

---

# EKSPLICITNOST PRI PREVAJANJU SLOVENSКИH NARODNIH JEDI

---

Namen prispevka je osvetliti problem predstavljanja slovenskih kulturnih realij v turističnih besedilih in izpostaviti potrebo po večji strokovnosti. Ob analizi francoskih in angleških prevodov slovenskih narodnih jedi v menijih slovenskih restavracij ter v tiskanih ali spletnih publikacijah o Sloveniji se je namreč pokazalo, da prevladujejo manj eksplicitni prevajalski postopki, kot so približni prevod, dobesedni prevod in opis. Poleg tega se za isto jed pojavlja tudi do sedemnajst različnih prevajalskih rešitev. Vse to prispeva k izgubi identitete in prepoznavnosti narodnih jedi. Tovrstne kulturne realije so v primerljivih besedilih tujih virov predstavljene bolj eksplicitno, največkrat v obliki dvojice, ki zajema citatno obliko skupaj z opisom, kar omogoča tako prepoznavnost jedi kot razumevanje. V članku bomo skušali navesti nekaj ključnih razlogov, zakaj bi v prevodih besedil informativnega značaja, kot so zgoraj omenjeni turistični teksti, pričakovali eksplicitnejše in enotnejše prevajalske rešitve.

**Ključne besede:** slovenske narodne jedi, eksplicitacija, eksplicitnost, prevajalski postopki

## 1 Uvod

Narodne jedi so kulturno zaznamovano besedje,<sup>1</sup> imenovano tudi kulturne realije, kulturno vezana leksika, ali brezekivalentna leksika, ki je značilna za določeno geografsko področje oz. kulturo, in je brez neposrednih prevodnih ustreznice v drugih jezikih (Shuttleworth 1997: 140). Naš prispevek temelji na raziskavi, s katero smo skušali ugotoviti, kako način prevajanja oz. predstavljanja narodnih

---

<sup>1</sup> V angleščini *culture-bound terms, culture-specific items, cultural words, extralinguistic culture-bound references* (Pedersen 2005).

jedi vpliva na prepoznavnost slovenske kuhinje. Kako informativni in eksplicitni so prevodi z vidika francoskega oz. angleškega uporabnika? V času, ko se v Sloveniji izvaja strategija razvoja slovenske gastronomije, katere temeljni cilj je promocija slovenske gastronomije v tujini (Lebe 2006: 49), pa v angleškem vodiču po Sloveniji zasledimo pripombe avtorjev o neustrezni predstavitvi slovenske gostinske ponudbe v tujem jeziku (Fallon 2004: 63). Pripomba resda ni več vključena v peti izdaji vodiča (2007), vendar dejstvo, da so tuji gostje izrazili nezadovoljstvo s prevodi, gotovo kaže na potrebo po raziskavi področja in oblikovanju ustrežnejših prevajalskih postopkov za prevajanje kulturno vezane leksike v turističnih besedilih.

Poleg menijev in jedilnih listov raziskava zajema še publikacije o Sloveniji v knjižni izdaji ter spletne strani. Vsem tem besedilnim tipom je skupno, da imajo informativno funkcijo, ki naj bi jo prevod ohranil, zato pričakujemo večjo eksplicitnost za ciljnega bralca iz drugačnega kulturnega okolja. Ustreznost prevodov je ključnega pomena, ker so to tudi besedila z apelativno funkcijo, ki naj bi ciljnega bralca pritegnila in vzpodbudila, da obišče restavracijo in jed naroči.

V prvem delu je predstavljeno analizirano gradivo, ki zajema angleške in francoske prevode iz slovenščine ter primerljiva besedila iz francoskih virov, ki opisujejo slovenske narodne jedi. Sledi nekaj utemeljitev, zakaj pričakujemo večjo eksplicitnost prevodov. V nadaljevanju so predstavljeni uporabljeni prevajalski postopki. Po analizi kvantitativnih rezultatov raziskave je podana evalvacija prevodov v smislu eksplicitnosti glede na besedilno vrsto (meni, publikacija, spletna stran), glede na ciljni jezik (angleščina, francoščina) ter glede na primerljiva besedila. Na koncu so začrtane smernice za nadaljnje raziskave, ki bi prispevale h kvalitetnejšim prevodom.

## 2 Analizirano gradivo

Leksikalne enote, zajete v analizo, so bile izbrane na podlagi seznama slovenskih narodnih jedi, kot ga podaja dokument *Strategija razvoja gastronomije Slovenije* (Lebe 2006: 95–100). »Narodna jed je oznaka za časovno in družbeno spreminjajočo ter različno paleto jedi, ki opredeljujejo vse družbene skupine nekega naroda v različnih obdobjih družbenozgodovinskega razvoja« (Lebe 2006: 7). Zbranih je bilo 36 menijev in jedilnih listov s prevodi v angleščino, od katerih jih je bilo samo 7 (torej 19 %) prevedenih tudi v francoščino. Ker smo se v pričujočem prispevku omejili le na slovenske narodne jedi, ki so bile prevedene tako v angleščino kot v francoščino, smo v analizo vključili 53 primerov s prevodi. Raziskavo smo razširili še na dve objavljeni publikaciji o Sloveniji v knjižni obliki (Chvatal 2003 in Natek 1992) ter na spletne strani portala slovenskega predsedovanja EU 2008 in portala Obrtne zbornice Slovenije (gl. bibliografijo). Tako smo pridobili še dodatnih 57 primerov s prevodi, torej skupaj 110 poimenovanj za 69 jedi. V drugem koraku nas je zanimala primerjava med uporabljenimi prevajalskimi rešitvami in načinom predstavitve

slovenskih narodnih jedi v izvirnih francoskih besedilih. V štirih francoskih vodičih po Sloveniji (Auzias 2006; Fallon 1996; Fallon 2004; Larfillon 1975) ter na treh francoskih spletnih straneh (gl. bibliografijo) smo našli 91 poimenovanj za 85 jedi. Namen primerjave slovenskih in francoskih virov je ugotoviti, ali so narodne jedi v primerljivih francoskih besedilih predstavljene bolj ali manj eksplicitno ter na podlagi tega določiti primerno stopnjo eksplicitnosti prevodov.

Različne ubeseditve leksikalnih enot so bile zbrane v tabelah za vsako posamezno jed, kot je prikazano na primeru *štruklji* z navedenimi prevodi v francoščini in angleščini, z virom in opredeljenim prevajalskim postopkom. Če je v slovenskem izhodiščnem besedilu jed opisana že v sobesedilu, je to razvidno iz tabele. V **Tabeli 2** so za primer *štruklji* navedeni opisi iz primerljivih francoskih virov.

Slovenski izvirnik	Francoski in angleški prevod	Vir <sup>2</sup>	Prevajalski postopek
/.../ zeljni štruklji /.../	/.../ des sortes de raviolis farcis au chou /.../ /.../ štruklji (made of rolled out dough and stuffed with cabbage and then boiled) /.../	S19	opis (fr.) prenos + opis (ang.)
/.../ pehtranovi štruklji /.../	/.../ gâteaux à l'estragon /.../ /.../ štruklji stuffed with tarragon filling /.../	S 19	približni prevod (fr.) prenos (ang.)
koroški kuhani štruklji z ajdovim nadevom /.../	Les pâtes en forme de raviolis de Carinthie, farcies de sarrasin /.../ Boiled štruklji with buckwheat filling /.../	S 19	približni prevod (fr.) prenos (ang.)
Zato pa Gorenjci še danes poznajo veliko vrst kuhanih štrukljev.	/.../ plusieurs façons de préparer les raviolis et les poches farcies qu'ils font cuire dans du bouillon. Gorenjska boasts a great variety of boiled štruklji.	S 20	približni prevod (fr.) prenos (ang.)
/.../ pečeni štruklji s smetano /.../	/.../ les raviolis et les poches farcies accompagnées d'une sauce à la crème /.../ /.../ baked štruklji with cream /.../	S 20	približni prevod (fr.) prenos (ang.)
sirovi štruklji	Štruklji au fromage (tranches de pâte pochée et roulée garnie de fromage frais) Boiled Pie	M	prenos + opis (fr.) približni prevod (ang.)
kuhani sirovi štruklji	Rouleaux de pâte pochée fourée au fromage frais Boiled Cheese Rolls	M	opis (fr.) približni prevod (ang.)
telečji medaljon na zelenjavi »julienne« s sirovimi štruklji	Medallion de veau avec julienne de légumes et »štruklji« au fromage Veal medallion on »Julienne« vegetables with cheese pies	M	prenos (fr.) približni prevod (ang.)

<sup>2</sup> Okrajšave: **S** – Chvatal 2003; **DS** – Natek 1992; **ozs** – spletna stran Obrtne zbornice Slovenije (<http://www.ozs.si/prispevek.asp?IDpm=1&ID=4109>, dostop 15.2.2007) ; **M** – meniji in jedilni listi (po dogovoru z lastniki imena restavracij niso objavljena).

domači sirovi štruklji	Chausson bouilli Boiled Cottage Cheese	M	približni prevod (fr.) približni prevod (ang.)
sirovi štruklji z brusnicami	Assiette de »štruklji« (pâte roulée et pochée) Cheese štruklji with cranberries	M	prenos + približni prevod (fr.) prenos (ang.)
sirov štrukelj	Strudel bouilli au fromage blanc Rolls with cottage cheese – boiled	M	približni prevod (fr.) približni prevod (ang.)
biftek z zelenim poprom in s sirovimi štruklji	Bifteck au poivre vert avec strudel au fromage blanc Beefsteak in green pepper and cottage cheese pie (sic)	M	približni prevod (fr.)  približni prevod (ang.)
/.../ štruklji – kuhani, pečeni, sladki ali slani	/.../ les štruklji – pâte roulée, pochée ou cuite et fourrée au fromage blanc local: la skuta, ce mets peut être salé en accompagnement du plat principal, ou sucrée.  /.../ štruklji, which can be boiled or baked, sweet or savory. Over fifty different kinds of štruklji are known in Slovenia.	www. EU08	prenos + opis (fr.)   prenos (ang.)

**Tabela 1:** Primer iz vzporednega korpusa: štruklji v francoskih in angleških prevodih.

Iz **Tabele 1** je razvidna velika neenotnost v prevodnem poimenovanju jedi, tako v angleščini kot v francoščini. Pojavlja se devet različnih poimenovanj v francoskih prevodih, od katerih jih je pet neprimernih (*\*raviolis*, *\*chausson*, *\*boulettes farcies*, *\*baignets*, *\*strudel*), ker vzbujajo napačne predstave o jedi, ostali pa so vprašljivi (*gâteaux*, *poches farcies*, *rouleaux de pâte pochée*, »štruklji«), ker so premalo eksplicitni. Podobno je s šestimi angleškimi prevodi: *boiled cheese rolls*, *boiled pies*, *cheese pies*, *boiled cottage cheese*, *rolls with cottage cheese* in *štruklji* so manj primerni glede na že skoraj ustaljeno prevodno ustreznico *rolled dumplings*. Če upoštevamo še primere ostalih angleških prevodov iz vseh 36 zbranih menijev, je različnih prevodnih rešitev še več: *dumplings*, *(rolled) pastry*, *regional Slovene dish*, *balls*, *pie*, *rolls*, *strudel*, »shtrukli«, *puffed pastry*, in celo *rools* ter *rotolo* (sic).

Ustreznejše in eksplicitnejše prevajalske rešitve najdemo v primerljivih francoskih in angleških virih:

– štruklji (*pâte roulée*, *pochée ou cuite et fourrée au fromage blanc*),

– štruklji (*cottage cheese rolled dumplings*).

Le Ajdovi Struklji, une entrée en guise de bûche de pain et de fromage, saupoudrée d'une sorte de cassonade non sucrée /.../	Site voila	prenos + opis
Les Struklji, pâte proche de celle utilisée pour le Strudel autrichien mais farcie au choix avec du fromage blanc, des légumes ou de la viande, roulée et cuite dans l'eau bouillante /.../	Site voila	prenos + opis
Les »struklji«, sorte de pâtes fourrées, roulées et pochées, dont il existe 70 variétés.	Slov.info	prenos + opis
Štruklji: pâtes farcies bouillies à l'eau et qui peuvent être au fromage blanc, aux épinards, à l'estragon /.../	Routard.com	prenos + opis
Franchement slovenes, les »Štruklji«, une pâte farcie bouillie à l'eau. Cent variantes: roule ou en chausson, salé ou sucré. Premier d'entre tous, le »sirovi Štruklji« (à la caillebotte). Existe aux épinards, noisettes (a Kobarid), à la pâte de poires /.../	Petit Futé	prenos + opis
Vous trouverez un peu partout des boulettes au fromage (struklji), souvent assaisonnées à la ciboulette ou à l'estragon /.../	Fallon 1996	prenos + opis
Le štruklji se prépare en boulettes farcies de fromage, de noix ou de prunes qui sont bouillies.	Larfillon 1975	prenos + približni prevod
Des »struklji«, pâte proche de celle utilisée pour le strudel, mais farcie au choix avec du fromage blanc, des légumes ou de la viande, roulée et cuite dans l'eau bouillante.	www.saveurs	prenos + opis

**Tabela 2:** Primer štruklji iz primerljivega francoskega vira.

S primerjavo predstavitev slovenskih narodnih jedi v francoskih in slovenskih virih ugotovimo, da so francoski viri veliko eksplicitnejši, daljši in raznovrstnejši pri opisih jedi. Ne omenjajo se le sestavine in način priprave ampak tudi način in čas postrežbe, izvor jedi in njen status, tipične priložnosti, ob katerih se jed pripravi, primerjave z drugimi, bolj prepoznavnimi jedmi.

### 3 Eksplicitacija in eksplicitnost

Pojma eksplicitacije in implicitacije sta v teorijo prevajanja uvedla Vinay in Darbelnet v svojem pionirskem delu *Stylistique comparée du français* (1958). »Explicitation« sta opredelila kot postopek, s katerim se v ciljno besedilo vpeljejo

dodatne informacije, ki so bile v izhodiščnem besedilu prisotne le implicitno in so razvidne le iz sobesedila oz. iz situacije (1958: 9). Ena glavnih nalog prevajalca je, da izhodiščno besedilo prenese brez izgub oz. da možne izgube na enem mestu nadomesti drugje (kompenzacija).

Eksplicitacija je v prevodoslovju še ne povsem opredeljen in dodobra raziskan pojav. Razlike so že v samem poimenovanju (eksplicitacija, eksplikacija), pa tudi v opredelitvi, kaj naj bi explicitacija zajemala: ali vsako širjenje, dodajanje in razlaganje ali le uvajanje eksplikacij, ki izhajajo iz sobesedila in kognitivnega konteksta (Séguinot 1988: 108). V raziskavi nas je zanimal pojav pragmatične explicitacije, ki nastopi kot posledica kulturnih razlik (Klaudy 1998: 83).<sup>3</sup> Kako explicitni so prevajalci pri premostitvi razlik med izhodiščno in ciljno kulturo? Za potrebe trenutne raziskave ločujemo med pojmi explicitnost, eksplikacija in explicitacija. **Explicitacijo** razumemo kot prevajalski postopek uvajanja dodatnih informacij, ki lahko pripelje do večje **explicitnosti**. Explicitacija v prevodu za besedo *gibanica* iz spletne strani slovenskega predsedstva EU *La »gibanica« de Prekmurje (un gâteau alternant des couches de pâte feuilletée, fromage frais, graines de pavot, pommes parfumées à la cannelle)* je nedvomno explicitnejša kot *Gâteau à la Prekmurje* z menija slovenske restavracije. Na podlagi tega pa ne smemo sklepati, da večja amplifikacija besedila vedno privede tudi do večje explicitnosti. Pojem **eksplikacija** pa se nanaša na opise kulturno vezanega besedišča, ki so podani že v izhodiščnem jeziku v sobesedilu, ali pa na opise jedi v izvirnih francoskih besedilih, kjer seveda ne moremo govoriti o prevajalskih postopkih.

Na podlagi primerov prevodov iz zbranega gradiva smo izoblikovali devet kategorij, ki so predstavljene v nadaljevanju. Razlikujejo se v stopnji explicitnosti in po primernosti uporabe glede na tip besedila, kot so turistični teksti (meniji, jedilni listi, turistične publikacije v tisku in na spletnih straneh). Vprašanje je, kako explicitni naj bodo prevodi, da bodo služili svojemu namenu? Hönig ugotavlja, da pri prevajanju kulturno vezane leksike »pogosto ne vemo, koliko dodatnih informacij naj posredujemo ciljnim bralcem. Je dovolj le kratka parafraza, naj dodamo stavek v oklepaju ali celo vstavimo opombo? Ni smiselno svetovati prevajalcem, naj bralcem posredujejo 'vse' kulturno ozadje teh izrazov in konceptov« (1998: 11). Obstajati mora določena meja explicitnosti, ki jo imenuje »nujna stopnja diferenciacije« in je eden od kriterijev za določanje kakovosti prevoda. Če je prevod poddiferenciran, ciljnemu bralcu ne nudi takšnega pomena kot izhodiščno besedilo, če je naddiferenciran, so podatki, čeprav pravilni, v prevodu vseeno odvečni.

Za našo raziskavo smo v primeru publikacij o Sloveniji kot kriterij uporabili

<sup>3</sup> Klaudy Kinga poleg pragmatičnih explicitacij navaja še *obvezne explicitacije*, ki jih narekujejo razlike v sintaktični in semantični strukturi jezika, *fakultativne explicitacije*, ki so posledica razlik v stilu posameznih jezikov in besedilnih norm ter *prevajanju lastne explicitacije* (ang. *translation-inherent explicitation*), prav tako neobvezne, ki se nanašajo na splošno težnjo prevajalcev pomagati bralcu k boljšemu razumevanju (1998: 80–84).

primerljiva besedila iz francoskih publikacij o Sloveniji, ki kažejo, kako eksplicitno so slovenske narodne jedi predstavljene v izhodiščnih tujih besedilih. Stopnja eksplicitnosti v prevodu je odvisna od več parametrov, ki jih lahko strnemo v naslednje skupine:

1. Besedilni tip

Katharina Reiss (1971) navaja tri osnovne tipe besedil s primernimi pripadajočimi prevajalskimi postopki: informativni tip (npr. poročila), ki v prevodu zahteva eksplicitnost, izrazni tip (npr. pesem), v katerem je pomembna ohranitev estetske funkcije, in konativni tip (npr. reklamna sporočila), pri katerem je treba ohraniti enak učinek (povzeto po Kocijančič Pokorn 2003: 203–204). V različnih besedilnih tipih so postopki pri enakih kulturnih realijah lahko povsem drugačni. Če se na primer v prevodu literarnega dela (ekspresivna funkcija) ne pojavlja nobena eksplicitacija, je to lahko povsem ustrezno, ker ohranitev oz. prenos jedi prispeva k lokalnemu koloritu in pomen, razbran iz sobesedila, zadostuje namenu. Toda v besedilu informativnega tipa bi bil sam prenos premalo ekspliciten prevajalski postopek.

2. Prepoznavnost kulturno vezane leksike

Precej kulturno vezane leksike, ki je bila nekoč znana le ljudem ene kulture, je vedno bolj poznane širšemu krogu ljudi. Besedi, kot sta *polenta* in *kras*, sta se uveljavili na mednarodni ravni in prešli tudi v besedišče angleščine in francoščine. Pri tej t. i. *transkulturni leksiki* je pričakovana manjša stopnja potrebne eksplicitacije. Nasprotno je *monokulturna leksika* poznana le v določeni kulturi in pri prevajanju zahteva natančnejšo predstavitev, na primer prenos skupaj z opisom. Posamezna poimenovanja jedi, zajeta v analizo, so značilna samo za posamezne pokrajine, tako da je za njihovo razumevanje potrebna razlaga celo slovenskim govorcem (*tüinka*, *mavžlji* ...). Pedersen tovrstno leksiko imenuje *mikrokulturna* (2005: 11). Glede na to, da je običajno razložena oz. podrobneje predstavljena že v izhodiščnem slovenskem besedilu, pri prevajanju ne predstavlja večjih težav, ker lahko uporabimo prenos in prevod opisa.

3. Prisotnost slike in sobesedila

Pedersen (2005: 13) v svoji raziskavi podnaslavljanja govori o intersemiotični redundanci, pri kateri je zaradi obstoja slike dodatna eksplicitacija nepotrebna. Enako velja v primeru razvidnosti pomena iz sobesedila. Pri prvem omenjanju je kulturno zaznamovana beseda podrobneje razložena (prenos in opis), pri nadaljnjem omenjanju zadostuje že sam prenos. Takšen način zasledimo v primerljivih francoskih besedilih, medtem ko v analiziranih prevodih opažamo manjšo eksplicitnost že pri prvi omembi kulturno vezane leksike.

4. Prostorska omejenost

V menijih, jedilnih listih, monografijah in nekaterih drugih publikacijah je število strani prevoda omejeno oz. vezano na izhodiščno besedilo, zato je

stopnja eksplicitnosti prevodov manjša, kot bi lahko bila, če bi prevajalec imel možnost podaljšanja besedila z dodatnimi eksplicitacijami.

#### 5. Skopos (namen) besedila

Poudarjanje funkcije ciljnega besedila je pomemben prispevek funkcionalne teorije prevoda (teorija skoposa), po kateri prevod ni le jezikovni prenos, ampak komunikacijsko dejanje, »medkulturni prenos« (Kocijančič Pokorn 2003: 204). Prevod je odvisen od namena prevajalskega naročila. Eksplicitacija je pri prevajanju lahko nekaj zaželjenega ali pa neprimernega, odvisno od skoposa prevoda in ciljne publike. Če pri nekaterih prevodoslovcih nosi pozitivno konotacijo, drugi opozarjajo, da brisanje sledi tuje kulture lahko pomeni tudi podcenjevanje bralca. Težnja k eksplicitnosti ima lahko za posledico preprevedek, omeji število možnih razlag in pomeni poseganje v slog pisca ali žanrske konvencije. Za Hemingwaya je na primer značilen zelo minimalističen slog pisanja, vendar se v finskih prevodih ugotavlja večja eksplicitnost. Hillka Pekkanen (2007) to ocenjuje kot neustrezno prevajalsko strategijo, saj po nepotrebnem uvaja interpretacije in razlage, namesto da bi jih prepustila bralcu samemu. Toda ker so naša turistična besedila informativnega značaja in imata izhodiščno ter ciljno besedilo enak skopos (ekvifunkcionalni prevod), pričakujemo, da so eksplicitacije zaželjene.

#### 6. Paratekstualni parametri

Paratekstualni oz. zunajtekstualni parametri ne izhajajo iz besedila samega, kot vsi prej omenjeni, ampak so povezani s prevajalsko prakso in specifično situacijo. Nanašajo se na naročnika, kraj in čas sporočanja, sprejemnika itd. Med temi lahko omenimo tudi časovno omejenost prevajalca zaradi kratkih rokov oddaje, ki mu preprečujejo večjo stopnjo eksplicitnosti pri prevajanju, ter kompetentnost, ki je ključnega pomena.

Anketa, izpeljana v okviru raziskovalne naloge *Prevajanje menijev in jedilnih listov v angleščino* (Rakuljič 2007), je pokazala, da so prevajalci gostinske ponudbe v 57 % brez jezikoslovne izobrazbe in v kar 29 % s samo srednješolsko izobrazbo (11 % z višjo in 60 % z visoko). Zanimiva je tudi ugotovitev, da kakovost prevodov ni kriterij pri ocenjevanju restavracije niti kriterij pri ocenjevanju menijev in jedilnih listov na tekmovanjih.

#### 7. Smer prevajanja

Izsledki raziskav časopisnega poročanja na Poljskem kažejo, da je za okoli 53 % kulturno vezanega besedišča v časopisnih člankih uporabljena metoda prenosa (*transference*) brez eksplicacije. Prevladujejo torej izredno potujitvene metode prevajanja, ki jih avtor Piotr Kwiecinski pripisuje nekompetentnosti prevajalcev, predvsem pa procesu tranzicije Poljske kot vzhodnoevropske države, ki se vedno bolj približuje zahodnoevropski in severnoameriški kulturi (1998: 183–206). Tovrstno vnašanje tujega v domač jezikovni prostor Venuti sicer priporoča močnejšim, hegemonističnim kulturam, ki bi na ta način



dopustile tuji kulturi, da izrazi svojo drugačnost, in prekinile angloameriško imperialistično težnjo po podomačitvenih strategijah prevajanja (ang. *domestication*), s katerimi utrjujejo svojo prevlado nad manjšimi kulturami. Kwiecinski (1998) govori o kulturni asimetriji, zaradi katere pripadniki manj uveljavljene kulture vedo več o kulturi dominantnih narodov. Naša raziskava analizira prevode iz manjše kulture (slovenske) v večjo (angleško in francosko), za katero lahko predvidevamo, da je manj seznanjena z realijami slovenske kulture, zato bi tudi s tega vidika pričakovali večjo eksplicitnost.

#### 8. Težnja prevajalcev k eksplicaciji

Odkar je bila postavljena hipoteza eksplicitacije kot prevodne univerzalije (Blum-Kulka 1986), so sledile številne raziskave, ki potrjujejo, da se prevajalci raje izognejo prevajalskim rešitvam, ki bi povečale tveganje, da bo prevod nejasen, in zato priskrbijo dodatne informacije (Séguinot 1988; Linn Øverås 1998; Laviosa 1998; Baker in Olohan 2000; Puurtinen 2003; Englund Dimitrova 2005; Pekkanen 2007 idr.). Pym (2005) večjo eksplicitnost v prevodu pripisuje vsesplošni težnji prevajalcev k zmanjševanju rizičnosti (ang. *risk aversion*).

### 4 Taksonomija prevajalskih postopkov

Na osnovi obstoječih taksonomij prevajalskih postopkov (Vinay in Darbelnet 1958; Newmark 2000; Hervej in Higgins 1992; Baker 1992; Aixela 1996) in na podlagi prevajalskih rešitev v francoskih prevodih turističnih besedil je bilo izoblikovanih devet kategorij prevajalskih postopkov. V razlagi navajamo le francoske primere. Stopnja eksplicitnosti je največja pri prvem naštetem (prevodne dvojice) in najmanjša pri zadnjem prevajalskem postopku (izpust).

#### 1. Prevodne dvojice<sup>4</sup>

Newmark govori tudi o trojicah in četvorkah, ko prevajalec pri reševanju enega samega problema združuje dva, tri ali štiri prevajalske postopke. Največkrat se prenos združi s funkcijsko ali kulturno ustreznico. Od naštetih prevajalskih postopkov prevodne dvojice ocenjujemo kot najbolj eksplicitne, ker poleg tega, da posredujejo dodatne informacije, ohranjajo tudi identiteto jedi. So najbolj pogosto uporabljen postopek v primerljivih virih, kjer se pojavljajo tudi prevodne trojice in četvorke, ki jih v prevodih ne zasledimo.

Primer prevodne dvojice: prenos v navednicah »žlikrofi« in dodan približni prevod v oklepaju (*podobni raviolom*):

(1)

Po čem vse slovi Idrija? Po čipkah, žlikrofih, pa po raziskovalcih./.../

<sup>4</sup> Dvojice (Newmark 2000: 147) (ang. *translation couplet*); izposojenka z razlago (Baker 1992: 32) (ang. *loanword plus explanation*).

Pourquoi Idrija est-elle célèbre? Pour ses dentelles, ses »žlikrofi« (similaires aux raviolis) /.../ (Natek 1993: 87).

## 2. Priznani prevod<sup>5</sup>

Najmanj težav je, če za kulturno zaznamovano besedo že obstaja priznani oz. sprejeti prevod, ki ga najdemo v slovarjih. Kljub temu da je prevod določenih kulturnih realij že uveljavljen, je dejstvo, da se velikokrat za priznanim prevodom skriva drugačen, implicitni pomen oz. konotacija. Na primer za krvavice je uveljavljen prevod *boudin noir*, vendar če smo natančni, lahko rečemo, da kljub uveljavljenemu prevodu v zavesti slovenskega bralca *krvavice* niso popolnoma ekvivalentne temu, kar *boudins noirs* pomeni v zavesti francoskega bralca.

## 3. Opisni prevod<sup>6</sup>

Pri opisnem prevodu sta bistvena elementa opis in funkcija. Newmark razlikuje med opisno ustreznico in parafrazo, ki naj bi bila daljša. Baker uporablja samo izraz parafraza (1992). Če se pojavi opisni prevod sam in ne v dvojici s citatno obliko, gre za dekulturnizacijo oz. nevtralizacijo besedila. Takšna dekulturnizacija je v spodnjem primeru opisa za *ajdove žgance* manj primerna, ker ne zagotavlja prepoznavnosti jedi. Potrebno bi bilo dodati tudi citatni prevod:

(2)

Farine de sarrasin cuite en petites mottes (ozs, meniji).

## 4. Približni prevod (sopomenke, podpomenke, nadpomenke)<sup>7</sup>

Je neke vrste opisni prevod z uporabo sinonima, hiponima ali hipernima, ki prav tako prispeva k dekulturnizaciji besedila. Postopek uporabljamo tam, kjer ni jasne enobesedne ustreznice in beseda v tekstu nima osrednjega pomena in ima ekonomičnost prednost pred točnostjo. Prevajalec tako lahko nadomesti imena hrane neke kulture z bolj splošnimi oznakami, vendar pa je posledica izguba informativnosti, lokalnega kolorita in impliciranega pomena. Najpogosteje uporabljeni prevajalski postopek v slovenskih virih je prav približni prevod (brez prenosa), in sicer v 39 primerih (32 %). V primerljivih francoskih virih najdemo samo tri takšne primere. Približni prevod brez prenosa ocenjujemo kot neprimeren, saj ne zagotavlja prepoznavnosti jedi:

(3)

pehtranovi štruklji – gâteaux à l'estragon /pecivo s pehtranom/  
prekmurska gibanica – gâteau à la Prekmurje /pecivo s Prekmurja/  
potica – gâteau roulé /zavitek/

<sup>5</sup> Sprejeti prevod (Newmark 2000: 122) (ang. *recognized translation*).

<sup>6</sup> Opisna ustreznica (Newmark 2000: 136) (ang. *descriptive equivalent, functional equivalent*).

<sup>7</sup> Sopomenskost (Newmark 2000: 136).

5. Dobesedni prevod<sup>8</sup>

Newmark (2000: 137) opozarja, da smemo direktne prevode uporabiti zgolj, ko so to že uveljavljeni izrazi, sicer prevod ni idiomatičen:

(4)

Svinjske nogice – Petites pieds de porc (Chvatal 2006: 20)

Predlagana ustreznica > Pieds de porc

(5)

Kultura prehranjevanja (Natek 1993:65) – La culture culinaire

Predlagana ustreznica > La cuisine Slovène

*Kultura* in *culture* nista semantično ekvivalentni. *Culture* za Francoza nosi konotacijo umetnosti, literature in glasbe. Marianne Lederer (1994: 122) in Sonia Vaupot (2002: 363–370) opozarjata na razliko v primerjavi z angleščino, kjer se *culture* nanaša tudi na navade, hrano, obleko ..., torej vse, kar se v francoščini navadno označuje s *civilisation*. Res pa je, da se pod vplivom anglosaksonskega pojmovanja kulture pomen v francoščini danes širi. V poglavju *Kultura prehranjevanja* se omenja *močnata ali krušna kultura severovzhodne Slovenije* (Natek 1992: 65). Neustrezen dobeseden francoski prevod *La culture culinaire* in *la culture des farinacés ou du pain dans le nord-est* lahko primerjamo z bolj idiomatičnim prevodom v angleščino: *Nutrition /prehrana/* in nato *!.../ porridge or bread-based food !.../* /jedi na osnovi kaše ali kruha/.

6. Naturalizacija (transkripcija)<sup>9</sup>

Z naturalizacijo se leksikalna enota izhodiščnega jezika prilagodi izgovorjavi in morfologiji ciljnega besedila. V izbranem gradivu najdemo deset primerov naturalizacije, ki se nanašajo na bograč (*bogratsh*), musako (*moussaka*), kašo (*kacha*), potico (*potitsa*), gibanico (*gibanitsa*) in ajvar (*ajwar*), od tega v primerljivih francoskih besedilih najdemo le en primer (*ajwar*, vendar z dodanim opisom). Ni jasno, zakaj je v publikaciji o Sloveniji pri besedah *potica*, *gibanica* in *bograč* uporabljen postopek transkripcije, pri besedah iste kategorije (*štruklji*, *žganci* ipd.) pa prenos. V angleškem prevodu iste publikacije se v nobenem primeru niso odločili za naturalizacijo.

Prenos ali citatni prevod<sup>10</sup>

Prenos je uporaba besede ali besedne zveze iz izhodiščnega besedila brez sprememb tako na morfološki kot sintaktični ravni. Prenos se uporablja predvsem pri:

a) prevzetih uveljavljenih besedah, kot je polenta;

<sup>8</sup> Dobesedni prevod (Newmark 2000: 137) (ang. *through translation, direct translation*); kalk (Hervey in Higgins 1992) (ang. *calque*).

<sup>9</sup> Naturalizacija (Newmark 2000: 134) (ang. *naturalization*).

<sup>10</sup> *Exoticism in cultural borrowing* (Hervey in Higgins 1992), *transference* (Newmark 2000), *repetition* (Aixela 1996), *exoticization* (Chesterman 1997), *loan word* (Baker 1992).

- b) uporabi slike ali razlage v sobesedilu. Takšen »eksotičen« prevod je večkrat označen z navednicami ali s poševnim tiskom. Usmerjen je v izhodiščno besedilo in skuša bralcu približati tujo kulturo.

(6)

/.../ gorenjska prata, ki jo pripravljajo iz zrezanega mesa svinjske glave in na kocke narezanega kruha. To zmešajo z začimbami in jajci ter spečejo zavito v svinjski mrežici.

La prata de la Haute-Carniole, un mélange de morceaux de viande de tête de porc et de morceaux de pain, auquel on ajoute des oeufs et des épices et que l'on fait cuire ensuite apres l'avoir enroulé dans un filet de porc. (Chvatal 2006: 20.)

- c) Prenos je upravičen tudi v primeru lastnih in zemljepisnih imen, na primer Gâteau à la Prekmurje /prekmurska sladica/, razen pri poimenovanju glavnih slovenskih regij, na primer La prata de la Haute-Carniole /gorenjska prata/. V nasprotju z našimi pričakovanji pa se v izbranem gradivu pojavljajo tudi primeri prenosa, pri katerih pomen ni razviden niti iz ožjega niti iz širšega sobesedila:

(7)

Pripravljajo jih /tartufe/ dušene z začimbami in vinom v fritajli, v rižotah, s testeninami ali v ribjih jedeh.

On le sert sur les daubes aux épices et au vin, sur la fritajla, sur les risottos, sur les pâtes ou même sur les plats de poisson. (Chvatal 2006: 21.)

Eksplicitnejša prevajalska rešitev bi bila: On sert les truffes aux épices et au vin, sur la fritajla (une omelette d'herbes), sur les risottos, sur les pâtes ou même sur les plats de poisson. /... v fritajli, zeliščni omleti, v rižotah .../

8. Adaptacija oz. priredba s kulturno ustreznico<sup>11</sup>  
 Adaptacija v ožjem smislu<sup>12</sup> je nadomeščanje kulturno vezanih elementov izhodiščne kulture s kulturno vezanimi elementi ciljne kulture. Od vseh naštetih postopkov je najbolj »potujitvena« metoda. Primerov adaptacij ni veliko, vendar so brez dodatne razlage takšne prevajalske rešitve zavajajoče, kadar so uporabljene v besedilu, ki predstavlja narodne jedi (fr. *texte à visée ethnologique*).
9. Prevod z izpustom<sup>13</sup>  
 Tudi izpust je v nekaterih primerih lahko primeren prevajalski postopek, čeprav ga Delisle v svojem slovarju prevodoslovnih izrazov (1999:

<sup>11</sup> Pojavljajo se tudi poimenovanja kot so: *cultural equivalent* (Newmark 2000), *cultural substitution* (Baker 1992), *cultural filtering* (Chesterman 1997) in *cultural transplantation* (Hervey in Higgins 1992).

<sup>12</sup> Delisle (1999: 8–9) v svojem slovarju prevajalske terminologije za adaptacijo daje dve definiciji: kot prevajalsko strategijo (v širšem smislu) in kot prevajalski postopek (v ožjem smislu).

<sup>13</sup> Ang. *omission*

60) obravnava kot napako. Upravičeno je uporabljen v primeru, ko količina potrebnega vloženega napora za procesiranje parafraze, ki bi ta termin pojasnjevala, presega doseženi učinek (načelo *minimax*). Z nepotrebnim razlaganjem bi bil izraz veliko bolj poudarjen kot v izhodiščnem besedilu, kar bi popačilo sporočilo besedila kot celote. V spodnjem primeru je izpust upravičen, saj prevod ni bistven za razumevanje pomena:

(8)

/.../ z zakolom prašiča (»koline«, »furež«, koljerija») je bilo vselej povezano tudi pomembno družinsko praznovanje. (Natek 1992: 65.)

L'abattage du porc est prétexte à des activités familiales. (Natek 1993: 65.)

/Zakol prašiča je priložnost za družinska praznovanja../

Nasprotno pa je v naslednjem primeru izpust v celoti (prim. *mesne pletenice*) neprimerna prevajalska rešitev:

(9)

Znani so belokranjski jančki in odojki na ražnju, gos ali puran, nadevana s kostanjem, mesne pletenice<sup>14</sup>, prosenice /.../.

Naturellement il y a d'autres spécialités comme les agneaux et les cochons de lait grillés de la Marche Blanche, l'oie ou la dinde aux marrons, les prosenice /.../ (Chvatal 2006: 21).

Predlagana ustreznica izpuščenega dela: /.../ aux marrons, les mesne pletenice (tranches de porc, de boeuf et de veau tressées en nattes et grilleés), les prosenice /.../

Pričakovano je bilo, da bo v analiziranem korpusu največkrat uporabljena prevajalska dvojica, in sicer citatni prevod (oz. prenos) skupaj z opisnim prevodom ali pa skupaj s približnim prevodom (sinonimi ipd.), saj je funkcija besedila čim bolj predstaviti realije slovenske kulture. Izsledki teh pričakovanj ne potrjujejo.

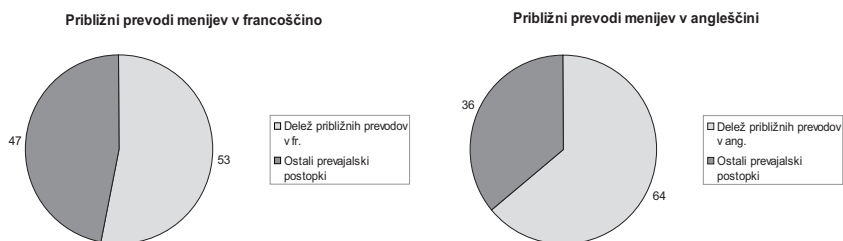
<sup>14</sup> Mesna pletenica – teletino, svinjino, govedino in slanino narežemo na trakove, ki jih prepletemo v kito. Nato jo rahlo potolčemo, solimo, popramo in spečemo na žaru (<<http://recepti.najportal.com/recipe.php?recipeid=57>>).

## 5 Kvantitativna analiza prevajalskih postopkov

Prevajalski postopek	Francoski prevod	Angleški prevod
prenos + opis	4	2
prenos + priznani prevod	0	0
prenos + dobesedni prevod	1	1
prenos + približni prevod	1	0
prevajalske dvojice skupaj	6 (11 %)	3 (5,5 %)
priznani prevod	3	0
opis	2	4
približni prevod	28 (53 %)	34 (64 %)
dobesedni prevod	3	1
prenos	4	6
transkripcija	2	1
adaptacija	3	2
izpust	2	2
ostali prevajalski postopki skupaj	47 (88 %)	50 (94 %)
<b>Skupaj</b>	<b>53 (100 %)</b>	<b>53 (100 %)</b>

**Tabela 3:** Primerjava angleških in francoskih prevodov, zajetih iz menijev in jedilnih listov.

Največkrat uporabljen prevajalski postopek je približni prevod, kar bi lahko razložili z dejstvom, da zahteva manj prostora kot na primer opis ali prevajalske dvojice. Če primerjamo angleški in francoski prevod jedilnih listov in menijev, ugotovimo, da so postopki podobni, saj jih za posamezno restavracijo prevaja isti prevajalec v vse izbrane jezike. V času, ko si Slovenija intenzivneje kot doslej prizadeva promovirati svojo tradicionalno gastronomijo,<sup>15</sup> je tako velik delež približnih prevodov (53 % za francoščino in 64 % za angleščino), saj narodne jedi ostanejo neprepoznavne.



**Graf 1:** Približni prevodi v primerjavi z ostalimi prevajalskimi postopki v prevodih menijev.

<sup>15</sup> Leta 2006 je bila po naročilu Slovenske turistične organizacije izoblikovana *Strategija gastronomije Slovenije*, ki priporoča, naj »postavimo kulinariko, ki je v Sloveniji zaradi geografskih pogojev izjemno raznolika, /.../, za enega glavnih promotorjev razvoja turizma in pridobivanja tujih gostov.« (Lebe 2006: 90.)

Prevajalski postopek	Francoski prevod	Angleški prevod
eksplicacija v sobesedilu + prenos	6	13
eksplicacija v sobesedilu + transkripcija	4	0
eksplicacija v sobesedilu + ostali prev. post.	6	3
eksplicacija v sobesedilu skupaj	16 (28 %)	16 (28 %)
prenos + opis	2	9
prenos + priznani prevod	0	1
prenos + dobesedni prevod	0	8
prenos + približni prevod	4	0
prevajalske dvojice skupaj	6 (10 %)	18 (31 %)
priznani prevod	4	3
opis	4	3
približni prevod	9	8
dobesedni prevod	7	1
prenos	5	5
adaptacija	3	1
izpust	3	2
ostali prevajalski postopki skupaj	35 (61 %)	23 (40 %)
<b>Skupaj</b>	<b>57 (100 %)</b>	<b>57 (100 %)</b>

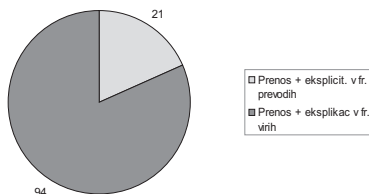
**Tabela 4:** Primerjava angleških in francoskih prevodov, zajetih iz tiskanih publikacij in spletnih strani.

Pričakovano je bilo, da bodo prevodi v tiskanih publikacijah nekoliko eksplicitnejši kot v menijih, pri katerih ima uporabnik možnost pridobiti dodatne informacije o jedi pri strežnem osebju, vendar podatki kažejo približno enake odstotke prevajalskih dvojic s prenosom. V angleških prevodih zasledimo nekoliko manj neeksplicitnih prevajalskih postopkov, kot so adaptacije, izpusti, dobesedni prevodi in opisi sami brez prenosa. Prav tako ni nobenega primera transkripcije. Glede na zbrane podatke lahko torej rečemo, da so angleški prevodi v tiskanih besedilih nekoliko eksplicitnejši in uporabljajo enotnejše strategije pri prevajanju.

Poimenovanje	Francoski viri	Delež	Franc. prevod	Delež
eksplicitacija/eksplicacija + prenos	84	92 %	12	21%
eksplicitacija/eksplicacija + transkripcija	1		4	
eksplicitacija/eksplicacija + ostali prev. pos.	3		6	
eksplicitne dvojice /trojice skupaj	88	(97 %)	22	(38 %)
priznani prevod	0		4	
opis	1		4	
dobesed./ približni prevod	2		16	
prenos	0		5	
adaptacija	0		3	
izpust	0		3	
ostali prev. postopki skupaj	3	3 %	35	61 %
<b>Skupaj</b>	<b>91</b>	<b>100 %</b>	<b>57</b>	<b>100 %</b>

**Tabela 5:** Primerjava eksplicitnosti v francoskih prevodih in izvirnih francoskih besedilih.

Če primerjamo francoske prevode s francoskimi viri, ugotovimo, da je največja razlika v deležu prenosa skupaj z eksplicitacijo oz. eksplicacijo: v francoskih virih je uporabljen v kar 92 %, v prevodih le v 12 %, kot je razvidno tudi iz **Grafa 2**. Vsi ostali načini predstavitve slovenskih narodnih jedi se v francoskih virih pojavljajo v veliko manjšem deležu: najdemo le en primer transkripcije z dodanim opisom, nobenega primera samostojnega prenosa, priznanega prevoda, adaptacije in prav tako ne izpusta.



**Graf 2:** Primerjava eksplicitnosti v francoskih prevodih in francoskih primerljivih besedilih.

Od zgoraj naštetih vplivov na eksplicitnost prevoda so najbolj verjetni razlogi kompetentnost prevajalca in omejenost s prostorom (zahtevano enako število strani v originalu in prevodu): francoski prevodi so na splošno daljši od slovenskega izvirnika, z dodatno eksplicitacijo poleg prenosa pa bi besedilo še dodatno razširili, kar v monografijah kot tudi v menijih ni zaželeno oz. je celo nemogoče. V prevodih se prenos z eksplicitacijo bolj dosledno uporablja v spletnih virih (portal slovenskega predsedstva EU 2008), kjer je manj težav s prostorsko omejitvijo.

## 6 Zaključek

Glede na besedilno funkcijo informativnosti in skopos besedila je bilo pričakovano, da bodo v največ primerih uporabljeni čim bolj eksplicitni prevajalski postopki z navajanjem citatne oblike in dodanim opisom (prevajalske dvojice). Citatna oblika (prenos) zagotavlja prepoznavnost jedi, dodatna eksplicitacija pa omogoča razumevanje. Toda v obeh publikacijah o Sloveniji ter v menijih se pojavlja veliko večje število približnih prevodov in samostojnih opisov brez prenosa, ki ne zagotavljajo prepoznavnosti slovenskih narodnih jedi. Poleg manjše eksplicitnosti ugotavljamo tudi nesistematičnost uporabe prevajalskih postopkov, kar velja v še večji meri za prevode v francoščino. Prevajalci nimajo konsistentnega prenosa, zato težko govorimo o namenoma izbrani prevajalski strategiji. Če uporabimo izraze deskriptivnega prevodoslovja, lahko rečemo, da so prevodi z ozirom na izhodiščno besedilo ustrezni, vendar glede na ciljno besedilo manj sprejemljivi, ker niso prilagojeni konvencijam predstavljanja tujih realij. Ugotavljamo, da se predstavljanja naših kulturnih realij lotevamo nesistemsko in nenačrtno, kar ne more pripeljati do zadovoljujočega stanja, ki bi ga zagotovila dolgoročna rešitev problematike: na



primer določitev enotne strategije označevanja narodnih jedi,<sup>16</sup> izdaja slovarja ali glosarja, zagotovitev večjega pregleda nad prevodi menijev in vodičev, večje sodelovanje med prevajalci, terminologi in področnimi strokovnjaki. Pričujoči prispevek želi opozoriti na pomen pravilnega predstavljanja slovenskih narodnih jedi v tujem jeziku, česar *Strategija razvoja gastronomije Slovenije* ne poudarja.

Raziskava temelji na manjšem obsegu gradiva, zato so izsledki le smerniki, ki kažejo na nadaljnje možne tovrstne raziskave. Glede na pogosto težavo z nezaželenim podaljšanjem besedila v prevodu pri postopku eksplicitacije, bi bilo koristno tudi raziskati, v katerih primerih se francoščina oz. angleščina izraža bolj implicitno, s strukturami, ki imajo večjo informacijsko gostoto. Rešitev bi bila torej v kompenzaciji: eksplicitacijo pri prevajanju kulturno vezane leksike bi na drugem mestu nadomestili z implicitnimi krajšimi strukturami, značilnimi za ciljni jezik. Spreminjanje profila besedila se morda zdi poseganje v avtorjevo delo, vendar če prevajalec igra vlogo kulturnega mediatorja, potem sodi v njegovo nalogo, da ustvari prevode z večjim kognitivnim učinkom in manjšim potrebnim kognitivnim naporom za bralca. Nadaljnja raziskava bi lahko šla tudi v smeri analize prevajalskih rešitev pri prevajanju francoskih oz. angleških narodnih jedi v slovenščino, ki bi odkrila, ali smo Slovenci pri predstavljanju tuje kulture kaj eksplicitnejši kot pri razkrivanju svoje.

## Viri in literatura

### Viri

Chvatal, Matjaž, 2000: *Guide Slovenia*. Prevod: Simona Pečnik Kržič. Kranj: Založba Turistika.

Chvatal, Matjaž, 2003: *Slovenija*. Kranj: Založba Turistika.

Chvatal, Matjaž, 2006: *Slovénie*. Prevod: Prevajalska agencija Alkemist. Kranj: Založba Turistika.

Natek, Karel, in drugi, 1992: *Slovenija*. Ljubljana: Cankarjeva založba.

Natek, Karel, in drugi, 1993: *Découvrir la Slovénie*. Prevod: Véronique Renko. Ljubljana: Cankarjeva založba.

Natek, Karel, in drugi, 1992: *Discover Slovenia*. Prevod: Martin Crageen. Ljubljana: Cankarjeva založba.

<sup>16</sup> »Kaže se nujna, da gostinci na jedilnih listih v restavracijah jasno označijo, kateri del jedi v njihovi ponudbi sodi k narodni kuhinji.« (Lebe 2007: 31.)

Viri jedilnih listov in menijev:

- Gostilna Zlata ribica, Cankarjevo nabrežje 5–7, Ljubljana.
- Gostilna Žolnir, Krška cesta 4, Kostanjevica na Krki.
- Sava Hoteli Bled in Hotel Vila Bled ([www.hotelibled.com](http://www.hotelibled.com))
- Restavracija Livada, Hladnikova 15, Ljubljana.
- Restavracija Ljubljana, Hotel Slon, Slovenska 34, Ljubljana.

Prevodi nazivov najpogostejših jedi in pijač v francoskem in angleškem jeziku  
Obrtne zbornice <<http://www.ozs.si/prispevek.asp?IDpm=1&ID=4109>>. (Dostop 15. 2. 2007.)

Portal slovenskega predsedstva EU 2008

<[http://www.eu2008.si/si/Slovenia/Tourism/09\\_Cheers/index.html](http://www.eu2008.si/si/Slovenia/Tourism/09_Cheers/index.html)>. (Dostop 17. 4. 2008.)

Auzias, Dominique, in Labourdette, Jean-Paul, 2006–2007: *Le Petit Futé Slovénie*. Paris: Nouvelles éditions de l'université.

Fallon, Steve, 1996: *Slovénie – guide de voyage*. Paris: Lonely Planet Publications (prevod iz angleščine).

Fallon, Steve, in Wilson, Neil, 2004: *Slovenia*. Victoria: Lonely Planet Publications.

Larfillon, Léon, 1975: *Yougoslavie*. Paris: Editions Vilo.

*Routard.com*: <<http://www.routard.com/guide/slovenie>>. (Dostop 20. 3. 2008.)

*Site.voila*: <<http://site.voila.fr/club-vla-slovenie>>. (Dostop 20. 3. 2008.)

*Forum*: <<http://www.forumdesforums.com/modules/news>>. (Dostop 20. 3. 2008.)

## Literatura

Baker, Mona, 1992: *In Other Words: A Coursebook on Translation*. London in New York: Routledge.

Baker, Mona, in Olanhan, Maeve, 2000: Reporting 'that' in translated English: evidence for subconscious processes of explicitation? *Across Languages and Cultures*. Budapest: Akadémiai Kiadó 1:2. 141–158.

Blum-Kulka, Shoshana, 1986: Shifts of cohesion and coherence in translation. House, Juliane, in Blum-Kulka, Shoshana: *Interlingual and intercultural communication: discourse and cognition in translation and second language acquisition studies*. 17–36.

Chesterman, Andrew, 1997: *Memes of Translation*. Amsterdam: Benjamins.

Delisle, Jean, 1988: *Translation: an interpretive approach*. Ottawa in London: University of Ottawa.

- Delisle, Jean, 1999: Terminologie de la traduction. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Translation Studies.
- Englund Dimitrova, Brigitta, 2005: *Expertise and Explicitation in the Translation Process*. Stockholm: Benjamins Translation Studies.
- Franco Aixelá, Javier, 1996: Culture-specific items in translation. Behling, Orlando, in Law, Kenneth S.: *Translating questionnaires and other research instruments: problems and solutions*. 52–78.
- Hervey, Sándor, in Higgins, Ian (ur.), 1992: *Thinking translation: a course in translation method. French to English*. London: Routledge.
- Hönig, Hans G., 1998: Positions, Power and Practice: Functionalist Approaches and Translation Quality Assessment. Schäffner, Christina (ur.): *Translation and Quality*. Clevedon: Multilingual Matters Ltd. 11.
- Klaudy, Kinga, 2001: Explicitation. Baker, Mona (ur.): *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. London in New York: Routledge.
- Kocijančič-Pokorn, Nike, 2003: *Misliti prevod: izbrana besedila iz teorije prevajanja od Cicerona do Derridaja*. Ljubljana: Študentska založba.
- Kwiecinski, Piotr, 1998: Translation Strategies in a Rapidly Transforming Culture. *The Translator* 4/ 2. Manchester: St.Jerome. 183–206.
- Laviosa-Braithwaite, Sara, 1998: Universals of Translation. Baker, Mona (ur.): *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. London: Routledge. 288–291.
- Lebe, Sonja Sibila, 2006: *Strategija razvoja gastronomije Slovenije*. Maribor: Znanstveni inštitut za regionalni razvoj pri Univerzi v Mariboru.
- Lebe, Sonja Sibila, 2007: Kako tuji turisti doživljajo gastronomijo Slovenije. *Revija GT* XIII/70. Ljubljana: Jackie Co. d.o.o. 31.
- Newmark, Peter, 2000: *Učbenik prevajanja*. Ljubljana: Knjižna zbirka temeljna dela.
- Øverås, Linn, 1998: In Search of the Third Code: An Investigation of Norms in Literary Translation. *Meta* 43/4. Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal. 571–588. <<http://www.erudit.org/revue/meta/1998/v43/n4/003775ar.html>>. (Dostop 6. 2. 2008.)
- Pedersen, Jan, 2005: *How is Culture Rendered in Subtitles?* <[www.euroconferences.info/proceedings/2005\\_Proceedings/2005\\_Pedersen\\_Jan.pdf](http://www.euroconferences.info/proceedings/2005_Proceedings/2005_Pedersen_Jan.pdf)>. (Dostop 20. 3. 2008.)
- Pekkanen, Hilka, 2007: The Duet of the Author and the Translator: Looking at Style through Shifts in Literary Translation. *New Voices in Translation Studies* 3. 1–18. <<http://www.iatis.org/newvoices/issues/2007/pekkannen-abstract-2007.pdf>>. (Dostop 9. 4. 2008.)
- Puurtinen, Tiina, 2003: Explicitation and Implication Source Text Ideology. *Across languages and Cultures* 4/1. Budapest: Akadémiai Kiadó. 53–62.

Pym, Anthony, 2005: *Explaining Explicitation*.

<[http://tinet.fut.es/~apym/on-line/translation/explicitation\\_web.pdf](http://tinet.fut.es/~apym/on-line/translation/explicitation_web.pdf)>. (Dostop 12. 12. 2007.)

Rakuljič, Peter, 2007: *Prevajanje menijev in jedilnih listov v angleščino*. Raziskovalna naloga. Mentor: Simona Šumrada. Ljubljana: SŠGT.

Séguinot, Candace, 1988: *Pragmatics and the Explicitation Hypothesis*.

<<http://www.erudit.org/revue/ttr/1988/v1/n2/037024ar.pdf>>. (Dostop 12. 12. 2007.)

Shuttleworth, Mark, 1997: *Dictionary of Translation Studies*. Manchester: St Jerome Press.

Vaupot, Sonia, 2002: Les traits culturels, essai de définition comme problèmes de traduction.

Ožbot, Martina (ur.): *Prevajanje srednjeveških in renesančnih besedil*. Ljubljana: Društvo slovenskih književnih prevajalcev. 363–379.

Vinay, Jean-Paul, in Darbelnet, Jean, 1958: *Stylistique comparée du français et de l'anglais*.

Paris: Didier.