kako pretežno zadostiti potrebam ciljne kulture. Ustreznost prevoda bi se torej morala ocenjevati skladno z normami ciljne kulture.

Chesterman (2000: 3) sicer poudari, da ne želi podati preskriptivnih navodil, kako prevajati, marveč da zgolj predlaga uporaben način, kako gledati na prevajanje. Ustvari svojo klasifikacijo prevajalskih strategij, ki jih ravno tako lahko obravnavamo kot meme. Razvrsti jih v tri skupine: a) sintaktične, b) semantične in c) pragmatične strategije prevajanja, izmed katerih so za pričujoče magistrsko delo relevantne predvsem pragmatične. Slednje v nadaljevanju tudi podrobneje opišemo.

7.2.1 Sintaktične strategije prevajanja

Sintaktične strategije prevajanja po Chestermanu (prav tam: 94) so tiste strategije prevajanja, ki vključujejo zgolj sintaktične spremembe besedila. Te strategije v osnovi spremenijo obliko oziroma z njo »manipulirajo«. Opredeli jih sledeče:

- dobesedni prevod (angl. *literal translation*),
- izposojanje, kalkiranje (angl. *loan, calque*),
- transpozicija (angl. *transposition*),
- premik enote (angl. *unit shift*),

- sprememba strukture besedne zveze (angl. *phrase structure change*),
- sprememba strukture stavka (angl. *clause structure change*),
- sprememba strukture povedi (angl. *sentence structure change*),
- sprememba kohezije (angl. *cohesion change*),
- premik ravni (angl. *level shift*),
- sprememba sheme (angl. *scheme change*).

7.2.2 Semantične strategije prevajanja

Chesterman (prav tam: 101–102) k tej skupini prevodnih strategij uvršča spremembe, ki zadevajo semantiko besed, obenem pa vključujejo tudi vidike pomena stavkov kot na primer poudarke. Semantične strategije prevajanja manipulirajo s pomenom. K tej skupini prišteva sledeče pristope k prevajanju:

- uporaba sopomenke (angl. *synonymy*),
- uporaba protipomenke (angl. *antonymy*),
- uporaba nadpomenke (angl. *hyponymy*),
- konverzija jezikovne strukture (angl. *converses*),
- sprememba ravni abstraktnosti (angl. *abstraction change*),
- sprememba distribucije semantičnih komponent (angl. *distribution change*),
- sprememba poudarka (angl. *emphasis change*),
- parafraziranje (angl. *paraphrase*),
- sprememba besedne figure (angl. *trope change*),
- druge semantične spremembe (angl. *other semantic changes*).

7.2.3 Pragmatične strategije prevajanja

Pragmatične prevodne strategije po Chestermanu v osnovi zadevajo izbor informacij v ciljnem besedilu. Ta izbor je odvisen od prevajalčevega znanja o ciljnih prejemnikih prevoda. Pragmatične strategije prevajanja načeloma obsegajo večje sprememba izhodiščnega besedila ter istočasno vključujejo sintaktične in semantične spremembe. Če sintaktične prevodne strategije upravljajo z obliko in

semantične s pomenom, lahko za pragmatične strategije prevajanja navedemo, da manipulirajo sporočilo samo. Te strategije so navadno posledica prevajalčevih običih odločitev glede ustreznega načina prevajanja besedila kot celote (prav tam: 107).

Kot omenjeno, so ravno pragmatične strategije prevajanja za sledeči empirični del magistrskega dela najbolj relevantne, zato jih tudi podrobneje opišemo. Chesterman (prav tam: 108–112) jih deli v naslednje kategorije:

- **Kulturno filtriranje** (angl. *cultural filtering*): ta strategija zajema dve različni usmeritvi pri prevajanju. Prva je poznana pod tērminom »podomačitev« (angl. *domestication*) ali »adaptacija« (angl. *adaptation*). Gre za strategijo prevajanja, pri kateri so elementi izhodiščnega besedila (predvsem kulturnospecifični) v ciljni jezik prevedeni kot kulturne oziroma funkcijske ustreznice, tako da ustrezajo normam ciljnega jezika. Obratni proces – proces, v katerem ti elementi niso prilagojeni ciljnemu jeziku –, se imenuje »potujitev« (angl. *exoticization*, *foreignization*, *estrangement*).
- **Sprememba eksplicitnosti** (angl. *explicitness change*): gre za dve vrsti sprememb informacij v prevodu, in sicer za večjo eksplicitnost (angl. *explicitation*) ali večjo implicitnost (angl. *implication*). Strategija večje eksplicitnosti je ena najbolj pogostih prevodnih strategij, pri kateri prevajalec dodaja komponente za boljšo razumljivost. Implicitnost je obratni proces, pri katerem prevajalec nekatere elemente v prevodu izpusti, bralec pa jih lahko izlušči iz konteksta.
- **Sprememba informacije** (angl. *information change*): ta strategija lahko vključuje dodajanje novih informacij, ki so relevantne za ciljno publiko, dasiravno niso vključene v izhodiščnem besedilu, ali izpust informacij izhodiščnega besedila pri prevodu, če prevajalec sklepa, da te za ciljno publiko niso relevantne. Implicitnost se od izpusta razlikuje v tem, da pri slednjem bralec ciljnega besedila ne more več izluščiti izpuščenega besedila.

- **Sprememba distance** (angl. *interpersonal change*): slednja strategija vpliva na celoten slog, saj spreminja stopnjo formalnosti, čustvene vpletenosti ipd., torej vključuje spremembo v odnosu besedila/avtorja in bralca.
- **Ilokucijska sprememba** (angl. *illocutionary change*): ali sprememba govornega dejanja je navadno povezana z drugimi strategijami. Gre na primer za spremembo glagolskega naklona, uporabo retoričnih vprašanj, vzklikov ali direktnega/indirektnega govora ipd.
- **Sprememba koherence** (angl. *coherence change*): medtem ko gre pri spremembi kohezije za formalne znake besedilne kohezije, spremembe koherence zadevajo logične povezave informacij v besedilu. Če prevajalec, na primer, spremeni strukturo odstavkov, lahko to privede do večje ali manjše izpostavljenosti nekaterih informacij. Ločen odstavek navadno izpostavlja neko informacijo, če pa prevajalec dva odstavka združi, dotična informacija ni več toliko poudarjena.
- **Delni prevod** (angl. *partial translation*): ta strategija obsega kakršen koli delni prevod kot, na primer, povzemanje izhodiščnega besedila s prevodom, transkripcija, prevod zvokov ipd.
- **Sprememba prepoznavnosti** (angl. *visibility change*): gre za spremembo v statusu avtorjeve navzočnosti ali očitno postavljanje prevajalca v ospredje. Na primer prevajalčeve opombe, komentarji, razlage besednih iger ipd., ki bralca opozorijo na prevajalčevo prisotnost, ki ni več »neviden«. S tem je avtor izhodiščnega besedila začasno postavljen v ozadje.
- **Preurejanje** (angl. *transediting*): strategija preurejanja je potrebna pri prevajanju slabo napisanih izhodiščnih besedil in zahteva radikalno spremembo oziroma preoblikovanje besedila na bolj splošni ravni kot pri zgoraj omenjenih strategijah.
- **Druge pragmatične spremembe** (angl. *other pragmatic changes*): primera te skupine prevodnih strategij sta, denimo, sprememba razporeditve besedila (angl. *layout*) ali izbor dialekta (ameriška ali britanska angleščina ipd.).

Na tem mestu lahko vzpostavimo povezavo med prevajanjem turističnih besedil in teorijami skoposa, kulturema in mema: prevajanje turističnega besedila ima določen namen, ki ga skuša doseči v ciljni kulturi. Prevajalec kot izvedenec za

prevodno dejavnost iz izvirnika vzame določene »informacije« (ne le besede, marveč tudi ideje, koncepte idr.) in jih glede na prevodno naročilo ustrezno prilagodi ter »razmnoži« v ciljnem besedilu – ter posledično v ciljni kulturi.

7.3 Strategije prevajanja turističnih besedil

Na prevajanje vplivajo številni dejavniki, zato mora prevajalec posedovati široko znanje o zakonitostih tako izhodiščnega kot ciljnega jezika ter značilnostih obeh kultur. Sanning (2010: 126–127) omenja pet takšnih dejavnikov, in sicer:

- vpliv asociativnih in konotativnih pomenov,
- vpliv različnih razumevanj in misli,
- vpliv metafor in izrazov,
- vpliv religij in mitov,
- vpliv vrednot in življenjskega sloga.

Iz tega razloga mora biti prevajanje turističnih besedil usmerjeno k turistu. Ključni dejavniki komunikacije so udeleženci v komunikacijskem dogodku, ki tvorijo tako imenovano diskurzno skupnost.⁸ Nanje vplivajo ustaljeni vzorci diskurza, a hkrati tudi sami vplivajo na nadaljnji razvoj diskurza. Tako na primer pisci promocijskih letakov sledijo uveljavljenim vzorcem in pravilom tega žanra, obenem pa upoštevajo trenutna pričakovanja bralcev prejemnikov. Na ta način se lahko uveljavljeni vzorec danega žanra spremeni in vpliva na druge pisce ali jezikoslovce, ki ga analizirajo ter izpeljujejo njegove značilnosti (Rázusová 2009: 198).

Prevajanje turističnih besedil je vrsta oglaševalske dejavnosti, katere cilj je skušati doseči enak učinek prevoda pri prejemnikih ciljnega besedila, kot je bil dosežen v izvirniku pri prejemnikih izhodiščnega besedila. Bralci izhodiščnega besedila brez težav razumejo izvirnik, saj tudi avtor besedila pripada isti kulturi, naslovniki iz druge kulture pa bi lahko imeli pri tem težave. Tako mora prevajalec seči po ustreznih metodah, da prilagodi prevod in zabriše potencialne kulturne nejasnosti

⁸ Izraz uvede Swales v delu *Genre Analysis: English in Academic and Research Settings* (1990).

(Sanning 2010: 126). Če namreč prevajalec tradicionalno slovensko jed »štruklji« prenese z izvirnim poimenovanjem brez opisne razlage, bralec prevoda ne bo vedel, za katero jed gre. Prevajalec mora bralcu ponuditi vse potrebne informacije za nemoteno branje in razumevanje besedila. Ravno zaradi tega se pojavi potreba po usposobljenem kadru prevajalcev turističnih besedil in, seveda, njihovi izobrazbi (Durán Muñoz 2012; Kelly 1997).

Turisti prihajajo v stik s krajem, regijo oziroma državo preko turističnih besedil. Največji izziv pri prevajanju turističnih besedil predstavlja vsebina, vezana na kulturne pojavnosti. Zastavlja se vprašanje, kako predstaviti kulturno »realnost« (kraj, običaje, hrano idr.) nekomu, ki prvič bere o predstavljeni kulturi, in kako prenesti izraze ter koncepte, ki v drugih kulturah ne obstajajo. Prevajalci uporabljajo v ta namen različne prevajalske tehnike (Merkaj 1997: 34). Kot omenjeno, se kulturnospecifični izrazi ne nanašajo le na vsebino, marveč tudi na stilistične elemente določene besedilne vrste v različnih kulturah (Ivanova v Kučič 2013: 172).

V idealnem primeru prevajalec izvede prevod v svoj prvi jezik (angl. *language of habitual use*),⁹ vendar zaradi pomanjkanja tovrstnega kadra to ni vedno možno (Kelly 1997: 34). Prevajalci nemalokrat niso strokovno usposobljeni za prevajanje turističnih besedil ali jim primanjkuje znanja o ciljni kulturi. Vzrok je predvsem podcenjevanje turističnega diskurza oziroma neobravnavanje le-tega kot strokovni diskurz, tako s strani prevajalcev kot naročnikov prevodov. Snell-Hornbyjeva (v Kučič 2013: 134) meni, da se dandanes v oglaševanje turistične dejavnosti vlaga veliko denarja, varčuje se pa predvsem pri prevajanju – če bi se namreč prevajanje turističnih besedil obravnavalo z enako profesionalnostjo kot ostale segmente oglaševanja, bi od tega zagotovo imeli korist vsi udeleženci turističnega diskurza.

⁹ Izraz »prvi jezik« lahko v nadaljevanju razumemo kot »materni jezik«, čeprav se avtorica izrecno izogiba poimenovanju *mother tongue*, in sicer navaja: »We use here the term 'language of habitual use' instead of 'mother tongue' as preferred also by Newmark [...] to cover the various different circumstances of individual translators, and to avoid any suggestion of discrimination,« (Kelly 97: 34).

Po mnenju Nide (v Venuti 2000: 126) noben prevod ni nikoli popolnoma ekvivalenten izvorniku. Fernández Guerra (2012: 5) povzema, da so prevajalske strategije opredeljene kot procesi, ki vodijo k najboljši rešitvi prevajalskega problema. Ena najbolj znanih klasifikacij strategij prevajanja je še vedno taksonomija po Vinayu in Darbelnetu (1995), ki opredeljuje sedem osnovnih prevajalskih procesov, in sicer: sposojanje, kalkiranje, dobesedni prevod, transpozicijo, modulacijo, ekvivalenco in adaptacijo. Z ozirom na prevajanje turističnih besedil Sanning (2010) opredeljuje tri strategije prevajanja: podomačitev, potujitev in nevtralizacijo, ki jih nadalje predstavimo.

- 1.) **Podomačitev (angl. *domestication*):** Pri tej strategiji prevajanja prevajalec stremi k čim bolj transparentnemu stilu, ki v ciljno besedilo vnaša karseda malo tujih elementov, s tem pa je prevod čitljiv in razumljiv za ciljno publiko. Bistvo strategije podomačitve je pristop, usmerjen k turistu, pri čemer se pogosto izgubi kulturna vrednost posameznih elementov izhodiščne kulture (Sanning 2010: 127).
- 2.) **Potujitev (angl. *foreignisation*):** Strategija potujitve se osredinja na osnovne ideje izhodiščnega besedila, torej na kulturno ozadje, zgodovinska dejstva, geografsko lego, estetske vrednote idr. Prevajalec v osnovi teži k ohranjanju jezikovnih in kulturnih posebnosti izhodiščnega besedila ter prenosu le-teh v ciljno besedilo. V splošnem velja, da bi morala ta strategija prevladovati pri prevajanju turističnih besedil, saj je njihov namen širjenje tujih in drugačnih kulturnih elementov med bralce (prav tam: 128–129).
- 3.) **Nevtralizacija (angl. *neutralising*):** Strogo posluževanje le ene ali druge strategije prevajanja turističnih besedil v teoriji morda vzdrži, a v praksi težje. Potrebno je sicer poudariti, da pri strategiji nevtralizacije ne gre za občo mešanico potujitvene in podomačitvene tehnike, marveč obsega proces neprestanega prilagajanja prevajalčevega lastnega zavedanja besedila, ki ga prevaja, da zadovolji potrebe bralcev ter da hkrati doseže korelacijske ustreznice med izhodiščnim in ciljnim besedilom. Prevajanje turističnih besedil se ne naslanja na eno ali drugo strategijo – prevajalec se mora zavedati in upoštevati kulturne elemente, ko je to potrebno. Pri tem ima poglobljeno

funkcijo prevodno naročilo, ki tudi določa skopos ciljnega besedila (prav tam: 130–131).

Šumradova (2009) v svojem članku o eksplicitnosti pri prevajanju slovenskih narodnih jedi na primerih prevodov menijev slovenskih restavracij ter tiskanih oziroma spletnih publikacij o Sloveniji še ožje opredeli strategije, ki jih prevajalci uporabljajo pri prevajanju kultunospecifičnega izrazja. Izpostavi pojma eksplicitnosti ter implicitnosti, ki sta pri prenosu kulturnospecifičnih realij osrednjega pomena. Vinay in Darbelnet (1995: 342) eksplicitacijo (angl. *explicitation*) definirata kot stilistično prevajalsko tehniko, ki omogoča, da tisto, kar je v izhodiščnem besedilu implicitno, v prevodu postane eksplicitno. Obratno je implicitacija (angl. *implicitation*) prevajalska strategija, s katero eksplicitni elementi v izhodiščnem besedilu postanejo implicitno izraženi v prevodu (prav tam: 344). Šumradova (2009: 86) še dodaja ločevanje med pojmom eksplicitacije in eksplikacije, pri čemer se slednji pojem nanaša na »opise kulturno vezanega besedišča, ki so podani že v izhodiščnem jeziku v sobesedilu [...], kjer seveda ne moremo govoriti o prevajalskih postopkih«. Avtorica (prav tam: 87–89) navaja tudi, da na potrebo po rabi eksplicitacije vpliva več dejavnikov, in sicer:

- **besedilni tip** (različni besedilni tipi predvidevajo različno potrebo po izpostavljanju kulturnospecifičnih elementov);
- **prepoznavnost kulturno vezane leksike** (raba transkulturne leksike oziroma leksike, ki je že uveljavljena na mednarodni ravni, in monokulturne leksike, vezane na določeno regionalno območje, ki tudi v izhodiščnem besedilu zahteva pojasnitev);
- **prisotnost slike in sobesedila** (če se poleg besedila pojavi slikovno gradivo ali če je pomen razviden iz sobesedila, dodatna eksplicitacija ni potrebna);
- **prostorska omejenost** (stopnja eksplicitnosti je manjša, če je število besed omejeno);
- **skopos (namen) besedila** (prevodno naročilo narekuje večjo ali manjšo eksplicitnost);

- **paratekstualni parametri** (nanašajo se na čas in kraj sporočanja, naročnika, prejemnika, časovno omejenost prevajalca ter njegovo kompetentnost);
- **smer prevajanja** (vezana na prevajanje iz »močnejših« v »šibkejše« jezike in obratno ter posledično sorazmerno večjo ali manjšo rabo eksplicitacije);
- **težnja prevajalcev k eksplikaciji** (zaradi zmanjševanja tveganja nerazumljivosti prevajalci raje vnašajo nove informacije).

Na podlagi predhodnih teorij in analize omenjenega gradiva Šumradova (prav tam: 89–93) strukturira devet različnih strategij prevajanja kulturnospecifičnih realij. Vse temeljijo na stopnji eksplicitnosti in so opredeljene sledeče:

- 1.) **prevodne dvojice** (pri prevajanju sta vključena vsaj dva prevajalska postopka kot, na primer, dobesedni prenos in opis);
- 2.) **priznani prevod** (v prevod je vključen slovarsko sprejet prevod, pri čemer se večkrat izgubi izvorni konotativni pomen);
- 3.) **opisni prevod** (če se opis ne pojavi skupaj z dobesednim prenosom, se izgubi prepoznavnost kulturnospecifičnih realij);
- 4.) **približni prevod** (gre za opisni prevod z uporabo sopomenke, podpomenke ali nadpomenke, kjer ne obstaja jasna enobesedna ustreznica, kar prispeva k nevtralizaciji besedila, torej je ogrožena prepoznavnost kulturnospecifičnega elementa);
- 5.) **dobesedni prevod** (naj bi se uporabljal le, ko je izraz že uveljavljen v ciljni kulturi);
- 6.) **naturalizacija/transkripcija** (leksikalne enote izhodiščnega besedila se prilagodijo izgovorjavi in oblikoslovnim prvinam ciljnega jezika);
- 7.) **prenos ali citatni prevod** (prenos izhodiščne besede ali besedne zveze v ciljno besedilo brez sprememb na sintaktični in oblikoslovni ravni – pri prevzetih uveljavljenih izrazih, kadar stoji v bližini slikovnega gradiva ali razlage iz sobesedila ali kadar vključuje lastno oziroma zemljepisno ime);

- 8.) **adaptacija oziroma priredba s kulturno ustreznico** (kulturno vezan izraz izhodiščnega besedila se nadomesti s kulturno vezanim izrazom ciljne kulture);
- 9.) **prevod z izpustom** (ustrezen, kadar bi bil določen izraz z nepotrebnim razlaganjem preveč poudarjen, ali neustrezen, ko je izpuščen pomemben kulturnospecifičen izraz).

Na podlagi predstavljenih teorij in izhodišč v nadaljevanju magistrskega dela izvedemo analizo izbranih turističnih besedil in njihovih prevodov. Osredinjamo se na prenos kulturemov izhodiščnega besedila v ciljno besedilo in opazujemo predstavljene prevajalske strategije, ki jih v ta namen uporabi prevajalec.

8 ANALIZA TURISTIČNIH KATALOGOV *TURISTIČNE KMETIJE V SLOVENIJI* IN *TURISTIČNE KMETIJE SLOVENIJA* TER NJUNIH PREVODOV

V empiričnem delu magistrskega dela najprej zamejimo analizo gradivo in izpostavimo razloge za izbor. Zatem izvedemo analizo gradiva na podlagi različnih strategij prevajanja. Naše vodilo bosta medkulturna komunikacija in prenos kulturnospecifičnih izrazov oziroma kulturemov.

Kot raziskovalni korpus izberemo dva turistična kataloga, in sicer 1) *Turistične kmetije v Sloveniji* iz leta 2013 ter 2) *Turistične kmetije Slovenija* iz leta 2016 in njuna prevoda v nemški jezik. Vir katalogov in njunih prevodov je portal *I FEEL SLOVENIA*, dostopen na spletni strani <https://www.slovenia.info/>, voden s strani Slovenske turistične organizacije, ki je »zadolžena za načrtovanje in izvajanje trženja celovite turistične ponudbe Slovenije ter razvoj slovenskega turizma«. ¹⁰

Kataloga izberemo zato, ker predpostavljamo, da je njun vir verodostojen in pokriva širok, če ne najširši spekter kredibilnosti, ki bi ga potencialni turist pričakoval. Ustreznost izbora argumentiramo tudi na podlagi dejstva, da se na podeželju še kar najbolj odraža pristnost nacionalne kulture, saj urbani turizem že odraža posledice globalizacije. Namen izbora dveh katalogov, nastalih pod okriljem Slovenske turistične organizacije, z enako tematiko in različnima letnicama izdaje, je 1) ugotoviti, kako se turistični katalog spreminja skozi čas, 2) kje se pojavijo prilagoditve ter 3) kako te vplivajo na prenos kulturemov v ciljno kulturo.

8.1 Turistične kmetije v Sloveniji

Kot je omenjeno v teoretičnem delu magistrskega dela, v zadnjem desetletju neprekinjeno narašča povpraševanje po turističnih kmetijah v Sloveniji in posledično raste tudi njihovo število. Statistični urad Republike Slovenije (v

¹⁰ Vir: Slovenska turistična organizacija: <https://www.slovenia.info/> (dostop 13. 3. 2017).

nadaljevanju: SURS) opredeljuje štirinajst kategorij nastanitvenih objektov v Sloveniji, kot jih prikazuje sledeča preglednica 1, med katerimi so tudi turistične kmetije. SURS beleži podatke, relevantne za našo analizo, od leta 2008, upoštevajoč dejstvo, da so bili podatki nazadnje posodobljeni v letu 2015.

Podatki kažejo, da je bilo število vseh prenočitvenih zmogljivosti v Sloveniji leta 2015 za 15 % večje kot leta 2008. V tem istem razdobju se je število nastanitvenih zmogljivosti turističnih kmetij zvišala za kar 49 %. Število prenočitvenih zmogljivosti v Sloveniji je v opazovanem obdobju v povprečju naraščalo za 2,02 % na leto, medtem ko je v segmentu turističnih kmetij v povprečju naraščalo za 5,89 % na leto, kar je največ med vsemi vrstami nastanitev.

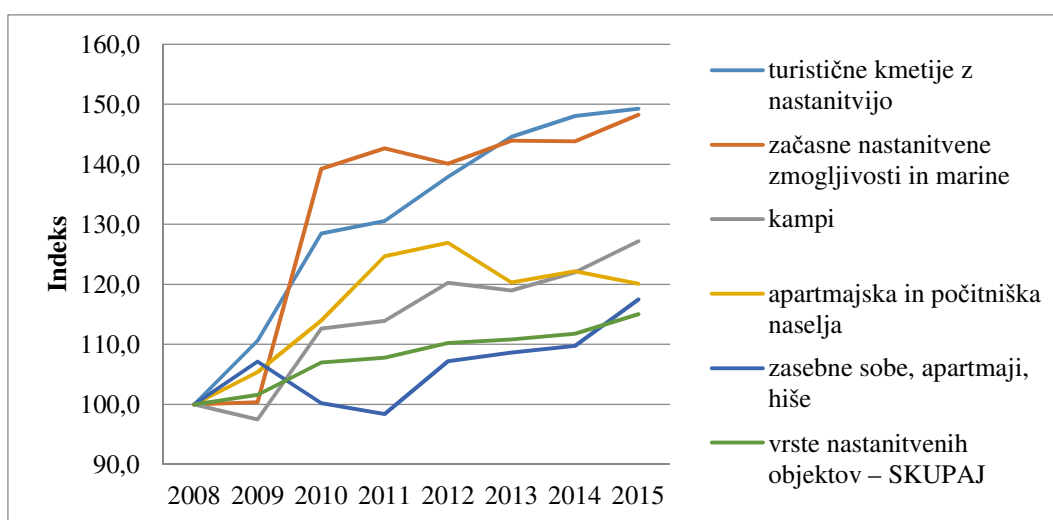
Preglednica 1: Rast prenočitvenih zmogljivosti po nastanitvenih objektih (2008–2015)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Indeks 2015/2008
vrste nastanitvenih objektov - SKUPAJ	110248	111985	117947	118817	121541	122177	123235	126809	115,02
hoteli	38425	38778	39871	40834	41013	41163	41208	41685	108,48
moteli	508	460	400	328	231	224	208	205	40,35
penzioni	3544	3499	3191	3026	2775	2676	2522	2608	73,59
gostišča	3639	3487	3412	3508	3464	3342	3141	3593	98,74
prenočišča	2166	2403	1465	1597	1808	1946	2428	2171	100,23
apartmajska in počitniška naselja	4981	5248	5678	6210	6322	5992	6085	5983	120,12
kampi	19044	18563	21448	21690	22905	22660	23235	24227	127,22
turistične kmetije z nastanitvijo	3379	3738	4342	4411	4661	4886	5003	5044	149,27
mladinski hoteli	-	-	1094	1384	1811	2175	2373	2797	0,00
zasebne sobe, apartmaji, hiše	15039	16117	15067	14801	16121	16341	16505	17669	117,49
planinski domovi in kočje	6541	6797	7218	7034	6780	6892	6653	6699	102,42
delavski počitniški domovi in apartmaji, otroški in mladinski počitniški domovi	7577	7380	7519	6807	6721	6725	6613	6579	86,83
drugi nastanitveni objekti	754	848	766	552	412	459	570	654	86,74
začasne nastanitvene zmogljivosti in marine	4651	4667	6476	6635	6517	6696	6691	6895	148,25

Vir: SURS: <http://www.stat.si> (dostop 10. 4. 2017)

Graf 1 prikazuje rast prenočitvenih zmogljivosti po nastanitvenih objektih v Sloveniji med letoma 2008 in 2015. Prikazanih je pet nastanitvenih možnosti, katerih število se je od leta 2008 relativno najbolj zvišalo. Ne le, da se je med vsemi nastanitvenimi možnostmi število nastanitvenih zmogljivosti turističnih kmetij relativno najbolj zvišala, vidimo tudi, da so turistične kmetije edina oblika nastanitvene možnosti, ki je v tem razdobju konstantno naraščala. Iz analiznega gradiva oziroma katalogov iz leta 2016 lahko razberemo, da je po zadnjih podatkih v Sloveniji 884 turističnih kmetij. Na podlagi tega lahko z gotovostjo trdimo, da so turistične kmetije segment turizma, vreden konkretnjšega obravnavanja.

Graf 1: Rast prenočitvenih zmogljivosti po nastanitvenih objektih (2008–2015)



Vir: SURS: <http://www.stat.si> (dostop 10. 4. 2017)

8.2 Tuji turisti v Sloveniji

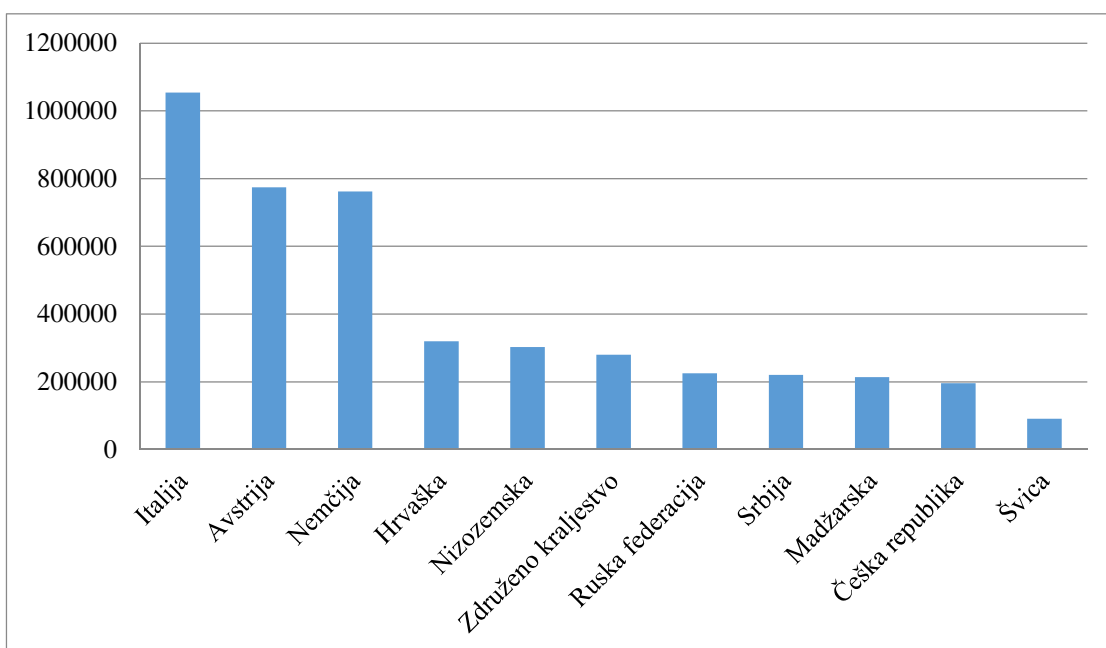
Za analizo prenosa kulturemov v tujejezično okolje so seveda najbolj relevantni tuji turisti. Zanima nas, katerih tujih turistov je v Sloveniji največ, da bomo posledično lahko vrednotili, kako pomemben je poudarek kakovostnega prevoda za dotično skupino turistov. Ker v analizi obravnavamo prevod v nemški jezik, nas predvsem zanimajo statistični podatki za nemško govorečo skupino turistov.

Graf 2 predstavlja število prenočitev tujih turistov po državah v letu 2015, iz katerega so nam na voljo zadnji zabeleženi podatki. Pod drobnogled vzamemo deset

najbolj zastopanih držav ter Švico, katere uradni jezik je med drugim nemški, kar je merodajnega pomena za pričujočo analizo.

Po podatkih SURS-a je bilo v letu 2015 največ prenočitev tujih turistov v Sloveniji s strani Italijanov, in sicer 1,053.626 oziroma 15,9 %, sledijo jim Avstrijci s 774,562 nočitvami, kar predstavlja 11,7 % nočitev, ter Nemci s 762,135 nočitvami, torej 11,5 %. Prenočitev s strani Švicarjev je bilo 91,314, tj. 1,4 %, in so s tem na 18. mestu.

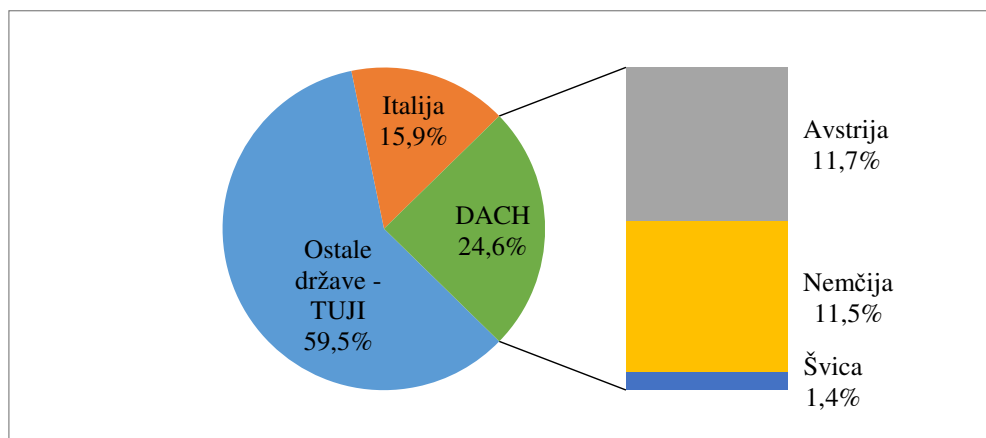
Graf 2: Število prenočitev tujih turistov po državah v letu 2015



Vir: SURS: <http://www.stat.si> (dostop 10. 4. 2017)

Resda največje število prenočitev glede na posamezno državo ustvarijo Italijani, vendar je za našo analizo relevantnega pomena odstotek prenočitev nemško govorečih turistov. Graf 3 ponazarja, da je skupni seštevek števila prenočitev nemško govorečih turistov v Sloveniji v letu 2015 znašal 24,6 %, kar je skupno več v primerjavi z Italijani. Posledično lahko trdimo, da se slovenski kulturemi prenašajo predvsem v nemško jezikovno-kulturno okolje, torej morajo biti zagotovljeni strokovni in kakovostni prevodi turistične ponudbe v nemški jezik, da se zagotovi ustrezno širjenje slovenske kulture v nemško.

Graf 3: Delež prenočitev tujih turistov v letu 2015



Vir: SURS: <http://www.stat.si> (dostop 10. 4. 2017)

8.3 Nemško govoreči turisti na slovenskih turističnih kmetijah

Če primerjamo porast prenočitev tujih turistov glede na različne nastanitvene objekte v Sloveniji, vidimo, da je število prenočitev tujih turistov na turističnih kmetijah od leta 2008 do leta 2015 zraslo za 107 %. Najbolj je sicer naraslo število zasebnih sob, apartmajev in hiš, vendar je drugo mesto dovolj dober argument v prid turističnim kmetijam kot vedno bolj pogosti izbiri turistične nastanitvene možnosti. Porast števila prenočitev tujih turistov na turističnih kmetijah gre namreč z roko v roki s porastom prenosa kulturemov v tujejezično okolje.

Preglednica 2: Rast števila prenočitev tujih turistov po nastanitvenih objektih (2008–2015)

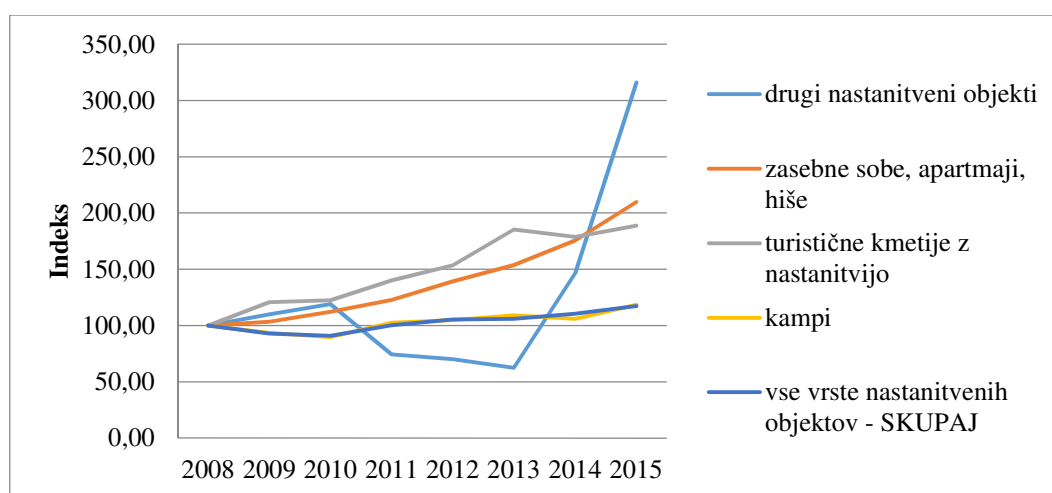
	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Index 2015/2008
zasebne sobe, apartmaji, hiše	221834	230089	266544	300967	353530	417933	464045	577864	260,49
turistične kmetije z nastanitvijo	44140	49379	50031	56512	68341	84852	84325	91555	207,42
vrste nastanitvenih objektov - SKUPAJ	5351282	4936293	4997031	5463931	5777204	5962251	6090409	6614443	123,60
apartmajska in počitniška naselja	179414	177551	164622	183497	225526	215853	210023	215714	120,23
hoteli	3648947	3314518	3455752	3731342	3881766	3919257	3999136	4224357	115,77
kampi	697402	655609	609712	697578	737336	769371	733404	803975	115,28
planinski domovi in kočje	31294	28339	23827	26875	27570	26670	25772	33788	107,97
delavski počitniški domovi in apartmaji, otroški in mladinski počitniški domovi	35004	33503	22362	25017	25478	26011	29393	37520	107,19

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Index 2015/2008
začasne nastanitvene zmogljivosti in marine	81440	66955	70379	79241	74898	74389	85786	85357	104,81
drugi nastanitveni objekti	9740	10863	5567	4323	3618	2813	5004	9492	97,45
penzioni	149945	136227	110122	117391	116463	116894	118169	131489	87,69
gostišča	119945	98664	86083	94455	90096	92014	94307	102967	85,85
prenočišča	85736	115495	46250	51614	54606	65350	74191	71764	83,70
moteli	46441	19101	17266	11125	7111	8552	8210	9768	21,03
mladinski hoteli	-	-	68514	83994	110865	142292	158644	218833	N/A

Vir: SURS: <http://www.stat.si> (dostop 10. 4. 2017)

Graf 4 oziroma primerjava števila prenočitev nemško govorečih turistov po nastanitvenih objektih v razdobju med 2008 in 2015 kaže, da turistične kmetije sicer niso bile prvi izbor nastanitve med Nemci, Avstrijci in Švicarji v Sloveniji, vendar med trinajstimi možnimi nastanitvenimi objekti zasedajo tretje mesto, kar je v samem vrhu. Še posebej, če predpostavimo, da lahko kategorija »drugi nastanitveni objekti« že v osnovi vključuje različne vrste objektov. V tem primeru v analizo niso bili vključeni mladinski hoteli, ker za to kategorijo nimamo podatkov iz let 2008 in 2009.

Graf 4: Rast števila prenočitev turistov iz držav DACH¹¹ po nastanitvenih objektih (2008–2015)



Vir: SURS: <http://www.stat.si> (dostop 10. 4. 2017)

¹¹ Nemčija (D), Avstrija (A), Švica (CH).

Na podlagi statističnih podatkov lahko z gotovostjo trdimo, da je analiza turističnih katalogov na temo turističnih kmetij relevantna in primerna. Ker je število prenočitev nemško govorečih turistov v Sloveniji – v splošnem in tudi na turističnih kmetijah – v samem vrhu, se mora zagotoviti kakovosten kader prevajalcev, ki so odgovorni, da se kulturnospecifični elementi slovenske kulture ustrezno prenesejo v tujo kulturo.

8.4 Primerjava prevodov z vidika prenosa kulturemov

Izhodiščni katalog iz leta 2013 obsega 71 strani. Na platnicah je poleg fotografij slovenskega podeželja še logotip s sloganom *I FEEL SLOVENIA*, poimenovanje kataloga ter spletna stran Slovenske turistične organizacije. Hrbtna platnica vključuje dodatne spletne povezave ter podatke o izdajatelju, uredniku, prevajalcih, lektorjih, letnici izdaje idr. V uvodnem delu sta poleg slik slovenskega podeželja izpostavljena vodilna misel ter nagovor predsednika Združenja turističnih kmetij Slovenije. Sledijo štiri strani opisov nekaterih splošnih značilnosti slovenske kulture, ki jim je dodano slikovno gradivo. Na deseti in enajsti strani je zemljevid Slovenije z legendo ter seznamom regij. Vse do štiriinšestdesete strani sledijo slovenske turistične kmetije z opisom. Opisu vsake turistične kmetije je dodana po ena fotografija, na kateri je največkrat upodobljen objekt kmetije. Dodani so še: naslov, telefonska številka, spletni naslov, oblika nastanitve, jeziki, ki jih na kmetiji govorijo, cenik ter simboli o možnih aktivnostih. Na koncu kataloga sta dodana še seznam drugih turističnih kmetij in legenda simbolov z opisi.

Katalog iz leta 2016 obsega 83 strani in je precej preglednejši. Na sprednji strani je upodobljena slovenska tradicionalna podeželska družina ob mizi, dodan je enak logotip kot pri prejšnjem katalogu in novo poimenovanje kataloga, enak spletni naslov ter navedba kanala #ifeelsLOVEnia za eno izmed socialnih omrežij. Sledi nekaj statističnih podatkov o Sloveniji, pozdravni nagovor predsednika Združenja turističnih kmetij Slovenije in kratko kazalo vsebine. Za razliko od kataloga iz leta 2013 je že v samem začetku opisana legenda simbolov, dodan je podrobnejši opis regij. Na sledečih dvanajstih straneh uvodnega dela kataloga so izpostavljene

nekatero najbolj prepoznavne značilnosti slovenske kulture: kulinarika, narava, pomen kmetij, tradicije, domačnosti. Dodano je slikovno gradivo, ki izpostavlja nekatere izmed omenjenih značilnosti. Sledi zemljevid Slovenije, razdeljen po regijah. Razmejitev regije je zatem upodobljena pri vsakem uvodu v njen opis. Prva predstavljena regija je Gorenjska. Na začetku uvoda v posamezno regijo je naveden še slogan, poleg tega so dodane še fotografije z značilnostmi regije in izpostavljenimi posebnostmi. Sledi seznam kmetij z njihovimi opisi, ki so precej krajši v primerjavi z opisi turističnih kmetij prvega kataloga. Tem so dodani tudi enaki podatki. Novost je le, da opisi v katalogu iz leta 2016 vključujejo dve sliki: sliko objekta ali drugo upodobitev, vezano na dotično turistično kmetijo, in sliko, pod katero je naveden komentar oziroma pohvala s strani predhodnih obiskovalcev kmetije. Na podoben način so opisane tudi druge regije in njihove turistične kmetije. Ob koncu je prav tako naveden seznam ostalih turističnih kmetij, kateremu sledi še nekaj atrakcij, ki jih lahko turisti doživijo v Sloveniji. Posebnost je predstavitev »7-ih korakov do brezskrbnega oddiha«, ki odgovarja na nekatera ključna vprašanja glede rezervacij, odpiralnih časov, možnosti plačila in potovanja po Sloveniji, kontaktnih podatkov v primeru nesreče idr. Besedilo se zaključuje s podatki o izdaji turističnega kataloga ter hrbtno platnico s podobnimi navedbami, kot jih zasledimo na hrbtni platnici kataloga iz leta 2013.

Podoba ciljnih katalogov je enaka njunima izvirnikoma tako po številu strani in slikovnem gradivu kot po vsebini. Med primerjavo različice iz leta 2013 z različico iz leta 2016 ugotovimo, da je preglednost dosti večja v katalogih iz leta 2016. K temu pripomore predvsem ločen opis regij, ki posamezno vključuje turistične kmetije v tem območju. Bralec katalogov iz leta 2013 se le s težavo prebija skozi opise turističnih kmetij in locira njihov položaj. Tega lahko razbere le iz naslova turističnih kmetij. Toliko večjo težavo ima potencialni tuji gost, ki mu koncept regijskega označevanja poštne številke v Sloveniji ni znan. Če, denimo, želi obiskati turistično kmetijo na Gorenjskem, mora vsako turistično kmetijo posebej iskati. V katalogih iz leta 2016 mu je iskanje precej olajšano. Vprašljivi so tudi zelo dolgi opisi turističnih kmetij. Sicer so v različici iz leta 2016 krajši, a še vedno pretežno obsegajo podatke, ki za potencialnega turista niso relevantni. V prevodnem naročilu

bi se moralo določiti, kaj je za katero ciljno publiko pomembno in prav tako bi se morale določiti potrebne prilagoditve. Opisi so namreč v prevodu zajeti v enakem obsegu kot v izvorniku.

Čeprav sta s slovničnega in semantičnega vidika prevoda kakovostno izvedena, se kaže precejšnje razhajanje pri prevajanju kulturnospecifičnih izraznosti. Najpogostejše in najbolj izrazite prilagoditve se v prevodu pojavljajo v delih besedila na temo slovenske kulinarike. Jedi, ki jih v nadaljevanju izpostavimo, v slovenski kulturi nosijo specifično konotacijo in jih lahko razumemo kot kultureme. V analizi torej opazujemo, katere prevajalske strategije prevajalec uporabi za prenos kulturemov značilnih slovenskih kulinarčnih posebnosti v nemški jezik, in napovemo, kako se bodo ti na podlagi prevajalčevih odločitev širili v ciljni kulturi.

Izhodiščni katalog iz leta 2013 v nadaljevanju omenjamo kot IB 1, njegov prevod kot CB 1. Izhodiščni katalog iz leta 2016 v nadaljevanju navajamo kot IB 2 in njegov prevod kot CB 2. Ležeče označeno besedilo predstavlja primer kulturema oziroma kulinarčne posebnosti s prevodom. Morebitne pravopisne ali druge napake so ohranjene kot v analiznem gradivu. V posamezni vrstici so vneseni primeri kulturemov, ki so v ciljni besedili preneseni bodisi v enaki obliki bodisi z enako strategijo prevajanja. Z izjemo prvih štirih analiziranih jedi so tabelarično vneseni vsi primeri pojava posameznega kulturema. Manjkajoči primeri so primerljivimi s tistimi, ki so predstavljeni v tabeli, vendar jih zaradi njihovega pogostega pojavljanja izključimo, ker ne doprinašajo k merodajnosti analize. Kolikokrat se posamezna oblika prevoda dotičnih štirih jedi pojavi v besedilih, je številčno označeno v komentarju k posameznemu kulturemu.

1.) (Dolenjski sirovi) štruklji

IB 1	CB 1
Na kmetijah v Sloveniji vam gostoljubno ponudijo vse tisto, kar tudi sami kuhajo, skladno z naravnimi danostmi in letnimi časi. Močnate in mesne jedi, pečenke, morske in	Auf den slowenischen Bauernhöfen können Sie am häufigsten Speisen mit Kohl, Bohnen und Kartoffeln genießen, ihren Gaumen mit vielzähligen Arten von <i>Štruklji</i> (typisches Teiggericht)

IB 1	CB 1
sladkovodne ribe, zelenjava in sočivje, izvrstne enolončnice in juhe.	
<p>Uživajte lahko v friki, obeljeni polenti, <i>štrukljih</i> /.../</p> <p>Ajdovi žganci, <i>štruklji</i>, odojek /.../ so le delček iz raznolike kulinarčne ponudbe.</p> <p>Mesne jedi spremljajo tudi zanimive priloge: sirovi, <i>ajdovi</i> ali <i>pehtranovi štruklji</i> /.../</p> <p>Poleg /.../ <i>štrukljev</i> ..., gospodinja na mizo rada postavi jedi, ki jih še danes pripravlja po tradicionalnih lastnih recepturah.</p> <p>Sladokosnedi boste uživali v okušanju zares slastnih kremnih rezin, zavitkov, <i>štrukljev</i>...</p>	<p>Sie können zwischen dem traditionellen Gericht der Region Frika, abgeschmolzener Polenta oder dem slowenischen Nationalgericht <i>Štruklji</i> wählen.</p> <p>Buchweizensterz, das slowenische Nationalgericht <i>Štruklji</i>, Spanferkel /.../ sind nur ein Bruchteil des abwechslungsreichen kulinarischen Angebots.</p> <p>Die Fleischgerichte werden von ebenso ansprechenden Beilagen begleitet: dem slowenischen Nationalgericht „<i>Štruklji</i>“ mit <i>Buchweizen, Käse</i> oder <i>Estragon</i> /.../</p> <p>Neben /.../ dem slowenischen Nationalgericht „<i>Štruklji</i>“ füllt die Hofwirtin den Tisch gerne auch mit warmen Speisen, die noch heute nach althergebrachten Rezepten zubereitet werden.</p> <p>Liebhaber von Süßspeisen rühmen vor allem die leckeren Cremetörtchen, Strudel, das Nationalgericht „<i>Štruklji</i>“ in verschiedene Variationen...</p>
/.../ ponudijo izbrane domače jedi, značilne za Dolenjsko in širšo okolico: <i>štruklje</i> /.../	Der Schwerpunkt liegt auf den traditionellen Spezialitäten der Region Dolenjska: <i>Štruklji</i> /.../
<p>Zelenjava, suho mesni izdelki, <i>štruklji</i>, sladice /.../ so le potrditev za vašo pravo odločitev.</p> <p>Goste /.../ navdušijo z odličnimi <i>štruklji</i> /.../</p> <p>Ko jih boste obiskali, vam bodo postregli: /.../ <i>štruklje</i> /.../</p> <p>Miza /.../ ponuja same dobrote: /.../ <i>štruklje</i>, domače koline, polnjeno s pregreto domačo smetano in še veliko drugih jedi.</p> <p>Sladokusci boste lahko uživali v /.../ kuhanih <i>štrukljih</i> in še kakšna sladka dobrot se bo znašla na vašem krožniku.</p>	<p>Gemüse, Trockenfleischprodukte, <i>Štruklji</i> (<i>Teiggericht</i>), Desserts /.../ werden Ihre Entscheidung rechtfertigen.</p> <p>Gäste /.../ werden von schmackhaften <i>Štruklji</i> (<i>Teiggericht</i>) /.../ begeistert sein /.../</p> <p>Bei Ihrem Besuch werden Sie mit folgenden Köstlichkeiten bedient: /.../ <i>Štruklji</i> (<i>Teiggericht</i>) /.../</p> <p>Der Tisch /.../ bietet viele Köstlichkeiten: /.../ <i>Štruklji</i> (<i>Teiggericht</i>), hausgemachte Würste und noch vieles mehr.</p> <p>Feinschmecker können /.../ <i>Štruklji</i> (<i>süßes Teiggericht</i>) und andere Köstlichkeiten genießen.</p>
/.../ s flancati, <i>skutnimi štruklji</i> /.../ pa uspešno razvajajo sladkosnede obiskovalce.	/.../ wobei süße Besucher erfolgreich mit Flancati (Gebäckspezialität), <i>Quark-Štruklji</i> /.../ verwöhnt werden.

IB 1	CB 1
<p><i>/.../ in tako iz kuhinje velikokrat omamno zadiši /.../ po sirovih štrukljih s telečjo pečenko /.../</i></p> <p><i>Iz kuhinje rado zadiši po /.../ skutnih štrukljih /.../</i></p> <p><i>/.../ postrežejo s kuncem v zeliščni omaki, pečenim kozličkom, ajdovimi štruklji /.../</i></p> <p><i>Gosti lahko poizkusijo: koroški želodec, kločeve nudelne, ajdove štruklje ...</i></p> <p><i>/.../ ljubiteljem vegetarijanske hrane odlično teknejo domači sirovi in ajdovi štruklji, žganci...</i></p>	<p><i>/.../ weshalb es aus der Küche immer wieder betörend nach Quark-Štruklji mit Kalbsbraten /.../ zu duften beginnt.</i></p> <p><i>Aus der Küche duftet es gerne nach /.../ Quark-Štruklji /.../</i></p> <p><i>/.../ es werden Kaninchen in Kräutersoße, gebratenes Zicklein, Buchweizen-Štruklji /.../ aufgetischt.</i></p> <p><i>Die Gäste können Kärntner Magen, Kletzennudeln, Buchweizen-Štruklji ... probieren.</i></p> <p><i>Liebhavern von vegetarischer Kost schmecken die hausgemachten Quark- und Buchweizen-Štruklji, der Sterz ... vorzüglich.</i></p>
<p><i>Trudimo se, da ponudimo zdravo domačo hrano (govedina, jagnjetina, divjačina...) in mesne izdelke, mleko mlečne izdelke, žganci, štruklji... in dnevno sveže domače pecivo.</i></p> <p><i>/.../ posebnosti pa so domač zgornjesavinjski želodec, salame, skuta in skutni štruklji /.../</i></p> <p><i>Vsi člani družine vam bodo postregli s okusnimi domačimi jedmi, ki jih pridelajo in pripravljajo na kmetiji s pomočjo mame Nine, po njenih receptih, že več desetletij: solčavsko juho sirnico, žganci, domačimi klobasami, kolinami, skutnimi štruklji /.../</i></p>	<p><i>Die von der Hausfrau zubereiteten Gerichte sind Hausmannskost. Schweinefleisch ist nicht oft auf dem Teller, öfter Rindfleisch und Lamm, wie auch Butter, Topfen, Milch, Gemüse. Es gibt auch Sterz, gekochten Topfenstrudel (Štruklji) und verschiedene Suppen.</i></p> <p><i>/.../ eine Besonderheit sind hausgemachter Schwartenmagen, Salamis, Topfen und gekochter Topfenstrudel (Štruklji) /.../</i></p> <p><i>Man wird mit hausgemachten Selchfleischwaren (Salami, Schwartenmagen), mit gekochtem Topfenstrudel (Štruklji) /.../ verwöhnt.</i></p>
<p><i>Kmečko kosilo sestavijo iz /.../ skutnih štrukljev /.../</i></p> <p><i>Razvajajo jih s hrano, domačo seveda: /.../ skutnimi ali štruklji iz suhih sliv ali hrušk /.../</i></p>	<p><i>Ein deftiges Mittagessen besteht aus /.../ gekochten Topfenstrudel /.../</i></p> <p><i>Diese werden mit Hausmannskost verwöhnt: /.../ gekochtem Topfenstrudel oder einem aus Dörrpflaumen und Birnen.</i></p>
<p><i>Med posebnostmi v kulinarčni ponudbi radi poudarjajo /.../ sirove štruklje /.../</i></p>	<p><i>Als Besonderheit der Kulinarik werden gerne /.../ gekochter Quarkstrudel /.../ genannt.</i></p>
<p><i>Ponudijo odlične suhomesne izdelke /.../ različne vrste štrukljev /.../</i></p>	<p><i>Man kann ausgezeichnete Selchfleischwaren bekommen /.../ verschiedene gekochte Strudel (Štruklji) /.../</i></p>
<p><i>Mira rada pripravlja belokranjske jedi, žgance, štruklje /.../</i></p>	<p><i>Mira bereitet regionale Speisen zu: Sterz, gekochte Strudel /.../</i></p>
<p><i>Gospodinja postreže s hišnimi specialitetami, kot so /.../ skutni štruklji /.../</i></p>	<p><i>Die Gastgeberin bewirbt Sie mit Spezialitäten des Hauses, wie /.../ Knödeln /.../</i></p>

IB 1	CB 1
Kaj lahko gostje pričakujejo na mizi ali v vrečkah za domov ? Poleti domač kruh, mleko, skuto, maslo, <i>sirove štruklje /.../</i>	Was kommt auf den Tisch oder in die Jausensäcke? Im Sommer hausgemachtes Brot, Milch, Topfen, Butter, <i>Topfengebäck /.../</i>
Pripravljajo tudi več vrst juh, <i>štruklje z različnimi nadevi /.../</i>	Es werden auch mehrere Arten von Suppen, <i>Štruklji mit verschiedenen Füllungen /.../</i>
Kot posebnost pripravijo <i>štruklje vseh vrst /.../</i>	Eine Spezialität sind die <i>Štruklji auf verschiedene Arten /.../</i>
Na koncu se lahko posladkate z <i>vipavskimi štruklji /.../</i>	Zum Abschluss gibt es als <i>Nachtsch Štruklji nach Vipava – Art /.../</i>
<i>/.../</i> poskusiti je mogoče <i>/.../</i> sladke <i>drežniške štruklje /.../</i>	<i>/.../</i> es können <i>/.../</i> süße <i>Drežnice Štruklji /.../</i> probiert werden.
Specialiteta kmetije Arbatjer so <i>/.../ štruklji z drobnjakom /.../</i>	Die Spezialität des Bauernhofs Arbatjer sind <i>/.../ Štruklji mit Schnittlauch /.../</i>
<i>/.../ ajdovi, skutni, orehovi ali kločevi štruklji /.../</i> – to je le nekaj dobrot <i>/.../</i>	<i>/.../ Štruklji aus Weizen oder Buchweizen mit Quark- oder Nussfülle /.../</i> – das sind nur einige Köstlichkeiten <i>/.../</i>
Na domačiji vam ponujajo v pokušino tipične brkinske jedi: <i>/.../ krompirjeve štruklje /.../</i>	Hier werden typische Speisen der Region Brkini angeboten: <i>/.../ Krompirjevi štruklji (Kartoffelteiggericht) /.../</i>

IB 2	CB 2
<i>Dolenjski sirovi štruklji</i> <i>Štruklji</i> so ena od značilnih jedi Dolenjske. Kuhane ali pečene boste lahko poskusili z več kot 100 različnimi nadevi.	<i>Dolenjski štruklji</i> <i>Štruklji</i> zählen zu den typischen Speisen der Region Dolenjska. Es gibt sie in gekochter oder gebackener Form mit über 100 verschiedenen Füllungen.
Na Dolenjskem boste lahko poskusili eno najstarejših slovenskih jedi – lične <i>zavitke iz vlečenega ali kvašenega testa, polnjene z nadevi, kot so skuta, smetana, orehi, jabolka ali med, imenovane dolenjski sirovi štruklji.</i>	In der Region Dolenjska können Sie <i>Dolenjski štruklji</i> probieren. Die hübsch <i>geformten und mit uark, Sahne, Walnüssen, Äpfeln oder Honig gefüllten Strudel- oder Hefeteigtaschen</i> zählen zu den ältesten slowenischen Gerichten.
<i>/.../</i> dodamo zdravo domačo hrano, ki je tipično slovenska oziroma tipična za naš kraj (<i>štruklji, žganci /.../</i>)	Zu den natürlichen Schönheiten kommen gesundes hausgemachtes Essen – typische slowenische und regionaltypische Speisen (<i>Štruklji, Sterz /.../</i>)
Posebej so gostje <i>/.../</i> navdušeni nad našimi <i>štruklji.</i>	Die Gäste <i>/.../</i> sind ganz besonders von unseren <i>Štruklji (gekochte Teigtrollen)</i> begeistert.
Pri nas so krožniki zvrhani najrazličnejših dobrot: pripravimo <i>sirove in krompirjeve štruklje /.../</i>	Unsere Teller sind voll mit unterschiedlichsten Spezialitäten: Es gibt <i>Käse- und Kartoffel-Štruklji (Teigtaschen) /.../</i>

IB 2	CB 2
<p>Iz kuhinje zadiši po /.../ <i>skutnih štrukljih</i> /.../</p> <p>Hišna specialiteta so <i>štruklji, nadevani s skuto, orehi</i> ali <i>čokolado</i>.</p> <p>Zapomnili pa si jo boste po /.../ <i>raznovrstnih štrukljih (kločevi, orehovi, skutni, ajdovi)</i>.</p> <p>Poznani smo po tem, da dvakrat letno organiziramo <i>osmico</i> /.../ Ponudimo domače /.../ <i>orehove štruklje</i> /.../</p>	<p>Aus der Küche duftet es nach /.../ <i>Štruklji mit Quarkfüllung</i> /.../</p> <p>Eine Spezialität des Hauses sind <i>Štruklji mit Quark-, Walnuss oder Schokoladenfüllung</i>.</p> <p>In Erinnerung bleiben werden Ihnen unsere <i>Štruklji mit Dörrbirnen-, Walnuss-, Quark- oder Buchweizenfüllung</i>.</p> <p>Zweimal im Jahr /.../ öffnet unsere Buschenschenke (Osmica), wo wir heimische /.../ <i>Štruklji mit Walnussfüllung</i> /.../ anbieten.</p>
<p>Tudi vsa druga hrana je domača, od kruha, pečenega v krušni peči, do /.../ <i>sirovih štrukljev</i>.</p> <p>Postrežemo z izbranimi kraškimi dobrotami (pripravimo /.../ domačo klobaso s prikuho ter slastnimi <i>orehovimi štruklji</i>) /.../</p>	<p>Hausgemacht sind auch alle anderen Gerichte, vom im Steinofen gebackenen Brot bis /.../ <i>Käse-Štruklji</i>.</p> <p>Wir verwöhnen sie mit ausgewählten Spezialitäten des Karstes – /.../ hausgemachten Würsten mit Beilage und leckeren <i>Nuss-Štruklji</i> /.../</p>
<p>Ker dobra kapljica lažje steče po grlu v družbi domače hrane, poleti na zunanjem kurišču spečemo /.../ pozimi pa naredimo klobase po receptu babic. Postrežemo tudi <i>skutne štruklje</i> /.../</p>	<p>Und weil ein gutes Tröpfchen gerne in Gesellschaft von gutem Essen ist, grillen wir im Sommer /.../ und im Winter machen wir nach den Rezepten unserer Großmütter /.../ <i>Quarkštruklji</i> /.../</p>
<p>/.../ očaramo s tipično lokalno hrano, med katero posebno mesto zavzemajo <i>kobariški štruklji</i>.</p>	<p>/.../ typischen lokalen Speisen, unter denen <i>Kobariški Štruklji</i> einen besonderen Platz einnehmen.</p>
<p>Hišne specialitete so <i>kvočevi in skutni nudlni/štruklji</i> /.../</p>	<p>Zu den Spezialitäten des Hauses zählen Kletzen- und Quarknudeln, <i>Štruklji</i> /.../</p>
<p>Pohvalimo se lahko z vrsto okusnih jedi, predvsem pa z domačimi <i>štruklji</i>, pri katerih gre tudi za nadaljevanje vaške tradicije, saj za Žerovnico velja anekdota: »Če boš pršu, kadar boš pršu, boš dobil pušelček, <i>štrukeljček</i> in še kej družga ...«</p>	<p>Neben einer Vielzahl von schmackhaften Speisen sind wir auf unsere selbstgemachten <i>Štruklji</i> stolz, wobei es sich um eine dörfliche Tradition handelt, denn von Žerovnica sagt eine Anekdote: „Immer wenn du kommst, bekommst du ein Blumensträußchen, ein Stückchen <i>Štruklj</i> und noch etwas anderes ...“</p>

Največkrat omenjena jed v obeh izhodiščnih besedilih so štruklji. V IB 1 se pojavijo 53-krat, natančneje le v besedilih ob opisu posamezne turistične kmetije. V IB 2 se obravnavana jed pojavi 26-krat. Da se štruklji v IB 2 omenjajo manjkrat, je posledica krajših opisov turističnih kmetij, podatek pa ni merodajen za prepoznavnost jedi, saj se ta v uvodnem, predstavitvenem delu IB 2 omenja dvakrat – enkrat celo ob grafičnem prikazu *dolenjskih sirovih štrukljev*, kar vpliva

na hitrejšo zapomnljivost in posledično večjo prepoznavnost štrukljev tako med izhodiščno kot tudi ciljno publiko.

Prevajalec obeh besedil izbere različne strategije prevajanja, pri čemer prevladuje tehnika potujitve v kombinaciji s spremembo eksplicitnosti. Tako v CB 1 kot CB 2 je največkrat preneseno zgolj samo poimenovanje *Štruklji*, brez kakršne koli dopolnitve ali posrednega nakazovanja, za kakšno jed gre. Uporabljena je torej klasična potujitvena tehnika. V CB 1 najdemo 18 takšnih primerov, v CB 2 pa 11. Prilagoditev opazimo zgolj v začetnici, ki je ustrezno nemškemu pravopisu zapisana z veliko začetnico, ker gre za samostalnik. V CB 2 vsi, v CB 1 pa vsi primeri razen dveh vsebujejo izraz *Štruklji*, čeprav izraz izhaja iz avstrijske nemščine – *Struckel* – oziroma iz nemške besede *Strudel*, ki naj bi pomenil obliko jedi, ki je zavita, polžasta oziroma vrtinčasta.¹² Prevzela se je torej povsem slovenska oblika.

V IB 1 (in posledično CB 1) ni konkretno opredeljeno, za kakšno jed gre oziroma za katero območje je obravnavana jed tipična. Bralec lahko to v številnih primerih zgolj posredno razbere. Tako na primer prevodi *slowenische[s] Nationalgericht Štruklji* ali *traditionelle[] Spezialität[] der Region Dolenjska: Štruklji* nakazujejo na to, da gre za tradicionalno slovensko jed, v enem primeru tudi regijsko opredeljeno. V primerih *Štruklji (typisches Teiggericht)* in *Nationalgericht „Štruklji“* lahko bralec CB 1 na podlagi dejstva, da izhodiščno besedilo predstavlja slovenske turistične kmetije, implicitno razbere, da gre za »slovenske tradicionalne/nacionalne« jedi.

Nasprotno se v začetnem delu IB 2 in CB 2 pojavi konkreten opis jedi: *In der Region Dolenjska können Sie Dolenjski štruklji probieren. Die hübsch geformten und mit Quark, Sahne, Walnüssen, Äpfeln oder Honig gefüllten Strudel- oder Hefeteigtaschen zählen zu den ältesten slowenischen Gerichten.* Ta opis je malce nejasen, saj je iz sledečih opisov turističnih kmetij možno razbrati, da se različne oblike štrukljev pojavljajo po celotni Sloveniji, ne le na Dolenjskem. Ker prevajalec

¹² Bogataj (2007: 28).

z izpustom pridevnika *sirovi* preuredi oziroma prilagodi izvorno besedilo v prevodu, je sicer rešena dvoumnost glede različnih vrst polnila, ni pa povsem logične povezave z ozirom na geografsko poreklo jedi. V tem primeru tudi ne gre za opisni prevod, saj je eksplikacija jedi navzoča že v izhodiščnem besedilu.

V uvodnem delu CB 1 najdemo dopolnitev besedila *Štruklji (typisches Teiggericht)*, pri čemer jed niti ni omenjena v izhodiščnem besedilu. To je lahko posledica prilagoditve prevodnega naročila, kjer je prevajalec prišel do novih informacij ali so se te dodale na željo katerega izmed členov prevodnega naročila. Morebiti gre tudi za naknadno preurejanje izhodiščnega besedila. Ker gre za izpostavljen položaj v uvodu kataloga, lahko to vpliva na večjo prepoznavnost jedi.

Uvodni, predstavitveni del CB 2, vsebuje prenos poimenovanja *Dolenjski štruklji*, ki z veliko začetnico sledi nemškimi pravopisnim pravilom, le da *štruklji* niso obravnavani kot samostalnik, marveč je kot samostalnik obravnavana celotna samostalniška zveza. V tem primeru prevajalec uporabi strategijo spremembe eksplicitnosti in z izpustom besede *sirovi* iz izvirnega besedila prispeva k večji implicitnosti. Obenem gre v tem primeru za strategijo preurejanja, pri čemer prevajalec besedo *sirovi* izpusti, ker sledi opis štrukljev kot tradicionalne dolenjske jedi z različnimi nadevi: *Štruklji so ena od značilnih jedi Dolenjske. Kuhane ali pečene boste lahko poskusili z več kot 100 različnimi nadevi*. Besedna zveza *dolenjski »sirovi« štruklji* utegne biti malce zavajajoča.

V CB 1 se pogosto pojavi kombinacija citatnega prevoda oziroma prenosa z opisnim prevodom. Tako na primer: *slowenische[s] Nationalgericht Štruklji*, *slowenische[s] Nationalgericht „Štruklji“* ali samo *Nationalgericht „Štruklji“*, ki opredeljujejo geografsko območje, ter *Štruklji (Teiggericht)*, ki nakazuje na lastnosti jedi. V CB 2 je takšen primer le en: *Štruklji (gekochte Teigrollen)*. V nekaterih primerih CB 1 imajo štruklji sekundarni položaj in je izraz dodan v oklepaju: *gekochte[r] Topfenstrudel (Štruklji)* ali *gekochte Strudel (Štruklji)*. Podobnih primerov v CB 2 ni.

Strategijo podomačitve prevajalec uporabi zgolj v CB 1, in sicer v obliki opisnega prevoda: *gekochter Quarkstrudel, gekochte[r] Topfenstrudel, gekochte Strudel* ali približnega prevoda: *Knödeln, Topfengebäck*. V primerih, ki opredeljujejo vrsto štrukljev, tj. skutnih, s *Topfen-* ali *Quark-* je obenem razvidna strategija pragmatičnih sprememb, ki v prevodu zahtevajo izbor dialekta. Raba je nepoenotena, kar kaže na pomanjkljivo opredeljeno prevodno naročilo, omalovaževanje ciljne publike ali na prevod, ki ga je pripravljalo več prevajalcev.

Nekateri drugi primeri CB 1 posredno omenjajo, kakšno funkcijo imajo štruklji oziroma h kateremu delu obroka spadajo (glavna jed/sladica): *Štruklji (süßes Teiggericht), Nachtisch Štruklji nach Vipava – Art, süße Drežnice Štruklji* ipd., bralec pa lahko razbere iz besedila, da obstajajo številne vrste štrukljev: *Štruklji mit verschiedenen Füllungen, Štruklji auf verschiedene Arten, Štruklji nach Vipava – Art, Štruklji mit Schnittlauch, Štruklji aus Weizen oder Buchweizen mit Quark- oder Nussfülle, Krompirjevi štruklji (Kartoffelteiggericht)*, med katerimi prevladujejo predvsem *Quark-Štruklji* in *Buchweizen-Štruklji*. Zadnji primer kaže na strategijo kombiniranja tujejezičnega in domačega izraza v zloženko. Podobni primeri se pojavljajo tudi v CB 2: *Štruklji mit Quark-, Walnuss oder Schokoladenfüllung, Käse-Štruklji, Kartoffel-Štruklji, Nuss-Štruklji* itd.

V primeru prevoda *kvočevi in skutni nudlni/štruklji v Kletzen- und Quarknudeln, Štruklji* iz CB 2 zasledimo napako, saj gre v izvorniku zgolj za navedbo dveh možnih izrazov za enak izdelek, v prevodu pa prevajalec *Štruklj[e]* doda kot samostojno jed. Pri prevodu *štrukeljček* v *Štrukelj* gre za približno prevzeto poimenovanje v ednini, ampak konkretnost v tem primeru ni merodajna, saj gre za prevod regionalnega rekla.

Vidimo lahko, da so štruklji jed, razširjena po vsej Sloveniji, ne le na Dolenjskem. Zaradi pogoste pojavitve in strategije potujitve v ciljnem besedilu lahko trdimo, da imajo štruklji izmed vseh jedi največje možnosti za prepoznavnost v ciljni kulturi.

2.) (Ajdovi) žganci

IB 1	CB 1
Domači siri vseh vrst, <i>ajdovi žganci /.../</i> so nuja in obrok vreden užitka.	Die hausgemachten Käsesorten, der <i>Buchweizensterz /.../</i> sind ein Muss und eine Mahlzeit, die des Genusses wert sind.
Ženski del družine bo poskrbel, do bo iz loncev prijetno dišalo (posebnosti so domače kolone v zimskem času, <i>žganci /.../</i>)	Der weibliche Teil der Familie sorgt dafür, dass es lecker auf den Töpfen dampft (Spezialitäten des Hauses sind Geselchtes im Winter, <i>Sterz /.../</i>)
Kmečko kosilo sestavijo iz pečenice in zelja, suhe klobase v zaseki, <i>ajdovih žgancev /.../</i>	Ein deftiges Mittagessen besteht aus Bratwurst mit Sauerkraut, Wurst in gehacktem Speck, <i>Heidensterz /.../</i>
Suhomesnati izdelki <i>/.../ ajdovi in koruzni žganci /.../</i> predstavljajo samo delček dobrot <i>/.../</i>	Geselchtes <i>/.../ Buchweizen- und Maissterz /.../</i> – nur eine Auswahl aus der Palette an Köstlichkeiten <i>/.../</i>
Goste <i>/.../</i> navdušijo z odličnimi štruklji, enolončnicami, žlinkrofi, raznolikim pogačami, zgornje savinjskim želodcem, <i>žganci....</i> Vsi člani družine vam bodo postregli s okusnimi domačimi jedmi, ki jih pridelajo in pripravljajo na kmetiji s pomočjo mame Nine, po njenih receptih, že več desetletij: solčavsko juho sirnico, <i>žganci</i> , domačimi klobasami, kolinami, skutnimi štruklji, mesnimi in zelenjavnimi žlinkrofi, skuto, kislim mlekom in lastnimi suhomesnatimi izdelki.	Gäste <i>/.../</i> werden von schmackhaften Štruklji (Teiggericht), Eintöpfen, Žlinkrofi (eine Art von Maultaschen), verschiedenen Kuchen, Savinjski želodec (Trockenwurst) und Masovnik (Gericht aus Sahne und Weizen-, Buchweizen- oder Maismehl) begeistert sein <i>/.../</i> Man wird mit hausgemachten Selchfleischwaren (Salami, Schwartenmagen), mit gekochtem Topfenstrudel (Štruklji), Maultaschen mit Fleisch (Žlinkrofi), und hausgemachter Pastete verwöhnt.
Suhomesnati domači izdelki, paštete, razni namazi, so jedi, ki jih pripravimo hladne.	Es gibt kalte Aufschnitte oder Pilzsuppe mit <i>Heidensterz</i> , saure Suppe, Brat- oder Blutwurst mit Sauerkraut; auch für Vegetarier wird gesorgt.

IB 2	CB 2
<i>Ajdovi žganci</i> že od 19. stoletja veljajo za »steber Kranjske dežele«. Slovenske gospodinje jih pogosto pripravljajo kot glavno jed, poleg katere tradicionalno postrežejo kislo mleko.	<i>Buchweizensterz</i> (slow. <i>Ajdovi žganci</i>) gilt schon seit dem 19. Jahrhundert als „Säule des Krainer Landes“. In Slowenien wird er häufig als Hauptspeise zubereitet und traditionell mit Sauermilch serviert.
Gorenjske gospodinje vam bodo za glavno jed z veseljem pripravile tradicionalne <i>ajdove</i> ali <i>koruzne žgance</i> ter dodale priloge, kot so kislo mleko <i>/.../</i>	In der Region Gorenjska verwöhnt man Sie mit traditionellem <i>Buchweizen-</i> oder <i>Maissterz</i> mit Sauermilch <i>/.../</i>

IB 2	CB 2
Naravnim lepotam dodamo zdravo domačo hrano, ki je tipično slovenska oziroma tipična za naš kraj (štruklji, <i>žganci</i> /.../	Zu den natürlichen Schönheiten kommen gesundes hausgemachtes Essen – typische slowenische und regionaltypische Speisen (Štruklji, <i>Sterz</i> /.../
Pričakala vas bo črna kuhinja na prostem, kjer boste priča kuhanju enolončnice na odprtem ognju, pripravi <i>ajdovih žgancev</i> in izdelavi odličnih hišnih sladice za sladokusce.	Es erwartet Sie eine Rauchküche im Freien, wo Sie miterleben können, wie Eintopf am offenen Feuer gekocht wird, aber auch die Zubereitung von <i>Sterz</i> und einigen süßen Leckerereien nach Art des Hauses.
Dodamo mu domače narezke, šunke, štruklje, <i>ajdove žgance</i> /.../	Dazu reichen wir hausgemachten Aufschnitt, Schinken, Štruklji, <i>Buchweizensterz</i> /.../

V izhodiščnih besedilih se pojavljajo tri različne oblike omenjane jedi: ajdovi žganci, koruzni žganci ali zgolj žganci (brez opredelitve). V IB 1 se *ajdovi žganci* pojavijo 18-krat, *koruzni žganci* 1-krat ter *žganci* 12-krat. V IB 2 se po enakem sosledju *ajdovi žganci* omenijo 4-krat, *koruzni žganci* prav tako 1-krat, *žganci* pa 5-krat.

Prevajalec CB 1 v vsakem primeru prevoda uporabi strategijo podomačitve in enako tudi v CB 2, z eno samo izjemo, in sicer iz uvodnega dela kataloga, ko so ajdovi žganci prvič omenjeni, izraz pa je dodan opisno, kot dopolnitev k nemškemu podomačenemu izrazu *Buchweizen*. Poleg *Buchweizen* se v CB 1 pojavi še izraz *Heidensterz*, ki po slovarju nemškega jezika Duden (v nadaljevanju Duden)¹³ izvira iz avstrijske nemščine.

V dveh primerih iz CB 1 prevajalec izpusti prevod *žgancev* in s tem vpliva na manjšo pojavnost jedi v besedilu ter posledično do neke mere manjšo prepoznavnost. V enem primeru prevod prilagodi ter doda *Heidensterz*, znova s tehniko podomačitve. Uporabljena je torej strategija spremembe informacije. V CB 2 prevajalec *ajdove žgance* pogosto prevede zgolj s *Sterz*. Na podlagi celotnega besedila lahko bralec implicitno sklepa, da gre ali za ajdove, ali koruzne, ali za kakšno drugo vrsto žgancev.

¹³ Vir: Duden online: <http://www.duden.de/> (dostop 12. 4. 2017).

Žganci so poleg sirovih štrukljev ena najbolj razširjenih slovenskih jedi. V tradicionalni slovenski kuhinji so znani predvsem ajdovi žganci. Drži sicer, da je poimenovanje preprosto prevedljivo, saj sta v nemškem jeziku poznana tako izraz *Buchweizen* (sl. ajda) kot tudi *Sterz* (sl. žganci), vendar imajo ajdovi žganci v slovenskem okolju izrazito simbolno kulturno vrednost, ki se izgubi, če prevajalec uporabi strategijo podomačitve. Razpoznavnost ajdovih žgancev je načeloma zagotovljena v začetnem delu katalogov IB 2 in CB 2, kjer je cela stran namenjena grafični upodobitvi jedi, ki ji je dodan še opisni prevod *Buchweizensterz* (sl. *Ajdovi žganci*). Položaj in velikost slike oba vplivata na bralčevo kognitivno zaznavanje ajdovih žgancev kot značilne jedi v slovenskem okolju, tako da imajo v CB 2 visoko stopnjo možnosti za prepoznavnost, medtem ko te v CB 1 sploh nimajo.

3.) (Zgornjesavinjski) želodec

IB 1	CB 1
<p>Goste namreč presenetijo s pladnjem, ki ponujadoma narejen <i>zgornjesavinjski želodec</i> /.../</p> <p>Na vašem krožniku se bodo prav tako znašli žlinkrofi, <i>savinjski želodec</i> /.../</p> <p>Na kmetiji nudijo tudi degustacije <i>zgornjesavinjskega želodca</i>.</p> <p>Ponudili vam bomo različne lokalne specialitete, pripravljene po receptih naših babic in seveda našo glavno specialiteto <i>zgornjesavinjski želodec</i>.</p>	<p>Die Gäste werden nämlich mit einer Auswahl hausgemachten <i>Savinja-Magens</i> /.../ verwöhnt.</p> <p>Zudem kommen regionale Spezialitäten wie <i>Žlinkrofi, Savinja-Magen</i> /.../ auf den Tisch.</p> <p>Am Hof kann man die berühmte Spezialität, den <i>Savinja-Magen</i> verkosten.</p> <p>Wir bieten verschiedene lokale Spezialitäten, die nach Großmutter's Rezepten zubereitet werden, darunter unsere Hauptspezialität, den berühmten <i>Savinja-Magen</i>.</p>
<p>Domači siri vseh vrst, ajdovi žganci, kruh, <i>savinjski želodec</i> /.../ so nuja in obrok vreden užitka.</p>	<p>Die hausgemachten Käsesorten, der <i>Buchweizensterz</i>, das Brot, der <i>Savinja Magen</i> /.../ sind ein Muss und eine Mahlzeit, die des Genusses wert sind.</p>
<p><i>Zgornjesavinjski želodec</i> je specialiteta, ki jo ponudijo na kmetiji /.../</p> <p>Povabilo – podarite sebi ali svojim dragim vikend paket na naši kmetiji, z Ančkino večerjo in »culo« za domov v kateri so <i>savinjski želodec</i> /.../</p>	<p><i>Savinjer Magen</i> ist die Spezialität des Hauses /.../</p> <p>/.../ schenken Sie sich selbst oder Ihren Liebsten ein Weekend – Paket auf unserem Bauernhof, inklusive eines Abendessens nach Ančka Art und eines Essenskorbs, in dem Sie die Köstlichkeiten <i>Savinjer Magen</i> /.../ mit nach Hause nehmen können.</p>

IB 1	CB 1
<p>Goste /.../ navdušijo z /.../ <i>zgornje savinjskim želodcem</i> /.../</p> <p>V času bivanja na kmetiji boste lahko poskusili /.../ <i>savinjski želodec</i> in druge specialitete <i>zgornjesavinjske</i> kuhinje.</p>	<p>Gäste /.../ werden /.../ <i>Savinjski želodec (Trochkenwurst)</i> /.../ begeistert sein /.../</p> <p>Hier können Sie /.../ <i>Savinjski želodec (Trochkenwurst)</i> und andere Spezialitäten des oberen Savinjatals kosten und genießen.</p>
<p>Gostitelji so odlični poznavalci <i>zgornjesavinjske</i> kulinarike, ki se ponaša z dobrotami, kot so narezek s <i>savinjskim želodcem</i> /.../</p>	<p>Die Gastgeber sind ausgezeichnete Kenner der Gastronomie des oberen Savinjatals, welches für den Aufschnitt mit <i>Savinjski želodec (Trochkenwurst)</i> /.../ bekannt ist.</p>
<p>/.../ posebnosti pa so domač <i>zgornjesavinjski želodec</i> /.../</p>	<p>/.../ eine Besonderheit sind hausgemachter <i>Schwartenmagen</i> /.../</p>
<p>Vsi člani družine vam bodo postregli s okusnimi domačimi jedmi, ki jih pridelajo in pripravljajo na kmetiji s pomočjo mame Nine, po njenih receptih, že več desetletij: solčavsko juho sirnico, žganci, domačimi klobasami, kolinami, skutnimi štruklji, mesnimi in zelenjavnimi žlinkrofi, skuto, kislim mlekom in lastnimi suhomesnatimi izdelki.</p>	<p>Man wird mit hausgemachten Selchfleischwaren (Salami, <i>Schwartenmagen</i>), mit gekochtem Topfenstrudel (Štruklji), Maultaschen mit Fleisch (Žlinkrofi), und hausgemachter Pastete verwöhnt.</p>
<p>/.../ izletniki se ob mizah lahko naslanjajo nad dobrotami, ki jih sestavljajo domač kruh, domač narezek, <i>zgornjesavinjski želodec</i>, gospodinja pripravi okusne žlinkrofe ali pa štruklje.</p>	<p>Ausflügler treffen ein und lassen sich die Köstlichkeiten gut schmecken wie selbst gebackenes Brot und Bauernaufschnitt, leckere Žlinkrofi und Štruklji, und für den Durst die herrlichen hauseigenen Fruchtsäfte.</p>
<p>Gosti lahko poizkusijo: <i>koroški želodec</i> /.../</p>	<p>Die Gäste können <i>Kärntner Magen</i> /.../ probieren.</p>
<p>/.../ zato ne manjka domače hrane kot /.../ <i>želodec</i> /.../</p>	<p>/.../ weshalb es nicht an heimischer Kost wie /.../ <i>Magen</i> /.../ mangelt.</p>

IB 2	CB 2
<p>Kmetje začnejo <i>zgornjesavinjski želodec</i> izdelovati že pozimi, v času kolin, njegovo zorenje pa traja vsaj do maja, ko ga postrežejo prvič.</p>	<p>Die Bauern beginnen bereits im Winter, zur Zeit der Hausschlachtung, mit der Herstellung des <i>Zgornjesavinjski želodec</i>. Seine Reifung dauert bis zum Mai, wenn er zum ersten Mal serviert wird.</p>
<p>V <i>Zgornji Savinjski dolini</i> vam bodo postregli z <i>zgornjesavinjskim želodcem</i>, <i>sušeno mesnino iz najkakovostnejšega svinjskega mesa in slanine</i>, ki jo pripravljajo izključno na tem območju.</p>	<p>In <i>Oberen Savinja-Tal</i> wird man Ihnen <i>Zgornjesavinjski želodec</i> (dt. <i>Savinja-Magen</i>), <i>eine Rohfleischspezialität aus bestem Schweinefleisch und Speck</i> servieren, die nur in diesem Teil des Landes hergestellt wird.</p>
<p>Na mizi ponudimo domač kruh, <i>savinjski želodec</i> /.../</p> <p>Z veseljem vam bomo postregli z domačimi dobrotami, pripravljenimi po tradicionalnih</p>	<p>Aufgetischt werden hausgemachtes Brot, <i>Savinjer Saumagen</i> /.../</p> <p>Gerne werden wir Ihnen hausgemachte Köstlichkeiten, die nach traditionellen Rezepten zubereitet sind, auftischen.</p>

IB 2	CB 2
receptih. Domači <i>savinjski želodec</i> /.../ in vse ostalo /.../ je stalnica v naši ponudbi.	Hausgemachter <i>Savinjer Saumagen</i> /.../ alle anderen /.../ erzeugten Produkte sind fester Bestandteil unseres Angebots.
Kmetija je odlična izhodiščna točka za /.../ goste, ki radi poskusijo domač <i>zgorñjesavinjski želodec</i> /.../	Der Bauernhof ist ein ausgezeichnete Ausgangspunkt für Gäste, die gerne die hausgemachten Speisen, wie den <i>Saumagen aus dem Oberen Savinja-Tal</i> /.../ probieren.
Ko se malce zlakotnijo, jim /.../ <i>zgorñjesavinjski želodec</i> /.../ in potice še bolj teknejo.	Wenn die Gäste Hunger verspüren, munden /.../ <i>Saumagen aus dem Oberen Savinja-Tal</i> /.../ und Potizen ganz besonders gut.
Tako ponudimo: Klemenče mesnine (<i>želodec</i> , klobase, slanino, ocvirke itn.) /.../	Wir bieten: Fleischprodukte à la Klemenšek (<i>Saumagen</i> , Würste, Speck, Grieben usw.) /.../
S /.../ <i>koroškimi želodcem</i> /.../ ohranjamo tradicijo koroške kuhinje /.../	Mit regionalen Spezialitäten wie /.../ <i>Saumagen</i> sowie /.../ bewahren wir die traditionelle Küche der Region Koroška.

Zgorñjesavinjski želodec je tradicionalna slovenska jed, ki je od leta 2015 geografsko zaščitena s strani Evropske unije. Označba predvideva, da je izdelek proizveden na določenem geografskem območju, po tradicionalnem receptu ali iz tradicionalnih surovin,¹⁴ torej je v takšni obliki edinstven za ta del Slovenije oziroma sveta – za razliko od, na primer, ajdovih žgancev. Za IB 1 in CB 1 je ta podatek sicer izvzet, ker sta kataloga izšla še preden je jed dobila zaščiteno ime. Res je, da morajo proizvajalci za zaščiteno geografsko označbo jedi pridobiti certifikat, vendar slednja informacija ni omenjena niti v IB 2 niti CB 2, vpliva pa na zaznavanje dodane vrednosti jedi.

Poimenovanje jedi ni poenoteno niti v izvirnikih niti v prevodih. Tako se v IB 1 kot *zgorñjesavinjski želodec* pojavi 9-krat, kot *savinjski želodec* 8-krat in 1-krat kot *zgorñje savinjski želodec*. V IB 2 se *zgorñjesavinjski želodec* omenja 4-krat ter *savinjski želodec* 2-krat. Iz izvirnikov prav tako ne dobimo informacije, ali gre pri omenjenih poimenovanjih za različice ali enako jed.

¹⁴ Vir: Ministrsko za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_ozioroma_zivil/ (dostop 25. 3. 2017).

V CB 1 dobimo zgolj dva krajša opisna prevoda jedi, in sicer: *Savinja želodec (Trochkenwurst)* in *Savinja želodec (Trochkenwurst)*, vendar je označba *Trochkenwurst* (sl. sušena klobasa) po slovenskem Pravilniku o kakovosti mesnih izdelkov zavajajoča, saj premer sušene klobase ne sme presegati 36 milimetrov.¹⁵ Glede na obseg izdelka pojasnilo torej ni ustrezno. Natančnejši opis najdemo v CB 2: *Zgornjesavinjski želodec (dt. Savinja-Magen), eine Rohfleischspezialität aus bestem Schweinefleisch und Speck*, katerega ožje regionalno vpenjata dodatni eksplikaciji *Obere[s] Savinja-Tal in nur in diesem Teil des Landes hergestellt*.

Drugi primeri prevodov tako CB 1 kot CB 2 vključujejo strategijo tvorjenja zloženka iz domačega in tujega izraza. Nekateri implicitno nakazujejo na regijo: *Savinja-Magen, Savinja Magen, Savinjer Magen, Savinjer Saumagen*. V nekaterih primerih oznaka regije ohrani ničto končnico, v nekaterih pa po besedotvornih zakonitostih nemškega jezika prejme končnico *-er*.

Natančnejše geografsko lociranje je zajeto zgolj v dveh primerih, obakrat v CB 2: *Saumagen aus dem Oberen Savinja-Tal*, kjer prevajalec uporabi strategijo podomačitve z opisnim prevodom brez citatne oblike, s čimer nevtralizira besedilo in se izgubi slovensko poimenovanje. Primer podomačitve v CB 2 je še *Savinjer Saumagen*, ki se pojavi dvakrat. V CB 1 strategijo podomačitve prevajalec uporabi le v primeru prevoda *zgornjesavinjski želodec* v *Schwartenmagen*. Enako poimenovanje je enkrat dodano tudi v CB 1, čeprav jed ni vključena v izvorniku. Podobno je prevod *zgornjesavinjskega želodca* samo v enem primeru CB 1 povsem izpuščen.

Dodatna dva primera iz IB 2 ter njuna prevoda: *koroški želodec (Kärntner Magen)* in *želodec (Magen)* sta vezana na drugo regijsko območje (Koroška in Goriška). Izraza sta obakrat prevedena s tehniko podomačitve.

¹⁵ Vir: Uradni list Republike Slovenije, št. 34/2004; Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov: <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/48126> (dostop 26. 3. 2017).

Zaradi nepoistenosti poimenovanja tako v izhodiščnih kot ciljnih besedilih lahko sklepamo, da bo prepoznavnost zgornjesavinjskega želodca okrnjena. V prevodnem naročilu bi se moralo definirati skupno poimenovanje in na ta način zagotoviti prenos kulturema v ciljno kulturo. Zaradi slikovnega gradiva ima v CB 2 jed sicer večje možnosti za prepoznavnost.

4.) Potica

IB 1	CB 1
Najbolj razširjena sladica v Sloveniji je <i>potica</i> , ki se razlikuje po različnih nadevih (<i>pehtranova, makova, medena, rozinova, orehova</i>) /.../	Nirgendwo kommt man ohne <i>Potitze</i> aus, sei es mit <i>Nüssen, Mohn, Rosinen, Frischkäse, Kräutern</i> oder sogar mit <i>Speckgrieben</i> bzw. <i>Grammeln</i> .
Gospodinja postreže s hišnimi specialitetami, kot so /.../ <i>potice</i> /.../	Die Gastgeberin bewirbt Sie mit Spezialitäten des Hauses, wie <i>Potitzen</i> /.../
Pripravljajo tudi /.../ cel kup <i>sladic</i> (<i>potice</i> /.../	Es werden auch /.../ eine ganze Menge an <i>Süßspeisen</i> zubereitet (<i>Potitzen</i> /.../
Ljubitelje <i>sladkih prigrizkov</i> bodo očarali okusi <i>potice</i> /.../	Liebhaber von <i>süßen Naschereien</i> werden vom Geschmack der <i>Potitze</i> /.../ verzaubert sein.
Gospodinja goste razvaja tudi z /.../ <i>poticami</i> /.../	Die Hausfrau verwöhnt ihre Gäste mit /.../ <i>Potica</i> /.../
Ponujajo /.../ sirove in orehove gibanice, <i>potice</i> /.../	Der Hof bietet /.../ die traditionellen <i>Nachspeisen</i> „Gibanica“ mit Käse oder Walnüssen und <i>Potize</i> /.../
Ponudijo odlične suhomesne izdelke, mesne jedi iz svinjine in govedine, gobovo juho in ajdove žgance, različne vrste štrukljev, jedi iz zelja, <i>potice</i> pa jabolka in vino.	Man kann ausgezeichnete <i>Selchfleischwaren</i> bekommen, <i>Fleischgerichte</i> aus Schweine- und Rindfleisch, <i>Pilzsuppe</i> und <i>Heidensterz</i> , verschiedene gekochte <i>Strudel</i> (<i>Štruklji</i>), <i>Gerichte</i> aus <i>Sauerkraut, Kuchen, und Wein</i> .
Gospodinja pripravi še razne <i>potice</i> , šarkeljne in krljce.	Die Hausfrau bereitet verschiedene <i>Kuchen</i> und <i>Dörrobst</i> zu.
Gostom ponudijo /.../ domačo <i>pehtranovo potico</i> , domač zavitek, brinjevec in žganje.	Den Gästen werden insbesondere die Spezialitäten des Hauses empfohlen: /.../ <i>Estragonpotitze</i> /.../
/.../ se posladkati z odličnimi <i>pekovskimi izdelki</i> , med katerimi še posebno teknejo /.../ <i>pirine potice</i> ?	/.../ oder von den köstlichen <i>Bäckereiprodukten</i> naschen, von denen besonders köstlich die /.../ <i>Dinkelpotitze</i> schmecken?
/.../ vam gostitelji /.../ pripravijo nepozabno pojedino sestavljeno iz raznolikih	/.../ bereiten Ihnen die Gastgeber /.../ ein unvergessliches Festessen zu, das aus

IB 1	CB 1
belokranjskih dobrot: /.../ belokranjske pogače, raznih <i>potic</i> kot so <i>krompirjeva</i> , <i>ajdova</i> , <i>prosta ocvirkova</i> /.../	verschiedenartigen Weißkruainer Gaumenfreuden besteht: /.../ Weißkruainer Hefekuchen, verschiedenen <i>Potitzen</i> , wie <i>Kartoffel-</i> , <i>Buchweizen</i> , <i>freie Griebenpotitze</i> usw. /.../
Gospodinja je izvrstna mojstrica v pripravi zgornjesavinjskih kulinarčnih dobrot, saj vam na mizo prijazno ponudi <i>ajdnek</i> /.../	Die Gastgeberin ist eine vorzügliche Meisterin bei der Zubereitung von kulinarischen Gaumenfreuden aus Zgornja Savinja, da Sie Ihnen freundlich <i>Ajdnek (Buchweizenpotitze)</i> /.../
Kmečko kosilo sestavijo iz pečenice in zelja, suhe klobase v zaseki, ajdovih žgancev, skutnih štrukljev, na koncu pa dodajo še <i>orehovo potico</i> .	Ein deftiges Mittagessen besteht aus Bratwurst mit Sauerkraut, Wurst in gehacktem Speck, Heidensterz, es gibt aber auch Schweinebraten, geröstete Kartoffeln, gekochten Topfenstrudel, am Ende noch <i>Nuß-Potica</i> .

IB 2	CB 2
» <i>Potica – dobra jed, boljše nima celi svet</i> « <i>Potica</i> velja za eno najbolj značilnih slovenskih <i>sladic</i> . Pripravljajo sladke ali slane in s kar 100 različnimi nadevi. Najbolj razširjena med vsemi je <i>orehova potica</i> , nepogrešljivi del vsakega tradicionalnega slovenskega praznika.	<i>Potitze – die Königin unter den Mehlspeisen</i> Die <i>Potitze</i> gilt als eine der typischsten slowenischen <i>Mehlspeisen</i> . Es gibt sie sowohl in süßer als auch in herzhafter Ausführung und mit 100 verschiedenen Füllungen. Am weitesten verbreitet ist die <i>Walnusspotitze</i> . Sie ist ein unverzichtbarer Bestandteil eines jeden traditionellen slowenischen Festes
Okusno pojedino boste lahko zaključili s tipično <i>sladico</i> , stalnico vseh slovenskih prazničnih poedin, <i>pehtranovo potico</i> /.../	Beschließen Sie ihren kulinarischen Streifzug mit einer typischen <i>Süßspeise</i> , wie der <i>Estragon-Potitze</i> , die bei keinem Festtagsschmaus fehlen darf /.../
Regija v srcu Slovenije je zares kot značilna <i>pehtranova potica</i> : edinstvena.	Die Region im Herzen Sloweniens ist genau so, wie die für diese Gegend charakteristische <i>Estragon-Potitze</i> : einzigartig.
Znani smo tudi po ponudbi jabolok – ta so vedno na jedilniku. Iz njih pripravljamo marmelade, jabolčne zavitke, pite, <i>potice</i> /.../	Wir sind auch für unser Angebot an Äpfeln bekannt – diese sind immer auf unserem Speiseplan. Aus ihnen stellen wir Marmelade, Strudel, Kuchen, <i>Potitzen</i> /.../
/.../ pripravimo /.../ <i>povito potico</i> /.../	/.../ Es gibt /.../ „ <i>Povita Potica</i> “ (<i>engerollte Potitze</i>) /.../
Ko se malce zlakotnijo, jim /.../ <i>potice</i> še bolj teknejo.	Wenn die Gäste Hunger verspüren, munden /.../ <i>Potizen</i> ganz besonders gut.

Potica je ena najbolj prepoznavnih slovenskih tradicionalnih jedi. Opazujemo lahko zanimiv pojav, pri katerem se je jed že do te mere uveljavila v nemškem jezikovno-kulturnem območju, da je prevzela besedotvorne in pravopisne prvine nemškega

jezika. Izraz je tudi slovarsko sprejet. Duden¹⁶ *Potitze* razlaga kot: »Substantiv, feminin – mit Nüssen oder Mohn gefüllte Mehlspeise«, torej samostalnik ženskega spola, opisno pa kot pecivo, polnjeno z orehi ali makom. Obenem dodaja kvalifikator »österreichisch«, kar pomeni, da je izraz integriran predvsem v avstrijsko okolje. Kaže se primer popolnega prenosa mema iz enega jezikovno-kulturnega okolja v drugega oziroma naturalizacija.

V pričujočih prevodih CB 1 in CB 2 prevajalec kljub temu ne uporabi poenotenega poimenovanja. Tako se v CB 1 za *potico* pojavijo sledeča poimenovanja: *Potitze* 13-krat, *Potica* 4-krat, *Potize* 1-krat in *Kuchen* 2-krat. Pri prvi in tretji obliki prevajalec uporabi strategijo naturalizacije, pri čemer gre v tretji obliki za pravopisno napako, druga oblika nakazuje tehniko potujitve, četrta pa kaže na podomačitev. Strategija podomačitve se kaže tudi v prevodu CB 2, in sicer v primeru *Potize*, vendar je, glede na slovarski vnos, takšen zapis napačen, kar lahko znova pripišemo slabemu prevodnemu naročilu oziroma zanemarjanju pomembnosti poenotenja kulturnospecifičnega izrazja ali nemara tipkarski napaki.

Nikjer med besedili IB 1 in CB 1 ne najdemo opisa, kaj pravzaprav *potica* je. Posredno izvemo zgolj, katere oblike *potice* obstajajo: *Dinkelpotitze*, *Kartoffelpotitze*, *Griebenpotitze*, *Estragonpotitze* ali *Buchweizenpotitze*. Slednji primer se enkrat pojavi tudi kot opisni prevod k jedi *Ajdnek*, ki v izvorniku ni dodatno obrazložen kot vrsta *potice*. Spet drugi primeri implicirajo, da gre za sladko jed. To implikacijo lahko bralec razbere iz konteksta: *!...! am Ende noch Nuß-Potica; Es werden auch !...! Süßspeisen zubereitet (Potitzen !...!; Liebhaber von süßen Naschereien werden vom Geschmack der Potitze !...! verzaubert sein*. V teh primerih ne gre ravno za namensko dopolnitev v prevodu, saj je eksplikacija dodana že v izhodiščnem besedilu. Edini primer, v katerem je uporabljena strategija opisnega prevoda in izpostavlja, da gre za tradicionalno slovensko jed, je *die traditionellen Nachspeisen „Gibanica“ mit Käse oder Walnüssen und Potize !...!*

¹⁶ Vir: Duden online: <http://www.duden.de/> (dostop 12. 4. 2017).

Širši opis je mogoče najti v CB 2, in sicer že takoj na začetku: *Potitze – die Königin unter den Mehlspeisen; Die Potitze gilt als eine der typischsten slowenischen Mehlspeisen. Es gibt sie sowohl in süßer als auch in herzhafter Ausführung und mit 100 verschiedenen Füllungen. Am weitesten verbreitet ist die Walnusspotitze.* V slednjem primeru je – ne le z besedo, marveč tudi z grafično podobo – izpostavljena orehova potica. S tem je prepoznavnost jedi na dosti višji ravni v primerjavi s CB 1, kjer je potica sicer omenjena v uvodnem delu, vendar ni natančneje opisana: *Nirgendwo kommt man ohne Potitze aus, sei es mit Nüssen, Mohn, Rosinen, Frischkäse, Kräutern oder sogar mit Speckgrieben bzw. Grammeln.* Če primerjamo IB 1 in CB 1, opazimo, da je prevajalec v tem primeru prilagodil prevod in dodal nekatere vrste polnila. Navedba *Speckgrieben bzw. Grammeln* vključuje še strategijo drugih pragmatičnih sprememb oziroma poudarek na tako nemškem kot avstrijskonemškem dialektu.

V primeru »*Potica – dobra jed, boljše nima celi svet*« iz IB 1 in njegovem prevodu *Potitze – die Königin unter den Mehlspeisen* prevajalec uporabi strategijo spremembe informacij. V CB 2 je pregovor odstranjen in dodana je nova informacija: *Potitze – die Königin unter den Mehlspeisen.* Prilagoditev je smiselna, saj takšen opis ciljni publiki bolje oriše jed, kot bi jo preveden pregovor.

V obeh ciljnih besedilih najdemo še strategijo potujitve oziroma ohranitev slovenskega poimenovanja *Potica*, pri čemer je upoštevano pravopisno pravilo nemškega jezika zapisovanja samostalnikov z veliko začetnico. V CB 1 se *Potica* pojavi 3-krat, v CB 2 le enkrat, in sicer ob navajanju posebne vrste potice („*Povita Potica*“), kjer prevajalec v oklepaju vključi še opisni prevod (*engerollte Potize*) – znova pravopisno napačno. Opazimo lahko, da se za razliko od primera ajdovih žgancev, kjer je z veliko začetnico pisana zgolj prva beseda, na tem mestu obe besedi v prevodu zapisujeta z veliko začetnico (*Povita Potica*).

Opaziti je, da je potica že prepoznaven in razširjen kulturem v ciljni kulturi. Kljub prepoznavnosti kulturema pa prevod izraza ne kaže konsistentnosti. Več možnosti

za nadaljnje širjenje ima v CB 2, kjer zraven številne pojavnosti na prepoznavnost vpliva tudi začetno kataložno slikovno gradivo.

5.) (Prleška) gibanica

IB 1	CB 1
Posebnosti njihove kulinarčne ponudbe so /.../ <i>gibanica</i> .	Besonderheiten aus der Küche sind /.../ <i>Gibanica</i> .
Posebnosti njihove kulinarčne ponudbe so meso iz zaseke /.../ <i>gibanica</i> . Mira rada pripravlja belokranjske jedi /.../ štruklje in <i>gibanice</i> /.../	Besonderheiten aus der Küche sind Fleisch in Sasaka /.../ <i>Gibanica</i> . Mira bereitet regionale Speisen zu: Sterz, gekochte Strudel, <i>Gibanica</i> /.../
Posebnosti njihove kulinarčne ponudbe so meso iz zaseke /.../ <i>gibanica</i> .	Besonderheiten aus der Küche sind Fleisch in Sasaka /.../ <i>Gibanica</i> .
Gospodarica Marjana bo /.../ gostom ponudila vrsto dobrot /.../ (/.../ <i>gibanice</i> /.../	Gastgeberin Marjana bietet den Gästen /.../ eine Reihe von Gaumenfreuden an /.../ (/.../ <i>Gibanica</i> (<i>Vierlingsstrudel</i>) /.../
/.../ po dogovoru pa se na mizi znajdejo /.../ <i>gibanice</i> /.../	Nach Vereinbarung findet man auf dem Tisch /.../ <i>Gibanica</i> (<i>Vierlingsstrudel</i>) /.../
Ljubitelji <i>slasčic</i> pa vsekakor ne smete pozabiti poskusiti <i>gibanice</i> ali jabolčnega zavitka /.../	Die Liebhaber von <i>Süßspeißen</i> werden von den <i>Dessert-Spezialitäten</i> „ <i>Gibanica</i> “ oder dem Apfelstrudel /.../
S posebno ljubeznijo vam postrežejo: /.../ okusne <i>gibanice</i> /.../	Besonders gerne serviert man /.../ die verführerische <i>Mehlspeise</i> <i>Gibanica</i> /.../
Gospodinja se pri pripravi jedi ravna po letnih časih /.../ odlična <i>gibanica</i> ... predstavljajo samo delček bogate ponudbe.	Die Hofwirtin richtet sich bei der Zubereitung der Gerichte nach den Jahreszeiten /.../ Um nur einige Spezialitäten zu nennen: /.../ köstliche traditionelle <i>Nachspeise</i> „ <i>Gibanica</i> “ /.../
Ponujajo domače jedi, narezke /.../ <i>sirove in orehove gibanice</i> /.../	Der Hof bietet hausgemachte Gerichte an, wie zum Beispiel Aufschnitte /.../ die traditionellen <i>Nachspeisen</i> „ <i>Gibanica</i> “ mit <i>Käse</i> oder <i>Walnüssen</i> /.../
Pri pripravi hrane gospodinja nadaljuje s kulinarčno tradicijo območja /.../ Obiskovalce navdušijo njena /.../ <i>štajerska gibanica</i> , jabolčni štrudelj /.../	Bei der Zubereitung der Speisen führt die Hofwirtin die kulinarische Tradition des Gebietes /.../ Die Besucher werden von ihren Kochkünsten begeistert sein, vor allem von /.../ den regionalen <i>Dessert-Spezialität</i> „ <i>Steirische Gibanica</i> “ und Apfelstrudel /.../
Če si boste zaželeli toplih jedi, vas bodo razvajali z dödoli, <i>gibicami</i> , domačim rženim kruhom, ajdovimi žganci, raznovrstnimi mesnimi jedi ipd.	Wer etwas Warmes will, kann zwischen Dödili, <i>Gibanica</i> , Buchweizensterz und verschiedenen Fleischspeisen wählen.

IB 1	CB 1
Domače so tudi: ribe, <i>prleška gibanica</i> , suho sadje.	Es gibt auch Fisch, <i>Gibanica</i> und Trockenobst.
Kulinarična ponudba /.../ obuja prleške tradicionalne tople jedi in kosila: prleška tünka, <i>prleška gibanica</i> /.../	Das kulinarische Angebot /.../ lässt die Tradition der Region Prlekija aufleben: Kübelfleisch auf Prlekija-Art, <i>Gibanica auf Prlekija-Art</i> /.../
Domače so tudi ribe, <i>prleška gibanica</i> , suho sadje.	Es gibt auch Fisch, <i>Gibanica</i> und Trockenobst.

IB 2	CB 2
Plast vlečenega testa <i>prleške gibanice</i> se imenuje güba, od koder izvira tudi njeno ime.	Eine Teigschicht der <i>Prleška gibanica</i> heißt güba (dt. Falte), daher auch der Name des <i>mit Quark und Sauerrahm gefüllten Sieben-Schichten-Kuchens</i> aus der Region Prlekija.
Okusno pojedino boste lahko zaključili s /.../ eno od značilnih regionalnih <i>sladic</i> , na primer <i>prleško gibanico</i> , slovensko <i>pogačo iz sedmih plasti vlečenega testa in skutno-smetanovega nadeva</i> .	Beschließen Sie ihren kulinarischen Streifzug /.../ mit einer der regionaltypischen <i>Süßspeise</i> , wie <i>Prleška gibanica</i> , einem <i>Kuchen mit sieben Strudelteigtaschen und einer Füllung aus Quark und Sauerrahm</i> .
Naša vina /.../ se prilegajo /.../ <i>gibanici</i> /.../	Unsere Weine /.../ passen zu /.../ <i>Schichtkuchen</i> /.../
/.../ pripravljamo domače pohorske jedi (pripravimo najboljšo <i>pohorsko gibanico</i>) /.../	/.../ wir kochen heimische Gerichte aus Pohorje (wir backen die beste <i>Pohorska gibanica</i> , ein <i>Schichtkuchen</i>) /.../
Ob degustacijah v kleti za goste pripravimo /.../ <i>prleško gibanico</i> /.../	Bei den Degustationen im Weinkeller servieren wir unseren Gästen den lokalen, <i>Gibanica</i> genannten <i>Schichtkuchen</i> /.../

V Sloveniji poznamo različne vrste gibanic, izmed katerih sta bolj prepoznavni prleška in prekmurska gibanica. V osnovi je prleška gibanica vrsta pogače, izvirajoče iz Prlekije – pokrajine na severovzhodu Slovenije –, ki se je razvila iz tamkajšnje lokalne krušne dediščine.¹⁷ Jed se je iz Prlekije razširila predvsem po štajerski regiji in izgubila pokrajinsko oznako, tako da se dandanes največkrat uporablja okrnjeno poimenovanje »gibanica«. Vsebuje le sirni nadev, medtem ko je nadevov v prekmurski gibanici več, hkrati pa slednja od leta 2010 nosi certifikat zajamčene tradicionalne posebnosti.¹⁸ Iz prleške gibanice so se razvile tudi druge

¹⁷ Bogataj (2007: 112).

¹⁸ Vir: Uradni list Evropske unije: <http://eur-lex.europa.eu> (dostop 11. 4. 2017).

različice: haloška, štajerska idr., ki so prav tako sirne – zato v analizi razčlenimo primere prleške gibanice z njenimi različicami ter prekmursko gibanico.

V CB 1 vse oblike prevoda vključujejo prenos slovenskega poimenovanja *gibanica*, le da zaradi morfoloških zakonitosti nemškega jezika poimenovanje prejme veliko začetnico. Izraz največkrat stoji (v obliki prevodne dvojice) z opisnim prevodom ali približnim prevodom. V CB 2 je takšen primer le en, in sicer *Pohorska gibanica, ein Schichtkuchen*. V primeru *Gibanica (Vierlingsstrudel)* gre za napako, saj v avstrijskem okolju *Vierlingsstrudel* pravzaprav pomeni prekmursko gibanico. Ne moremo sicer govoriti o priznanem prevodu, ker izraz še nima slovarskega vnosa. Prav tako gre za napako v primeru prevoda *gibice* v *Gibanica*, saj so gibice neke vrste mlincev.¹⁹

Z izjemo primera *Mehlspeise Gibanica* iz CB 1 bralec ni deležen opisa, za kakšno jed pravzaprav gre. V CB 1 zgolj primer *Gibanica auf Prlekija-Art* nakazuje na območje, od koder jed izvira, vendar je ta podatek podan že v IB 1, tako da ne moremo govoriti o opisnem prevodu. Širši opis jedi najdemo v CB 2, kjer je v prvi vrsti že na samem začetku prikazana slika prleške gibanice. Citatnemu prevodu sledi ekspliciten opis *mit Quark und Sauerrahm gefüllte Sieben-Schichten-Kuchen aus der Region Prlekija*, ki je v izvirniku popolnoma izvzet. Gre torej za strategijo spremembe eksplicitnosti, ki je podkrepljena s slikovnim gradivom, s čimer je poudarjena prepoznavnost jedi. Podobno funkcijo ima opis, ki sledi v uvodnem besedilu: *eine[] der regionaltypischen Süßspeise, wie Prleška gibanica, ein[] Kuchen mit sieben Strudelteigtaschen und einer Füllung aus Quark und Sauerrahm*. To sta tudi edina primera, ki ohranjata celotno ime *Prleška gibanica*, pri čemer je celotna besedna zveza obravnavana kot samostalniška.

V CB 2 zasledimo samo en primer podomačitve, tj. *Schichtkuchen*, in sicer v obliki približnega prevoda, v nasprotju s CB 1, kjer primerov podomačitve ni. Izven uvodnega dela CB 2 se samo enkrat pojavi tudi prevodna dvojica prenosa ter opisnega prevoda, in sicer primer *lokale[r], Gibanica genannte[r] Schichtkuchen*. V

¹⁹ Bogataj (2007: 132).

CB 1 prevajalec uporabi prenos poimenovanja brez dodatnega pojasnila v štirih primerih, ko gre torej za klasično strategijo potujitve; v primeru prevoda iz *prleška gibanica* v *Gibanica* pa se pojavi prevod z izpustom, kar prispeva k večji implicitnosti. Primerov izpusta v CB 2 ni.

Zaradi konsistentne uporabe strategije potujitve se *gibanica* kot kulturem prenaša v ciljno kulturo in ji je prepoznavnost zagotovljena. V CB 2 to še dodatno podkrepi slikovno gradivo na začetku kataloga.

6.) Prekmurska gibanica

IB 1	CB 1
Poskusili boste lahko /.../ in seveda <i>prekmursko gibanico</i> , za katero imajo certifikat /.../	Sie werden Köstlichkeiten versuchen können wie /.../ und natürlich die regionale Hauptspezialität <i>Prekmurska gibanica</i> , für die der Bauernhof auch mit einem Zertifikat /.../ ausgezeichnet worden ist.
Na izletniški kmetiji Grah boste na mizo dobili /.../ <i>prekmursko gibanico</i> za katero imamo certifikat in dve zlati priznanji.	Auf dem Ausflugsbauernhof Grah werden Ihnen verschiedenste Spezialitäten serviert, von denen eine sogar eine Urkunde und zwei Auszeichnungen erhielt: /.../ und unsere bereits angekündigte ausgezeichnete „ <i>Prekmurska Gibanica</i> “.
Pravcato bogastvo okusov je strnjeno v /.../ <i>prekmurski gibanici</i> /.../	Gerichte wie /.../ <i>Prekmurska Gibanica (eine Süßspeise mit Mohn, Topfen, Walnüssen und Äpfeln)</i> /.../ werden Ihre Geschmacksknospen auf tausend und eine Art verwöhnen.
Tudi posladkali se boste, seveda po prekmursko, z <i>gibanico</i> /.../	Sie werden auch etwas Süßes naschen, natürlich auf Prekmurje-Art, mit <i>Gibanica (Vierlingsstrudel)</i> /.../
Sladokusce bodo očarali s <i>prekmursko gibanico</i> /.../	Wer es lieber süß hat, wird sich an der <i>Prekmurjer Gibanica</i> und anderen regionalen Spezialitäten erfreuen.

IB 2	CB 2
/.../ ali se pridružite gospodinjam na turističnih kmetijah pri pripravi <i>prekmurske gibanice</i> /.../.	/.../ oder leisten Sie den Hausfrauen auf den Ferienhöfen bei der Zubereitung von <i>Prekmurska gibanica</i> /.../ Gesellschaft.

Kot že nakazano, nosi prekmurska gibanica od leta 2010 označbo zajamčene tradicionalne posebnosti. V dveh primerih IB 1 in CB 1 se ta certifikat implicitno

omenja, vendar premalo poudarjeno, da bi lahko nepoznavalec razbral dejanski pomen takšne označbe. Ker v nemškem jeziku ni primerljivega izrazja, pričakujemo, da bo v prevodu prevladovala strategija prevodnih dvojic, torej citatni prevod z opisom ali približnim prevodom.

Prekmurska gibanica se v IB 1 pojavi le 5-krat. Od tega je enkrat omenjena kot del eksplikacije in ne kot samo poimenovanje: *Tudi posladkali se boste, seveda po prekmursko, z gibanico /.../* Za prevod slednjega je uporabljena tehnika prenosa s kulturno ustreznico v ciljni kulturi: *Gibanica (Vierlingsstrudel)*. *Vierlingsstrudel* še ni slovarsko sprejeta beseda, pojavlja pa se predvsem v avstrijskem okolju. Prevod bi lahko ob številčnejši pojavitvi izrazja, značilnega za avstrijsko jezikovno-kulturno okolje, razumeli kot besedilo, prilagojeno za avstrijsko ciljno publiko, vendar lahko opazimo že na samem primeru obravnave sirovih štrukljev, da izbor dialekta ni konsistenten oziroma ni vezan zgolj na avstrijsko okolje.

S strategijo prenosa in opisnega prevoda v enem izmed prevodov iz CB 1 dobimo dokaj natančen opis jedi: *Prekmurska Gibanica (eine Süßspeise mit Mohn, Topfen, Walnüssen und Äpfeln)*. Nekateri drugi primeri, čeprav ne opisujejo same jedi, deloma nakazujejo na njeno geografsko poreklo: *die regionale Hauptspezialität Prekmurska gibanica; Prekmurjer Gibanica und andere[] regionalen Spezialitäten*. V slednjem primeru pride tudi do morfološke spremembe, kjer beseda *Prekmurjer* prevzame besedotvorne značilnosti nemškega jezika; gre za neke vrste naturalizacijo v kombinaciji s prenosom.

V CB 2 je prekmurska gibanica omenjena enkrat samkrat, brez kakršnega koli opisa. Ker je omenjena na začetku poglavja o Prekmurju, lahko vendarle sklepamo, da v dobršni meri pripomore k prepoznavnosti jedi. Če se ciljni bralec ne poglobi v prebiranje opisov turističnih kmetij oziroma prebere zgolj glavne značilnosti regije iz dotičnega uvoda, mu to lahko zadostuje, da si jed zapomni. K prepoznavnosti pripomore tudi dejstvo, da je *prekmurska gibanica* v tem edinem primeru prevedena citatno. Dodatnega opisa jedi prevajalec ne doda.

Kot ena izmed glavnih kulinarčnih posebnosti ima prekmurska gibanica zaradi majhne pojavnosti v pričujočih turističnih katalogih okrnjene možnosti za prenos v ciljno kulturo. V nobenem katalogu ni podkrepljena s slikovnim gradivom in kljub prevladujoči tehniki potujitve ni zagotovljeno, da bo kulturem uspešno prenesen v ciljno kulturo.

7.) Kranjska klobasa

IB 1	CB 1
/	/

IB 2	CB 2
Za eno najbolj prepoznavnih slovenskih <i>prehranskih izdelkov</i> velja tudi » <i>kranjska klobasa</i> – zašpiljeno dobra od 1896«, ki jo na Gorenjskem tradicionalno postrežejo z gorčico in hrenom ali s kislim zeljem in repo ter je geografsko zaščiten.	Zu Sloweniens berühmtesten <i>Wurstspezialitäten</i> zählt sicher die „ <i>Krainer Wurst</i> – gespeilt gut seit 1896“, die in der Region Gorenjska traditionell mit Mostrich und Meerrettich oder mit Sauerkraut und Rübel serviert wird und deren Bezeichnung „ <i>Kranjska klobasa</i> “ als geografisch geschützte Angabe eingetragener ist.
» Kranjska, klobasa, zašpiljeno dobra od 1896 « <i>Kranjsko klobaso</i> vam bodo tradicionalno postregli z gorčico, hrenom, kruhom ali žemljo, v zimskem času pa s kislom repo in zeljem.	„ Krainer Wurst – gespeilt gut seit 1896 “ <i>Die Krainer Wurst</i> wird traditionell mit Mostrich, Meerrettich, Brot oder Semmel sowie, insbesondere im Winter, mit Sauerkraut und Rüben serviert.

Za eno najbolj prepoznavnih slovenskih prehranskih izdelkov ima kranjska klobasa zaradi redke omembe v analiziranih turističnih katalogih zelo malo možnosti za prepoznavnost v ciljni kulturi. V IB 1 in CB 1 se kranjska klobasa ne pojavi niti enkrat. Tudi pri tej jedi gre za od leta 2015 geografsko zaščiten izdelek,²⁰ na kar v CB 2 konkretno opozarja navedba *geografisch geschützte Angabe*. V IB 1 in CB 1 ta podatek, razumljivo, ne more biti vključen, saj sta kataloga izšla leta 2013, vendar je imel izdelek že prej pomembno kulturno vrednost.

²⁰ Vir: Uradni list Evropske unije: <http://eur-lex.europa.eu> (dostop 11. 4. 2017).

V IB 2 in CB 2 je situacija drugačna. Poimenovanje se v vsakem izmed teh dveh katalogov pojavi trikrat, od tega v dveh primerih kot del slogana »*kranjska klobasa – zašpiljeno dobra od 1896*«. Ni sicer jasno, ali gre za uradni slogan, saj je, na primer v izvorniku, enkrat zapisan s pomišljajem, drugič brez, v drugem primeru celo s pravopisno napako oziroma odvečno vejico. Sklepamo lahko, da gre v CB 2 za uradno verzijo prevoda, saj se poenoteno pojavi dvakrat, in sicer kot „*Krainer Wurst – gespeilt gut seit 1896*“. Prevajalec uporabi strategijo podomačitve – gre za uveljavljen in idiomatičen dobesedni prevod: *Krainer Wurst*.

Prenos kulturema v ciljno kulturo je v CB 1 ničn, saj se kranjska klobasa ne omenja niti enkrat. Nasprotno je prenos zagotovljen v CB 2. Jed je namreč prevedena s strategijo potujitve in opisa ter podkrepljena s slikovnim gradivom že v samem začetku.

8.) Jota

IB 1	CB 1
Doživljanje Krasa ni popolno brez značilne kraške kuhinje in njenih dobrot: pršuta, štrukljev, <i>jote</i> , njokov.	Das Erlebnis des Karstes ist ohne die charakteristische Karstküche und deren Gaumenfreuden nicht vollkommen: Parmaschinken, Štruklji, <i>Jota</i> , Gnocchi.
Na domačiji vam ponujajo v pokušino tipične brkinske jedi: <i>joto</i> /.../	Hier werden typische Speisen der Region Brkini angeboten: <i>Jota (Eintopf mit Sauerkraut und Bohnen)</i> /.../
Gostitelji /.../ vam postrežejo z enolončnicami: <i>joto</i> , mineštro /.../	Die Gastgeber /.../ bieten Ihnen typische Eintöpfe an: <i>Jota (Sauerkraut mit Bohnen)</i> , Mineštra (Minestrone) /.../
/.../ skuhajo odlično <i>joto</i> , kisló zelje, pečeno polento /.../	/.../ gekocht werden Eintöpfe wie <i>Jota</i> , Sauerkraut, gebackene Polenta /.../
Ponudijo primorske <i>juhe</i> (mineštre, <i>jote</i>) /.../	Angeboten werden regionale <i>Suppen</i> (Minestrone, <i>Jota</i>) /.../
Brez <i>jote</i> na Vipavskem ne gre in tudi pri Žorževih pripravijo odlično.	Ohne eine " <i>Jota</i> " geht es in der Umgebung von Vipava nicht und auch auf diesem Hof wird dieser <i>Eintopf aus sauren Rüben</i> vorzüglich zubereitet.
Seveda pa na mizi ne manjkajo njoki, <i>jota</i> /.../	Natürlich werden auch Gnocchis, der <i>Eintopf „Jota“</i> /.../ serviert.
Turistom postrežejo s starimi, že skoraj pozabljenimi primorskimi jedmi: /.../ <i>joto</i> .	Die Touristen werden alte, schon fast vergessene regionale Speisen der Region

IB 1	CB 1
	Primorska angeboten: /.../ <i>Jota (Eintopf aus Bohnen, Kartoffeln, Sauerkraut).</i>
Domači vas bodo tako razvajali z /.../ pravo <i>vipavsko joto s klobaso in rebrci /.../</i>	Die Familie verwöhnt Sie mit /.../ der <i>Jota nach Vipava Art (Eintopf mit Sauerkraut, Bohnen, Wurst und Rippchen) /.../</i>

IB 2	CB 2
Poznani smo po tem, da dvakrat letno organiziramo osmico: /.../ Ponudimo /.../ <i>joto, svinjska rebra /.../</i>	Zweimal im Jahr /.../ öffnet unsere Buschenschenke (Osmica), wo wir /.../ <i>Jota (traditioneller Bohnen-Kartoffel-Eintopf), Schweinerippchen /.../</i> anbieten.
Gostom ponujamo jedi, značilne za naše geografsko območje, kot so suhomesni izdelki, <i>različne zelenjavne juhe: jota /.../</i>	Unseren Gästen servieren wir regionaltypische Speisen /.../ <i>Gemüsesuppen und Eintöpfe, wie Jota (Bohnen-Kartoffel-Eintopf) /.../</i>
Postrežemo z izbranimi kraškimi dobrotami (pripravimo /.../ <i>joto /.../</i>	Wir verwöhnen sie mit ausgewählten Spezialitäten des Karstes – /.../ <i>Jota (ein Eintopf) /.../</i>

Jota je tradicionalna slovenska jed, ki je v obravnavanih prevodih izrazito opisno prevedena, kljub temu, da je eksplikacija v izhodiščnih besedilih v večini primerov izvzeta. Pojavi se le dvakrat, in sicer v primerih *vipavsk[a] jot[a] s klobaso in rebrci* ter *različne zelenjavne juhe: jota*. V nobenem primeru jed ni prevedena s strategijo podomačitve ali z izpustom, torej gre za konsistentno strategijo potujitve. Zgolj v enem primeru CB 1 jed ni dodatno opisana, prenesen je zgolj citatni prevod.

V ostalih primerih dobimo opisne prevode ali vsaj približne prevode, in sicer v CB 1: *Jota (Eintopf mit Sauerkraut und Bohnen)*; *Eintöpfe /.../ Jota (Sauerkraut mit Bohnen)*; *Eintöpfe wie Jota*; *regionale Suppen (/.../ Jota)*; *“Jota” /.../ Eintopf aus sauren Rüben*; *Eintopf „Jota“*; *Jota (Eintopf aus Bohnen, Kartoffeln, Sauerkraut)*; *Jota nach Vipava Art (Eintopf mit Sauerkraut, Bohnen, Wurst und Rippchen)* ter v CB 2: *Jota (traditioneller Bohnen-Kartoffel-Eintopf)*; *Gemüsesuppen und Eintöpfe, wie Jota (Bohnen-Kartoffel-Eintopf)*; *Jota (ein Eintopf)*.

Za prenos kulturema je takšna oblika prevajanja najugodnejša in zagotavlja visoko stopnjo prepoznavnosti v ciljni kulturi, saj se prenese tujekulturni izraz, z opisom pa prevajalec ciljnemu bralcu poda dodatne, eksplicitne informacije o jedi. Pomanjkljivost je samo ta, da opisi niso povsem poenoteni in da se včasih pojavi opis *Eintopf*, včasih *Suppe* idr., prav tako tudi niso vedno navedene enake sestavine. Bralec torej ne ve, ali gre za enako jed ali za različice.

9.) Idrijski žlikrofi

IB 1	CB 1
V svoji ponudbi ima – poleg domače hrane, pri čemer so vedno na voljo značilni <i>idrijski žlikrofi</i> - /.../	Im Angebot befindet sich neben der heimischen Kost, bei welcher die charakteristischen <i>Idrija Maultaschen</i> stets zur Verfügung stehen /.../
Gospodinja skuha <i>idrijske žlikrofe</i> /.../	Die Hausfrau kocht ausgezeichnete <i>Žlikrofi (gefüllte Teigtaschen)</i> /.../
Pr Markovih gostom /.../ ponudijo suhomesne izdelke, značilne za Črni Vrh, svinjsko pečenko z <i>žlikrofi</i> /.../	Der Bauernhof Pr' Mark bietet Gästen /.../ Aufschnitt aus Geselchtem, Schweinsbraten mit <i>gefüllten Teigtaschen, Žlikrofi genannt</i> /.../

IB 2	CB 2
Gostom ponujamo jedi, značilne za naše geografsko območje, kot so /.../ <i>idrijski žlikrofi</i> in različne pečenke. Pokažemo tudi /.../ kako se pripravijo <i>žlikrofi</i> /.../	Unseren Gästen servieren wir regionaltypische Speisen, wie <i>Idrija-Maultaschen</i> und verschiedene Braten. Wir zeigen ihnen auch, wie <i>Idrija-Maultaschen</i> zubereitet werden /.../
Ponujamo suhomesne izdelke /.../ zraven pa postrežemo <i>idrijske žlikrofe</i> , štruklje.	Wir bieten Fleisch- und Wurstwaren /.../ sowie <i>Idrija-Maultaschen</i> und Štruklji.

Idrijski žlikrofi – enako kot prekmurska gibanica – od leta 2010 nosijo oznako zajamčene tradicionalne posebnosti.²¹ V prevodu bi posledično pričakovali, da se bo jed prenašala izključno s strategijo potujitve. V primerjavi z do sedaj obravnavanimi jedmi se *idrijski žlikrofi* pojavijo opazno manjkrat. V IB 1 so omenjeni 3-krat, od tega enkrat zgolj implicitno. V izvorniku je zapisano le poimenovanje *žlikrofi*, vendar sobesedilni podatki, tj. naslov turistične kmetije,

²¹ Vir: Uradni list Evropske unije: <http://eur-lex.europa.eu> (dostop 11. 4. 2017).

posredno nakazujejo, da gre za žlikrofe, ki so značilni za območje Idrije. V IB 2 se jed pojavi le 2-krat.

Kljub nizkemu številu pojavnosti v CB 1 prevajalec v vseh primerih uporabi drugačno strategijo prevajanja. V primeru *Idrija Maultaschen* gre za približni prevod z dodanim geografskim podatkom, v primerih *Žlikrofi (gefüllte Teigtaschen)* in *gefüllte[] Teigtaschen, Žlikrofi genannt* pa za prevodno trojico, in sicer citatni prevod z izpustom zemljepisnega podatka ter opisnega prevoda. V CB 2 prevajalec obakrat uporabi tehniko približnega prevoda z dodanim geografskim podatkom. *Idrijski žlikrofi* se torej niti enkrat ne prenesejo v ciljno besedilo citatno.

10.) (Kraški) pršut

IB 1	CB 1
Na Krasu vam bodo postregli tudi s <i>pršutom</i> , ki je posebež med evropskimi <i>pršuti</i> . Domač <i>kraški pršut</i> bo še boljši ob kozarčku ali dveh izvrstnega Terana /.../	Im Karstgebiet werden Sie mit hausgemachtem <i>Karstschinken</i> verwöhnt. Der hausgemachte <i>Karstschinken</i> wird noch besser bei einem Glas des köstlichen Teran (Rotwein) /.../
/.../ zato ne manjka domače hrane kot so /.../ krompir ter mesni izdelki <i>pršut, želodec</i> /.../ Gostom ponujajo široko paleto domačih mesnih specialitet: <i>pršut</i> /.../ Posebnost so /.../ nonin toč s <i>pršutom</i> in belo polento /.../ Doživljanje Krasa ni popolno brez značilne kraške kuhinje in njenih dobrot: <i>pršuta</i> /.../ Postregli vam bodo z domačimi suhomesnatimi izdelki (<i>pršut</i> /.../ Babica Marija Rosanda na mizo postavi tudi fritaljo s sirom in <i>pršutom</i> /.../ Goste /.../ razvajajo z odličnimi zajtrki, kjer so v ospredju domači suhomesnati izdelkih	/.../ weshalb es nicht an heimischer Kost wie /.../ Kartoffeln sowie Fleischprodukten wie <i>Parmaschinken, Magen</i> /.../ Die Gäste können aus einem breiten Angebot an hausgemachten Fleischspezialitäten wählen: <i>Parmaschinken</i> /.../ Die Besonderheit stellen /.../ nonin toč mit <i>Parmaschinken</i> und weißer Polenta /.../ dar. Erlebnis des Karstes ist ohne die charakteristische Karst-Küche und deren Gaumenfreuden nicht vollkommen: <i>Parmaschinken</i> /.../ Sie werden mit hausgemachten Trockenfleisch-erzeugnissen (<i>Parmaschinken</i> /.../ bewirtet. Großmutter Marija Rosanda stellt auch Fritalja mit Käse und <i>Parmaschinken</i> /.../ Die Gäste /.../ werden mit einem vorzüglichen Frühstück verwöhnt, bei dem hausgemachte

IB 1	CB 1
<p>(salame, vratovina, <i>pršut</i> ...) /.../ Babica Marija Rosanda na mizo postavi tudi fitaljo s sirom in <i>pršutom</i> /.../</p> <p>Posebnost domačije so mesnine (<i>pršut</i> /.../</p> <p>Specialiteta kmetije Arbajter so poleg ostale hrane /.../ muflonove salame in <i>pršut</i> /.../</p> <p>Goste vedno znova navdušijo odlični suhomesnati izdelki: /.../ <i>pršut</i> ...</p>	<p>Trockenfleischerzeugnisse (Salami, Schweinehals, <i>Parmaschinken</i> ...) im Vordergrund stehen /.../ Großmutter Marija Rosanda stellt auch Fitalja mit Käse und <i>Parmaschinken</i> /.../ auf den Tisch /.../</p> <p>Eine Besonderheit des Bauernhofes sind die Fleischwaren (<i>Parmaschinken</i> /.../</p> <p>Die Spezialität des Bauernhofs Arbajter sind neben den übrigen Speisen /.../ Mufflon-Salami und <i>Parmaschinken</i> /.../</p> <p>Die Gäste sind immer wieder aufs Neue von den ausgezeichneten Trockenfleischprodukten begeistert: /.../ <i>Parmaschinken</i>...</p>
<p>Gostitelji vam bodo ponudili /.../ domač <i>pršut</i> /.../</p> <p>Znani so po <i>pršutu</i> v vinu /.../</p> <p>Gostje lahko spoznavajo suhomesne specialitete, kot so <i>pršut</i> /.../ sušene na kraški burji /.../</p> <p>Poleg tega vam bodo postregli z zelenjavnimi juhami, zeliščnimi omletami, domačim <i>pršutom</i> /.../</p> <p>Ponudijo primorske juhe (mineštre, jote), <i>suhomesnate izdelke</i>, kislo mleko, divjačino, golaž, njoke, pečenke, gobe in sladice.</p>	<p>Die Gastgeber bieten /.../ eigenen <i>Pršut</i> /.../</p> <p>Bekannt ist der Bauernfamilie für <i>Pršut</i> in Wein /.../</p> <p>Die Gäste können den von der Karster Bora windgetrockneten <i>Pršut</i> probieren /.../</p> <p>Außerdem gibt es Gemüsesuppen, Kräuteromeletts, eigenen <i>Pršut</i> /.../</p> <p>Angeboten werden regionale Suppen (Minestrone, Jota), <i>Pršut</i>, Wild, Gulasch, Gnocchi, Braten, Pilze, Süßspeisen.</p>
<p>Poleg <i>kraškega pršuta</i> /.../ gospodinja na mizo rada postavi /.../</p>	<p>Neben der <i>traditionellen Parmaschinken-Spezialität</i> „<i>Karstpršut</i>“ /.../ füllt die Hofwirtin den Tisch gerne auch mit /.../</p>
<p>Domači vas bodo tako razvajali z domačim, na vipavski burji posušenim <i>pršutom</i> /.../ polento s <i>pršutom</i> /.../</p>	<p>Die Familie verwöhnt Sie mit hausgemachtem, im Borawind von Vipava getrocknetem <i>schinken</i> /.../ Polenta mit <i>Karstschinken</i> /.../</p>

IB 2	CB 2
<p>Le skok čez Cerkljansko in Idrijsko hribovje pa že lahko doživite sunkovito burjo, ki /.../ prinaša hlad z višin. Tudi zato so tukaj pridelano sadje, <i>kraški pršut</i> in aromatično vino teran zelo posebni.</p>	<p>Nur ein kurzer Sprung über das Bergland von Cerkno und Idrija ist vonnöten, um den böigen Fallwind Bora zu erleben, der die Kühle aus den Höhenlagen ins Vipava-Tal /.../ hinunterträgt. Auch deshalb sind das hiesige Obst, der <i>Karstschinken</i> und der aromatische Wein Teran so besonders.</p>

IB 2	CB 2
<p>Čudovite razglede na Kras in spodnjo Vipavsko dolino popestrimo z domačimi testeninami in <i>vipavskim pršutom</i>.</p> <p><i>/.../ predvsem zajtrke pa bodo sestavljale izključno domače dobrote: pršut /.../</i></p> <p><i>/.../ danes pa je tradicija dopolnjena s kulinarično ponudbo, tudi s tradicionalnim pršutom.</i></p> <p>Kraška burja daje poseben pečat <i>pršutu</i>. Pri nas lahko poskusite oboje, tako teran kot <i>pršut /.../</i></p> <p>Pripravljamo večinoma kraške jedi; vedno so na voljo <i>kraški pršut /.../</i></p> <p>Postrežemo z izbranimi kraškimi dobrotami (pripravimo domač kruh, <i>pršut</i>, jota, teranov toč <i>/.../</i></p>	<p>Die wunderschönen Blicke über den Karst und das untere Vipava-Tal runden wir mit hausgemachten Nudeln und <i>Karstschinken</i> ab.</p> <p>Insbesondere das Frühstück besteht bei uns ausschließlich aus hausgemachten Produkten: <i>Karstschinken /.../</i></p> <p>Heute wird diese Tradition mit einem kulinarischen Gaumenfreuden, wie dem traditionellen <i>Karstschinken</i> ergänzt.</p> <p>Und der Karstwind Burja verleiht dem <i>Karstschinken</i> einen ganz besonderen Geschmack. Beides, sowohl Teran als auch <i>Karstschinken</i>, können Sie bei uns probieren <i>/.../</i></p> <p>Wir bieten größtenteils Gerichte des Karstes an: immer sind <i>Karstschinken /.../</i> im Angebot.</p> <p>Wir verwöhnen sie mit ausgewählten Spezialitäten des Karstes – selbstgebackenes Brot, <i>Karstschinken</i>, Jota (ein Eintopf), Teranov toč (gebratener und mit Teran abgelöschter <i>Karstschinken</i>) <i>/.../</i></p>
<p><i>Za vaš teran, pršut, gospodov klobuk /.../ izrekamo pohvale.</i></p> <p><i>»Prijazni gostitelji, odlični pršut /.../</i></p>	<p><i>Wir bedanken uns für Ihren Teran, Karstschinken, "gospodov klobuk" /.../</i></p> <p><i>„Freundliche Gastgeber, hervorragender Karstschinken /.../</i></p>
<p>Znani smo po pristni pohorski kulinariki, med specialitetami pa najraje izpostavimo jedi, pripravljene iz jagnjetine in jelenovega mesa (salame, <i>pršut /.../</i></p>	<p>Wir sind für die echte regionale Küche des Pohorje-Gebirges bekannt. Unter den Spezialitäten treten besonders die aus Lamm- und Hirschfleisch zubereiteten Gerichte (Salami, <i>luftgetrockneter Schinken /.../</i></p>

Kraški pršut je od leta 2012 geografsko zaščiten s strani Evropske komisije in mora na podlagi tega biti pridelan na območju Krasa po značilni recepturi.²² Proizvajalci, ki si pridobijo certifikat o zaščiteni označbi, lahko kraški pršut tržijo pod istim imenom, sicer tega ne smejo.

Izjemoma se omemba *kraškega pršuta* oziroma *Karstschinken* pojavi v uvodnem delu IB 1 ter, posledično, v CB 1 – med predstavitev glavnih kulinarčnih

²² Vir: Uradni list Evropske unije: <http://eur-lex.europa.eu> (dostop 11. 4. 2017).

posebnosti, medtem ko jo v IB 2 in CB 2 zasledimo šele med opisi turističnih kmetij. Dasiravno besedila ne spremlja fotografija, navedba v uvodnem delu kataloga pripomore k večji prepoznavnosti jedi, saj je bolj izpostavljena, vendar prevajalec uporabi strategijo podomačitve, tj. dobesedni prevod, tako da se ne prenese originalno zaščiteno ime izdelka. V splošnem se v CB 1 *Karstschinken* pojavi zgolj še enkrat.

Nadalje v CB 1 za *pršut* 11-krat zasledimo prevod *Parmaschinken*. Gre za napačen prevod, saj slednji implicira izvor pršuta iz italijanske regije Parma, ki je prav tako zaščitena. Glede na številčno pojavnost ima lahko tak prevod negativen učinek za prepoznavnost kulinarčnih posebnosti Slovenije, saj v ciljno kulturo vnaša kulturem iz tretje kulture. V IB 1 se jed ponavlja izključno ob opisih turističnih kmetij iz goriške, obalno-kraške in primorsko-notranjske regije, z izjemama turističnih kmetij Arbajter - Kotnik iz Zreč in Pr' Ambružarju iz Cerkelj na Gorenjskem. V slednjih primerih je poimenovanje *Parmaschinken* še toliko bolj sporno. Največji lapsus je pri prevodu *kraškega pršuta v traditionelle[e] Parmaschinken-Spezialität „Karstpršut“*, kjer se pojma *Parmaschinken* in *Karstpršut* izključujeta.

V štirih primerih CB 1 zasledimo strategijo delnega prenosa, in sicer s poimenovanjem *Pršut*. Enako poimenovanje v enem primeru prevoda nadomesti splošno besedno zvezo *suhomesnat[i] izdelk[i]* – s tehniko večje eksplicitnosti. Zgolj en primer kaže na strategijo približnega prevoda, kjer je *pršut* preveden s *schinken*. Zapis z malo začetnico je tukaj pravopisna napaka.

V CB 2 prevajalec v vseh primerih brez izjeme uporabi strategijo podomačitve, tudi med besedili, ki so jih zapisali predhodni obiskovalci posamezne turistične kmetije. V izvorniku se pojavijo poimenovanja *kraški pršut*, *vipavski pršut* ali samo *pršut*, kjer je za vse konsistenten prevod: *Karstschinken*. V takšnem primeru kulturem kraškega pršuta z izvornim poimenovanjem nima možnosti prenosa v ciljno kulturo.

Izjema v CB 2 je prevod *pršuta* v *luftgetrockneter Schinken*. Gre za ustrezno prilagoditev, saj se poimenovanje pojavi ob opisu turistične kmetije Arbajter - Kotnik iz Zreč, ki ne ustreza geografskemu položaju za obravnavani kraški pršut. Omenjena kmetija se pojavi tudi v IB 1 in CB 1, kjer smo lahko opazili neustrezen prevod *Parmaschinken*. CB 2 je torej bilo v tem primeru ustrezno prilagojeno.

Kraški pršut (kot kulturem) je načeloma že prepoznaven v ciljni kulturi, vendar je v primeru kataloga CB 1 preveden skrajno nepočeteno ali tudi napačno. Ima torej zelo majhne možnosti, da ga bo ciljna publika obravnavala kot značilno kulinarčno posebnost Slovenije. CB 2 vnaša poenoten dobesedni prevod kulturema z uporabo tehnike podomačitve, vendar se s tem izgubi zaščiten geografska označba kraškega pršuta.

11.) Meso iz tünke/tunke/kible

IB 1	CB 1
Za gastronomski užitek poskrbi mlada gospodinja Mateja ob pomoči izkušene mame Verice. Postreže z izbranimi domačimi jedmi in s lokalnimi specialitetami, kot so <i>meso iz tunke</i> /.../	Für den gastronomischen Genuss sorgt die junge Gastgeberin Mateja unter Mithilfe der erfahrenen Mutter Verica. Sie bewirbt die Gäste mit ausgewählten einheimischen Gerichten und lokalen Spezialitäten wie <i>Fleisch aus der Tünke</i> /.../
Domače so seveda tudi mesnine (klobase, salame, <i>meso iz tünke</i>) /.../	Die Fleischwaren (Würste, Salami, <i>Fleisch aus der Tünke</i>) /.../ sind selbstverständlich auch aus eigener Herstellung.
Gostitelji vas bodo postregli z <i>mesom iz tünke</i> /.../	Die Gastgeber bewirten Sie mit <i>Fleisch aus der Tünke</i> /.../
Na mizo vam bodo prinesli tradicionalne prekmurske dobrote: <i>meso iz tünke</i> /.../	Auf den Tisch kommen traditionelle regionale Köstlichkeiten: <i>Fleisch aus der Tünke</i> /.../
Ker k dobremu vinu sodi tudi dobra hrana, goste v vsakem trenutku postrežejo z domačim <i>narezkom iz tünke</i> /.../	Da zu einem guten Wein auch gutes Essen gehört, werden die Gäste jederzeit mit einer <i>Hausmacherplatte aus der Tünke</i> /.../ bewirbt.
S posebno ljubeznijo vam postrežejo: <i>meso iz tünke</i> /.../	Besonders gerne serviert man <i>Kübelfleisch</i> /.../
To je tudi čas, ko vas Jarčevi razvajajo z raznoliko ponudbo mesnin /.../ (<i>meso iz kible</i> /.../)	Dies ist auch die Zeit, in der Sie von Familie Jarč mit einem vielfältigen Angebot an Fleischwaren verwöhnt werden /.../ (<i>Kübelfleisch</i> /.../)

IB 1	CB 1
<p>Poskusiti velja njihove /.../ tradicionalne mesnine, kot so prekmurska šunka, <i>meso iz čebra</i> /.../</p> <p>/.../ kjer gospodinja na mizo postavi krožnik, napolnjen z <i>mesom iz tunke</i> /.../</p> <p>/.../ gostu pa v vsakem trenutku lahko ponudijo domač narezek: <i>meso iz tunke</i>, kruh in vino /.../</p>	<p>Man muss unbedingt /.../ traditionelle Fleischwaren, wie Prekmurje Schinken, <i>Kübelfleisch</i> /.../ probieren /.../</p> <p>vor allem weil die Hausfrau einen vollen Teller <i>Kübelfleisch</i> /.../ auf den Tisch stellt.</p> <p>Zu jeder Zeit können die Gäste einen guten Aufschnitt bestellen, zu dem das traditionelle <i>Kübelfleisch</i>, Brot und Wein /.../ gehören.</p>
<p>Ponujajo domače jedi, narezke z domačimi suhomesnatimi izdelki, /.../ <i>mesom iz tünke</i> /.../</p> <p>Pri pripravi hrane gospodinja nadaljuje s kulinarčno tradicijo območja /.../ Obiskovalce navdušijo njena kislá štajerska juha /.../ narezek z <i>mesom iz tünke</i> ...</p> <p>Dervaričevi so pravi mojstri pristne regionalne kulinarike. Brbončice svojih gostov razvajajo z /.../ <i>mesom iz tünke</i> /.../</p>	<p>Der Hof bietet hausgemachte Gerichte an, wie zum Beispiel /.../ <i>gepökeltés eingelegtes Schweinefleisch aus der „Tünka“</i> /.../</p> <p>Bei der Zubereitung der Speisen führt die Hofwirtin die kulinarische Tradition des Gebietes /.../ Die Besucher werden von ihren Kochkünsten begeistert sein, vor allem von der steirischen sauren Suppe /.../ dem Aufschnitt mit <i>gepökeltém eingelegtem Schweinefleisch aus der „Tünka“</i> /.../</p> <p>Die Familie Dervarič ist bekannt für ihre hochwertige regionale althergebrachte Küche. Sie verwöhnt die Geschmacksnerven ihrer Gäste /.../ mit <i>gepökeltém eingelegtem Schweinefleisch aus der „Tünka“</i> /.../</p>
<p>Gospa Frančiška skrbi za izvirno domačo hrano, postreže s kisló juho, <i>mesom iz tunke</i>, vloženo zelenjavo /.../</p>	<p>Die Hausfrau Janja bringt hausgemachte Gerichte auf den Tisch, saure Suppen, eingemachtes Gemüse /.../</p>
<p>Kulinarična ponudba /.../ obuja prleške tradicionalne tople jedi in kosila: <i>prleška tünka</i> /.../</p>	<p>Das kulinarische Angebot /.../ lässt die Tradition der Region Prekija aufleben: <i>Kübelfleisch auf Prekija-Art</i> /.../</p>

IB 2	CB 2
<p>Naša vina so /.../ se prilegajo <i>mesu iz tunke (kibflajšu)</i> /.../</p> <p>/.../ ali se pridružite gospodinjam na turističnih kmetijah pri /.../ uživanju v <i>prleški tünki</i>.</p>	<p>Unsere Weine /.../ passen zu <i>eingelegtem Fleisch (Kübelfleisch)</i> /.../</p> <p>/.../ oder leisten Sie den Hausfrauen auf den Ferienhöfen /.../ beim Genuss von <i>Prleška tünka</i> Gesellschaft.</p>

Naslednja v skupini geografsko zaščitene jedi s strani Evropske komisije je od leta 2010 tudi prleška tünka.²³ »Gre za mesni izdelek, ki je konzerviran v zaseki.

²³ Vir: Uradni list Evropske unije: <http://eur-lex.europa.eu> (dostop 11. 4. 2017).

Tradicionalno je bil hranjen v lesnih posodah, ki jih na vasi imenujejo ‚tünka‘.« V preteklosti, ko še ni bilo hladilnikov, so domačini Prlekije na severovzhodu Slovenije svinjskemu mesu podaljšali rok trajanja tako, da so ga potapljali oziroma »tünkali« v zaseko. Tako je nastala še do danes ohranjena kulinarčna posebnost te regije.²⁴

Zaradi edinstvenosti poimenovanja in njegove zaščitene označbe v prevodu znova pričakujemo rabo strategije prevodne dvojice – prenosa in opisnega ali približnega prevoda. *Prleška tünka* sicer ni pogosto omenjena niti v IB 1 niti v IB 2, v izvornikih pa ni poenoteno poimenovana. V IB 1 le 7-krat zasledimo *meso iz tünke*, 4-krat *meso iz tunke*, 1-krat *narezek iz tünke* in 1-krat *prleška tünka*. Po enkrat zasledimo tudi *meso iz kible* in *meso iz čebra*. Zaščiteno poimenovanje se torej pojavi samo v enem primeru. V IB 2 se jed omenja še manjkrat, in sicer zgolj v dveh primerih: *meso iz tunke* ter *prleška tünka*.

Pri prevajanju CB 1 prevajalec v petih primerih uporabi strategijo podomačitve in za *meso iz tünke*, *meso iz tunke*, *meso iz kible* ter *meso iz čebra* uporabi izraz *Kübelfleisch*. V zadnjih dveh primerih lahko govorimo o dobesednem prevodu, ki je povsem uveljavljen in idiomatičen. Vseeno se s tovrstnim prevodom izgubi konotacija, ki jo ima *tünka* v slovenskem okolju. Za strategijo potujitve gre tudi v enem primeru CB 2: *eingelegte[s] Fleisch (Kübelfleisch)*, kjer sta združena približni in dobesedni prevod. Če slednje poimenovanje primerjamo z eksplikacijo iz IB 2 – *mes[o] iz tunke (kiblflajš[])* – opazimo obraten proces prevzemanja kulturnospecifičnih elementov; *kiblflajš* je namreč slovenska podomačitev za *Kübelfleisch*. Vzporednico lahko povlečemo s primerom štrukljev, kjer jed primarno izvira iz nemškega jezikovno-kulturnega okolja (*Strudel*, *Struckel*), se podomači v slovenskem okolju in se nato v nemško govoreče okolje prenaša kot slovenska različica (*Štruklji*).

Opisni prevod s citatnim prenosom se v CB 1 pojavi 3-krat, in to v enaki obliki: *gepökelt es eingelegtes Schweinefleisch aus der „Tünka“*. Za opisni prevod gre tudi

²⁴ Vir: Uradna spletna stran prleške tünke: <http://tunka.si> (dostop 12. 4 2017).

v primeru *Kübelfleisch auf Prlekija-Art*, ki je hkrati edini primer prevoda z omenjanjem geografskega izvora jedi v CB 1.

Fleisch aus der Tünke je primer približnega prevoda z delnim prenosom. Bralec iz sobesedila celotnega CB 1 žal ne more razbrati, kaj *Tünke* je. Prevajalec v vseh štirih primerih prevoda celo prilagodi končnico po besedotvornih zakonitostih nemščine, kljub temu da še niti osnovna oblika ni uveljavljena v nemško govorečem okolju. Obenem najdemo v CB 1 en primer prevoda z izpustom, ki še dodatno zmanjša možnosti prepoznavnosti prleške tünke v ciljni kulturi.

Edini primer popolne potujitve – *Prleška tünka* – zasledimo v CB 2, v uvodu v poglavje o Prlekiji. Samostalniška zveza zgolj prejme pravopisno prilagoditev, tj. veliko začetnico. Ker je jed omenjena na bolj izpostavljenem delu, ima tudi več možnosti za prepoznavnost v tuji kulturi. K citatnemu prevodu sicer ni dodan noben opis jedi oziroma ta ostane nerazložena, saj tudi edini drugi primer pojava obravnavane jedi v CB 2 zajema le približni in dobessedni prevod brez prenosa. To je lahko tudi razlog za slabšo razpoznavnost te jedi.

V tem primeru je prepoznavnost jedi delno zagotovljena zgolj zaradi markantnega poimenovanja – tünka. Prenos je nekonsistenten in ne podaja natančnejšega opisa jedi, zato je prepoznavnost jedi omejena.

12.) Kločevi/kvočevi nudli/nudlni/nudelni

IB 1	CB 1
Gosti lahko poizkusijo: /.../ kločeve nudelne /.../	Die Gäste können /.../ Kletzennudeln /.../ probieren.
/.../ ajdovi, skutni, orehovi ali kločevi štruklji /.../ – to je le nekaj dobrot, ki jih /.../ postavijo na mizo.	/.../ Štruklji aus Weizen oder Buchweizen mit Quark- oder Nussfülle /.../ – das sind nur einige Köstlichkeiten, die aus der heimischen Küche kommen.

IB 2	CB 2
<p>/.../ naša specialiteta so <i>kločevi nudli</i> in seveda številne druge koroške dobrote.</p> <p>S <i>kločevimi nudli</i> /.../ ohranjamo tradicijo koroške kuhinje /.../</p>	<p>Neben <i>Kletzennudeln</i> servieren wir auch andere Gaumenfreuden aus der Region Koroška.</p> <p>Mit regionalen Spezialitäten wie <i>Kletzennudeln</i> /.../ bewahren wir die traditionelle Küche der Region Koroška.</p>
<p>Hišne specialitete so /.../ <i>kvočevi</i> in <i>skutni nudlni</i> /.../</p>	<p>Zu den Spezialitäten des Hauses zählen /.../ <i>Kletzen-</i> und <i>Quarknudeln</i> /.../</p>
<p>Zapomnili pa si jo boste po odličnem kosilu /.../ in po raznovrstnih <i>štrukljih</i> (<i>kločevi</i>, <i>orehovi</i>, <i>skutni</i>, <i>ajdovi</i>).</p>	<p>In Erinnerung bleiben werden Ihnen unser hervorragendes Mittagessen /.../ sowie unsere <i>Štruklji mit Dörrbirnen-, Walnuss-, Quark-</i> oder <i>Buchweizenfüllung</i>.</p>
<p>Med pašnike in domače kmetije, kjer še znajo pripraviti slastne <i>hruškove žlinkrofe</i> /.../</p>	<p>Zu den Weiden und den urigen Bauernhöfen, wo man noch weiß, wie leckere <i>Birnenmaultaschen</i> zubereitet werden /.../</p>

Kločevi ali kvočevi nudli so tradicionalna koroška jed oziroma testeni žepki s polnilom iz suhih hrušk, na Koroškem so to tako imenovane »kvoce« ali »kloce«. ²⁵ Duden navaja, da zraz izvira iz nemške besede *Kletze* in se uporablja v avstrijskem okolju. ²⁶

Pojavnost jedi je v IB 1 in CB 1 manj številčna v primerjavi z IB 2 ter CB 2. V IB 1 se pojavita dve različni poimenovanji, in sicer *kločev[i] nudeln[i]* ter *kločevi štruklji*, pri čemer ne vemo, ali gre dejansko za enako jed. V primeru *kločevi štruklji* iz IB 1 prevajalec s prevodom *Štruklji* izpusti pridevnik, ki opisuje vrsto štrukljev, in tako jed izgubi polovico možnosti za prenos v ciljno kulturo; z ozirom da se jed v izhodiščnem besedilu pojavi zgolj v dveh primerih. V primeru prevoda *kločev[i] nudeln[i]* v *Kletzennudeln* bi lahko šlo za podoben pojav kot v primeru štrukljev, saj tudi kločevi nudli v osnovi izhajajo iz nemško govorečega okolja, natančneje avstrijskega, vendar za razliko od štrukljev prevajalec tega primera uporabi strategijo vpeljevanja priznanega prevoda.

Priznani prevod *Kletzennudeln* prevajalec uporabi tudi v CB 2, in sicer 3-krat. V primeru prevoda *štruklji* [] (*kločevi*, *orehovi*, *skutni*, *ajdovi*) ne navede vrste, marveč

²⁵ Vir: Združenje turističnih kmetij Slovenije: <http://www.turisticnekmjetije.si> (dostop 12. 4. 2017).

²⁶ Vir: Duden online: <http://www.duden.de/> (dostop 12. 4. 2017).

prevod prilagodi tako, da *kločev[e] štruklj[e]* opiše z vrsto polnila, tj. s suhimi hruškami (*Dörrbirnen*), s čimer vnese večjo eksplicitnost.

Zaradi nepoistenih poimenovanj in strategije podomačitve se kločevi nudli kot kulturem ne prenašajo v ciljno kulturo. Tako v izhodiščnih kot tudi v ciljnih besedilih bi bil obenem potreben opis jedi, ki bi prispeval k prepoznavnosti kulinarčne posebnosti.

13.) (Savinjski) žlinkrofi/žlikrofi

IB 1	CB 1
<p><i>.../ izletniki se ob mizah lahko naslanjajo nad dobrotami, dobrotami, ki jih sestavljajo .../ gospodinja pripravi okusne žlinkrofe .../</i></p> <p>Gospodinja goste razvaja tudi <i>.../ z žganci, žlinkrofi .../</i></p> <p>Poskrbeli bodo tudi za tiste, ki prisegajo na tradicionalno kuhinjo, saj vam bodo ponudili <i>žlinkrofe .../</i></p> <p>Ob koncu tedna hiša zaživi; izletniki se ob mizah lahko naslanjajo nad dobrotami, ki jih sestavljajo <i>.../</i> gospodinja pripravi okusne <i>žlinkrofe</i> ali pa štruklje.</p> <p>Na vašem krožniku se bodo prav tako znašli <i>žlinkrofi .../</i></p>	<p>Ausflügler treffen ein und lassen sich die Köstlichkeiten gut schmecken wie <i>.../</i> leckere <i>Žlinkrofi .../</i></p> <p>Die Hausfrau verwöhnt ihre Gäste mit <i>.../</i> Sterz, <i>Žlinkrofi .../</i></p> <p>Ansonsten gibt es traditionelle Küche mit heimischen Spezialitäten wie <i>Žlinkrofi .../</i></p> <p>Ausflügler treffen ein und lassen sich die Köstlichkeiten gut schmecken wie <i>.../</i> leckere <i>Žlinkrofi</i> und <i>Štruklji .../</i></p> <p>Zudem kommen regionale Spezialitäten wie <i>Žlinkrofi .../</i> auf den Tisch.</p>
<p>Goste <i>.../</i> navdušijo z <i>.../ žlikrofi .../</i></p>	<p>Gäste <i>.../</i> werden von schmackhaften <i>.../ Žlinkrofi (eine Art von Maultaschen) .../</i> begeistert sein <i>.../</i></p>
<p><i>.../</i> poleg tega pa goste razvajajo še z različnimi štruklji, <i>žlinkrofi .../</i></p>	<p><i>.../</i> außerdem wird man mit <i>gefüllten Teigtaschen, Žlinkrofi genannt .../</i> verwöhnt.</p>
<p>Ponudijo tako rekoč vse, posebnosti pa so <i>.../ žlinkrofi .../</i></p>	<p>Auf den Tisch kommt alles, <i>.../</i> eine Besonderheit sind <i>Maultaschen (Žlinkrofi) .../</i></p>
<p>Vsi člani družine vam bodo postregli s okusnimi domačimi jedmi, ki jih pridelajo in pripravljajo na kmetiji s pomočjo mame Nine, po njenih receptih, že več desetletij: solčavsko juho sirnico, žganci, domačimi klobasami, kolinami, skutnimi štruklji, <i>mesnimi in zelenjavnimi žlinkrofi</i>, skuto, kislim mlekom in lastnimi suhomesnatimi izdelki.</p>	<p>Man wird mit hausgemachten Selchfleischwaren (Salami, Schwartenmagen), mit gekochtem Topfenstrudel (Štruklji), <i>Maultaschen mit Fleisch (Žlinkrofi)</i>, und hausgemachter Pastete verwöhnt.</p>

IB 1	CB 1
Gospodinja postreže s hišnimi specialitetami, kot so suhe mesnine, <i>žlikrofi</i> /.../	Die Gastgeberin bewirtet Sie mit Spezialitäten des Hauses, wie Trockenfleischwaren, <i>Maultaschen</i> /.../
Gospodinja je izvrstna mojstrica v pripravi zgornjesavinjskih kulinarčnih dobrot, saj vam na mizo prijazno ponudi /.../ <i>žlinkrofe</i> /.../	Die Gastgeberin ist eine vorzügliche Meisterin bei der Zubereitung von kulinarischen Gaumenfreuden aus Zgornja Savinja, da Sie Ihnen freundlich /.../ <i>Žlinkrofe (Kletzennudeln)</i> /.../ aufischt /.../
Gostom postrežejo z odličnimi lokalnimi dobrotami: /.../ <i>žlinkrofi</i> /.../	Die Gäste werden mit vorzüglichen lokalen Gaumenfreuden bewirtet: /.../ <i>Kletzennudeln Žlinkrofi</i> /.../
Uživali boste ob /.../ <i>žlinkrofi</i> /.../	Die kulinarischen Köstlichkeiten wie /.../ <i>Žlikrofi</i> sind ein Genuss.
Med posebnostmi v kulinarčni ponudbi je treba omeniti /.../ <i>žlinkrofe s skuto in z mesnim nadevom</i> /.../	/.../ Spezialitäten im kulinarischen Angebot: /.../ <i>Žlikrofi mit Topfen- oder Fleischfülle</i> /.../

IB 2	CB 2
Na mizi ponudimo /.../ <i>žlikrofe</i> /.../	Aufgetischt werden /.../ <i>Žlinkrofi</i> /.../
Ko se malce zlakotnijo, jim <i>žlikrofi</i> /.../ še bolj teknejo. Tako ponudimo: /.../ Klemenče jedi (juho, žgance, štruklje, <i>žlikrofe</i> , kosila ipd.).	Wenn die Gäste Hunger verspüren, munden <i>Žlikrofi</i> /.../ ganz besonders gut. Wir bieten: /.../ Gerichte à la Klemenšek: Suppe, Sterz, Štruklji, <i>Žlikrofe</i> , Mittagessen u. v. m.

Savinjski *žlinkrofi* so primer jedi, ki je – zaradi podobnosti poimenovanja z idrijskimi *žlikrofi* – manj prepoznavna. Da gre za tradicionalno savinjsko jed, izvemo posredno, predvsem iz naslovov turističnih kmetij. Prilastek »savinjski« ni uraden, niti ni omenjen v nobenem analiziranem besedilu. V pričujoči analizi gre samo za dodatek k lažjemu razločevanju obeh jedi. Pojavljata se dva različna zapisa – *žlinkrofi* in *žlikrofi* – pri čemer je za to območje, sodeč po analiziranem besedilu, bolj uveljavljena prva različica. V nobenem izhodiščnem besedilu ne zasledimo natančnejšega opisa jedi oziroma razlage, kako se jed razlikuje od bolj poznanih idrijskih *žlikrofov*. Posredno zgolj primera *mesni*[] in *zelenjavni*[] *žlinkrofi* ter *žlinkrofi*[i] *s skuto in z mesnim nadevom* namigujeta na njihovo sestavo. Malce več informacij smo deležni iz besedila CB 1.

CB 1 poda nekaj primerov opisnega oziroma približnega prevoda s prenosom: *Žlinkrofi (eine Art von Maultaschen); gefüllten Teigtaschen, Žlinkrofi genannt; Maultaschen (Žlinkrofi). Žlinkrof[i] (Kletzennudeln) in Žlinkrof[i] Kletzennudeln* sta primera napačnega prevoda, če predpostavljamo, da so *Kletzennudeln* značilna jed za koroško regijo. Večjo eksplicitnost uporabi prevajalec tudi v primeru *regionale Spezialitäten wie Žlinkrofi*.

V CB 2 opisnega ali približnega prevoda ne zasledimo, s tehniko potujitve se namreč v vseh primerih prenese slovensko poimenovanje. Za razliko od IB 1 snovalec besedila IB 2 v vseh primerih, tj. treh, namesto *žlinkrofi* uporabi izraz *žlikrofi*. V prevodu potem dvakrat ohrani poimenovanje, enkrat pa ga prilagodi v *Žlinkrofi*. Obratna prilagoditev se pojavi v enem primeru CB 1, kjer prevajalec poimenovanje *žlinkrofi*[] spremeni v *Žlikrofi*. Strategija podomačitve je uporabljena v enem primeru CB 1: *Maultaschen*, v CB 2 pa sploh ne.

Glede na to, da skupno vsi primeri prevodov (z izjemo enega) vključujejo strategijo potujitve, lahko predpostavljamo, da ima jed večje možnosti za prepoznavnost kot njena soimenjakinja idrijski žlikrofi. Negativna plat tovrstnega prevajanja je samo, da ne dobimo natančnejšega opisa jedi in da se ta poimensko ne razločuje dovolj jasno. Glede na navedeno bi bilo primerno, na primer, dodati prilastek »savinjski«.

14.) Zaseka

IB 1	CB 1
Zajtrki in večerje so posebnost njihove ponudbe: /.../ zaseka /.../	Das Frühstück und Abendessen stellt eine Besonderheit des Angebotes dar: /.../ <i>Griebenschmalz</i> /.../
/.../ zato ne manjka domače hrane kot so /.../ želodec, salame, zaseka /.../	/.../ weshalb es nicht an heimischer Kost wie /.../ Magen, Salami, <i>Griebenschmalz</i> /.../ mangelt.
Za gastronomski užitek poskrbi mlada gospodinja Mateja ob pomoči izkušene mame Verice. Postreže z izbranimi domačimi jedmi in s lokalnimi specialitetami, kot so meso iz tunke, zaseka /.../	Für den gastronomischen Genuss sorgt die junge Gastgeberin Mateja unter Mithilfe der erfahrenen Mutter Verica. Sie bewirtet die Gäste mit ausgewählten einheimischen Gerichten und lokalen Spezialitäten wie Fleisch aus der Tünke, <i>Griebenschmalz</i> /.../

IB 1	CB 1
<p>Ker k dobremu vinu sodi tudi dobra hrana, goste v vsakem trenutku postrežejo z /.../ <i>zaseko</i> /.../</p> <p>Ko jih boste obiskali, vam bodo postregli: <i>zaseko</i> /.../</p> <p>/.../ saj lahko na kmetiji kupite vino in tudi domač kruh ter <i>zaseko</i>.</p>	<p>Da zu einem guten Wein auch gutes Essen gehört, werden die Gäste jederzeit mit /.../ <i>Griebenschmalz</i> /.../ bewirtet.</p> <p>Bei Ihrem Besuch werden Sie mit folgenden Köstlichkeiten bedient: <i>Griebenschmalz</i> /.../</p> <p>Wein, Brot und <i>Griebenschmalz</i> können Sie hier auch kaufen /.../</p>
<p>Domače so seveda tudi mesnine (klobase, salame, meso iz tünke), mlečni izdelki, kruh iz krušne peči ter kvasenice, postržjače in drugo krušno pecivo (po naročilu).</p>	<p>Die Fleischwaren (Würste, Salami, Fleisch aus der Tünke), Milchprodukte, Holzofenbrot sowie Kvasenice (Hefekuchen mit Quark), Postržjače (Pizzateig mit <i>Griebenschmalz</i>) und das übrige Brotgebäck (nach Bestellung) sind selbstverständlich auch aus eigener Herstellung.</p>
<p>Ženski del družine bo poskrbel, do bo iz loncev prijetno dišalo (posebnosti so domače kolone v zimskem času /.../ suhe klobase iz <i>zaseke</i> /.../</p> <p>Gostitelji svojim gostom ponudijo vse vrste mesa in suhomesnih izdelkov, <i>zaseko</i> /.../ jajca z domačimi ocvirki.</p> <p>Ob narezku, ki ga gospodinja dopolni z domačo skuto, <i>zaseko</i> in pašteto /.../</p> <p>Posebnosti njihove kulinarične ponudbe so meso iz <i>zaseke</i> /.../</p>	<p>Der weibliche Teil der Familie sorgt dafür, dass es lecker auf den Töpfen dampft (Spezialitäten des Hauses sind Geselchtes im Winter /.../ Würste in <i>Sasaka</i> /.../</p> <p>Die Hausfrau serviert alle Arten von Fleisch und Salami, <i>Sasaka</i> /.../ Spiegeleier mit Grammeln.</p> <p>Zum Aufschnitt, den Frau Helena gerne mit hausgemachtem Quark, <i>Sasaka</i> und Pastete ergänzt /.../</p> <p>Besonderheiten aus der Küche sind Fleisch in <i>Sasaka</i> /.../</p>
<p>Goste vedno znova navdušijo odlični suhomesnati izdelki: suhe klobase z <i>zaseko</i> /.../</p> <p>Obiskovalce navdušijo njena /.../ solata z <i>zaseko</i> /.../</p> <p>Za kmetijo je značilna tudi pestra ponudba suhomesnatih izdelkov (salame, bržola, paštete, <i>zaseka</i> ...).</p>	<p>Die Gäste sind immer wieder aufs Neue von den ausgezeichneten Trockenfleischprodukten begeistert: Trockenwurst mit traditionellem <i>Verhackerten</i> („<i>Zaseka</i>“) /.../</p> <p>Die Besucher werden von ihren Kochkünsten begeistert sein, vor allem von /.../ dem Salat mit dem <i>Verhackerten</i> „<i>Zaseka</i>“ /.../</p> <p>Der Bauernhof ist außerdem für sein reiches Angebot an Trockenfleischprodukten bekannt, zum Beispiel Salami, Rinderbraten, Pastete, das traditionelle <i>Verhackerte</i> „<i>Zaseka</i>“...</p>
<p>Kmečko kosilo sestavijo iz pečenice in zelja, suhe klobase v <i>zaseki</i> /.../</p>	<p>Ein deftiges Mittagessen besteht aus Bratwurst mit Sauerkraut, Wurst in <i>gehacktem Speck</i> /.../</p>
<p>Ob domačih klobasah, <i>zaseki</i> /.../ vam bo v izbi ob krušni peči čas hitro mineval.</p>	<p>Bei hausgemachter Wurst, <i>verhacktem Speck</i> /.../ vergeht der Tag am Bauernofen sehr schnell.</p>

IB 1	CB 1
Ko se boste utrujeni vračali z bližnjih vrhov, vas bodo doma pričakali svež kruh, salame, prekajen vrat, <i>zaseka</i> /.../	Wenn man müde von den nahen Gipfel zurückkehrt, warten »zu Hause« schon frisch gebackenes Brot, Salamis, geselchter Hals, <i>Gehacktes</i> /.../

IB 2	CB 2
Naša vina so lahka, sveža in sadna ter se prilagodijo /.../ <i>zaseki</i> /.../	Unsere Weine sind leicht, frisch und fruchtig; sie passen zu /.../ <i>Schmalz</i> /.../
Ponudimo jim najboljšo govejo juho, kruh iz krušne peči, <i>zaseko</i> /.../	Wir bieten die beste Rindfleischsuppe, Brot aus dem Steinofen, <i>Verhackertes</i> /.../

V IB 1 se zaseka pojavi 16-krat, V IB 2 le 2-krat. Prevodi so zelo raznoliki in v CB 1 vključujejo takó strategijo potujitve kot strategijo podomačitve. V CB 2 gre v obeh primerih za strategijo potujitve, in sicer enkrat za približni prevod (*Schmalz*) ter enkrat za priznani prevod (*Verhackertes*). Avstrijsko zvezno ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo, okolje in vodarstvo (*Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft*) namreč *Verhackert* obravnava tudi kot tradicionalno avstrijsko jed.²⁷

Primer strategije podomačitve v CB 1 zasledimo 2-krat: *Griebenschmalz*, ki se skupno pojavi 5-krat, od tega enkrat kot del opisnega prevoda – *Postržjače (Pizzateig mit Griebenschmalz)* – in *Gehacktes*. Zasledimo še strategijo opisnega prevoda: *gehackte[r] Speck* ter *verhackte[r] Speck*. Prevajalec uporabi 3-krat tehniko prevodnih dvojic s priznanim prevodom in prenosom – enkrat na sekundarnem položaju v oklepajih: *Verhackert[]* („Zaseka“) – in dvakrat enakovredno desnemu prilastku *Verhackert[]* „Zaseka“, *Verhackert[es]* „Zaseka“.

Prav tako se 4-krat pojavi primer potujitve, in sicer v primerih prevodov *Sasaka*, pri čemer gre za neke vrste naturalizacijo, ki se pojavlja predvsem na avstrijskem Koroškem, medtem ko poimenovanje še ni uradno sprejeto v celotnem nemško govorečem okolju. Kot lahko razberemo, je ponovno izključen izbor dialekta. *Sasaka* in *Verhackert* nakazujeta, da je prevod namenjen ciljni publiki avstrijskega

²⁷ Vir: Avstrijsko zvezno ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo, okolje in vodarstvo: <https://www.bmlfuw.gv.at> (dostop 13. 4. 2017).

okolja, medtem ko *Griebenschmalz* cilja na celotno nemško govoreče okolje. V avstrijski nemščini je namreč namesto *Grieben* (sl. ocvirki) v uporabi poimenovanje *Grammeln*.

Prevod je torej nekonsistenten, prepoznavnost zaseke pa je morda zagotovljena le avstrijskemu okolju, kjer je jed že sprejeta kot del tradicionalne kuhinje. V prevodnem naročilu bi bilo potrebno natančneje določiti, kateri ciljni publikum je prevod namenjen.

15.) Belokranjska pogača

IB 1	CB 1
Iz domače kuhinje diši po <i>belokranjski pogači</i> , jagenjčku, ki ga spečejo na ražnju in še po vrsti drugih dobrot.	Aus der Küche riecht es nach <i>regionalen Köstlichkeiten</i> , Lamm wird im Freien gegrillt.
Če se predhodno najavite, vam gostitelji v stari kleti pripravijo nepozabno pojedino sestavljeno iz raznolikih belokranjskih dobrot: žitnih klobas, <i>belokranjske pogače</i> /.../	Wenn Sie sich im Vorfeld anmelden, bereiten Ihnen die Gastgeber im alten Keller ein unvergessliches Festessen zu, das aus verschiedenartigen Weißkrainer Gaumenfreuden besteht: Getreidewürsten, <i>Weißkrainer Hefekuchen</i> /.../

IB 2	CB 2
To je umetnost, ki jo Dolenjci in Belokranjci obvladajo: prvinsko gostoljubje v spremljavi <i>belokranjske pogače</i> in kozarca cvička.	Das ist die Kunst, welche die Bewohner der Regionen Dolenjska und Bela krajina beherrschen: ursprüngliche Gastfreundschaft, begleitet von köstlicher <i>Belokranjska pogača</i> und einem guten Glas Cviček.
Iz domače kuhinje diši po <i>belokranjski pogači</i> /.../	Aus der heimischen Küche duftet es nach dem <i>Kuchen „Belokranjska pogača“</i> /.../

Tudi belokranjska pogača je tradicionalna slovenska oziroma belokranjska jed, ki nosi oznako zajamčena tradicionalna posebnost od leta 2015.²⁸ Na žalost ni opaziti posebnega poudarka na omenjanju obravnavane pogače ne v IB 1 ne v IB 2 in s tem posledično tudi ne v njunih prevodih. V obeh primerih se pojavi le 2-krat.

²⁸ Vir: Uradni list Evropske unije: <http://eur-lex.europa.eu> (dostop 11. 4. 2017).

V CB 1 je jed v prvem primeru prevedena s približnim prevodom *regionale[] Köstlichkeit[]*, v drugem z dobesednim prevodom *Weißkrainer Hefekuchen*. Raba dobesednega prevoda je za ta primer vprašljiva, ker ne vemo, ali je poimenovanje dovolj idiomatično, torej uveljavljeno v ciljni kulturi.

CB 2 vsebuje v obeh primerih citatni prevod, s tem da je drugemu dodan še približni prevod *Kuchen „Belokranjska pogača“*. Prevoda se razlikujeta le v uporabi navednic. Prenos je morebiti posledica dejstva, da je jed leta 2015 prejela certifikat zajamčene tradicionalne posebnosti, kataloga IB 2 in CB 2 pa sta izšla sledeče leto, torej je prevajalec argumentirano izpostavil pomembnost te jedi s citatnim prevodom.

V CB 1 belokranjska pogača ne dosega pogojev za prepoznavnost, ker se pojavi le dvakrat in je obakrat prevedena s tehniko podomačitve. CB 2 ji sicer omogoča prepoznavnost s citatnim prevodom, vendar je zaradi majhnega števila pojavitve njen prenos v ciljno kulturo vprašljiv.

16.) Krvavice

IB 1	CB 1
Postreže z izbranimi domačimi jedmi in s lokalnimi specialitetami, kot so /.../ <i>krvavice</i> itd.	Sie bewirbt die Gäste mit ausgewählten einheimischen Gerichten und lokalen Spezialitäten wie /.../ <i>Blutwürsten</i> usw.
Na planšariji v krušni peči spečejo tudi odojka, kozlička ali jagenjčka, pripravijo /.../ kislo zelje in <i>krvavice</i> ali pečenice.	In der Sennhütte werden auch Spanferkel und Lamm im Kachelofen gebraten, es gibt /.../ <i>Blutwürste</i> oder Bratwürste mit Sauerkraut.
Gobovo juho, kislo juho, razne kaše, domače pečenice, <i>krvavice</i> , v vinu pečeno meso so jedi, ki jih pripravimo tople.	Es gibt kalte Aufschnitte oder Pilzsuppe mit Heidensterz, saure Suppe, Brat- oder <i>Blutwurst</i> mit Sauerkraut; auch für Vegetarier wird gesorgt.
Pripravijo tudi kislo zelje s pečenico ali <i>krvavico</i> , druge mesne izdelke, na koncu pa pogačo ali postržjačo.	In Winter können Sie auch immer Sauerkraut mit Bratwurst oder <i>Blutwurst</i> und andere Schlachtspezialitäten bekommen.
V zimskem času skuhamo kislo zelje, matevža in spečejo <i>krvavice</i> , dobra je izbira priloge, kruha iz krušne peči, zavitkov /.../	Im Winter gibt es <i>Blutwurst</i> mit Sauerkraut, die Auswahl an Beilagen, Brot aus dem

IB 1	CB 1
<p>Pozimi so na mizi <i>krvavice</i>, pečenice.</p> <p>Svojim penzionskim in dnevnim gostom ponudijo izbrane domače jedi, značilne za Dolenjsko in širšo okolico: /.../ <i>krvavice</i> /.../</p> <p>Vešči priprave tradicionalnih jedi gostom ponujajo /.../ kmečki krožnik s <i>krvavicami</i> ali pečenicami /.../</p> <p>Okornovi so še posebej ponosni na t.i. kmečko pojedino, ki je sestavljena iz /.../ <i>krvavice</i>, pečenice s kisló repo in kislím zeljem, matevža ter jabolčnega zavitka.</p>	<p>Brotofen und Strudel ist das ganze Jahr über sehr gut.</p> <p>Und im Winter werden <i>Blut-</i> und <i>Bratwürste</i> serviert.</p> <p>Der Schwerpunkt liegt auf den traditionellen Spezialitäten der Region Dolenjska: /.../ <i>Blutwürste</i> und vieles mehr.</p> <p>/.../ Familie Obolnar. Erfahren in der Zubereitung von traditionellen Gerichten bietet sie den Gästen /.../ eine Bauernplatte mit <i>Blut-</i> oder <i>Bratwürsten</i> /.../</p> <p>Die Familie Okorn ist ganz besonders stolz auf den sog. Bauernschmaus, der aus /.../ <i>Blutwurst</i>, Bratwurst mit sauren Rüben und Sauerkraut, Matevž (Kartoffel- Bohnen-Gericht) und Apfelstrudel besteht.</p>

IB 2	CB 2
/	/

V pričujočem primeru analiziramo jed *krvavice*. Jed se v IB 1 pojavi relativno pogostokrat, in sicer 9-krat, v primerjavi z IB 2, kjer jedi ne zasledimo. V vsakem primeru prevoda je prevajalec uporabil strategijo podomačitve s priznanim prevodom: *Blutwurst*. Pogostejše pojavljanje v CB 1 bi jedi lahko zagotovilo visoko stopnjo prepoznavnosti, če ne bi vsi primeri prevodov temeljili na strategiji podomačitve, v CB 2 pa te možnosti sploh ni, saj IB 2 jedi ne omenja.

SSKJ (1994) *krvavico* definira kot »klobas[o] z nadevom, ki mu je primešana kri«. Opis je nenatančen in pušča odprte možnosti za razumevanje, iz česa vse je jed sestavljena. Na drugi strani Duden *Blutwurst* opisuje kot »Wurst aus Schweinefleisch, Speckstückchen und dem Blut des Schlachtieres«. ²⁹ Opisa sta si podobna zgolj v tem, da jed v obeh primerih vsebuje kri – od tod tudi ime. Ne gre enačiti slovenske »*krvavice*« z »*Blutwurst*«, saj ima v slovenskem okolju *krvavica* drugačno konotacijo kot priznani nemški prevod in tudi sama sestava se razlikuje.

²⁹ Vir: Duden online: <http://www.duden.de/> (dostop 12. 4. 2017).

Iz pravkar podanega razloga lahko z gotovostjo trdimo, da se kulturnospecifični element ne bo prenesel v ciljno kulturo.

17.) Polenta

IB 1	CB 1
Posebnost so ješprenjeve jedi z zelenjavo /.../ nonin toč s pršutom in belo <i>polento</i> /.../	Die Besonderheit stellen Graupengerichte mit Gemüse /.../ nonin toč mit Parmaschinken und weißer <i>Polenta</i> /.../ dar.
Uživajte lahko v friki, obeljeni <i>polenti</i> , štrukljih /.../	Sie können zwischen dem traditionellen Gericht der Region Frika, abgeschmolzener <i>Polenta</i> oder dem slowenischen Nationalgericht Štruklji wählen.
/.../ skuhajo odlično joto, kisló zelje, pečeno <i>polento</i> z gobami /.../	/.../ gekocht werden Eintöpfe wie Jota, Sauerkraut, gebackene <i>Polenta</i> mit Pilzen /.../
Prav tako boste lahko uživali v odličnih tradicionalnih toplih briških jedeh: njokih, frtalji, blekih, beli <i>polenti</i> /.../	Außerdem werden Sie die köstlichen traditionellen warmen Gerichte aus der Region kennen und lieben lernen: Gnocchis, die Eierspeise „Frtalji“, die Teigspeise „Bleki“, weiße <i>Polenta</i> /.../
Domači vas bodo tako razvajali z /.../ <i>polento</i> s pršutom /.../	Die Familie verwöhnt Sie mit /.../ <i>Polenta</i> mit Kartschinken /.../
Turistom postrežejo s starimi /.../ primorskimi jedmi: /.../ domačega kunca s <i>polento</i> /.../	Die Touristen werden alte /.../ regionale Speisen der Region Primorska angeboten: /.../ Kaninchen mit <i>Polenta</i> /.../

IB 2	CB 2
Poleg domače hrane (sir, skuta, mineštre, <i>polenta</i> z jurčki, jagenjček ...) na kmetiji pridelujemo različna žganja /.../	Neben den hausgemachten Speisen (Käse, Quark, Suppen, <i>Polenta</i> mit Steinpilzen, Lamm ...) erzeugen wir auf unserem Hof verschiedene Obstbrände /.../

V osnovi je polenta furlanska jed,³⁰ vendar je dandanes razširjena po vsej Sloveniji in globoko zakoreninjena v slovenki kulturi. Sicer je v CB 1 omenjena 6-krat in v CB 2 le 1-krat, vendar se v primerjavi s krvavicami tako v CB 1 kot CB 2 konstantno pojavlja v obliki citatnega prevoda.

³⁰ Bogataj (2007: 322).

Duden polento definira kot »fester Brei aus Maismehl oder -grieß, der meist in Scheiben geschnitten serviert wird«. ³¹ Podobno tudi SSKJ (1994) navaja: »gosta jed iz zdroba, zlasti koruznega, in vode«. Pri uporabljeni strategiji potujitve gre za naturalizacijo oziroma transkripcijo. Kulturnospecifičen element se torej prenaša in mu je prepoznavnost zagotovljena.

³¹ Vir: Duden online: <http://www.duden.de/> (dostop 12. 4. 2017).

9 ZAKLJUČEK

Pričujoča analiza prenosa kulturemov značilnih slovenskih jedi v nemško jezikovno-kulturno okolje kaže, da prevajalec v prevodu ni uporabil enotne strategije prevajanja. Hipoteza 1 (»kulturnospecifični izrazi oziroma kulturemi bodo v prevodu prevedeni poenoteno«) je torej ovržena. Prav tako je ovržena hipoteza 2 (»prevladujoča prevajalska strategija kulturnospecifičnih izrazov oziroma kulturemov bo potujitev«), saj prevajalec uporabi tako strategijo potujitve kot strategijo podomačitve, s čimer so kulturemi različno, torej neenotno, preneseni v ciljno besedilo in imajo posledično manjšo možnost, da bi se ustrezno ter tendenčno razširili znotraj ciljne kulture.

Različne prevajalske strategije v raziskovalno konkretiziranih ciljnih besedilih so lahko posledica predhodne prepoznavnosti značilnih slovenskih jedi, ki jih v magistrskem delu obravnavamo kot kultureme. Tako na primer kraški pršut, kranjska klobasa ali potica ne zahtevajo tolikšne mere dodatnega opisa kot, denimo, idrijski žlikrofi. Nekateri kulturemi so torej že prešli v ciljno kulturo. Obratno smo prevzeli nekatere kultureme iz nemškega jezikovno-kulturnega področja in jih podomačili. Ti se v ciljno kulturo znova aplicirajo kot slovenski kulturemi – kot na primer štruklji. Spet drugim, denimo ajdovim žgancem, prevajalec ne prisodi dovolj velikega pomena, da bi se tí v ciljno kulturo prenašali v citatni obliki, čeprav imajo v slovenskem okolju posebno kulturno vrednost.

Vzroki za številčno nedovoljšnjo in premalo izrazito izpostavljenost nekaterih kulturemov so lahko: neustrojenost prevodnega naročila, nesodelovanje prevajalcev (članov istega prevodnega projekta) ter slaba informacijska prenosljivost med koordinatorjem in prevajalci prevodnega projekta. Obenem je lahko vzrok slaba predstava o tem, kateri podatki so za ciljno publiko pomembni in kateri ne. Ciljni bralec želi čim hitreje razpolagati s podatki, ki ga zanimajo. Predolgi opisi destinacij v katalogih iz leta 2013 so za potencialnega turista ne le nepomembni, marveč lahko turista celo odvrnejo od obiska turistične kmetije. K

temu dodatno pripomore še nepregledno in zamudno iskanje lokacije same destinacije. V tem oziru sta turistična kataloga iz leta 2016 bralcu prijaznejša.

Ključni element turističnih besedil je slikovno gradivo. Fotografije pritegnejo bralca na način, da se odloči za obisk določene destinacij ali ga spreminjajo v potencialnega turista. Naloga oglaševalcev pri snovanju podobe obravnavanih turističnih katalogov bi morala biti ustrezna izbira fotografij, ki kar najbolje izpostavljajo slovensko kulturo. Obstajati bi moral tudi dogovor, katere kulturnospecifične elemente je vredno slikovno izpostaviti in jim s tem povišati verjetnost prepoznavnosti. Pri predolgih opisih brez dodanega slikovnega gradiva se namreč ta možnost zmanjša, čeprav je kulturem sicer pogosto omenjen.

Predvsem bi moral biti v ospredju poudarek na sodelovanju različnih členov prevajalskega procesa. Analiza pričujočih turističnih katalogov kaže, da se sicer zavedamo različnosti kultur, vendar je pod vprašajem razumevanje pomembnosti poenotenja obče predstave o tem, kaj je za ciljno publiko pomembno. Rešitev bi morebiti bila uresničitev poenotenega glosarja značilnih slovenskih jedi – kot kulturemov – z njihovimi opisi. Jedi bi se lahko tudi poenoteno tabelarično vnašale k opisom turističnih kmetij. S tem bi bila kljub krajšim besedilom zagotovljena večja prepoznavnost jedi. Hkrati bi se lahko snovalci turističnih katalogov zgledovali po drugih dobrih rešitvah iz tujega jezikovno-kulturnega okolja. V tem oziru lahko turistični katalog kot celoto razumemo kot kulturem – vzorec, ki se prenaša.

Ljudje povezujejo določen narod s kulturemi. Bolj kot se tí prenašajo in uveljavljajo v ciljni kulturi, večja je prepoznavnost izhodiščne kulture. Povzamemo lahko, da je prevajalec kot medjezikovni in medkulturni posrednik odgovoren za prenos kulturemov v tuje jezikovno-kulturno okolje ter poledično za prepoznavnost izhodiščne kulture. Od kakovostnega prevajanja je posredno in nenazadnje odvisno tudi uspešno poslovanje turizma. Turistične kmetije, kot vir tradicije, bodo slovensko kulturo ponašale v svet le z ustrezno kakovostnimi prevodi v tuji jezik.

10 VIRI IN LITERATURA

Seznam virov raziskovalnega korpusa

Turistični katalog *Turistične kmetije v Sloveniji*. Pridobljeno 2. 4. 2016, na spletni strani <https://www.slovenia.info>.

Turistični katalog *Urlaub am Bauernhof in Slowenien*. Pridobljeno 2. 4. 2016, na spletni strani <https://www.slovenia.info>.

Turistični katalog *Turistične kmetije Slovenija*. Pridobljeno 8. 1. 2017, na spletni strani <https://www.slovenia.info>.

Turistični katalog *Urlaub am Bauernhof Slowenien*. Pridobljeno 8. 1. 2017, na spletni strani <https://www.slovenia.info>.

Seznam literature

Bogataj, J. (2007). *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Darila Rokus, d. o. o.

Brezovec, A. (2000). *Marketing v turizmu: izhodišča za razmišljanje in upravljanje*. Portorož: Turistica, Visoka šola za turizem.

Chesterman, A. (1989). Skopos and commission in translational action: Hans J. Vermeer. V Chesterman, A. (ur.): *Readings in Translation Theory* (173–187). Helsinki: Oy Finn Lectura Ab.

Chesterman, A. (2000). *Memes of Translation: The spread of ideas in translation theory*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

Holz-Mänttäri, J. (1988). Translation und das biologisch-soziale Gefüge „Mensch“. V Holz-Mänttäri, J. (ur.): *Translationstheorie – Grundlagen und*

- Standorte* (39–57). Tampere: University of Tampere, Department of Translation Studies.
- Ivanova, L. (2013). Texte in der Tourismusbranche – Übersetzungsprobleme. V Kučič, V. (ur.): *Translation in Theorie und Praxis* (Deutsch als Fremdsprache in der Diskussion, 8. izd.) (125–134). Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Katan, D. (2014). *Translating Cultures: An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*. London; New York: Routledge.
- Klemenčič, S. (2011). *Pregled indoevropskih jezikov*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete.
- Kocijančič Pokorn, N. (2003). *Misliti prevod: izbrana besedila iz teorije prevajanja od Cicerona do Derridaja*. Ljubljana: Študentska založba.
- Koller, W. (2011). *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*. Tübingen; Basel: A. Francke Verlag.
- Kranjc, S. (1999). *Razvoj govora predšolskih otrok*. Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Kußmaul, P. (2007). *Verstehen und Übersetzen: ein Lehr- und Arbeitsbuch*. Tübingen: Narr Francke Attempto Verlag.
- Maletzke, G. (1996). *Interkulturelle Kommunikation: zur Interaktion zwischen Menschen verschiedener Kulturen*. Opladen: Westdeutscher Verlag.
- Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. New York [etc.]: Prentice Hall International.

- Nida, E. A. (2001). *Contexts in Translating*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Nord, C. (1997). *Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome Publishing.
- Oksaar, E. (1988). *Kulturemtheorie: ein Beitrag zur Sprachverwendungsforschung*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Prunč, E. (2001). *Einführung in die Translationswissenschaft. Bd. 1, Orientierungsrahmen*. Graz: Institut für Theoretische und Angewandte Translationswissenschaft.
- Reiß, K. (1971). *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik. Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen* (Hueber Hochschulreihe, 12. izd.). München: Hueber.
- Reiß, K. in Vermeer, H. J. (1991). *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie* (2. izd.). Tübingen: Niemeyer.
- Risku, H. (2004). *Translationsmanagement: interkulturelle Fachkommunikation im Informationszeitalter*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.
- Schäffner, C. (2001). Skopos theory. V Baker, M. (ur.): *Routledge encyclopedia of translation studies* (235–238). London: Routledge.
- Snell-Hornby, M. (2006). *The Turns of Translation Studies: New paradigms or shifting viewpoints?*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Snell-Hornby, M. (2013). “Kuranten bestens empfohlen”: Textsortenkonventionen der Tourismusbranche im Wandel der Kulturen. V

- Kučiš, V. (ur.): *Translation in Theorie und Praxis* (Deutsch als Fremdsprache in der Diskussion, 8. izd.) (125–134). Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Stolze, R. (1999). *Die Fachübersetzung: eine Einführung*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.
- Swales M., J. (1990). *Genre Analysis: English in Academic and Research Settings*. Cambridge University Press.
- Toporišič, J. (2000). *Slovenska slovnica*. Maribor: Obzorja.
- Toporišič, J. (1994). *Slovar slovenskega knjižnega jezika*. Ljubljana: DZS.
- Ule, M. in Kline, M. (1996). *Psihologija tržnega komuniciranja*. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
- Venuti, L. (ur.) (2000): *The Translation Studies Reader*. London; New York: Routledge.
- Vinay, J.-P. in Darbelnet, J. (1995). *Comparative Stylistics of French and English: A Methodology for Translation*. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

Seznam elektronskih virov

- Agorni, M. (2012). Questions of Mediation in the Translation of Tourist Texts. *Altre Modernità*, 0: 1–11. Pridobljeno 21. 4. 2016, na spletni strani <http://riviste.unimi.it/index.php/AMonline/article/view/1963/2213>.
- Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft*. Dostopljeno 13. 4. 2017, na spletni strani <https://www.bmlfuw.gv.at>.

- Beekes, R. S. P. (2011). *Comparative Indo-European linguistics: an introduction* (2. izd.). Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company. Pridobljeno 30. 4. 2016, na spletni strani <http://web.b.ebscohost.com.nukweb.nuk.uni-lj.si/ehost/detail/detail?vid=5&sid=23b9681f-8b37-4adf-997d-b29d5afac3ac%40sessionmgr104&hid=124&bdata=Jmxhbmc9c2wmc2l0ZT11aG9zdC1saXZl#db=nlebk&AN=400905>.
- Djafarova, E. (2008). *Language in tourism advertising : the contribution of figures of speech to the representation of tourism*. Doktorska disertacija. Newcastle upon Tyne: Univerza Northumbria v Newcastlu. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani <http://nrl.northumbria.ac.uk/1581/>.
- Duden online*: <http://www.duden.de>. Dostopljeno 12. 4. 2017.
- Durán Muñoz, I. (2012). Analysing common mistakes in translations of tourist texts (Spanish, English and German). *Onmázein – Journal of linguistics, phylogology and translation*, 2: 335–349. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=134525391012>.
- Fernández Guerra, A. (2012). Translating culture: problems, strategies and practical realities. *SIC – a journal of literature, culture and literary translation*, 5: 1–27. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani http://hrcaj.srce.hr/index.php?show=toc&id_broj=9564.
- Gandini, S. (2013). Translating the Language of Tourism. A Corpus Based Study on the Translational Tourism English Corpus (T-TourEC). *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 95: 325–335. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani <http://www.sciencedirect.com.nukweb.nuk.uni-lj.si/science/article/pii/S1877042813041748>.

- Kelly, D. (1997). The translation of texts from the tourist sector: textual conventions, cultural distance and other constraints. *TRANS: revista de traductología*, 2: 33–42. Pridobljeno 20. 4. 2017, na spletni strani <http://www.revistas.uma.es/index.php/trans/article/view/2354/2177>.
- Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije*. Dostopljeno 13. 3. 2017, na spletni strani <http://www.kgzs.si>.
- Merkaj, L. (2013). Tourism communication: a specialized discourse with difficulties in translation. *ESJ – European Scientific Journal*, 2: 321–325. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani <http://eujournal.org/index.php/esj/article/view/2366/2239>.
- Mikolič, V. (2007b). Tipologija turističnih besedil s poudarkom na turističnooglaševalskih besedilih. *Jezik in slovstvo*, 3–4: 107–116. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani <http://www.jezikinslovstvo.com/pdf/2007-03-04-Razprave-VesnaMikolic.pdf>.
- Mikolič, V. (2007a). Modifikacija podstave in argumentacijska struktura besedilnih vrst. *Slavistična revija*, 1–2: 341–355. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani http://www.srl.si/sql_pdf/SRL_2007_1-2_24.pdf.
- Ministrsko za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije*. Dostopljeno 25. 3. 2017, na spletni strani http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_ozroma_zivil/.
- Pesch, H. (1999). *Deutschsprachige Touristeninformation in Finnland als Ergebnis translatorischen Handelns*. Magistrsko delo. Helsinki: Univerza v Helsinkih, Filozofska fakulteta. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani <http://ethesis.helsinki.fi/julkaisut/hum/saksa/pg/pesch/deutschs.pdf>.
- Prleška tunka*. Dostopljeno 12. 4 2017, na spletni strani <http://tunka.si>.

Rázusová, M. (2009). The Language of Tourism. V Ferencík, M. in Horváth, J. (ur.): *Language, Literature and Culture in a Changing Transatlantic World: Zborník príspevkov z medzinárodnej konferencie organizovanej v dňoch 22.–23. apríla 2009 IAA FF PU v Prešove (198–201)*. Prešov: Univerza v Prešovu, Filozofska fakulteta. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani <http://www.pulib.sk/elpub2/FF/Ferencik2/>.

Sanning, H. (2010). Lost and Found in Translating Tourist Texts Domesticating, Foreignising or Neutralising Approach. *JoSTrans – The Journal of Specialised Translation*, 13: 124–137. Pridobljeno 22. 4. 2015, na spletni strani <http://www.jostrans.org/archive.php?display=13>.

Schneider, M. D. (2010). *Die Anwendung der Skopostheorie auf Übersetzungen von Werbetexten*. Magistrsko delo. Dunaj: Univerza na Dunaju. Pridobljeno 22. 4. 2016, na spletni strani http://othes.univie.ac.at/9990/1/2010-05-16_0304437.pdf.

Statistični urad RS. Dostopljeno 10. 4. 2017, na spletni strani <http://www.stat.si>.

Šumrada, S. (2009). Eksplicitnost pri prevajanju slovenskih narodnih jedi. *Jezik in slovstvo*, 2: 81–100. Pridobljeno 11. 4. 2017, na spletni strani <http://www.jezikinslovstvo.com/pdf/2009-02-Razprave-Simona-Sumrada.pdf>.

Uradni list Evropske unije. Dostopljeno 11. 4. 2017, na spletni strani <http://eur-lex.europa.eu>.

Uradni list Republike Slovenije, št. 34/2004; Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov. Dostopljeno, 26. 3. 2017, na spletni strani <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/48126>.

Združenje turističnih kmetij Slovenije. Dostopljeno 13. 3. 2017, na spletni strani <http://www.turisticnekmetye.si>.

PRILOGE

CD-plošče s turističnimi katalogi:

- *Turistične kmetije v Sloveniji* (2013)
- *Urlaub am Bauernhof in Slowenien* (2013)
- *Turistične kmetije Slovenija* (2016)
- *Urlaub am Bauernhof Slowenien* (2016)