

Tipične švedske slaščice v slovenščini

Mira Demšar

Oddelek za prevajalstvo, Filozofska Fakulteta, Univerza v Ljubljani
Aškerčeva 2, 1000 Ljubljana
mira.demsar@gmail.com

Izvleček

Namen članka je primerjati obstoječe slovenske prevode tipičnih švedskih slaščic, jih kritično ovrednotiti ter predlagati prevode za tiste sladice, ki slovenskih ustreznic še nimajo. Hkrati opozarja, na kaj je treba biti pozoren pri prevajanju slaščic iz švedščine v slovenščino. Nekaj švedskih izrazov je pridobljenih s pomočjo kratkega vprašalnika, drugi pa so vzeti iz knjige *46 texter om Sverige*. Prevodne ustreznice so najdene s pomočjo interneta. Pri oblikovanju novih prevodnih ustreznic so sodelovali študentje drugega letnika švedščine.

1. Uvod

Včasih so Slovenci poznali samo govejo juho, pražen krompir, potico... - skratka le domače jedi. Danes zaradi potovanj in večjega zanimanja za druge kulture večkrat pridemo v stik s kulinariko drugih držav, internet pa omogoča preprosto iskanje receptov za najrazličnejše jedi.

V tem članku bodo predstavljene tipične švedske slaščice ter njihovi prevodi v slovenščino. Izbor slaščic sem naredila na osnovi kratkega vprašalnika, ki so ga izpolnili študentje drugega letnika švedščine ter ga dopolnila s tremi slaščicami iz poglavja *Husmanskost (Domače jedi)* iz knjige *45 texter om Sverige* (Hadenius, 2005). Večino torej predstavljajo slaščice, s katerimi se tujci, ki potujemo na Švedsko oziroma se učimo švedščino, najprej srečamo.

Slovenske prevode sem poiskala s pomočjo interneta, študenti švedščine pa smo oblikovali tudi nekaj svojih predlogov.

2. Prevajanje poimenovanj slaščic

Poznamo več strategij za prevajanje jedi: slovenjenje, dobesedni prevod, opisni prevod, neprevod – pustimo originalno poimenovanje. Ker za švedščino še ni uradnih jezikovnih virov, sem izbrani vzorec poimenovanj sama razdelila v skupine.

2.1. Možnost dobesednega prevoda

Preprosta za prevajanje so tista poimenovanja, ki niso kulturno specifična oziroma so sestavljena iz besed, ki predstavljajo tudi sestavine jedi. Jed je po izgledu in po sestavinah podobna jedi, ki jo pozna tudi ciljna kultura.

Primer takega prevoda je *blåbärspaj med vaniljsås: blåbär – borovnica; paj – pita; vaniljsås – vaniljeva/jajčna krema*. Slovenska prevodna ustreznica je torej *borovničeva pita z vaniljevo kremo*.

2.2. Zloženske

V kuharski knjigi *Sju sorter kakor* večino imen slaščic sestavljajo besede *bakelse – tortica, rulle – rolada, skorpor (suhi kruhki), tårta – torta, kaka/kakor (piškoti/i)* in *bullar (pecivo, rolce)*.

2.2.1. Zloženske z besedo *kaka/kakor*

Beseda *kaka* v švedščini pomeni kolač, pecivo, keks; hlebec; pogača (Holmqvist, 2004). Kadar je beseda v množini – *kakor* – jo prevajamo kot piškoti.¹

Primer: *pepparkakor – ingverjevi piškoti*.

Kadar je beseda v ednini, se moramo odločiti med besedami *kolač, pecivo, hlebec* in *pogača*. V SSKJju so te besede definirane takole:

kolač: »1. potica okrogle oblike z luknjo v sredi // pog., navadno s prilastkom: pecivo take oblike z luknjo v sredi ali brez nje: /.../ skutin kolač s pudingom; 2. nav. mn., zastar. pecivo, piškoti: otrokom je vedno prinesel sladkorčke in kolače«

pecivo: »pečeno živilo iz moke, mleka, sladkorja, maščobe in drugih dodatkov«

hlebec: »večjemu krogelnemu odseku podobno oblikovan kruh // kar je temu podobno«

pogača: »boljši, navadno maslen kruh // etn. tak kruh, okrašen s svečami, rožami, zlasti ob poroki, rojstvu;

♦ gastr. jed iz kvašenega, umešanega ali krhkega testa z različnimi nadevi, pečena v plasteh«

V nobeni od teh razlag ni omenjena beseda *torta*, medtem ko so študentje za vse tri zloženske iz izbora (*kladdkaka, morotskaka, ostkaka*) predlagali prevod *torta*. Razlog je verjetno ta, da te slaščice spominjajo na torto, beseda *kolač* pa se danes ne uporablja več tako pogosto in si kolač ljudje predstavljajo le v obliki potice.

Prevodi z besedo *torta* torej ne bi bili napačni, vendar bi se zaradi ohranjanja raznolikosti besedišča raje odločila za besedo *kolač*. (Za besedo *torta* obstaja v švedščini drug izraz – *tårta*.) Tako bi se *morotskaka* v slovenščini imenovala *korenčkov kolač*, *ostkaka* pa *sirov* oziroma *skutni kolač*. Glede na definicijo *peciva* v SSKJ bi bila ta beseda najustreznejši prevod besede *kaka*.

2.2.2. Zloženske z besedo *bulle/bullar*

Beseda *bulle* je v Švedsko-slovenskem slovarju razložena kot cmok; hlebček, žemlja; vrsta peciva (Holmqvist, 2004). Beseda *hlebček* bi prišla v poštev pri pecivu, ki ima obliko hlebčka, npr. pri *släta bullar (gladki hlebčki)*, pri *kanelbullar*

¹ V Švedsko-slovenskem slovarju (Holmqvist, 2004) beseda *piškot* ni navedena pod geslom *kaka*, vendar se v slovenščini uporablja večkrat kot *keks*. (vir: FidaPLUS)

(cimetove rolce) in *saffransbullar*¹ (žafnanove rolce) pa ne. Najbolj ustrezen se mi zdi prevod, ki ga uporabljajo v receptih na spletni strani Kulinarična Slovenija – cimetove rolce in po analogiji žafnanove rolce.

2.2.3. Ostale zloženske

Dobesedni prevod ni ustrezen ali pa ima neustrezne konotacije.

Primer: besede *mannagrynspudding* ne moremo prevesti kot *zdrobov puding*, ker ne gre za puding, ampak za slaščico, ki se jo pripravi tako, da se kuhanemu zdrobu doda jajca, sladkor in npr. rozine, nato pa postavi v pečico. Zaradi tega bi bil ustrezen prevod *zdrobov narastek*. *Zdrobovo pecivo* glede na definicijo peciva v SSKJ ne bi bilo ustrezno.

Lussekatter so študentje prevedli kot *Lucijine mucke*, na internetu pa se najde *Lucijine mačke*. Glede na to, da legenda o sveti Luciji² ne govori o nobenih mačkah, v slovenščini pa imajo besede maček, mačka, muca, mucki že precej drugih pomenov in konotacij, bi predlagala prevod Lucijini polžki, saj slaščica res spominja tudi na obliko polžje hiške.

3. Opisni prevod – da ali ne?

Opisni prevodi so velikokrat dolgi (in nezanimivi), zato bi se jim bilo bolje izogniti. Kljub temu pa pridejo prav:

3.1.1.

kadar bi poimenovanje sicer lahko prevedli dobesedno, vendar bi bil rezultat ime jedi, ki v ciljni kulturi že obstaja, a ima drugačen izgled oziroma drugačne sestavine.

Primer: *jordgubbstårta* bi lahko prevedli kot *jagodna torta*. Problem je, da ima *jordgubbstårta* na Švedskem bolj ali manj tipičen izgled, v Sloveniji pa lahko *jagodna torta* okrašena na precej različnih načinov. Poleg tega se po švedskih receptih v torto daje tudi krompirjevo moko (*potatismjöl*). V tem primeru bi bila najbolj ustrezná prevoda *švedska jagodna torta s smetano* oziroma *švedska smetanova torta z jagodami*.



Slika 1: Švedska jagodna torta s smetano

3.1.2.

kadar je poimenovanje sestavljeno iz besed, ki v izhodiščnem jeziku pomenijo le tisto jed ali pa stvari, ki niso povezane s hrano. V tem primeru nam opisni prevod da vsaj približno predstavbo, o čem govorimo.

Primeri: *kladdkaka* – lepljiva čokoladna torta; *prinsesstårta* – zelena marcipanova torta, *princes torta*, *torta "švedska princesa"*. Prevod z uporabo narekovajev ni najboljši, vendar se

mi zdi v tem primeru bolj zanimiv kot *zelena marcipanova torta*.

Še en primer je *semla* – švedsko *pustno pecivo*. Prevoda *marcipanova princeska* in *švedski krof*, ki so ju predlagali študenti, se mi za slaščico *semla* ne zdita ustrezna, ker sta zavajajoča. Po izgledu je *semla* sicer res podobna princes krofom, vendar marcipan predstavlja le manjši del slaščice. Tradicionalno so jo pripravljali v predpostnem času, tako kot v Sloveniji krofe, torej bi prevod *švedski krof* na nek način ustrezal; tudi po izgledu bi se lahko reklo, da jim je malo podobna. Se pa precej razlikuje po načinu priprave, zato bi to besedo raje pustila v izvorniku. (Množina bi se tvorila na slovenski način: *semle*, ne na švedski: *semlor*.) Enako bi naredila tudi z ostalimi poimenovanji, ki so "slovenskemu bralcu prijazne" (ki vsebujejo le črke slovenske abecede in se berejo tako, kot se zapišejo).



Slika 2: Semla

3.1.3.

Opisni prevod pride prav tudi takrat, ko je poimenovanje zloženska, ki je sestavljena iz besed, ki predstavljajo sestavine jedi.

Primer: *lingonpäron* – bruske v kompotu iz gorskih brusnic.

3.1.4.

Opisni prevod je odveč v primerih, kjer lahko poimenovanja prevedemo dobesedno in rezultat ne bo ime jedi, ki v ciljni kulturi že obstaja.

Primer: *pepparkakor* – ingverjevi piškoti je krajše kot *švedski božični* oziroma *švedski dišavni piškoti* in bi bilo verjetno bolj praktično, čeprav sta tudi ostala dva prevoda ustrezna.



Slika 3: Žafnanove rolce/Lucijini polžki



Slika 4: Ingverjevi piškoti



Slika 5: Torta »švedska princesa«

¹ Drugo ime za *lussekatter*.

² *Lussekatter* se jedo samo v decembru, največ ob prazniku svete Lucije.

Švedsko ime slaščice	Slovenske ustreznice na internetu	Predlogi študentov švedščine	Predlog za uporabo
blåbärspaj med vaniljsås	/	borovničeva pita z vanilijevo kremo	borovničeva pita z vanilijevo kremo
jordgubbstårta	/	(švedska) jagodna torta (s smetano)	švedska jagodna torta s smetano
kanelbullar	cimetove štručke, cimetove »rolce«	cimetovo pecivo, cimetovi polžki	cimetove rolce
kladdkaka	/	lepljiva čokoladna torta	lepljiva čokoladna torta
lingonpäron	/	kuhane hruške v brusnični omaki, brusnične hruške, bruške	hruške v kompotu iz brusnic
lussekatter	Lucijine mačke	Lucijini mucki	Lucijini polžki
saffransbullar	{kiflice s šafranom}	žafnanovo pecivo	žafnanove rolce, (žafnanovo pecivo)
mannagrynspudding	/	zdrobovo pecivo	zdrobov narastek
morotskaka	{kolac-torta od mrkve}	korenčkova torta	korenčkov kolač
ostkaka	{kolač od sira}	sirova torta, sirova rezina, skutna torta	švedski skutni kolač
pepparkakor	švedski dišavni piškoti	ingverjevi piškoti, (švedski) božični piškoti	ingverjevi piškoti
prinsesstårta	torta »švedska princesa«	zelena marcipanova torta, princes torta	torta »švedska princesa«
Semla	semla, švedsko pustno pecivo	marcipanova princeska, švedski krof, semla	semla

Tabela 1: Švedske slaščice in prevodi v slovenščino

4. Zaključek

Za prevajanje slaščic iz švedščine ni nobenih virov, zato delo temelji predvsem na brskanju po internetu in kuharskih knjigah ter ustvarjanju novih prevodov. Predlogi prevodov za izbrane tipične slaščice, ki so navedeni v zadnjem stolpcu tabele, se mi zdijo ustrezni in praktični. Katere besede se bodo prijele, bo določila raba. Zaenkrat imajo največjo možnost za uveljavitev prevodi v receptih na kulinaricnih spletnih straneh in forumih.

5. Viri in literatura

Carlson, Roger, 2005: *Sju sorter kakor*. Ica Bokförlag, Forma publishing group AB.
Hadenius, Patric, Lindén, Agneta, 2005: *46 texter om Sverige*. Stockholm: Bonnier Utbildning AB.
Holmqvist, Lena, 2004: Švedsko-slovenski slovar. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU
SSKJ. Elektronska izdaja. Ljubljana: DZS

FidaPlus: <<http://www.fidaplus.net>> Dostop: 6. 12. 2009)
Google: <www.google.com> (Dostop: 6. 12. 2009)
Kulinarična Slovenija: <<http://www.kulinarika.net>> (Dostop: 6. 12. 2009)
LifeStyle Špil: <<http://lifestyle.ena.com/prikaziCL.asp?CIID=31228>> Dostop: 6. 12. 2009)

Med.Over.Net: <<http://med.over.net/forum5/read.php?21,1078769,107855>> <<http://med.over.net/forum5/read.php?21,1060657,1060657,quote=1>> (Dostop: 6. 12.2009)

Moji recepti: <<http://www.mojirecepti.com>> (Dostop: 6. 12. 2009)

Novice Race-Fram: <<http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:GiFCNxBJ04EJ:www.racefram.si/dokument.aspx%3Fid%3D2851%26langid%3D1060+lussekatter+recept&hl=en&pid=bl&srcid=ADGEEsXQywCfHoUaCuB4vWlO5ZU3wRr68oXeHIwHpbxFig0>>

[R_a1UmhjEQyVG3jAIcbyrwDRgs6XzwLJSSaz5lMzDO3yw5eEww71sCtQUNUGLPnGVsilbyV0YJbRE67QxXjbbxw8el-6&sig=AHIEtbSVhUQfn_wEhZUNnig6WzK2qwKYjg](http://www.recepten.se/?url=6&sig=AHIEtbSVhUQfn_wEhZUNnig6WzK2qwKYjg)
(Dostop: 6. 12. 2009)

Recept.nu: <<http://www.recept.nu>> (Dostop: 6. 12. 2009)

Recepten.se: <<http://www.recepten.se>> (Dostop: 6. 12. 2009)

Wikipedia:

<<http://sv.wikipedia.org/wiki/Portal:Huvudsida>> (Dostop: 6. 12. 2009)

Slike:

<<http://www.ninasmat.se/mat/jordgubbar-jordgubbsrecept-0711/tarta.jpg>>

<http://www.esn.studorg.liu.se/~esn/files/images-news/semlor_2.jpg>

<www.hemmetsjournal.se/Mat/recept/?RecipeID=5657>

<www.maxinorrkoping.se/bageri_sortiment.aspx>