

# **Ruokaohjeiden käännösten käytettävyys**

## **Suomennettujen ruokaohjeiden heuristinen arviointi**

Selja Suominen  
Tampereen yliopisto  
Viestintätieteiden tiedekunta  
Monikielisen viestinnän ja käännöstieteen maisteriopinnot  
Saksan kääntämisen ja tulkkauksen opintosuunta  
Pro gradu -tutkielma  
huhtikuu 2018



Tampereen yliopisto  
Viestintätieteiden tiedekunta  
Monikielisen viestinnän ja käännöstieteen maisteriopinnot  
Saksan kääntämisen ja tulkkauksen opintosuunta

SUOMINEN, SELJA: Ruokaohjeiden käännösten käytettävyys. Suomennettujen ruokaohjeiden heuristinen arviointi

Pro gradu -tutkielma 68 sivua, liitteet 46 sivua, saksankielinen lyhennelmä 15 sivua  
Huhtikuu 2018

---

Tutkielmassa tarkastellaan saksankielisten ruokaohjeiden suomennoksia käyttäjakeskeisen kääntämisen näkökulmasta. Tavoitteena on selvittää, kuinka käytettäviä ruokaohjeiden käännökset ovat ja millaisia käytettävyyteen vaikuttavia huomioita ruokaohjeiden suomennoksista nousee esille. Ruokaohjeita käytetään tiettyyn lopputulokseen pääsemiseksi eli valmiin ruoan aikaansaamiseksi, joten niiden tulee olla käytettävyydeltään hyviä. Koska ruokaohjeet ovat käyttötekstejä ja ruokaohjeiden tekstilaji on pitkälti konventionaalistunut, oletuksena on, että ruokaohjeiden käännösten käytettävyys on hyvä. Ruokaohjeiden konventiot vaihtelevat kuitenkin kulttuureittain, joten käännöksissä saattaa esiintyä lähtökulttuurista ja -kielestä johtuvaa kielellistä häiriötä.

Tutkielmassa tarkastellaan kahtatoista suomennettua ruokaohjetta. Aineistoksi valitut ruokaohjeet ovat kolmesta eri ruokaohjekirjasta, jotka on tarkoitettu kotona ruokaa laittaville. Ammattikäyttöön ja tiettyjen ruoanlaiton ja leivonnann erikoistarkoituksiin tarkoitettujen ruokaohjeiden on rajattu tutkielman ulkopuolelle. Suojasen, Koskisen ja Tuomisen (2015, 90) luomien käännösten käytettävyyden tarkasteluun tarkoitettujen heuristiikkojen pohjalta on luotu heuristiikat, jotka sopivat ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden tutkimiseen. Tutkielman aineistona olevien käännösten käytettävyyttä tarkastellaan näiden luotujen heuristiikkojen avulla.

Tarkasteltavat 12 suomennettua ruokaohjetta ovat käytettävyydeltään hyviä ja melkein kaikkien avulla on mahdollista valmistaa onnistuneesti kyseessä oleva ruoka. Muutamassa tapauksessa ruoan valmistus saattaisi estyä, sillä neljässä suomennoksessa mittayksiköt eivät ole suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisia. Tämä voi aiheuttaa käyttäjälle vaikeuksia ruoan valmistamisessa. Suurin osa esille nousseista käytettävyyteen liittyvistä huomioista liittyy ruokaohjeiden konventioihin niin ilmaisujen, mittayksiköiden kuin ruoanvalmistustapojenkin suhteen. Aineiston käännöksissä oli joitakin ruoanvalmistustapoja, jotka eivät olleet linjassa kulttuurisen kontekstinsa kanssa ja asioita, joissa oli lähtötekstin vaikutusta.

Tutkimuksen tulosten perusteella voidaan todeta, että käytettävyyden huomioon ottaminen on ruokaohjeita käännettäessä tärkeää, sillä ruokaohjeen käytettävyys heikkenee, mikäli käännökseen päätyy esimerkiksi lähtötekstin vaikutuksesta kohdekulttuurin konventioiden vastaisia ilmaisuja. Tärkeää on myös kääntäjän oma kokemus ja tietotaito ruoanlaitosta ja leivonnasta, sillä se auttaa kääntäjää ruoka-aineiden ominaisuuksien tunnistamisessa sekä lähtötekstistä etäänäytymisessä, jotta sujuvan käännöksen tuottaminen on mahdollista.

Avainsanat: ruokaohjeiden kääntäminen, käyttäjakeskeinen kääntäminen, ruokaohjeiden käytettävyys, heuristinen analyysi, ruokaohjeiden konventiot, suomi, saksa





## Sisällysluettelo

1 Johdanto .....	1
2 Ruokaohjeet ja niiden kääntäminen.....	4
2.1 Keittokirjojen ja ruokaohjeiden historiaa .....	5
2.2 Ruokaohjeet käyttöteksteinä.....	7
2.3 Ruokaohjeiden tekstityyppi.....	8
2.3.1 Informatiivinen tekstityyppi .....	10
2.3.2 Operatiivinen tekstityyppi .....	11
2.4 Ruokaohjeiden tekstilaji .....	12
2.4.1 Ruokaohjeiden konventiot.....	13
2.4.2 Suomenkielisten ruokaohjeiden konventiot.....	15
2.4.3 Saksankielisten ruokaohjeiden konventiot .....	16
3 Käyttäjakeskeinen kääntäminen .....	18
3.1 Käytettävyys ja käyttäjä .....	19
3.2 Heuristinen arviointi käännösten käytettävyyden tutkimisen menetelmänä .....	21
3.3 Heuristiikat ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden arvioinnissa.....	24
4 Tutkimusaineisto ja -menetelmä .....	28
4.1 Tutkimusaineisto .....	28
4.2 Tutkimusmenetelmä .....	30
5 Käytettävyys ruokaohjeiden käännöksissä.....	32
5.1 Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus .....	33
5.1.1 Aiemman tiedon tarve .....	33
5.1.2 Oletukset käyttäjän ennakkotiedoista .....	34
5.2 Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin.....	36
5.2.1 Sanavalinnat ja ilmaisut.....	36
5.2.2 Työtavat ja ruokaohjeissa kerrottavat asiat .....	41
5.2.3 Ruoissa käytettävät ainesosat .....	42
5.2.4 Mittayksiköiden käyttö.....	44
5.2.5 Ruokaohjeiden tekstin rakenne ja ohjeen asettelu.....	45
5.2.6 Käytettävyyttä lisäävät asiat .....	46
5.3 Luettavuus ja ymmärrettävyys .....	48
5.3.1 Tulkinnanvaraisuus .....	48
5.3.2 Epäselvyys.....	49
5.3.3 Harhaanjohtavat ilmaukset ja ohjeistukset .....	52
5.3.4 Selvyys ja ymmärrettävyys ruokaohjeen asettelussa.....	53
5.4 Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus.....	54
5.5 Johdonmukaisuus .....	56

5.6 Miellyttävyys.....	57
5.7 Yhteenveto .....	58
6 Lopuksi.....	62
Lähteet.....	65
Liitteet	
Deutsche Kurzfassung	

# 1 Johdanto

Ruokaohjeet ovat hyvin suosittuja ja niitä on nykyään niin kirjoissa, jauhopakettien kyljissä kuin internetin ruokablogeissakin. Myös vieraiden kulttuurien ruokien ohjeet ja ruokaohjekirjat ovat yleistyneet, ja eksoottisemmat ruoat ovat yhä suosittumia. Nykyään onkin paljon käännettyjä ruokaohjekirjoja (Chiaro & Rossato 2015, 239). Ruokaohjeita käytetään ruokien valmistamiseen, joten niiden käytettävyyteen tulee kiinnittää huomiota. Ruokaohjeiden, niin alkuperäis-kielisten kuin käännettyjenkin, tulisi olla käytettävyydeltään hyviä eli sellaisia, että niiden avulla päästään toivottuun lopputulokseen ilman ruoan valmistusta häiritseviä piirteitä. Myös valmistettavan ruoan tulee onnistua tarkoitetulla tavalla. Ruoan valmistusta häiritseviä piirteitä voivat olla esimerkiksi epäselvät ohjeistukset tai raaka-aineet, jotka eivät ole ruoan valmistajalle kovin tuttuja.

Tavoitteenani on tässä tutkielmassa selvittää, kuinka käytettäviä ruokaohjeiden käännökset ovat ja millaisia käytettävyyteen vaikuttavia asioita niissä ilmenee. Oletuksenani on, että ruokaohjeiden käännökset ovat käytettävyydeltään hyviä eli niiden avulla onnistuu kyseisen ruoan valmistaminen ilman suurempia ruoanvalmistusta haittaavia, käytettävyyteen liittyviä huomioita. Hypoteesini perustuu siihen, että ruokaohjeet ovat käyttökäytettäviä, joille on ominaista välittää tietoa selkeästi. Ne voidaan lisäksi luokitella kuuluviksi informatiiviseen tekstityyppiin, jossa tekstien pääasiallisena tarkoituksena on tiedon välittäminen. Ruokaohje on vahvasti konventionaalistunut ja normien määrittelemä tekstilaji (Liefländer-Koistinen 1993, 131) ja nämä kulttuurikohtaiset erityispiirteet, konventiot, on otettava käännettäessä huomioon. Lisäksi ruokaohjeissa on myös muita ominaisuuksia, jotka vaikuttavat käytettävyyteen, kuten asioiden esittämisjärjestys, johdonmukaisuus, ohjeiden yksiselitteisyys ja tulkinnanvaraisuuden minimoiminen. Ruokaa valmistettaessa ei ole tarkoituksenmukaista kuluttaa aikaa pohtimalla, mitä ohjeistuksessa tarkoitetaan. Ruokaohjeiden ei tarvitse olla monisävyisiä tekstejä vaan yksiselitteisiä ja standardisoituja ohjeistuksia, joiden avulla päästään haluttuun lopputulokseen. Ruokaohjeiden käännösten käytettävyyttä on relevanttia tarkastella, koska käännettäessä ruokaohjeeseen saattaa päätyä lähtökielestä johtuvaa interferenssiä eli häiriötä, joka vaikeuttaa ohjeen ymmärtämistä ja käyttämistä. Ruokaohjeiden käännösten tulisikin olla kohdekulttuurin rinnakkais-tekstejä ja konventioita vastaavia, jotta käännos on lukijalle helposti ymmärrettävä ja sujuva.

Tutkielmassani tarkastelen alkuperältään saksankielisten ruokaohjeiden suomenkielisiä käännöksiä käyttäjakeskeisen kääntämisen näkökulmasta. Tutkielman aineistoon kuuluu vain sel-

laisten ruokaohjeiden käännöksiä, joita käytetään jokapäiväisessä ruoanlaitossa ja kotikeittiössä. Tutkielmassa en tarkastele ammattikäyttöön tarkoitettuja ruokaohjeita, sillä niissä voi olla kyseisen kulttuurin konventioista poikkeavia sanoja, ilmaisuja tai esimerkiksi eroja mittayksiköiden käytössä. Myöskin niiden käyttäjäkunta poikkeaa tavallisista ruoanlaittajista.

Ruokaohjekirjoja on aiemmin tutkittu esimerkiksi yhteiskunnallisesta ja kulttuurisesta näkökulmasta. Niiden avulla on tarkasteltu esimerkiksi jonkin alueen ruokakulttuuria tai ideologiaa. Uudemmissa, keittokirjoihin keskittyneissä tutkimuksissa on ollut painopiste naisten arkihistoriassa tai sukupuolen rakentumisessa. (Knuutila 2010, 150–151.) Suomenkielisten ruokaohjeiden kieltä on tutkittu aiemmin jonkin verran (mm. Soikkeli 2014), mutta niin ruokaohjeiden kuin niiden kääntämisenkin tutkimus on jäänyt vähäiseksi, vaikka vieraista kulttuureista tulevien ruokien valmistaminen on yhä yleisempää. Luise Liefländer-Koistinen (1993) on tarkastellut ruokaohjeiden tekstilajia käännöstieteen näkökulmasta artikkelissaan *Zur Textsorte "Kochrezept" im Deutschen und Finnischen. Eine Übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse*. Liefländer-Koistinen (mts. 130) toteaa, että tietyn tekstilajin ja sen konventioiden tunteminen on kääntäjälle erityisen tärkeää. Artikkelissa tarkastellaan suomen- ja saksankielisten ruokaohjeiden eroja etenkin lukijan puhuttelussa ja ruokaohjeiden lineaarisuudessa eli järjestyksessä, jossa ohjeistukset ja ruoka-aineet ovat (mts. 132). Käännösten käytettävyyttä on tarkasteltu aiemmin muun muassa pro gradu -tutkielmassa neule- ja käyttöohjeiden käännöksissä (mm. Hämeenoja 2011, Lähdesmäki 2015), mutta ei ruokaohjeiden käännösten osalta. Tutkielmani tuo näin uuden näkökulman käännöstieteelliseen tutkimuskenttään ja uuden yhtymäkohdan käytettävyytustutkimuksen ja käännöstieteen välille.

Tutkielman aineistona on kolme saksasta suomeen käännettyä ruokaohjekirjaa. Tarkastelussa on mukana myös käännettyjen ruokaohjekirjojen alkuperäisteokset, jotta käännöksiä ja niiden analyysissä esille nousevia asioita on mahdollista verrata käännösten lähtöteksteihin. Käännöksiä verrataan lähtöteksteihin myös silloin, kun pohditaan käytettävyyteen vaikuttavien, esille nousseiden asioiden syitä. Käännettyistä teoksista tarkastellaan jokaisesta neljän ruokaohjeen käytettävyyttä eli tarkasteltavia ruokaohjeiden käännöksiä on yhteensä 12. Lisäksi aineiston analyysissä on apuna alkuperältään suomenkielisiä ruokaohjeita, joihin on mahdollista verrata analysoitavista käännöksistä esille nousevia asioita. Ruokaohjeiden käännösten käytettävyyttä tutkin heuristisen arvioinnin avulla ja arviointimenetelmäni pohjana käytän käännösten heuris-

tiseen arviointiin Suojasen, Koskisen ja Tuomisen (2015) kehittämää heuristiikkalista. Kyseistä heuristiikkalista olen muokannut sopivaksi ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden tarkasteluun (ks. luku 3.3).

Tutkielman luvussa kaksi kerrotaan ruokaohjeista ja niiden kääntämisestä. Luvussa käsitellään ruokaohjeiden historiaa, ruokaohjeita käyttöteksteinä, niiden tekstityyppiä ja tekstilajia sekä suomenkielisten ja saksankielisten ruokaohjeiden konventioita. Luku kolme käsittelee käyttäjakeskeistä kääntämistä, ja luvun lopussa kerrotaan heuristisesta arvioinnista sekä esitellään ruokaohjeiden käännösten tarkasteluun luodut heuristiikat. Tutkielman aineisto ja tutkimusmenetelmä esitellään luvussa neljä. Luvussa viisi käydään läpi aineiston analyysi ja analyysissa esille tulleet asiat. Tutkielman lopuksi luvussa kuusi vedetään yhteen tutkielman johtopäätökset. Tutkielman liitteinä on jokaisesta tarkasteltavasta käännöksestä oma taulukko (liite 1), johon on kerätty analyysissa esille nousseet asiat, tarkastelussa olevat ruokaohjeiden käännökset (liitteet 2–13) ja näiden käännösten alkuperäistekstit (liitteet 14–25).

## 2 Ruokaohjeet ja niiden kääntäminen

Ruokaohjeet ovat varsin arkisia tekstejä, joita näkee useassa paikassa. Erilaisia ruokaohjekirjoja ilmestyy vuosittain useita ja on paljon etenkin ulkomaisia kustantamoja, jotka ovat keskittyneet vain ruokaohjekirjojen kustantamiseen. Ruokaohjekirjojen aihepiirit vaihtelevat, osa kirjoista keskittyy esimerkiksi vain erilaisten kakkujen ohjeisiin, kun taas osasta löytyy pelkästään esimerkiksi erilaisten pastaruokien ohjeita. On olemassa myös paljon ruokaohjekirjoja, joissa on vain tietyn maan tai kulttuurin ruokaohjeita. Tällaisten ruokaohjekirjojen suosion voidaan nähdä kasvaneen viime vuosina.

Kirjojen lisäksi monet etsivät ruokaohjeita internetistä tai erilaisista aikakauslehdistä. Myös ruokablogit ovat yleistyneet blogien yleisen suosion kasvaessa ja ruokablogeissa niiden kirjoittajat, bloggaajat, usein esittelevät itse kehittämiään ruokaohjeita tai muunnoksia tuttujen ruokien ohjeista. Yhä suositumpia ovat myös erilaiset ruoanlaitto-ohjelmat (Rossato 2015, 271). Ruoanlaitto-ohjelmista tehdyt tutkimukset ovat pääasiassa keskittyneet kulttuurisiin aspektihin ja niiden välittymiseen eri kulttuurien välillä, mutta käännöstieteellinen tutkimus ruoanlaitto-ohjelmista on jäänyt vähäiseksi (mts. 274), kuten myös itse ruokaohjeiden käännöstieteellinen tutkimus. Rossaton (mp.) mukaan käännöstieteelliseen näkökulmaan tulisi keskittyä nykyistä enemmän.

Ruokaohjekirjojen jaottelu määräytyy pitkälti sen mukaan, mitä teos sisältää. Mikäli teoksessa on pelkästään tai suurelta osin ruoan- tai juomanvalmistusohjeita, voi sen sanoa olevan keittokirja siinä merkityksessä, jossa useimmat sen intuitiivisesti mieltävät eli ohjeistus eri ruokien valmistukseen. Jos teoksessa on kerrottu paljon esimerkiksi ruokalajien historiasta ja ruokaohjeita ei ole ollenkaan, sen voi ajatella olevan kerronnallisempi ruoka-aiheinen (vrt. alaluku 2.4.).

Ruokaohjeen käsitettä on määritelty tieteellisesti melko vähän. Turtia (2009, 467) määrittelee reseptin olevan ”ruoan- tai juomanvalmistusohje”. Kielitoimiston sanakirja (KTS 2017c, s. v. *ruokaohje*) määrittelee ruokaohjeen ruoanvalmistusohjeeksi ja ruokareseptiksi. Ruoanvalmistusohjeella ei ole erillistä määritelmää (KTS 2017b, s. v. *ruoanvalmistusohje*), mutta resepti määritellään joko lääkemääräykseksi tai ruoanvalmistusohjeeksi (KTS 2017a, s. v. *resepti*). Useasti käytetäänkin nimityksiä ruokaohje, ruoanvalmistusohje ja resepti sekaisin, ja niiden voi sanoa olevan toistensa synonyymeja. Lisäksi puhutaan leivontaohjeista, jotka ovat yleensä makeiden ruokien, kuten makeiden piirakoiden, kakkujen ja pullien ohjeita, mutta leivontaohjeisiin voidaan katsoa kuuluvaksi myös esimerkiksi suolaiset piirakat, leivät ja sämpylät, sillä ne

valmistetaan taikinasta. Tässä tutkielmassa käytän nimitystä ruokaohjeet puhuttaessa yleisesti ruoan- ja leivonnaisten valmistusohjeista. Muita nimityksiä, esimerkiksi leivontaohje, käytetään silloin, kun se on asian kannalta relevanttia.

Tässä luvussa käsitellään aluksi suomenkielisten ja saksankielisten ruokaohjeiden ja keittokirjojen historiaa. Tämän jälkeen tarkastellaan ruokaohjeita käyttöteksteinä, ruokaohjeiden tekstityyppiä ja tekstilajia sekä lopuksi suomen- ja saksankielisten ruokaohjeiden konventioita.

## 2.1 Keittokirjojen ja ruokaohjeiden historiaa

Keittokirjoja ei ole pidetty kovinkaan arvostettuna kirjallisuuden lajina eikä niiden ole aina ymmärretty kertovan oman aikansa kulttuurista ja perinteistä. Ensimmäisiä keittokirjoja alettiin painaa 1400-luvun loppupuolella ja sitä ennen keittokirjat olivat pääasiassa käsinkirjoitettuja muistikirjoja. Vielä aikaisempia ruokaohjeita on löytynyt kirjoitettuna savitauluille ja bambuliuskoille. Suomessa keskiluokan kasvaessa 1800-luvulla muuttuivat keittokirjat yhä tärkeämmiksi, sillä keskiluokalla ei ollut varaa palkata palvelusväkeä hoitamaan ruoanlaittoa, vaan ruoka oli valmistettava itse ja tiedettävä, mitä aineksia käyttää ja miten. Varhaisimpia keittokirjoja voi jakaa keittiötekniikkaan ja ruoanvalmistukseen keskittyvään kirjallisuuteen, ravitsemusta ja hygieniää käsitteleviin oppaisiin ja gastronomiseen kirjallisuuteen, joka käsittelee muun muassa ruokailun sääntöjä ja etikettiä. (Knuutila 2010, 13–15, 19.)

Ensimmäinen suomenkielinen pelkästään keittokirja, *Kokki-kirja. Elikkä neuvoja tarpeellisempien joka-aikaisien- ja pitoruokien laitokseen, niin myös monenlaisiin leipomisiin ja juotavien panoihin*, ilmestyi vuonna 1849. Kirja ilmestyi aikana, jolloin ruoasta ei ollut yleisesti suurta pulaa ja pääpaino oli kyseisellä ajalla etenkin gastronomiassa, toisin kuin pula-ajan teoksissa. Pula-ajalla teoksissa keskityttiin esimerkiksi siihen, kuinka islanninjäkälästä voi valmistaa leipää tai opastettiin muiden luonnontuotteiden käyttöön ruoanlaitossa. (Kivistö 2013, 538–541.)

Myös ruokaohjeet ovat muuttuneet vuosisatojen kuluessa. Ruokaohjeet alkoivat muotoutua nykyisenlaiseen muotoonsa 1700- ja 1800-lukujen vaihteessa melkein samanaikaisesti eri puolilla länsimaita. Muutokseen vaikutti kotitaloustieteellisen ajattelun yleistymisen niin länsimaissa kuin Yhdysvalloissakin. Aiemmin ohjeissa olivat raaka-aineet ja ohjeistukset samassa tekstissä. Tekstissä kerrottiin valmistustavat ja raaka-aineet siinä järjestyksessä, jossa ruoka valmistettiin, mutta ruokaohjeiden muuttuessa kirjoitustapa muuttui täsmällisemmäksi. Myös mittayksiköiden ilmaisemistapa muuttui, raaka-aineet ilmoitettiin ruoan valmistuksen vaiheiden ohjeistuk-

sesta erillisenä listana ja valmistusohjeet muuttuivat luettelomaisemmaksi. Vaikeutena oli kuitenkin saada aiemmin suusta suuhun välittyneet ruokaohjeet ja etenkin ainesosien mitat muutettua sellaiseen muotoon, jota oli sovittu käytettäväksi ruokaohjeissa. (Knuuttila 2010, 126–129.)

Suomenkielisissä ruokaohjeissa muutoksen kohteena on ollut myös ruokaohjeiden kieli. Aiemmin resepteissä käytetty kieli ei ole ollut täysin oikeakielistä ja ruokaohjeisiin on jouduttu kehittämään paljon uudissanoja kielen kehittymisen myötä. (Knuuttila 2010, 140, 143.) Verbi-  
muotona käytettiin aikaisemmissa ruokaohjeissa passiivia, joka myöhemmin muuttui 2. persoonan verbimuodon käyttöön ja tämän ansiosta ruokaohjeet myös tiivistyivät<sup>1</sup>. Nykyään ruokaohjeissa eri osat on selkeästi eroteltu toisistaan ja ruokaohjeissa tulee olla seuraavat kolme osaa: nimi, raaka-aineet ja ruoan valmistuksen ohjeistus (Knuuttila 2010, 145). Knuuttila (mts. 145–146) toteaa myös, että nimen tulisi olla ruokaa kuvaava ja ainesosat ja niiden tarkat määrät tulisi olla siinä järjestyksessä, jossa niitä tarvitaan. (Ruokaohjeiden rakenteesta ks. luku 2.4.)

Ensimmäisen saksaksi ilmestyneen ruokaohjekirjojan ilmestymisajankohdasta ei ole tarkkaa tietoa. Donalies (2012, 27) mainitsee Wolanska-Kölleriin (2010)<sup>2</sup> viitaten, että vanhin saksankielinen ruokaohjekirja on vuodelta 1350, mutta Cölfenin (2007, 87) mukaan ensimmäinen saksankielinen ruokaohjekirja, joka oli käänös latinasta saksaksi, ilmestyi vuonna 1542. Cölfenin (mp.) mukaan tämän jälkeen ilmestyi ensimmäisenä painettuna ruokaohjekirjana pidetty teos, joka oli kymmenosainen Bartolomeo Sacchin kirjoittama *De honesta voluptate et valitute*. Knuuttila (2010, 14) kuitenkin mainitsee, että ruokaohjekirjojen painaminen alkoi 1400-luvun loppupuolella. Voidaan joka tapauksessa todeta, että saksakielisten ruokaohjekirjojen historia ulottuu pidemmälle, kuin suomenkielisten. Tavallisille kansalaisille tarkoitettuja, saksaksi kirjoitettuja ruokaohjekirjoja ilmestyi 1800-luvulla. Esimerkiksi Henriette Löfflerin *Neuste[s] Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen* ilmestyi vuonna 1843 sekä Henriette Davidisin *Praktisches Kochbuch* vuonna 1844. Ruokaohjekirjojen aalto, joka alkoi 1900-luvulla, jatkuu vielä tänäkin päivänä ja esimerkiksi kölniläisen, ruoanlaittokirjoihin erikoistuneen kirjakaupan valikoimaan kuuluu noin 20 000 ruokaohjekirjaa. (Cölfen 2007, 87–88.)

---

<sup>1</sup> Marttinen 1988, 72. (Knuuttila 2010, 144.) [Teoksesta Knuuttila 2010 puuttuu teoksen Marttinen 1988 tiedot.]

<sup>2</sup> Wolanska-Köller Anna, 2010. *Funktionaler Aufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Perspektiven germanistischer Linguistik 4. Stuttgart: Ibidem (Donalies 2012, 31).



Myös saksankielisten ruokaohjeiden kirjoitusasu on muuttunut ajan kuluessa esimerkiksi käytettävien verbimuotojen osalta (Donalies 2012, 25). Vanhin saksankielisissä ruokaohjeissa käytössä ollut verbien tapaluokka on imperatiivi, jota käytettiin ensimmäisen kerran yksikkömuodossa 1300-luvulla sekä monikkomuodossa 1500-luvulta alkaen. Usean vuosisadan ajan verbit olivat saksankielisissä ruokaohjeissa imperatiivissa, mutta nykyään sen käyttö on harvinaista. Menneen ajan passiivia käytettiin verbimuotona 1600-luvulta alkaen ja nykyään yleisimmän verbimuodon, infinitiivin, käyttö voimistui ennen 1900-luvun puoltaväliä. (Wolanska-Köller 2010<sup>3</sup>, Donalies 2012, 27–28 mukaan.)

## 2.2 Ruokaohjeet käyttöteksteinä

Käyttötekstejä (*Gebrauchstexte*) ovat tekstit, jotka esiintyvät toistuvasti tietyissä kommunikaatiotilanteissa. Tällaisia ovat esimerkiksi säätiedotukset, käyttöohjeet ja ruokaohjeet. Käyttöteksteistä etenkin ruokaohjeet ovat muodollisesti ja sisällöllisesti muotoutuneet tietyllä tavalla. Vaikka käyttötekstit eivät välttämättä esiinny tiettyyn alaan liittyvissä kommunikaatiotilanteissa, ovat ne kuitenkin sisällöltään johonkin tiettyyn asiaan ja alaan liittyviä. (Stolze 2012, 214.) Käyttötekstit eivät ole tietyn alan ihmisille suunnattuja, vaikka niiden kirjoittajat ovat yleensä tietyn alan, esimerkiksi ruoanlaiton, ammattilaisia, vaan ne on tarkoitettu tavallisille lukijoille. Näin ollen niitä ei voi yhdistää erikoisalojen teksteihin (*Fachtexte*), vaikka ne sisältävätkin tietyn alan sanastoa. (Stolze 2004, 649–650.) Hoffmanin (1985, 53) määritelmän mukaan tietyn alan kieli, erikoiskieli, (*Fachsprache*) on kielellisten välineiden muodostama kokonaisuus, jonka käyttö rajoittuu tietyn alan sisälle rajattuun kommunikaatiotilanteeseen. Kielellisiä välineitä voivat olla esimerkiksi sanastolliset elementit ja tekstin rakenteellinen muodostus (mp.). Tietyn erikoisalan kielen voi Hoffmanin (mts. 50) mukaan nähdä olevan osa yleiskieltä. Erikoiskielen sanasto voi olla sellaista, joka esiintyy usealla eri alalla tai sellaista, joka muodostaa yhden tietyn alan erikoiskielen. Suurin osa erikoiskielestä kuuluu jälkimmäiseen. (Mts. 126–127.) Ruokaohjeiden sanasto on sellaista, jota esiintyy vain ruokaohjeissa. Ruokaohjeista voi kuitenkin huomata hyvin sen, että kyseisen erikoisalan sanasto on osa yleiskieltä.

Käyttöteksteissä keskeistä on ennen kaikkea informaatio ja sen välittäminen, ja käyttötekstit voidaankin katsoa kuuluvaksi informatiiviseen tekstityyppiin. Käyttötekstien sisältämä tieto tulee ilmaista yleisesti ymmärrettävässä sekä standardisoidussa muodossa, jonka voidaan katsoa

---

<sup>3</sup> Wolanska-Köller Anna, 2010. *Funktionaler Aufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Perspektiven germanistischer Linguistik 4. Ibidem, Stuttgart (Donalies 2012, 31).

koskevan erityisesti käyttöohjeita. Käyttöteksteissä pyritään tekstien ymmärrettävyyteen, joka mahdollistetaan esimerkiksi samanlaisten kielimuotojen toistuvalla esiintymisellä tekstissä. Tämän johdosta käyttöteksteihin luetaan kuuluvaksi useita tekstilajeja, jotka ovat helposti tunnistettavissa, kuten aiemmin mainitut säätiedotus ja käyttöohje. (Stolze 2004, 650–652.)

Monien käyttötekstien tekstilajien rakenne on myös konventioilla määritelty (Stolze 2004, 650). Konventioilla mahdollistetaan se, että tietyn tekstilajin tekstit noudattavat samoja periaatteita ja niissä on havaittavissa keskenään samoja piirteitä. Näin ollen tekstilajien tunnistaminen on mahdollista. Rinnakkaistekstejä tarkastelemalla voi käyttötekstejä käännettäessä huomata eroavaisuudet tekstilajien konventioissa (Stolze 2012, 214). Jos teksti ei ole tekstilajin normien mukaan muotoiltu, se saattaa menettää tiedonvälittämispäämääränsä, joka on käyttöteksteissä ja niiden kääntämisessä tärkeintä. Pitkälti konventionaalistuneissa tekstilajeissa, jollaiseksi ruokaohjeetkin luokitellaan, tulee huomioida tekstin määritely makrorakenne, toistuvat tekstin rakennneosat ja standardisoituneet muotoilut sekä tyypilliset kieli- ja tyylinormit. (Stolze 2004, 649–651.)

Käyttötekstejä käännettäessä tekstin piirteitä ei tule siirtää sellaisenaan kohdekieleen ja -kulttuuriin, vaan tekstiin tulee sijoittaa kohdekulttuurin vastaavat tekstilajikonventiot sekä ottaa samalla huomioon tekstin funktio. Muodollisesti vastaavaa käännoästä tärkeämpää onkin käännoä, joka noudattaa kohdekulttuurin kyseisen tekstilajin konventioita. Käyttötekstien käännoästen tarkoitus on välittää tietoa ja olla informaation ymmärtämisen apuvälineenä. (Stolze 2004, 649–651.)

Ruokaohjeissa kiteytyy hyvin käyttötekstien pääpiirteet; tiedon välittäminen sekä tekstin ymmärrettävyys. Ruokaohjeiden avulla välitetään tieto jonkin ruoan valmistustavasta ja samalla niiden on oltava myös ymmärrettäviä, jotta ruoan valmistaminen onnistuu. Wolanskan (2013, 2) mukaan ruokaohjeet ovat ymmärrettäviä, kun lukija ymmärtää, mitä ruokalajia ruokaohjeessa ohjeistetaan tekemään, mitä aineita ruokaan tulee laittaa ja minkä verran sekä missä järjestyksessä eri työvaiheet ruoan valmistamiseksi tulee tehdä. Jos jokin osa ruokaohjeesta tai jopa koko ohje jää lukijalta ymmärtämättä, tulee siitä tarkoitukseensa nähden hyödytön (mp.).

### **2.3 Ruokaohjeiden tekstityyppi**

Tekstejä voidaan jakaa niiden sisältämien yhteneväisten erityispiirteiden perusteella muun muassa tekstityyppeihin ja tekstilajeihin. Teksteillä on omat tunnusmerkkinsä, jotka erottavat ja-

ottelut toisistaan. (Nord 2009, 19.) Tekstityypit kuvaavat millaista kielenkäyttö on tiettyssä tekstissä, eli onko teksti esimerkiksi kertova, ohjaileva vai kuvaileva. Luokittelu eri tekstityyppeihin tapahtuu siis tekstien luonteen perusteella. Tekstityypit eroavat kielellisesti toisistaan ja nämä erot ovat etenkin sanastollisia sekä kieliopillisia eroja. Yhdessä tekstissä on usein myös havaittavissa piirteitä useammasta eri tekstityypistä. (Pietikäinen & Mäntynen 2009, 98–99.)

Yksi tapa jaotella tekstejä eri tekstityyppeihin, on jakaa ne tekstin kielellisen toiminnan kannalta keskeisiin tekstityyppeihin. Näitä ovat deskriptiivinen, narratiivinen, instruktiivinen, argumentoiva ja ekspositorinen tekstityyppi. Deskriptiivisen eli kuvailevan tekstityypin teksteissä keskeistä on jonkin asian kuvailu käyttämällä esimerkiksi adjektiivejä sekä olemista tai havaitsemista ilmaisevia verbejä. Tämän tekstityypin teksteissä ei yleensä ole aktiivista toimintaa. Narratiivinen eli kertova tekstityyppi ilmaisee, mitä joku teki ja se onkin yleinen esimerkiksi uutisissa. Instruktiiviset eli ohjailevan tekstityypin tekstit ohjeistavat tai neuvovat jonkin asian tekemisessä. Tekstit voivat olla sävyllään neutraaleja tai käskevämpiä riippuen tekstin tekstilajista (tekstilajeista ks. luku 2.4). Argumentoivan tekstityypin tekstit ovat usein kantaa ottavia tekstejä ja niissä esitetään vastakohtia sekä mielipiteitä. Ekspositorisen eli erittelevän tekstityypin tekstit eivät kuvaa todellisuutta sellaisena kuin se konkreettisesti on, vaan niissä käytetään paljon abstrakteja käsitteitä. Tekstit voivat olla pohdiskelevia tai määritteleviä tai teksti voi esimerkiksi olla representaatio jonkin tragedian teoreettisista taustoista, jossa teksti etäännytetään todellisista tapahtumista. (Pietikäinen & Mäntynen 2009, 99–102.)

Ruokaohjeissa on tämän jaottelun mukaan piirteitä deskriptiivisestä eli kuvailevasta sekä instruktiivisesta eli ohjailevasta tekstityypistä, sillä ruokaohjeet ohjeistavat ruoan valmistuksessa ja niissä käytetään myös kuvailua muun muassa kuvailevien verbien sekä adjektiivien avulla. (Pietikäinen & Mäntynen 2009, 99–102.) Voidaan esimerkiksi sanoa, että kananmunat ja sokeri vatkataan *kuohkeaksi* vaahdoksi tai sipulit *kuullotetaan*.

Toinen, käännöstieteessä tutumpi, tapa jaotella tekstejä eri tekstityyppeihin on Katharina Reißin (1983) kehittämä jaottelu. Reiß (mts. 206) jakaa tekstit neljään eri tekstityyppeihin niiden funktion perusteella käännöstieteen näkökulman huomioiden (*die übersetzungsrelevante Texttypologie*): informatiiviseen, ekspressiiviseen, operatiiviseen ja multimediaaliseen tekstityyppeihin. Tämä jako voidaan nähdä universaalina ilmiönä, sillä kaikissa kulttuureissa on erotettavissa kyseiset tekstityypit (Reiß & Vermeer 1984, 206). Informatiiviset tekstit ovat asiakeskeisiä ja niiden tarkoitus on tiedon välittäminen ja asian esitleminen. Vastaavasti ekspressiiviset tekstit ovat

lähettäjäkeskeisiä ja viestivät kirjoittajan tunteita ja ajatuksia. Operatiiviset tekstit taas ovat vastaanottajakeskeisiä ja niiden avulla pyritään vaikuttamaan lukijaan. Multimediaaliseen tekstityyppiin kuuluvat tekstit, joita ei esitetä tekstimuodossa, esimerkiksi laulettu tekstit. Multimediaalisen tekstityypin teksteistä on mahdollista löytää piirteitä informatiivisesta, ekspressiivisestä ja operatiivisesta tekstityypistä. (Reiß 1983, 18–20.) Reißin (mt.) jaottelun mukaan ruokaohjeet voidaan luokitella kuuluviksi sekä informatiiviseen että operatiiviseen tekstityyppiin. Ruokaohjeissa pääasiallinen tarkoitus on tiedon välittäminen, kuten informatiivisen tekstityypin teksteissä. Niiden on myös tarkoitus vedota lukijaan ja houkutella lukija kokeilemaan ruokaohjetta, mikä on tyypillistä operatiivisen tekstityypin teksteille.

Seuraavaksi käsitellään tarkemmin informatiivista ja operatiivista tekstityyppiä, sillä ne ovat ruokaohjeiden kääntämisen kannalta relevantteja.

### **2.3.1 Informatiivinen tekstityyppi**

Informatiivisen tekstityypin tekstien keskeisenä tarkoituksena on tiedon välittäminen ja asian esitleminen. Tällöin kääntämisen painopiste on asioiden oikeellisuudessa ja käänöksellä välitettävän tiedon on pysyttävä muuttumattomana. Informatiivisen tekstityypin tekstejä käännettäessä tekstin sanasto, syntaksi ja tyyli tulee sopeuttaa kohdekielen vastaavan tekstilajin normien mukaisiksi. Kyseisen tekstityypin tekstin käännöstä voi pitää onnistuneena silloin, kun asiasisältö on pysynyt muuttumattomana, vaikka joitakin kielellisiä ja muodollisia elementtejä on korvattu kohdekielen elementeillä. Käännöstä tulisikin pystyä vertaamaan asiasisällöltään lähtötekstiin vaivattomasti. (Reiß 1983, 19–20.)

Ruokaohjeet voidaan edellä mainitun perusteella luokitella kuuluvaksi informatiiviseen tekstityyppiin, koska niiden pääasiallinen tarkoitus on välittää tietoa. Ruokaohjeissa myös tiedon oikeellisuudella on suuri merkitys oikeanlaisen lopputuloksen aikaansaamiseksi, ja lähtötekstin tietojen on välityttävä myös kohdekieliselle lukijalle siten muuttumattomana, että lähtötekstissä ohjeistetun ruoan valmistaminen onnistuu tarkoitetulla tavalla. Ruokaohjeiden käänöksen on noudatettava kohdekielen ja -kulttuurin konventioita eli lähtötekstin kielellisiä elementtejä tulee korvata kohdekielen vastaavilla elementeillä.

Ruokaohjeissa on tärkeää, että asiat ovat oikein, vaikka ohje käännettäisiinkin toiselle kielelle. Jos esimerkiksi jauhojen määrä muuttuu radikaalisti, ei valmistettava ruoka onnistu kuten on tarkoitettu. Aina ei ole helppoa pitää esimerkiksi juuri aineisosien määriä samoina, sillä käytetyt mittayksiköt saattavat vaihdella kielestä ja kulttuurista toiseen. Vaikeuksia tuottaa etenkin se,

että esimerkiksi eri jauholaadut ovat eri painoisia. Näin ollen voi olla vaikeaa muuttaa juurikin jauhojen määriä suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisesti desilitroiksi ja samalla pitää käänöksellä välitettävä tieto muuttumattomana. Myös ruoanvalmistusvaiheiden on pysyttävä oikeassa järjestyksessä. Etenkin leivonnassa on lopputuloksen kannalta merkitystä sillä, missä järjestyksessä eri aineet taikinaan lisätään.

### 2.3.2 Operatiivinen tekstityyppi

Tekstit, joiden tarkoituksena on vedota lukijaan ja tämän ajatuksiin ja tekoihin, voidaan luokitella kuuluvaksi operatiiviseen tekstityyppiin. Operatiivisen tekstityypin tekstien tarkoituksena on saada lukija toimimaan tietyllä tavalla vaikuttamalla hänen tahtonsa ja tunteisiinsa. Operatiivisissa teksteissä korostuu tekstin ja lukijan välinen dialogi, sillä tekstien on tarkoitus saada aikaan jokin toiminta reaktiona tekstin lukemiselle. (Reiß 1983, 35.)

Operatiivisilla teksteillä on tiettyjä tunnuspiirteitä, jotka voidaan Reißin (1983, 55) mukaan jaotella kahteen eri tunnusmerkkien ryhmään. Nämä ovat tunnusmerkit (*textkonstituierende Merkmale*), jotka muokkaavat tekstin sellaiseksi kuin se on ja pohjautuvat operatiivisten tekstien kommunikatiiviseen funktioon sekä tekstispesifit tunnusmerkit (*textspezifische Merkmale*), jotka muodostavat tekstin muodolliset ominaisuudet eli vetoavan kielenkäytön (mp.). Operatiivisten tekstien ominaisuuksia ovat vetoava tarkoitus, vastaanottajasuhteen hallitseminen ja tekstissä käsiteltävän asian ja puhettavan välinen ristiriita, ja nämä näkyvät tekstiä muokkaavissa ja tekstispesifeissä tunnusmerkeissä. Operatiivisille teksteille ei ole mahdollista määritellä tiettyjä kielellisiä elementtejä, jotka olisivat tyypillisiä vain niille. Kielelliset keinot määritelläänkin usein tekstin vetoavan tarkoituksen mukaan. (Mts. 64–65.) Reißin (mts. 56) mukaan kuitenkin yksinomaan kielen vetoava käyttö ei tee tekstistä operatiivista, vaan myös asian tulee olla vetoava.

Ruokaohjeet ovat ohjailevia tekstejä ja kuuluvat näin ollen informatiivisen tekstityypin lisäksi myös operatiiviseen tekstityyppiin. Ne sisältävät lukijaan vetoavia elementtejä, kuten kuva tai jokin alkupuhe, jolla lukija houkutellessaan kokeilemaan ohjetta. Ruokaohjeissa korostuu operatiivisen tekstityypin teksteille ominainen tekstin ja lukijan välinen dialogi, jossa teksti vetoaa lukijaan ja tekstin lukeminen saa aikaan toiminnan: Lukija huomaa ruokaohjeen, joka näyttää hyvältä tai hän etsii ohjetta jonkin tietyn ruoan valmistamiseen ja lopulta päätyy siihen ohjeeseen, joka vetoaa häneen eniten. Lukija valmistaa ruoan kyseisellä ohjeella ja toiminta, joka toimii vastauksena tekstin lukemiselle, on ruoan valmistaminen.

## 2.4 Ruokaohjeiden tekstilaji

Arkipäivän kielenkäytössä opitaan intuitio tekstien luokitteluun. Sen perusteella tunnetaan eri tekstilajien piirteitä, joiden avulla osataan luokitella tekstejä eri tekstilajeihin kuuluviksi. (Linke, Nussbaumer & Portmann 1996, 248.) Tekstilajien sisältämät piirteet voidaan nähdä myös kommunikaatiomalleina, joita käytetään apuna tekstien tuottamisessa ja vastaanottamisessa. Kullekin tekstilajille luo pohjan prototyyppinen ydin. Eri tekstilajien käyttäminen vaatii tietoa tilanteista, joissa niitä käytetään sekä tuntemusta tekstilajien kielellisistä ominaispiirteistä. (Mauranen & Piitulainen 2012, 273.) Reiß ja Vermeer (1984, 177) ovat todenneet tekstilajien muodostuvan puheen ja kirjoituksen tyypeistä, jotka ovat sidoksissa toistuviin kommunikaatiotilanteisiin. Teksteille on näin kehittynyt tyypillisiä kielellisiä ja muotoilullisia piirteitä (mp.). Tekstin teema on myös usein sidoksissa tekstin nimeen, joka näkyy hyvin ruokaohjeissa (Mauranen & Piitulainen 2012, 273). Tekstien luokittelua tekstilajeihin on käytetty ennen kaikkea käyttötekstien (esim. ruokaohje, käyttöohje) luokittelussa, sillä kaunokirjallisissa teksteissä konventionaaliset tunnusmerkit eivät ole yhtä yleisiä (Nord 2009, 21).

Tekstilajit ja niiden tunnistaminen on tekstejä käännettäessä tärkeää, sillä mikäli käännökselle on kohdekulttuurissa olemassa pitkälti konventionaalistunut tekstilaji, tulee käännös tehdä kyseisen tekstilajin konventioiden mukaisesti (Nord 2009, 21). Nordin (mts. 23) mukaan ei kuitenkaan tule järjestää tekstejä eri tyyppisiin ja luokkiin, ja näiden perusteella muodostaa jokaiselle tyyppille tiukasti oma käännösmenetelmänsä. Eri tekstilajeista löytyviä, tyypillisiä piirteitä käyttämällä käännöksistä on mahdollista kuitenkin saada kohdekulttuurin kyseistä tekstilajia vastaavia, riippumatta siitä, mitä ilmauksia tai rakenteita lähtötekstissä on käytetty.

Tekstilajilla voidaan ajatella olevan jokin tunnistettava tavoite tai tehtävä siinä yhteydessä, jossa se esiintyy. Ruokaohjeiden tavoitteena on yleensä antaa ohjeistukset ruoan valmistukseen. Ruokaohje koostuu ruoan nimestä, ainesosalistasta ja tekstistä, joka ohjaa ruoan valmistuksessa. Ruokaohjeissa voi olla muutakin materiaalia, kuten kuvia tai selostus ruokalajin historiasta, jolloin ruokaohjeella on muitakin tavoitteita kuin ohjeiden antaminen. Tällaisia tavoitteita voivat olla esimerkiksi markkinointi tai valistaminen. Jos ruokaohjeen ydintavoite on ruoan valmistuksen ohjeistaminen, on tekstilaji edelleen ruokaohje. Mikäli päätavoite on jokin muu, esimerkiksi ruokalajin historiasta kertominen, on tekstilaji myös eri. (Pietikäinen & Mäntynen 2009, 89.)

Eri tekstilajeja voi tarkastella niiden prototyyppien eli tyypillisten edustajien avulla. Ruokaohjeiden prototyyppi koostuu ruoan nimestä, ainesosaluettelosta ja valmistusohjeesta. Tekstilajien

rakenteen eri osilla voidaan katsoa olevan erilaiset tehtävät ja näillä osilla olevan tyypillinen järjestys, kuten ruokaohjeissa. Ensin mainitaan tarvittavat aineet, jonka jälkeen ohjeessa neuvotaan, kuinka kyseisistä aineista valmistetaan ruoka. (Pietikäinen & Mäntynen 2009, 94–96.)

Tarkemmin tekstilajien rakennetta tarkasteltaessa voidaan tekstilaji nähdä kokonaisuutena, joka rakentuu eri osista. Eri osia on mahdollista selvittää seuraavien kysymysten avulla:

1. Mitä funktionaalisia jaksoja on esiinnyttävä?
2. Mitkä funktionaaliset jaksot ovat mahdollisia, mutta eivät välttämättömiä?
3. Missä funktionaalisten jaksojen täytyy esiintyä?
4. Missä funktionaaliset jaksot voivat esiintyä?
5. Miten usein jokin funktionaalinen jakso voi esiintyä? (Pietikäinen & Mäntynen 2009, 96.)

Ruokaohjeiden tekstilaji rakentuu yleensä ruokalajin nimestä, aineksista ja valmistusohjeista eli ohjeistuksesta, tässä järjestyksessä (kysymykset 1, 3 ja 4), kuten edellä on todettu. Ruokaohjeessa saattaa olla myös esimerkiksi kuva ruoasta, kalorimäärä tai ruoan valmistusaika, mutta nämä eivät ole pakollisia (kysymykset 2 ja 4). Yleensä tietyt jaksot esiintyvät ruokaohjeissa vain kerran, mutta esimerkiksi kuvia voi olla useampiakin (kysymys 5). (Pietikäinen & Mäntynen 2009, 96.) Ruokaohjeissa tärkeimpänä elementtinä voidaan nähdä ruoan valmistamisen ohjeistus. Ilman sitä ei tiedetä, millaista ruokaa ollaan valmistamassa, sillä on olemassa ruokia, joiden raaka-aineet ovat melkein samoja, mutta valmistustapa on erilainen. (Knuuttila 2010, 119.)

#### **2.4.1 Ruokaohjeiden konventiot**

Eri tekstit ja tekstilajit noudattavat tiettyjä säännöksiä eli normeja, jotka määrittävät tekstin ole-  
musta ja esimerkiksi sen ilmestymisympäristöä. Normit voivat koskea sosiokulttuurista tilan-  
netta ja sitä, miten siinä toimitaan. Normit voivat olla myös tekstin sisäisiä, jolloin ne määrittä-  
vät esimerkiksi tekstin rakennetta tai kieltä ja kielenkäyttöä, kuten sitä, minkälainen kielen-  
käyttö on missäkin tekstilajissa sopivaa. Normit ovat usein kirjoittamattomia sääntöjä, mutta  
joidenkin tekstilajien normit ovat myös säännöillä määriteltyjä. Tällaisia tekstilajeja ovat esi-  
merkiksi hallinnollisiin asioihin liittyvät tekstit, kuten yhdistysten säännöt. (Pietikäinen & Män-  
tynen 2009, 82–84.)

Konventioista käytetään usein nimitystä normi, mutta Reiß ja Vermeer (1984, 178) näkevät konventiot normeja laajemmin määriteltynä käsitteenä. Heidän mukaansa konventioiden ja normien erona on se, että konventiot on helpompi korvata toisilla konventioilla kuin normit toisilla normeilla. Konventiot eivät ole muuttumattomia siinä kulttuurissa, jossa ne vaikuttavat, ja ne koskevat aina vain yhtä kielellisen kommunikaation osaa. Ne voivat helpottaa ja ohjata kommunikaatiota idiolektisestä eli puhujakohtaisesta kielenkäytöstä huolimatta. Konventioita voi esiintyä kaikilla kielen ja tekstin tasoilla: Sanastossa, kieliopissa, fraseologismeissa, tekstin jäsentämisessä, tekstin rakenteessa, tekstin muotoilussa sekä välimerkeissä. (Mts. 179, 183–185.) Konventiot ovat yleisiä etenkin käyttöteksteissä, mutta eivät niinkään kaunokirjallisissa teksteissä (Nord 2009, 21).

Kääntäjän kannalta tärkeä huomio on, että tekstilajit ovat kulttuurisidonnaisia. Kulttuurisidonnaisia voivat olla tekstin kielelliset ja ei-kielelliset piirteet. (Mauranen & Piitulainen 2012, 281.) Käännöstä tehdessään kääntäjä voi valita, tekeekö hän käännöksen lähtötekstin normeihin nojaten vai sopeuttaako hän käännöksen kohdekielen normeihin (Toury 2012, 79). Reißin ja Vermeerin (1984, 156) mukaan taas lähtötekstissä esiintyvät tekstilajin konventiot ja normit tulee korvata kohdekulttuurin vastaavan tekstilajin konventioilla ja normeilla etenkin silloin, kun käännöksen kohderyhmällä voidaan olettaa olevan esimerkiksi eri tiedot ja tarpeet kuin lähtötekstin lukijoilla. Tämä on mahdollista huomata ruokaohjeiden kääntämisestä puhuttaessa, sillä usein esimerkiksi kulttuurieroista johtuen lähtö- ja kohdetekstin lukijoiden tietopohja voi poiketa toisistaan.

Ruokaohjeissa on kielellisiä piirteitä ja ilmauksia, joiden tunteminen on käännettäessä tärkeää. Nämä konventiot voi oppia vain ohjeita lukemalla ja käyttämällä. Jos ruokaohjeissa olevat ilmaukset eivät ole kohdekulttuurin konventioiden mukaisia, voi teksti kuulostaa lukijan mielestä oudolta. (Pakkala-Weckström 2011, 99.) Jos ohjeissa on termejä, joita lukija ei tunne tai mitayksiköt on ilmaistu eri tavalla kuin kyseisen maan konventioiden mukaan kuuluisi, voi ruokaohjeen hahmottaminen ja käyttäminen hankaloitua. Suomenkielisissä ruokaohjeissa käytetään esimerkiksi ilmauksia *”Voitele ja jauhota kakkuvuoka”* sekä *”Hienonna sipuli”*. Tällaiset ilmaisut ovat ohjeissa aina samalla tavalla. Jos asia on esitetty tekstissä jotenkin muuten, esimerkiksi *”Levitä kakkuvuokaan rasvaa”* on asia ymmärrettävä, mutta lukija saattaa kuitenkin hämmentyä ilmaisusta, sillä siihen ei ole ruokaohjeissa totuttu. Ei-kielellisiä piirteitä ruokaohjeissa ovat esimerkiksi kuvat tai tekstin asettelu. Konventioiden tunnistaminen edellyttää hyvää kulttuurin ja tekstilajin tuntemusta (Mauranen & Piitulainen, 2012, 281).



Tekstilajien konventiot voivat myös muuttua ajan myötä (Nord 2009, 20). Ruokaohjeet koki- vatkin muutoksia 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa, jolloin niiden kieli ja esittämistapa lähtivät kehittymään nykyiseen muotoonsa (ks. luku 2.1). Muutoksia tehtäessä suomenkielisissä ruoka- ohjeissa koettiin hankaliksi vierasperäiset sanat ja ruotsin kielen vaikutus. Niitä haluttiin vä- hentää ja näin ollen myös yhtenäistää ruokaohjeiden kieltä. (Knuutila 2010, 141.)

#### 2.4.2 Suomenkielisten ruokaohjeiden konventiot

Liefländer-Koistinen (1993, 136) toteaa artikkelissaan, että hänen tarkastelemassaan suomen- kielisessä ruokaohjeessa ei ole havaittavissa ainesosalistassa yhtä selkeää järjestystä kuin sak- sankielisessä ruokaohjeessa. Suomenkielisissä ruokaohjeissa ohjeistuksien kuuluu kuitenkin olla siinä järjestyksessä, jossa ne ruoan valmistamiseksi tulee tehdä. Myös Pakkala-Weckströ- min (2011, 93) mukaan suomenkielisissä ruokaohjeissa raaka-aineet kerrotaan yleensä juuri siinä järjestyksessä, jossa niitä ruoanvalmistuksessa tarvitaan. Liefländer-Koistinen (1993, 136) toteaa lisäksi, että hänen aineistonsa perusteella ei voida tehdä kattavaa päätelmää siitä, missä järjestyksessä ainesosat yleensä ovat.

Suomenkielisissä ruokaohjeissa verbit ovat imperatiivissa ja virkkeet ovat lyhyitä ja selkeitä. Virkkeissä käytetään yleensä päälauseita ja ohjeissa vältetään toistoa. Ohjeissa käytetään mit- tayksikoista lyhenteitä tai pienistä määristä aineita määrää kuvaavia sanoja, kuten ripaus. (Pak- kala-Weckström 2011, 93.) Mittayksikkönä käytetään desilitroja mitattaessa jauhoja, sokeria ja muita kuivia aineita. Pienemmät määrät ilmaistaan yleensä teelusikallisina tai ruokalusikalli- sina, kuten esimerkiksi leivinjauheen ja vanilliinisokerin määrä. Desilitroja käytetään myös nestemäisiä aineita, kuten maitoa, vettä tai jogurttia, mitattaessa. Suomenkielisissä ruokaoh- jeissa grammoja käytetään yleensä vain sellaisista aineista, joita saa kaupasta valmiiksi sellai- sissa pakkauksissa, joihin grammamäärä on merkitty. Tällaisia ovat esimerkiksi voi, margariini, maitorahka ja kermaviili.

Ruokaohjeissa käytettäviä sanoja ja ilmauksia ovat esimerkiksi kuvailevat verbit, jotka ohjeis- tavat ruoan valmistuksessa, kuten *kuullota*, *vaahdota* ja *suikaloi*. Vakiintuneita ilmauksia suo- menkielisissä ruokaohjeissa ovat esimerkiksi *voitele ja jauhota kakkuvuoka*, *paista uunin ala- tasolla/keskitasolla/ylätasolla*, *vaahdota munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi*, *kuullota sipulit* sekä *pese ja kuori perunat*. Ruokaohjeesta riippuen on ainesosalistassa mahdollista jaotella esi- merkiksi taikinaan tulevat ainekset sekä täytteeseen tulevat ainekset eri osioihin vaikkapa otsi- koiden avulla.

Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei ole tapana käyttää sidossanoja, kuten *sitten*, *seuraavaksi* ja *tämän jälkeen*. Ruokaohjeissa on oletuksena, että vaiheet tehdään siinä järjestyksessä, jossa ne ohjeistuksessa ovat ja sidosteisuus ei näin ollen ole tarpeen. Jossain tapauksissa sidosteisuus voi myös rikkoa suomenkielisten ruokaohjeiden selkeitä ja lyhyistä lauseista koostuvia ohjeistuksia, jolloin ohjeet eivät enää siltä osin noudata suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita. Ruokaohjeiden tekstin ei myöskään tarvitse olla vaihtelevaa ja värikästä, vaan on pyrittävä mahdollisimman selkeään ja yksiselitteiseen ohjeistavaan tekstiin. Mikäli ruokaohjeen teksti on vaihtelevaa ja siinä käytetään esimerkiksi eri ilmauksia samasta ohjeistuksesta, voi ruokaohje menettää sille ominaisen selkeän ilmaisutyylin. Lukijalle voi olla myös vaikeaa tällaisissa tapauksissa löytää tekstistä ohjeistukset ja seurata ruoan valmistuksen eri vaiheita. Knuuttila (2010, 148) on todennut, että kerronnallisuus ruokaohjeissa on yksi tapa modernisoida ja lähteä uudistamaan ruokaohjeita. Tällöin voidaan kuitenkin miettiä, onko ruokaohje enää samalla tavalla käyttöteksti ja ohjeistava teksti kuin sen perinteisessä muodossa.

Alkuperältään suomenkielisissä ruokaohjeissa käytetään usein myös ohjeistuksia, jotka voivat olla tulkinnanvaraisia. Tällaisia ovat esimerkiksi ajan ilmaukset *hetki* ja *vähän aikaa* sekä esimerkiksi kypsennyslämpötiloista käytettävä ohjeistus paistaa jotakin *keskilämmöllä*. Nämä voivat saada eri merkityksen eri käyttäjien mielessä ja voivat tuottaa ongelmia ruoan valmistamisessa. Ruokaohjeissa on kuitenkin vastaavanlaiset ilmaukset vakiintuneet käyttöön, vaikka ne voivatkin tuottaa ongelmia. Näin ollen myös alkuperältään suomenkielisissä ruokaohjeissa voi olla käytettävyyttä heikentäviä asioita. Tulkinnanvaraisia ilmauksia on pyritty vähentämään ruokaohjeissa jo 1900-luvulla keittokirjojen kieltä muokatessa, mutta kaikista aisteihin ja kokemukseen perustuvista määreistä ei ole ehkä mahdollista koskaan kokonaan irtautua (Knuuttila 2010, 133).

### **2.4.3 Saksankielisten ruokaohjeiden konventiot**

Liefländer-Koistisen (1993, 133) mukaan lukijaa ei puhutella saksankielisissä ruokaohjeissa suoraan eikä henkilökohtaisesti ja ohjeistukset ovat siten muodollisia ja ei-persoonallisia. Saksankielisissä ruokaohjeissa voidaan käyttää useampia verbimuotoja ohjeesta riippuen, ja Donalies (2012, 26) jakaakin saksankieliset ruokaohjeet kahteen ryhmään niiden verbimuotojen perusteella: Ohjeistaviin ruokaohjeisiin sekä kuvaileviin ruokaohjeisiin. Ohjeistavissa ruokaohjeissa verbimuotoina käytetään muun muassa imperatiivia yksikössä ja monikossa, *man*-passiiviva modaaliapuverbin kanssa ja monikon kolmatta persoonaa, joka on yleisempi käyttöohjeissa. Kuvailevissa ruokaohjeissa verbimuotoina käytetään muun muassa infinitiiviä, passiivia men-

neessä aikamuodossa ja *man*-passiivia ilman modaaliapuverbiä. (Mts. 26–29.) Tämän tutkielman aineiston alkuperäiskielisissä ruokaohjeissa verbit ovat infinitiivissä, joka on nykyään yleisin saksankielisissä ruokaohjeissa käytettävistä verbimuodoista (mts. 30).

Suomenkielisten ruokaohjeiden konventioihin verrattuna eroavaisuuksia löytyy mittayksiköiden käytössä. Saksankielisissä ruokaohjeissa käytetään grammoja kuivia aineita mitattaessa ja nestemäisistä aineista käytetään millilitroja. Desilitroja ei yleensä käytetä mittayksikkönä. Mittayksiköistä käytetään ruokaohjeissa lyhenteitä, kuten TL (*Teelöffel*, teelusikka) ja EL (*Esslöffel*, ruokalusikka). Pienistä määristä aineksia käytetään määrää kuvaavia sanoja, kuten *Prise* (riipaus) ja *Messerspitze* (veitsenkärjellinen).

Saksankielisissä ruokaohjeissa käytetään enemmän sidosteisuutta virkkeiden ja ohjeistusten välillä kuin suomenkielisissä ruokaohjeissa. Sidosteisuus näkyy muun muassa ilmausten *als nächstes* (seuraavaksi) ja *danach* (sen jälkeen) käyttönä. Myös saksankielisissä ruokaohjeissa käytetään tiettyjä vakiintuneita sanoja ja ilmauksia, ja näitä ovat muun muassa *gehen lassen* (antaa kohota), *auf der untersten Schiene* (uunin alimmalla tasolla) sekä *nach und nach etwas einrühren* (sekoittaa jotain vähitellen sekaan). Saksankielisissä ruokaohjeissa käytetään myös ilmausta *im vorgeheizten Ofen backen* (paistaa esilämmitetyssä uunissa), joka eroaa esimerkiksi suomenkielisten ruokaohjeiden konventioista, sillä suomenkielisissä ruokaohjeissa ei yleensä erikseen mainita, että uunin tulee olla esilämmitetty.

Myös saksankielisissä ruokaohjeissa ainesosat mainitaan yleensä siinä järjestyksessä, jossa niitä ruoanvalmistuksessa tarvitaan. Jaottelu esimerkiksi täytteeseen tulevien aineiden ja taikinaan tulevien aineiden välillä on saksankielisissä ruokaohjeissa myös mahdollista, samoin eri työvaiheiden numerointi ohjeistuksessa. Saksankielisissä ruokaohjeissa käytetään myös ainesosia, joita löytyy helposti saksankielisten maiden ruokakaupoista, mutta jotka eivät ole niin tuttuja esimerkiksi suomalaisille ruoanlaittajille. Nämä voidaan nähdä myös ruokaohjeiden konventioina, sillä ne liittyvät ohjeet kulttuuriseen kontekstiinsa ohjeistamalla käyttämään sellaisia ainesosia, jotka ovat ruoanlaittajille tuttuja ja helposti saatavilla. Tällaisia ainesosia ovat esimerkiksi vaniljakreemijauhe (*Vanillepuddingpulver*) ja ruskea hieno sokeri (*brauner Feinstzucker*). Myös esimerkiksi kuivahiivan (*Trockenhefe*) käyttö saksankielisissä ruokaohjeissa on yleisempää kuin suomenkielisissä, joissa useimmiten ohjeistetaan käyttämään tuorehiivaa. Kuivahiivaa käytetään kuitenkin myös suomenkielisissä ruokaohjeissa yhä useammin.

### 3 Käyttäjakeskeinen kääntäminen

Tässä tutkielmassa tutkitaan ruokaohjeiden käännoiksi käyttäjakeskeisen kääntämisen näkökulmasta. Käyttäjakeskeisessä kääntämisessä keskitytään käännöksen lukijaan, joka voidaan nähdä myös käännöksen käyttäjänä. Ruokaohjeen käännöksen lukijan voidaan ajatella olevan sen käyttäjä, sillä lukija pyrkii ohjeen avulla tiettyyn lopputulokseen, joka on valmis ja onnistunut ruoka. Käännöksen tulee olla mahdollisimman helppo ja selkeä käyttää, ja käännösratkaisut tehdään tämän perusteella. Käytettävyydeltään hyvä ruokaohjeen käännös mahdollistaa lopputulokseen pääsemisen ilman ruoanlaittoa haittaavia ongelmia, kuten epäselviä ohjeistuksia tai ilmauksia ja mittayksiköitä, jotka ovat kohdekielen ja -kulttuurin ruokaohjeiden konventioiden vastaisia.

Alun perin tietojenkäsittelytieteistä lähtöisin oleva käytettävyyden käsite on tullut käännöstieteeseen teknisen viestinnän, eli esimerkiksi erilaisten laitteiden käyttöohjeiden, kautta, johon käytettävyys teksteistä puhuttaessa yleensä yhdistetäänkin (Suojanen, Koskinen & Tuominen 2012, 10). Tietojenkäsittelytieteissä käytettävyyttä tutkittaessa tarkastelun kohteena ovat etenkin erilaiset käyttöliittymät ja niiden käytettävyys. On mahdollista esimerkiksi tutkia pelien tai internetsivujen käytettävyyttä, mutta käytettävyyden tutkimusta voidaan soveltaa myös muilla aloilla kuin vain tietojenkäsittelytieteissä.

Käyttäjän tarpeet huomioon ottavaa suunnittelua kutsutaan käyttäjakeskeiseksi suunnitteluksi (*User Centered Design*). Sen tarkoituksena on kerätä tietoa käyttäjistä ja arvioida, miten he tuotetta käyttävät. Käännöstieteessä vastaava käsite on käyttäjakeskeinen kääntäminen ja käännöksen lukijan näkeminen käännöksen käyttäjänä. Käännöksen käyttäjästä kerätään tietoa eri menetelmien avulla ja näiden tietojen avulla voidaan käännöksestä tehdä käyttäjälle helppoluinen ja ymmärrettävä. Käyttäjakeskeisessä kääntämisessä tiedon keruun suunnittelu, toteutus ja kerätyn tiedon yhdistäminen käännöksen tarkoitukseen tapahtuu käännösprosessin aikana. Käyttäjakeskeinen kääntäminen on hyvin menetelmäkeskeistä ja sen avulla kääntäjä voi arvioida käännöstä konkreettisten analyysi- ja tarkistusmenetelmien avulla käännösprosessin eri vaiheissa. (Suojanen ym. 2012, 15–16, 23–24.)

Tämän luvun alussa käydään läpi käytettävyyden ja käyttäjän käsitteet yleisesti sekä, kuinka ne liittyvät käännöstieteeseen. Luvun lopussa esitellään tarkemmin yksi käytettävyyden arviointimenetelmä, heuristinen arviointi, jota käytetään muokattuna ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden tarkasteluun tämän tutkielman aineiston analysoinnissa.

### 3.1 Käytettävyys ja käyttäjä

Käytettävyydellä tarkoitetaan jonkin tuotteen ominaisuutta, jonka avulla kuvataan sen käyttämisen sujuvuutta. Tietoteknisillä tuotteilla on käyttöliittymä, jonka käytettävyttä käytettävyystutkimuksella tarkastellaan, mutta myös muiden kuin tietoteknisten tuotteiden käytettävyttä on mahdollista tarkastella. Tuotteilla on erilaisia ominaisuuksia, jotka tekevät niiden käytettävyydestä joko hyvän tai huonon. Esimerkiksi, jos ovesa ei ole käyttäjälle mitään merkkiä kummalta sivulta sen saa auki, on sen käytettävyys huono. Käytettävyys paranee, kun oveen lisätään jokin merkki, josta käyttäjä tietää, kummalta puolen oven voi avata. Käytettävyttä tutkittaessa tarkastellaan juuri näitä tuotteiden käytettävyyteen vaikuttavia ominaisuuksia. (Kuutti 2003, 13–14.) Ruokaohjeissa ja niiden käänöksissä käytettävyttä voi heikentää esimerkiksi termien epäjohdonmukainen käyttö tai lukijalle vieraat ruoka-aineet.

Puhutaan myös intuitiivisesta käyttöliittymästä, joka tarkoittaa ihmisen kykyä käyttää tuntematonta tuotetta. Tämä taito perustuu aikaisempaan käyttökokemukseen ja kokemusmaailmaan vastaavanlaisesta tuotteesta ja on tämän takia hyvin yksilöllinen. (Kuutti 2003, 13–14.) Intuitio voidaan liittää myös ruokaohjeisiin, koska arjen kielenkäytössä on kehittynyt taito tunnistaa ruokaohjeiden tekstilaji ja sen eri piirteet (ks. luku 2.4). Näin ollen lukijalla on tietyt odotukset ruokaohjeesta ja sen rakenteesta sekä ohjeistuksen etenemisestä. Ruokaohjeissa intuitio voi myös haitata ruokaohjeen käytettävyttä, ei vain auttaa käyttämään uutta ruokaohjetta ensimmäistä kertaa. Poikkeavuudet ruokaohjeissa voivat olla ristiriitaisia lukijan intuition kanssa ja voivat näin ollen haitata ruoan valmistusta ja ruokaohjeen käyttämistä.

Käytettävyyden määritelmistä tunnetuin on Jakob Nielsenin (1993) määritelmä, joka on pohjana myös tässä tutkimuksessa ja tutkimusmenetelmässä. Nielsenin (mts. 26) määritelmän mukaan käytettävyys ei ole vain yksitasoinen kokonaisuus, vaan se koostuu useista tekijöistä ja se yhdistetään usein viiteen käytettävyyden ominaispiirteeseen. Niitä ovat opittavuus (*Learnability*), tehokkuus (*Efficiency*), muistettavuus (*Memorability*), virheettömyys (*Errors*) ja miellyttävyys (*Satisfaction*) (mp.) [suomen kiel. termit Ovaska, Aula & Majaranta 2005, 3]. Näitä ominaispiirteitä jossakin tuotteessa voidaan tarkastella käytettäessä eri käytettävyystutkimuksen metodeja (Ovaska ym. 2005, 3).

Nämä Nielsenin (1993) mainitsevat viisi ominaispiirrettä voidaan yhdistää myös ruokaohjeisiin. Ruokaohjeiden tulee olla helposti opittavia ja muistettavia. Ruokaa valmistettaessa ei ole mielekäästä koko ajan tarkistaa jotakin asiaa ohjeesta. Tehokkuus korostuu ruokaohjeissa siinä, että niissä kerrotaan vain oleellinen ruoan valmistamisen kannalta (ks. luku 2.4). Muut asiat

voidaan kertoa esimerkiksi ruokaohjekirjan johdannossa. Virheettömyys ja miellyttävyys ovat ruokaohjeita ajatellessa myös tärkeitä. Kun ohjeet ovat visuaalisesti miellyttäviä, niitä on mukava ja helppo lukea eikä esimerkiksi ruokaohjeiden asettelussa ole häiritseviä tekijöitä. Ruokaohjeissa ei saisi olla virheitä, sillä mikäli virhe on vaikkapa ainesosien mitoissa, ei ruoka onnistu odotetulla tavalla. Jos esimerkiksi kiisseli ohjeessa on väärä määrä suurusteena toimivaa perunajauhoa, on tuloksena joko liian juokseva tai liian paksu kiisseli. Jos ruoan valmistusohjeisiin on päätyntä virhe, jonka mukaan esimerkiksi neste ohjeistetaan lisäämään ruokaan liian nopeasti eikä vähitellen ruoan valmistuksen sitä vaatiessa, voi ruoka epäonnistua. Myös ohjeistusten ollessa epätarkkoja ruokaohjeen käytettävyys huononee. Lukija joutuu tällöin miettimään, mitä ohjeessa tarkoitetaan ja näin ollen ruoan valmistaminen hankaloituu. Haluttuun lopputulokseen ei päästä yhtä sujuvasti kuin olisi tarkoitus, ja käytettävyys kuvastaa juurikin tätä sujuvuutta.

Käytettävyudessa suuressa roolissa on käyttäjä. Yleisesti käyttäjällä viitataan jonkin (tieto)teknisen tuotteen käyttäjään, mutta käyttäjakeskeisessä kääntämisessä myös tekstin lukijaa pidetään tekstin käyttäjänä. (Suojanen ym. 2012, 26–28.) Erityisesti ohjeistavia tekstejä tarkasteltaessa lukija on helppo nähdä tekstin käyttäjänä, sillä tekstillä ohjataan lukijaa toimimaan tietyllä tavalla. Kuitenkin myös esimerkiksi kaunokirjalliset tekstit on mahdollista nähdä tuotteena, jota lukija käyttää, esimerkiksi käytettäessä erilaisia tekstejä opetusmateriaaleina opetuksessa. (Mts. 32–33.) Ruokaohjeiden lukijaa voidaan pitää tekstin käyttäjänä tekstin ohjatessa lukijan toimintaa ja lukijan käyttäessä tekstiä apuna tiettyyn lopputulokseen päästämiseen, eli ruoan valmiiksi saamiseen.

Käyttäjän (lukijan) tunnistaminen on tärkeää käännösprosessin kannalta, jotta käännöstä tehdessä voidaan päätyä ratkaisuihin, jotka edesauttavat käännöksen toimivuutta ja käytettävyyttä. Käännöksen lukijan määrittäminen on käännöstieteessä jo tuttua, sillä ennen tekstin kääntämistä on mietittävä, kuka on käännöksen vastaanottaja. (Suojanen ym. 2012, 54, 56.) Käyttäjakeskeisessä kääntämisessä tämä vielä korostuu, koska lukija ja hänen ominaisuutensa ovat suuressa roolissa esimerkiksi käyttöohjetta käännettäessä kuin kaunokirjallista teosta käännettäessä.

Ennen varsinaista käännösprosessia pohditaan, kuka tai ketkä ovat käännöksen käyttäjiä ja luodaan kuvaus näistä käyttäjistä. Tässä voidaan hyödyntää mentaalisen mallin rakentamiselle perustuvia menetelmiä, esimerkiksi persoonan tekemistä, joka on yleisesti käytössä käytettävyys-

tutkimuksessa myös tietojenkäsittelytieteiden puolella. Persoonan tekeminen perustuu todellisia käyttäjiä vastaavien hahmojen luomiseen, jossa apuna voidaan käyttää esimerkiksi haastatteluja tai käännöstieteen alalla vastaanottotutkimusta. Muita mahdollisia mentaalaisia malleja ovat esimerkiksi kirjallisuuden tutkimuksesta lähtöisin oleva sisäislukija, joka on kirjoittajan muodostama mielikuva tekstin lukijasta. Sisäislukijaa on käytetty käännöstieteessä jo aiemminkin pohdittaessa käännettävän tekstin kohderyhmää. Tekstejä käännettäessä on myös tutkittava todellisia käyttäjiä, sillä sisäislukija on kirjoittajan, tai kääntäjän, itsensä tekemä abstrakti malli tekstin lukijasta eikä näin ollen voi täysin vastata käännöksen todellisia käyttäjiä. (Suojanen ym. 2012, 54–58.) Mentaalisten mallien käyttöön liittyy aina myös epävarmuus, sillä niiden avulla voidaan saada vain yksinkertaistettu kuva käyttäjistä, joka ei aina vastaa todellisuutta (mts. 69).

### **3.2 Heuristinen arviointi käännösten käytettävyyden tutkimisen menetelmänä**

Käytettävyyttä voidaan tutkia monella tavalla ja eri menetelmillä. Nämä menetelmät voidaan jakaa suunnittelu-, mallinnus- ja arviointimenetelmiin. Eri arviointimenetelmillä kerätään tietoa käyttäjistä ja tuotteen käytettävyydestä. Arviointimenetelmät voidaan jakaa edelleen tarkistusmenetelmiin, joihin tuotteen käyttäjä ei osallistu, ja testausmenetelmiin, joissa tuotteen käyttäjä on mukana arvioinnissa. (Ovaska ym. 2005, 5–6.)

Asiantuntija-arvioinnit kuuluvat tarkistusmenetelmiin, sillä ne tehdään ilman testikäyttäjää ja käytettävyyden arvioijana toimii asiantuntija tai asiantuntijaryhmä. Arvioinnissa käytetään usein apuna erilaisia heuristiikkalistoja tai muita ohjeistuksia, kuten käytettävyyssstandardeja. Asiantuntija-arvioinnit sopivat käytettäväksi kaikissa tuotekehityksen vaiheissa suunnittelusta kehitykseen eli ne ovat iteratiivisia menetelmiä. (Korvenranta 2005, 111–113.) Heuristisessa arvioinnissa ei tarkastelussa olevaa tuotetta niinkään käytetä, joten se on mahdollista tehdä myös alkuvaiheessa oleville tuotteille, esimerkiksi käyttöliittymille, jotka ovat olemassa vasta paperisina versioina (Nielsen 1993, 159). Myöskään suuria etukäteisjärjestelyjä ei arviointien tekemistä varten tarvita, sillä asiantuntija-arviointeja ei tarvitse suorittaa käytettävyysslaboratoriossa eikä testikäyttäjää tarvita. Menetelmänä asiantuntija-arvioinnit ovatkin kustannustehokkaita, helppoja toteuttaa ja oppia sekä nopeita. (Korvenranta 2005, 121.) Yksinkertaisimmillaan heuristinen arviointi on jonkin asian (esim. käyttöjärjestelmän) tarkastelemista ja pohtimista, mikä siinä on hyvää ja mikä huonoa, vaikkakin arviointi tulee suorittaa tiettyjen sääntölistauksien mukaan (Nielsen 1993, 155).

Heuristisessa arvioinnissa apuna käytettävät listat koostuvat erilaisista säännöistä ja ohjeistuksista, ja käytettävyydeltään hyvän tuotteen tulisi noudattaa näitä heuristiikkoja. Aikaisimmat heuristiikkalistaukset saattoivat koostua jopa yli tuhannesta säännöstä ja ohjeistuksesta, ja olivat näin ollen vaikeita käyttää. Nykyään onkin olemassa yleispäteviä listauksia sekä tietyille osa-alueelle sopivaksi kehitettyjä listauksia (Kuutti 2003, 47), mutta monet myös tekevät jonkinlaista heuristista arviointia intuition ja omien tietojen pohjalta (Nielsen 1993, 155). Heuristiikkoja käytetään ennen kaikkea käyttöliittymien tai jonkin tuotteen suunnittelussa, mutta ne soveltuvat hyvin myös muiden asioiden käytettävyyden arvioinnin apuvälineeksi (Korvenranta 2005, 112).

Heuristisen arvioinnin kehittänyt Nielsen (ks. esim. 1994) on luonut heuristiikkalistauksen, jota yleisesti käytetään esimerkiksi käyttöliittymien käytettävyyden tarkastelussa. Listalla on kymmenen heuristiikkaa, jotka ovat: Palvelun tilan näkyvyys (*Visibility of system status*), Palvelun ja tosielämän vastaavuus (*Match between system and the real world*), Käyttäjän kontrolli ja vapaus (*User control and freedom*), Yhteneväisyys ja standardit (*Consistency and standards*), Virheiden estäminen (*Error prevention*), Tunnistaminen mieluummin kuin muistaminen (*Recognition rather than recall*), Käytön joustavuus ja tehokkuus (*Flexibility and efficiency of use*), Esteettinen ja minimalistinen suunnittelu (*Aesthetic and minimalist design*), Virhetilanteiden tunnistaminen, ilmoittaminen ja korjaaminen (*Help users recognize, diagnose, and recover from errors*) ja Opastus ja ohjeistus (*Help and documentation*) [suomen kiel. heuristiikat Korvenranta 2005, 114] (Nielsen 1994, 30).

Heuristisen arvioinnin voi suorittaa yksi henkilö, mutta usein yksi arvioija ei pysty löytämään kaikkia käytettävyyso ongelmia (Nielsen 1994, 26). Nielsen (1993, 156) suosittelee ainakin kolmen henkilön käyttämistä heuristisessa arvioinnissa. Aluksi asiantuntijat arvioivat tuotteen (esim. käyttöliittymän) käytettävyyttä itsenäisesti käymällä sitä läpi useamman kerran ja vertaamalla sitä käytettävyyden periaatteisiin, heuristiikkoihin. Arvioinnissa voi tulla esille myös sellaisia asioita, joita ei listassa ole. Kun arvioijat ovat tehneet heuristisen arvioinnin itsenäisesti, he kokoavat yhteen löytämänsä asiat. Heuristinen arviointi ei kuitenkaan anna valmiita malleja käytettävyyso ongelmien ratkaisemiseksi. (Mts. 156–159.) Nielsenin (mts. 224) mukaan suurin heuristisen arvioinnin heikkous on loppukäyttäjän puuttuminen arviointiprosessista, jolloin ei voida arvioida käyttäjälle tuotteen käytön aikana ilmeneviä yllätyksiä.

Heuristisen arvioinnin avulla löydettyjen käytettävyyso ongelmien vakavuutta on myös mahdollista arvioida sen perusteella, kuinka usein kyseinen ongelma ilmenee, onko käyttäjän vaikea



päästä ongelmasta yli ja mikäli ongelma toistuu usein, pääseekö käyttäjä ongelmasta helposti yli, kun hän on sen kerran ratkaissut vai häiritseekö ongelma aina kun se tulee vastaan. Tällaisen arvioinnin perusteella on mahdollista pohtia, mitkä käytettävyysongelmat ratkaistaan ensiksi ja, mitkä ovat sellaisia ongelmia, joiden vaikutus käytettävyyteen on suhteellisen pieni. (Nielsen 1994, 47–49.) Nielsen (mts. 56) toteaa kuitenkin, että heuristisen arvioinnin avulla on helpompi löytää pienemmät käytettävyysongelmat kuin suuret käytettävyysongelmat, joilla taas on merkittävä vaikutus tuotteen käytettävyyteen. Tämän takia Nielsen (mp.) pitääkin käytettävyysongelmiensa luokittelua hyvänä lisänä heuristiseen arviointiin.

Tekstien arviointiin heuristiikkoja on käytetty lähinnä teknisen viestinnän dokumentaatioissa, joissa dokumentaation käytettävyyttä tarkastellaan käyttäjän tavoitteen saavuttamisen näkökulmasta (Suojanen ym. 2012, 102). Käännöstieteessä jo käytössä olevana, heuristista arviointia vastaavana menetelmänä voidaan nähdä laadunarviointi, jonka avulla arvioidaan yleensä kuitenkin vasta valmista käännöstä. Käyttäjäkeskeinen kääntäminen korostaa iteratiivisuutta ja heuristiikkojen avulla käännöksiä voidaan arvioida koko käännösprosessin ajan. (Mts. 98.) Käännöstieteessä heuristista arviointia ei suorita useampi henkilö vaan sen tekee yleensä kääntäjä itse.

Käännöstieteessä Nielsenin (1994) esittämää käytettävyysongelmiensa luokittelua ei ole aina syytä tehdä, sillä lähtökohtaisesti käännöksen tulee olla sujuva ja sellainen, että käyttäjän on sitä helppo käyttää. Yleisesti ottaen käännöksiä tehtäessä kaikki esille tulevat virheet tai ongelmat tulee korjata ennen käännöksen lopullista versiota, joten heuristiikat olisivat kääntäjälle mahdollinen apuväline käännöksen arviointiin koko käännösprosessin ajan. Näin ollen löydetty ongelmat ja huomiot on mahdollista korjata heti.

Käännösten arviointiin Suojanen, Koskinen ja Tuominen (2015, 90) ovat esittäneet Nielsenin listaan pohjautuen kymmenen käännösten käytettävyyden arvioinnin heuristiikkaa. Opiskelijoilta kerätyn palautteen perusteella näitä heuristiikkoja on muokattu kahdeksan heuristiikan listaksi (taulukko 1). Käännösten käytettävyyden heuristiikat on suunniteltu kääntäjän työkaluksi käytettäväksi sekä käännösprosessin aikana, että valmiin käännöksen arvioimiseen. Heuristiikat tarkastelevat käännöksiä etenkin käyttäjän näkökulmasta, vaikka heuristiikoissa esille tulevat asiat ovat tulleet jo aiemminkin käännöstieteessä tutuiksi. (Suojanen & Tuominen 2015, 279.)

Taulukko 1: Käännösten arvioinnin heuristiikat (Suojanen & Tuominen 2015, 279)

1. Käännöksen ja spesifikaation vastaavuus	Täyttääkö käännös spesifikaatiossa määritellyt vaatimukset?
2. Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus	Ottaako käännös huomioon käyttäjät ja potentiaaliset erilaiset käyttäjäryhmät sekä heidän tiedontarpeensa? Ovatko käännösratkaisuissa heijastuvat oletukset käyttäjästä realistisia?
3. Käännöksen ja tosielämän vastaavuus	Onko käännös linjassa kulttuurisen kontekstinsa kanssa? Olisiko tarvetta kulttuuriselle adaptaatiolle?
4. Käännöksen ja tekstilajin vastaavuus	Vastaako käännös kyseisen tekstilajin konventioita? Ovatko esimerkiksi termit ja käännöksen rekisteri tekstilajiin sopivia?
5. Johdonmukaisuus	Ovatko käännöksen tyyli, termit, fraasit [sic] ja rekisteri johdonmukaisia kautta koko tekstin?
6. Luettavuus ja ymmärrettävyys	Onko käännös visuaalisesti vaivatonta lukea? Onko käännös ymmärrettävä, ja minimoidaanko tulkinnanvaraisuutta ja väärinymmärtämisen riskejä riittävästi?
7. Miellyttävyys	Minkälaisen käyttäjäkokemuksen käännös tuottaa? Onko käyttäjäkokemus odotusten ja spesifikaation mukainen? Onko käännöksen avulla esimerkiksi mahdollista viihtyä, oppia uutta, saada jokin tehtävä onnistuneesti suoritetuksi tai syventää ymmärrystä jostain asiasta?
8. Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus	Onko kaikki relevantti lähdemateriaali käännetty? Esiintyykö lähtötekstistä johtuvaa interferenssiä eli kielellistä tai rakenteellista häiriötä? Onko käännöksessä virheitä?

### 3.3 Heuristiikat ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden arvioinnissa

Heuristiikat tuovat ruokaohjeiden käännösten tarkasteluun uuden näkökulman käytettävyyden kautta. Suojanen ja Tuominen (2015, 279) ovat todenneet, että heidän esittämäänsä heuristiikkalista tulisi myös testata eri konteksteissa. Ruokaohjeiden käännöksiä ei ole vielä tutkittu heuristisen arvioinnin avulla, joten tätä tutkielmaa varten olen Suojuksen ja Tuomisen (mp.) käännösten käytettävyyden arvioinnin heuristiikkalista muokannut ruokaohjeiden tarkasteluun sopivaksi.

Ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden arvioinnin heuristiikkalista pohjautuu Suojuksen ja Tuomisen heuristiikkalistaan (2015, 279), ja koostuu kuudesta kohdasta, jotka esitellään ruokaohjeiden tarkasteluun muokattuina taulukossa 2. Suojuksen ja Tuomisen (mp.) listaan verrattuna ruokaohjeiden arvioinnissa ei ole mahdollista arvioida käännöksen ja spesifikaation, eli toimeksiannon, vastaavuutta, sillä spesifikaatio määritellään ennen käännöksen tekoa eikä se näin ollen ole tiedossa. Vaikka ruokaohjeiden käännöksiä ei tässä tutkielmassa verrata niiden käytettävyyden osalta toisiinsa, on kuitenkin relevanttia tarkastella lähtö- ja kohdetekstin vastaavuutta esimerkiksi kielellisen tai rakenteellisen interferenssin tai käännöksissä

mahdollisesti esiintyvien virheiden osalta. Lähtötekstit otetaan siis mukaan tarkasteluun mahdollisten käytettävyysohjelmien ilmetessä ja pohdittaessa näiden käytettävyysohjelmien syitä sekä ratkaisumalleja.

Taulukko 2: Ruokaohjeiden käännosten heuristisessa arvioinnissa käytettävät heuristiikat

1. Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus	Ottaako käänнос huomioon käyttäjät ja potentiaaliset käyttäjäryhmät sekä heidän tiedontarpeensa? Ovatko käänноsratkaisuissa heijastuvat oletukset käyttäjästä realistisia?
2. Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin	Onko käänнос linjassa kulttuurisen kontekstinsa kanssa? Vastaako käänнос ruokaohjeiden tekstilajin konventioita? Ovatko esimerkiksi termit ja käänноksen rekisteri tekstilajiin sopivia? Olisiko tarvetta kulttuuriselle adaptaatiolle?
3. Luettavuus ja ymmärrettävyys	Onko käänнос visuaalisesti vaivatonta lukea? Onko käänнос ymmärrettävä, ja minimoidaanko tulkinnanvaraisuutta ja väärinymmärtämisen riskejä riittävästi?
4. Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus	Onko kaikki lähtötekstissä olleet tiedot käänнетоty? Onko käänनोंksessä virheitä tai esiintyykö lähtötekstistä johtuvaa kielellistä tai rakenteellista häiriötä?
5. Johdonmukaisuus	Ovatko käänनोंksen tyyli, termit, fraseologismit ja rekisteri johdonmukaisia kautta koko tekstin?
6. Miellyttävyys	Minkälaisen käyttäjäkokemuksen käänнос tuottaa? Onko käänनोंksen avulla esimerkiksi mahdollista viihtyä, oppia uutta, saada ohjeen ruoka onnistuneesti tehdyksi tai syventää ymmärrystä jostain asiasta?

Käänनोंksen ja käyttäjien vastaavuutta tarkasteltaessa arvioidaan, ottaako käänнос käyttäjät ja eri käyttäjäryhmät sekä näiden eri käyttäjäryhmien mahdollisesti erilaiset tiedontarpeet huomioon, ja millä tavalla. Kyseisen heuristiikan avulla voidaan arvioida myös sitä, ovatko käänनोंksessä olevat oletukset potentiaalisista käyttäjistä realistisia. Tämän tutkimuksen aineiston analysoinnissa ruokaohjeiden käyttäjänä nähdään tavallinen ruoanlaittaja, jolla on perustietoa eri menetelmistä sekä ruoka-aineista, ja jonka keittiöstä löytyy perustarpeet ruokien valmistukseen. Joitakin kohtia arvioidaan tarpeen vaatiessa myös hieman kokeneemman sekä aloittelevamman käyttäjän näkökulmasta.

Ruokaohjeiden tarkastelua varten on yhdistetty Suojasen ja Tuomisen (2015, 279) heuristiikkalistassa kohdat käänनोंksen ja tosielämän vastaavuudesta sekä käänनोंksen ja tekstilajin vastaavuudesta, sillä nämä kohdat liittyvät ruokaohjeiden käänनोंsten tarkastelussa tekstilajin konventioihin ja totuttuihin ilmaisutapoihin. Ruokaohjeiden tekstilaji on sidoksissa kulttuurisen kontekstinsa kanssa ja tietyn kulttuurin konventioista poikkeava asia voidaan katsoa kuuluvaksi

sekä kulttuuriseen kontekstiin että tekstilajin vastaavuuteen. Paljon ruokaohjeiden avulla ruokaa laittava käyttäjä huomaa helposti ohjeissa käytettävät termit tai ilmaisut, jotka poikkeavat totutusta ja tekstilajin konventioista, ja hänelle voivat tällaiset ilmaisut olla käytettävyyttä vähentävä tekijä.

Käännöksen luettavuutta ja ymmärrettävyyttä tarkasteltaessa kiinnitetään huomiota esimerkiksi siihen, onko käännös visuaalisesti vaivatonta lukea ja minimoidaanko käännöksessä tulkinnanvaraisuutta ja väärinymmärtämisen riskejä tarpeeksi. Ruokaohjeiden kohdalla on erityisen tärkeää, että kyseisiä asioita ei ohjeissa esiinny. Ruokaohjeiden tulee olla niin selkeitä ja ymmärrettäviä, että mitään ohjeistusta ei ole mahdollista ymmärtää usealla eri tavalla, ja että kokemattomampikin käyttäjä ymmärtää kaikki ohjeistetut vaiheet ruoan valmistuksessa. Mikäli ruokaohjeessa olisi paljon tulkinnanvaraisuutta tai kohtia, jotka voisi ymmärtää väärin, voi lopputulos olla hyvin erilainen kuin mitä oli tarkoitettu ja ohjeen avulla haluttiin saavuttaa.

Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuuden tarkastelu on tarpeen silloin, kun halutaan varmistaa, että käännöksessä olevat tiedot ovat oikein lähtötekstiin verrattuna sekä silloin, kun tarkistetaan, että kaikki tarpeellinen on käännetty. Tässä tutkielmassa lähtö- ja kohdetekstin vastaavuutta tarkastellaan silloin, kun aineistosta nousee esiin asioita, jotka ovat käännöksessä virheellisiä tai käännöksestä puuttuu jokin ruoanvalmistuksen kannalta keskeinen asia, joka lähtötekstissä mainitaan. Vastaavuutta tarkastellaan myös silloin, jos käännöksessä on havaittavissa kielellistä tai rakenteellista interferenssiä, jonka voi päätellä johtuvan esimerkiksi lähtökielen kielellisistä rakenteista. Tutkimuksen tarkoituksena ei ole vertailla käytettävyyttä lähtötekstien ja käännösten välillä, vaan kohdetekstien käytettävyyteen liittyviä asioita verrataan lähtötekstin vastaavaan kohtaan ja pohditaan esimerkiksi käytettävyysongelman syytä ja mahdollista ratkaisuehdotusta. Lähtö- ja kohdetekstin tarkastelu liittyy myös muihin heuristiikkoihin, sillä aineistosta esille nousseita asioita verrataan kaikkien heuristiikkojen kohdalla lähtötekstiin.

Johdonmukaisuutta arvioidessa kiinnitetään huomiota esimerkiksi termeihin ja tyyliin koko käännöksessä. Ruokaohjeissa johdonmukaisuus on tärkeää niin ohjeissa kuin koko ruokaohjekirjassakin. Ilmaisujen ja ohjeistuksien on hyvä pysyä samana ruokaohjeissa niin ohjeen kuin tietyn ruokaohjekirjankin sisällä. Jos ohjeistuksien antotapa vaihtelee ohjeesta toiseen samassa kirjassa, voi ohjeiden käyttäminen vaikeutua, sillä ohjeistukset eivät ole samanlaisia kuin mihin käyttäjä on mahdollisesti aikaisemmin kyseistä ruokaohjekirjaa käyttäessään tottunut. Ohjeistusten ja ilmaisujen on oltava johdonmukaisia myös ruokaohjeen sisällä. Ruokaohjeissa tekstin

ei tarvitse olla vaihtelevaa vaan informaatio tulee välittää mahdollisimman selkeästi ja ymmärrettävästi. Myös ruoanvalmistuksen vaiheiden ohjeistuksien tulee olla johdonmukaisessa järjestyksessä. Lisäksi johdonmukaisuutta arvioidessa kiinnitetään huomiota ruokaohjeiden rekisterin eli ruokaohjeisiin sopivan kielenkäytön pysymisessä käyttökontekstiinsa sopivana.

Miellyttävyyttä tarkastellaan käännöksen tuottaman käyttäjäkokemuksen kautta. Käännöksen käyttäjälle välittämä uusi tieto jostakin asiasta tai ymmärryksen syventäminen vaikuttavat miellyttävyyteen ja käyttäjäkokemukseen. Miellyttävyys on subjektiivinen asia arvioida ja tässä tutkimuksessa käännöksen ajatellaan olevan miellyttävä, mikäli ruoka saadaan valmistettua ohjeen avulla ilman suurempia käytettävyysongelmia. Myös ruokaohjeiden tarjoamat uudet tiedot jostakin asiasta, esimerkiksi ohjeistuksien ulkopuolisten selitysten avulla, katsotaan olevan miellyttävyyttä lisääviä asioita.

## 4 Tutkimusaineisto ja -menetelmä

### 4.1 Tutkimusaineisto

Tutkielman aineistona on kolme saksasta suomeen käännettyä ruokaohjekirjaa. Jokaisesta ruokaohjekirjasta olen valinnut analysoitaviksi neljä ruokaohjetta, joten tarkasteltavia ruokaohjeiden käännöksiä on yhteensä 12. Tarkastelussa ovat myös mukana alkuperäiskieliset teokset, joihin käännöksiä verrataan käytettävyyteen vaikuttavilta osilta. Käännettyistä ruokaohjekirjoista otan tutkimuksessa huomioon myös mahdolliset lisähuomautukset kirjan alussa tai lopussa sekä johdannot ja muut kirjan ohjeiden käyttämiseen ohjeistavat tekstit (esim. tietoa ruokaohjeissa käytetyistä mittayksiköistä). En kuitenkaan tutki näiden tekstien käytettävyyttä, vaan teksteissä mainittuja asioita verrataan tarkastelussa oleviin ruokaohjeisiin, mikäli ruokaohjeissa on jokin käytettävyyteen vaikuttava asia, jota on mahdollisesti selitetty esimerkiksi kirjan johdannossa.

Aineistoksi olen valinnut suomennetut teokset *Ihanat letut ja vohvelit* (Voigtländer 2013), *Isoäidin parhaat leivonnaiset: Rakkaimmat reseptit* (Steinbrecher 2013) ja *Perunat: 101 reseptiä* (Adam 2015) sekä niiden saksankieliset alkuperäisteokset *Waffeln, Crêpes und Pfannkuchen* (Voigtländer 2012), *Omas beste Kuchen: Heute so gut wie damals!* (Steinbrecher 2012) ja *Gute Kartoffeln. Die große Liebe zur kleinen Knolle* (Adam 2012). Tarkasteltavat ruokaohjeet olen valinnut näistä teoksista sen perusteella, että ne kattavat mahdollisimman monipuolisesti kyseisessä teoksessa olevat ruokaohjeet, esimerkiksi makeat ja suolaiset ruokaohjeet. Lisäksi ruokaohjeet olen valinnut siten, että ne eivät ole peräkkäin vaan eri puolilta kyseistä teosta. Valinnassa olen kiinnittänyt huomiota myös siihen, että valitut ruokaohjeet eivät olisi lyhyimpiä, joita teoksissa on, jotta niiden tarkastelulla saadaan mahdollisimman kattava kuva kyseisen teoksen ruokaohjeiden käytettävyydestä.

Teos *Isoäidin parhaat leivonnaiset: Rakkaimmat reseptit* (Steinbrecher 2013) sisältää leivonnaisten ohjeita, joten kaikki teoksen ruokaohjeet ovat makeiden ruokien (leivonnaisten) ohjeita. Tarkasteltavat ruokaohjeet olen valinnut siten, että ne kattavat mahdollisimman monipuolisesti erilaiset leivonnaiset kakusta hiivataikinan tekemiseen. Tarkasteltaviksi olen valinnut seuraavat ruokaohjeet: *Thüringenin unikkotorttu*, *Sacherkakku*, *Moniviljaleipä* sekä *Saksalaiset piparkakut*. Teoksen alussa on lyhyt johdanto sen sisältämisestä ohjeista. Teoksen on suomentanut Aatos Nieminen.

Teos *Ihanat letut ja vohvelit* (Voigtländer 2013) koostuu lettujen, vohveleiden ja crêpien ohjeista, ja tarkasteluun ole valinnut makeiden ja suolaisten lettujen ja vohveleiden ohjeita. Tarkasteltavat ruokaohjeet ovat seuraavat: *Reinin kanelivohvelit kermavaahdon kera*, *Persikkaletut vaniljakastikkeen kera*, *Raparperitäytteiset crespella-lettukääröt* ja *Pinaattivohvelit juuston kera*. Teoksessa on alussa osuus, jossa kerrotaan muiden maiden vohveleista ja letuista sekä esimerkiksi siitä, miten saa aikaan parhaimmat vohvelit ja letut ja mitä täytteitä niissä voisi käyttää. Teoksen on suomentanut Auli Hurme-Keränen.

Teos *Perunat: 101 reseptiä* (Adam 2015) sisältää suurimmaksi osaksi suolaisten ruokien ohjeita, joita suurin osa tarkasteluun valituista ruokaohjeista on. Kirjan lopussa on myös leivonnaisten ohjeita, joista tarkasteluun on valittu yksi. Tarkasteltavat ruokaohjeet ovat seuraavat: *Kermanainen peruna-parsakeitto parmesaanilla höystettynä*, *Peruna-purjopaistos*, *Peruna-papupannu höystettynä sitruunankuorella* ja *Itävaltalainen kuivakakku (Guglhupf) perunasta ja mantelista*. Teoksessa on alussa osuus, jossa kerrotaan perunan historiasta sekä annetaan tietoa muun muassa eri perunalaaduista. Teoksen on suomentanut Mika Oksanen.

*Isoäidin parhaat leivonnaiset: Rakkaimmat reseptit* (Steinbrecher 2013) teoksen kääntäjä Aatos Nieminen on kääntänyt monia muitakin ruokaohjekirjoja, kuten *Pirtelöt ja smoothiet: helppoja ja maistuvia juomasekoituksia* (Ambridge 2006), *Brunssi: täydellinen nautinto* (Donovan, 2006) ja *Italian keittiö* (Utton 2016). Nieminen on ruokaohjekirjojen lisäksi kääntänyt muun muassa historiaan liittyvää kirjallisuutta. Iso osa Niemisen kääntämistä kirjoista on alkuperältään englanninkielisiä, mutta hän on suomentanut myös useamman saksankielisen ruokaohjekirjan. Teoksen *Ihanat letut ja vohvelit* (Voigtländer 2013) kääntäjä Auli Hurme-Keränen on kääntänyt paljon lastenkirjallisuutta, romaaneja sekä jonkin verran muita ruokaohjekirjoja, kuten *Ilahduta kotitekoisilla herkuilla* (Gay 2011). Hurme-Keränen kääntää teoksia englannista, saksasta sekä ruotsista. *Perunat: 101 reseptiä* -teoksen (Adam 2015) kääntäjä Mika Oksanen on kääntänyt harrasteisiin liittyviä teoksia, kuten puutöihin liittyvän teoksen *Puutyökirja* (Forrester 2014) sekä jalkapalloilijoista kertovia kirjoja, kuten *Cristiano Ronaldo: supertähti* (Spragg 2014). Myös hän on kääntänyt muitakin ruoka-aiheisia kirjoja, esimerkiksi *Potkua proteiinista: suuri proteiinkeittokirja: ajattele pirtelöä pidemmälle* (Sward 2015) sekä teoksen *Wild herb: cookbook* (Tallberg 2012) suomesta englantiin. Oksanen kääntämien teosten lähtökieliä ovat englanti, saksa ja suomi.

## 4.2 Tutkimusmenetelmä

Tutkimusmenetelmänä on heuristinen arviointi, jonka suoritan aineistona oleville ruokaohjeiden käännoksille. Tutkimuksessa ei ole useampaa asiantuntijaa toteuttamassa arviointia vaan teen arvioinnin itse. Aineistoa analysoin käymällä ruokaohjeiden käännoksiä läpi luvussa 3.3 (taulukko 2) esittämäni ruokaohjeiden heuristiseen arviointiin soveltuvan heuristiikkalistan avulla. Käyn ruokaohjeiden käännookset läpi aluksi siten, että merkitsen esiin nousevat käytettävyyteen vaikuttavat asiat ylös, jonka jälkeen luokittelen esille tulleet kohdat esittämäni heuristiikkojen mukaan. Tämän jälkeen käyn käännookset vielä uudelleen läpi tarkastellen erityisesti heuristiikoissa esitettyjä asioita. Merkitsen löydökset jokaiselle käännokselle tehtyyn erilliseen taulukkoon (liite 1), josta käy ilmi heuristiikka, tekstin kohta, jossa ongelma ilmenee, perustelut ja lisäselitykset löydökseen liittyen sekä vastaava kohta lähtötekstissä.

Heuristisen arvioinnin valitsin tutkimusmenetelmäksi, koska ruokaohjeiden käännoksiä ei ole vielä tutkittu heuristisen arvioinnin avulla ja heuristinen arviointi suorittamalla on mahdollista löytää ruokaohjeista kattavasti käytettävyyteen vaikuttavia huomioita. Heuristinen arviointi soveltuu niin valmiiden ruokaohjeiden käännosten arviointiin, kuten tässä tutkielmassa, kuin käytettäväksi käännoosprosessin aikana. Tutkimusta varten luomiani heuristiikkoja voisi näin ollen myös käyttää tarkistuslistana ruokaohjeita käännettäessä.

Ilmenneiden käytettävyysohjelmien vakavuutta arvioin esimerkeissä ja perusteluissa siten, että huomion yhteydessä mainitaan, mikäli se vaikuttaa ratkaisevasti käännoksen ymmärtämiseen sekä tavoitteeseen eli ruoan valmistamiseen onnistuneesti. Huomion yhteydessä mainitaan myös, mikäli asia on esimerkiksi ymmärrettävä, vaikkakin käytettävyyttä voisi kyseisessä kohdassa parantaa. Käännosten käytettävyyttä tarkasteltaessa ei ole aina tarpeen määritellä löydettyjen käytettävyysohjelmien vakavuutta (ks. luku 3.2). Aineiston analyysin yhteydessä pohdin kuitenkin myös löytyneiden huomioiden vakavuutta, jotta on helpompi arvioida niiden vaikutusta käytettävyyteen, tarkasteltavien käännosten ollessa jo valmiita käännoksiä. Merkitsen taulukkoon (liite 1) myös ne asiat, jotka ovat ruokaohjeiden käännosten heuristiikkalistan mukaisia eli edistävät käännoksen käytettävyyttä.

Ruokaohjeiden analysoinnin jälkeen vertaan käännoksista löydettyjä kohtia alkuperäistekstien vastaaviin kohtiin. Näin voin pohtia, johtuvatko mahdolliset käytettävyysohjelmien esimerkiksi vieraan kulttuurin ja kielen vaikutuksesta. Lähtö- ja kohdetekstin vertailun avulla voin myös huomata mahdolliset kohdat, joissa käännokseseen on lisätty lähtötekstiin verrattuna jotakin, joka



auttaa käyttäjää sekä myös ne kohdat, joissa käännöksestä on jätetty sellaista tietoa pois, joka on mahdollisesti relevanttia vain lähtötekstin lukijalle.

## 5 Käytettävyys ruokaohjeiden käännöksissä

Tässä luvussa käydään läpi aineiston analyysi heuristiikkojen avulla. Alaluvuissa esitellään analyysissä esille tulleita asioita tarkastelussa käytettävien heuristiikkojen perusteella (ks. luku 3.3, taulukko 2). Käännökset ovat liitteinä tutkielman lopussa (suomenkieliset käännökset: liitteet 2–13, saksankieliset alkuperäistekstit: liitteet 14–25), mutta luvussa käsiteltävät asiat löytyvät myös esimerkkeinä tekstin joukossa. Esimerkeissä olevat kursivoinnit ovat omiani ja ne osoittavat ne kohdat, jotka vaikuttavat käytettävyyteen.

Liitteinä olevat käännökset on nimetty seuraavasti: Käännös 1: *Sacherkakku* (Steinbrecher 2013, 148; liite 2), Käännös 2: *Moniviljaleipä* (Steinbrecher 2013, 205; liite 3), Käännös 3: *Thüringenin unikkotorttu* (Steinbrecher 2013, 19; liite 4), Käännös 4: *Saksalaiset piparkakut* (Steinbrecher 2013, 213; liite 5), Käännös 5: *Reinin kanelivohvelit kermavaahdon kera* (Voigtländer 2013, 68; liite 6), Käännös 6: *Persikkaletut vaniljakastikkeen kera* (Voigtländer 2013, 181; liite 7), Käännös 7: *Raparperitäytteiset crespella-lettukääröt* (Voigtländer 2013, 194; liite 8), Käännös 8: *Pinaattivohvelit juuston kera* (Voigtländer 2013, 201; liite 9), Käännös 9: *Kermainen peruna-parsakeitto parmesaanilla höystettynä* (Adam 2015, 57; liite 10), Käännös 10: *Peruna-purjopaistos* (Adam 2015, 114; liite 11), Käännös 11: *Peruna-papupannu höystettynä sitruunankuorella* (Adam 2015, 150; liite 12) ja Käännös 12: *Itävaltalainen kuivakakku (Guglhupf) perunasta ja manteleista* (Adam 2015, 175; liite 13).

Monet käytettävyyteen liittyvät huomiot voidaan yhdistää useampaan heuristiikkaan. Analyysissä esille nousseet huomiot on mainittu sen heuristiikan yhteydessä, johon ne mielestäni liittyvät eniten ja muut heuristiikat mainitaan huomion yhteydessä. Aineiston analyysissä esille tulleiden käytettävyyteen liittyvien huomioiden tarkastelussa olen käytetty apuna *Kotiruoka*-teosta (Isotalo & Kuittinen 2011) sekä muun muassa *Valion*, *Myllynparhaan*, *Marttojen* ja *Kottilieden* internetsivuja. Olen verrannut sellaisia käännöksissä olleita kohtia, jotka mielestäni eivät ole samalla tavalla esitettyinä kuin suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä, kyseisiin lähteisiin ja tutkinut, mitä esitystapaa asiasta yleisimmin käytetään. Lisäksi olen käynyt katsomassa joidenkin ruoka-aineiden saatavuuksia suomalaisista päivittäistavarakaupoissa (mm. mausteet ja sokerit). Joitakin aineita on mahdollisesti saatavilla erikoiskaupoista, mutta tässä tutkielmassa ei oleteta käyttäjän hakevan ruoka-aineita erikoiskaupoista. Tässä tutkielmassa tarkasteltavien ruokaohjeiden käännösten käyttäjien katsotaan olevan niin sanottuja arkipäivän ruoanlaittajia, jotka eivät yleensä hae raaka-aineita ruoka-alan erikoisliikkeistä, ja jotka käyttävät ruokaohjetta päästäkseen ruoanlaitossa lopputulokseen.

## 5.1 Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus

Ensimmäinen heuristiikka koskee käännöksen ja käyttäjien vastaavuutta sekä sitä, ottaako käännös huomioon käyttäjät ja mahdolliset erilaiset käyttäjäryhmät sekä näiden ryhmien tiedontarpeen. Käännösratkaisuissa heijastuviin oletuksiin ja näiden ratkaisujen realistisuuteen käyttäjän näkökulmasta kiinnitetään myös huomiota.

### 5.1.1 Aiemman tiedon tarve

Aineiston analyysissä nousi esille asioita ja ohjeistuksia, joihin käyttäjältä vaadittaisiin pohjatietoa asiasta. Tällainen oli esimerkiksi käännöksessä 3 (esimerkki 1), jossa ohjeen lopuksi ohjeistettiin *hunnuttamaan valmis torttu tomusokerilla*. Hunnuttamisen merkityksen käyttäjä pystyy myös päättämään, mutta kokemattomammalle käyttäjälle esimerkiksi ohjeistus *sirottele tomusokeria tortun päälle* tekisi ohjeistuksesta selkeämmän ja näin ollen ruokaohjeesta käytettävemmän. Käännöksessä on kuitenkin käytetty suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaavaa ilmausta tomusokerin sirottelemisestä jonkin asian päälle, joten näin ollen kyseinen kohta vastaa kohdekielen konventioita. Kuten kappaleessa 2.4.2 on aiemmin todettu, voi suomenkielisten ruokaohjeiden konventioissa olla myös sellaisia ilmauksia, jotka eivät ole käyttäjälle täysin selkeitä tai yksiselitteisiä.

(1) Anna jäähtyä pellillä ja *hunnuta* tomusokerilla. (Steinbrecher 2013, 19.)

Käännöksissä 6 (esimerkki 2) ja 7 (esimerkki 3) on ainesosana *ruokatärkkelys*, joka ei ole suomenkielisissä ruokaohjeissa nimityksenä yleinen, vaan yleensä käytetään nimityksenä joko *perunajauhoja* tai *maissitärkkelystä*. Kokemattomammalle käyttäjälle pelkkä ruokatärkkelys voi olla epäselvä nimitys, sillä sen näkemiseen ohjeessa ei ole totuttu ja käyttäjä ei välttämättä osaa yhdistää ruokatärkkelystä esimerkiksi perunajauhoon. Myöskin käännöksessä 11 (esimerkki 4) on ainesosalistassa käyttäjälle mahdollisesti tuntemattomampi ainesosa, *kirkastettu voi*. Kirkastettua voita voi ostaa joistakin ruokakaupoista tai sitä voi valmistaa itse. Jonkinlainen ohjeistus tai selitys kirkastetusta voista olisi käytettävyyden kannalta hyvä. Lisäselitys voisi kuitenkin olla vasta ohjeistuksen jälkeen, jotta keskellä ohjetta oleva selitys ei huonontaisi ohjeen käytettävyyttä.

(2) 1 tl *ruokatärkkelystä* (Voigtländer 2013, 181)

(3) 1 tl *ruokatärkkelystä* (Voigtländer 2013, 194)

(4) 1–2 rkl *kirkastettua voita* (Adam 2015, 150)

Käyttäjältä pohjatietoja vaativia kohtia löytyi myös työtapojen ja työvaiheiden ohjeistuksista. Esimerkiksi käännöksessä 7 (esimerkki 5) ohjeistettiin aluksi *käsittämään raparperit*. Sellai-

nen käyttäjä, jolle raparperien käsittely ei ole entuudestaan tuttua, ei tietäisi muualta selvittämättä, mitä raparpereille tulisi tehdä ennen ruoan valmistusta. Lähtötekstissä ohjeistetaan *puhdistamaan raparperit* (saks. *putzen*), jota voisi käyttää käännöksessäkin ohjeistamalla esimerkiksi *huuhtelemaan ja kuorimaan raparperit*.

(5) *Käsittele raparperit ja leikkaa pieniksi paloiksi.* (Voigtländer 2013, 194.)

### 5.1.2 Oletukset käyttäjän ennakkotiedoista

Aineistosta löytyi kohtia, joissa käyttäjän oletettiin tietävän vähemmän ja näin ollen lisäselityksen vuoksi ilmaisu ei ollut enää suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukainen.

Käännöksessä 1 (esimerkki 6) ohjeistetaan *leikkaamaan kakku vaakasuoraan kahtia*. Suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä ohjeistetaan kuitenkin *leikkaamaan kakku kahtia*, sillä käyttäjän oletetaan tietävän, että kakku tulee leikata nimenomaan vaakasuoraan kahteen osaan. Kyseinen kohta liittyy myös heuristiikkaan 2 (käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin), koska suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaan kakkua ei ohjeisteta leikkaamaan vaakasuoraan kahtia. Kyseinen huomio on todennäköisimmin lähtötekstin vaikutusta, sillä siinä ohjeistetaan *puolittamaan pohja horisontaalisesti*. Myös käännöksessä 6 (esimerkki 7) on selitetty ohjeistettavaa asiaa enemmän kuin suomenkielisten konventioiden mukaan on tarpeen. Käännöksessä 6 on ohjeistettu *halkaisemaan vaniljatanko pitkittäin*, vaikka suomenkielisissä ruokaohjeissa ei yleensä mainita, missä suunnassa tanko tulee halkaista. Käyttäjältä odotetaan ennakkotietoa kyseisestä asiasta. Suomenkielisissä resepteissä käytetään myös sanaa *sisus* vaniljatangon sisällä olevista siemenistä, mutta yleisemmin puhutaan kuitenkin vaniljatangon siemenistä.

(6) Leikkaa kakku *vaakasuoraan kahtia*. (Steinbrecher 2013, 148.) Lähtöteksti: Den Biskuit *horizontal halbieren*. (Steinbrecher 2012, 148.)

(7) Halkaise sillä aikaa vaniljatanko *pitkittäin* ja raaputa siitä *sisus*. (Voigtländer 2013, 181.) Lähtöteksti: In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. (Voigtländer 2012, 181.)

Aineistosta löytyi myös kohtia, joissa ruokaohjeesta saatava tieto olisi mahdollisesti ristiriidassa suomenkielisen käyttäjän aikaisempien tietojen ja kokemuksen kanssa. Käännöksessä 3 (esimerkki 8) ohjeistetaan *laittamaan kohotettu ja kaulittu taikina voidellulle uunipellille*. Suomenkielinen käyttäjä on todennäköisesti tottunut laittamaan uunipellille ensin leivinpaperin ja tämän jälkeen taikinan leivinpaperin päälle. Tavallisesti ei myöskään ohjeisteta *kaulimaan taikinaa tasapaksuksi*, vaan käytetään pelkästään ilmausta *kaulita*. Käännöksessä 1 (esimerkki 9) ohjeistetaan *voitelemaan ja leivinpaperoimaan irtopohjavuoka*. Suomenkielisissä ruokaohjeissa on totuttu ohjeistukseen *voitele ja jauhota vuoka*. Leivinpaperia voidaan käyttää myös

kakkuvuoissa ja etenkin irtopohjavuoissa, joissa leivinpaperi pingotetaan alaosan ja reunan väliin, ja kakku on helpompi siirtää pois irtopohjan päältä. Kyseissä ohjeistuksessa jää kuitenkin epäselväksi, kuinka vuoka tulisi leivinpaperoida eli onko tarkoituksena pingottaa leivinpaperi vuoan pohjalle irtopohjan ja reunusten väliin ja voidella vuoan reunat, tuleeko leivinpaperi leikata vuoan pohjan kokoiseksi ja muotoiseksi ja asettaa vuoan pohjalle vai onko leivinpaperi tarkoitus asetella vuokaan siten, että se peittää myös vuoan sisäreunat. Kyseinen huomio liittyy myös heuristiikkaan 2, sillä suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaan yleensä ei käytetä sanaa leivinpaperoida, vaan kakkuvuoka ohjeistetaan *vuoraamaan leivinpaperilla*. Mikäli kyseisessä ohjeistuksessa tarkoitetaan leivinpaperin pingottamista irtopohjavuoan pohjan ja reunojen väliin, toisi ohjeistuksen auki kirjoittaminen selkeyttä ja käytettävyyttä ohjeistukseen.

(8) Kauli taikina jauhotetulla työtasolla uunipellin kokoiseksi ja tasapaksuksi ja siirrä *voidellulle uunipellille*. (Steinbrecher 2013, 19.)

(9) Voitele ja *leivinpaperoi* irtopohjavuoka. (Steinbrecher 2013, 148.) Lähtöteksti: Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. (Steinbrecher 2012, 148.)

Käännöksessä 3 (esimerkki 10) ohjeistetaan vaivaamaan aineksia *sähkövatkaimella*. Suomenkielisissä ruokaohjeissa aineksia tai taikinaa vaivataan yleensä käsin ja käyttäjästä voi tämän takia tuntua oudolta vaivata aineksia sähkövatkaimella. Sähkövatkaimella on mahdollista vaivata taikinaa käyttämällä vaivaamiseen tarkoitettuja niin sanottuja taikinakoukku-vaikaimia. Käännöksessä olisikin hyvä mainita esimerkiksi se, millä vaikaimilla taikinaa tulee vaivata, jotta ohjeistus olisi käyttäjälle selkeämpi. Jos käyttäjällä ei ole taikinakoukku-vaikaimia, on taikinan vaivaaminen sähkövatkaimella haastavaa.

(10) Vaivaa ainekset *sähkövatkaimella* tasaiseksi taikinaksi, kunnes siihen alkaa muodostua kuplia ja taikina irtoaa reunoista. (Steinbrecher 2013, 19.)

Käännöksessä 12 (esimerkki 11) ohjeistetaan *puristamaan perunat perunapusertimen läpi* kulhoon. Jokaisessa suomalaisessa kotikeittiössä ei välttämättä ole perunapuserrinta, sillä Suomessa on yleensä tapana soseuttaa perunat perunasurvimella. Käännökseen voisi lisätä, että perunat voi hienontaa myös perunasurvimella ja olisi hyvä käyttää juurikin hienontaa-sanaa eikä suomenkielisissä ruokaohjeissa tutumpaa soseuttaa-sanaa. Hienontaa-sanana käyttö on perustelua siksi, että perunoista saadaan perunapusertimella hienoa ja kevyttä, ja tämä sama ajatus tulee siirtää myös käännökseen ja mahdolliseen muutokseen tai lisäykseen ohjeessa.

(11) Purista perunat *perunapusertimen* läpi kulhoon. (Adam 2015, 175.)

Aineistosta löytyi myös kohtia, joissa tietoa oli lisätty tai vähennetty lähtötekstiin verrattuna ja näin ollen parannettu käännöksen käytettävyyttä. Esimerkiksi käännöksessä 7 (esimerkki 12)

ruoan nimeen on lisätty ruokaa selventävä *lettukääröt*-sana. Kyseinen lisäys parantaa ohjeen käytettävyyttä, koska pelkkä ruoan saksankielinen nimi *Crespelle* ei välttämättä kerro suomenkieliselle käyttäjälle riittävästi kyseisestä ruoasta. Käännöksessä 4 (esimerkki 13) ohjeistetaan *vaahdottamaan munat ja sokeri vesihauteessa* sekä *sulattamaan suklaa vesihauteessa*. Lähtötekstissä on kummassakin kohdassa ensin ohjeistettu *laittamaan ainekset lämmönkestävään astiaan*, mutta käännöksessä tämä lisäys on jätetty pois. Poisjättäminen lisää käännöksen käytettävyyttä, sillä suomenkielisissä ruokaohjeissa ei yleensä mainita, että vesihauteessa tulee käyttää lämmönkestävää astiaa. Käyttäjän oletetaan olevan tietoinen siitä, millaista astiaa tulee käyttää.

(12) Raparperitäytteiset crespella-lettukääröt (Voigtländer 2013, 194)

(13) Taikina: Vaahdota munat ja sokeri vesihauteessa. / Kuorrute: Laita tumma ja vaalea suklaa eri astioihin ja sulata vesihauteessa. (Steinbrecher 2013, 213.) Lähtöteksti: Für den Teig Eier und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und cremig rühren. / Für die Glasur beide Schokoladensorten getrennt in hitzebeständige Schüsseln geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und schmelzen. (Steinbrecher 2012, 213.)

## 5.2 Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin

Suurin osa aineistosta esille nousseista, käytettävyyteen vaikuttavista tekijöistä liittyy käännöksen ja tekstilajin sekä käännöksen ja tosielämän vastaavuuteen. Ruokaohjeissa on eri kulttuureissa tietynlaisia kulttuurikohtaisia konventioita, joita tulee noudattaa, jotta tekstistä saadaan lukijalle helposti ymmärrettävä. Ilman näiden konventioiden noudattamista ei ruokaohje ole tekstilajiltaan ruokaohje. Suomenkielisten ruokaohjeiden konventiot eroavat saksankielisten ruokaohjeiden konventioista (ks. luvut 2.4.2 ja 2.4.3) ja konventioiden tunteminen on tärkeää käytettävyydeltään hyvän käännöksen aikaansaamiseksi. Kulttuurista adaptaatiota tarvitaan aina ruokaohjeita käännettäessä, jotta käännökset sopivat kulttuuriseen kontekstiinsa ja kyseisen kulttuurin tekstilajin konventioihin.

Seuraavassa on esitelty kategorioittain aineiston analyysissa esille nousseita asioita. Asiat on jaoteltu seuraavasti: Sanavalinnat ja ilmaisut, Työtavat ja ruokaohjeissa kerrottavat asiat, Ruoissa käytettävät ainesosat, Mittayksiköiden käyttö, Ruokaohjeiden rakenne ja asettelu sekä Ruokaohjeiden käytettävyyttä lisäävät asiat.

### 5.2.1 Sanavalinnat ja ilmaisut

Aineistossa oli havaittavissa sanavalintoja ja ilmaisuja, jotka eroavat suomenkielisissä ruokaohjeissa totutuista tavoista ilmaista ohjeistukset. Esimerkiksi käännöksessä 1 (esimerkki 14) ohjeistetaan *erottamaan* munien valkuaiset ja keltuaiset, joka on ymmärrettävä, mutta poikkeaa

totutusta *erottele*-ohjeistuksesta. Samassa käännöksessä 1 (esimerkki 15) ohjeistetaan sekoittamaan keltuaiset voivahtoon *vähitellen*. Suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä ohjeistetaan lisäämään keltuaiset joukkoon yksitellen. Keltuaisia on vaikea lisätä joukkoon vähitellen, ellei niiden rakennetta riko ja sekoita niitä ennen lisäämistä. Näin ollen keltuaisten kohdalla käytetään usein sanaa yksitellen. Esimerkistä 15 käy myös ilmi, että käännöksessä 1 ohjeistetaan lisäämään keltuaiset *voivahtoon*, jota suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä kutsutaan *voisokerivaahdoksi*, sillä voi ja sokeri vaahdotetaan keskenään vaahdon aikaansaamiseksi.

(14) *Erota* munien valkuaiset ja keltuaiset. (Steinbrecher 2013, 148.)

(15) Sekoita keltuaiset *vähitellen voivahtoon*. (Steinbrecher 2013, 148.)

Käännöksessä 5 (esimerkki 16) ohjeistetaan lisäämään jauhoseos taikinaan *pieninä erinä*. Suomenkielisissä ruokaohjeissa käytetään myös ilmaisua *pieninä erinä*, mutta yleisemmin asia ilmaistaan ohjeistamalla lisäämään jotakin *pienissä erissä* tai *vähitellen*, kun ainesosa on sellainen, jota pystyy lisäämään vähän kerrallaan.

(16) Sekoita keskenään vehnäjauhot, kaneli, neilikka ja raastettu sitruunankuori ja lisää seos taikinaan *pieninä erinä*. (Voigtländer 2013, 68.)

Käännöksessä 9 (esimerkki 17) ohjeistetaan *kuullottamaan sipulia vähän aikaa*. Yleisesti ottaen vastaavanlaiset ilmaisut ovat käyttäjälle epäselviä, sillä asiaa ei ole määritelty minkään yleisesti standardoidun mittarin mukaisesti (ks. luku 2.4.2). Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei kuitenkaan yleensä ohjeisteta, kuinka kauan sipulia kuullotetaan, vaan ohjeistuksissa ohjeistetaan vain *kuullottamaan sipuli*. Kyseisessä kohdassa myös ohjeistetaan *kuumentamaan voita kattilassa*, jossa sipuli tulee kuullottaa. Käännöksessä voisi ohjeistaa *kuumentamaan voin kattilassa*, sillä kaikki voi kuumennetaan kerralla ja yleensä suomenkielisissä ruokaohjeissa voin kuumentamisesta käytetään ilmausta *kuumenna voi*.

(17) Kuumenna kattilassa *voita* ja kuullota sipulia siinä *vähän aikaa*. (Adam 2015, 57.)

Käännöksessä 5 (esimerkki 18) ohjeistetaan *hieromaan voi notkeaksi*, joka on ymmärrettävä ohjeistus, mutta suomenkielisissä ruokaohjeissa ohjeistetaan useimmiten *notkistamaan voi*. Käännöksessä 8 (esimerkki 19) ohjeistetaan *kuorimaan sipuli ja silppuamaan se hienoksi*. Jälleen ohjeistus on ymmärrettävä, mutta suomenkielisissä ruokaohjeissa käytetään melko vakiintuneena ilmauksena ilmausta *kuori ja hienonna sipuli*.

(18) *Hiero voi notkeaksi* kulhossa. (Voigtländer 2013, 68.)

(19) *Kuori sipuli ja silppua se hienoksi*. (Voigtländer 2013, 201.)

Käännöksessä 9 (esimerkki 20) ohjeistetaan *kuorimaan ja pesemään perunat*, joka on ymmärrettävä, mutta suomenkielisissä ruokaohjeissa on yleisemmin ohjeistettu ensin pesemään perunat ja vasta tämän jälkeen kuorimaan ne. Saman ruokaohjekirjan muissakin ohjeissa (käännökset 10 ja 11) ohjeistetaan ensin kuorimaan perunat ja tämän jälkeen vasta pesemään, ja käännöksessä 12 ohjeistetaan vain *kuorimaan perunat*. Kaikkien kyseisten ruokaohjeiden käännösten lähtöteksteissä ohjeistetaan myöskin ensin kuorimaan perunat ja tämän jälkeen pesemään, ja käännöksen 12 lähtötekstissä ohjeistetaan myöskin vain kuorimaan perunat. Näin ollen kyseinen huomio voidaan liittää kuuluvaksi myös heuristiikkaan 4 (lähtö- ja kohdetekstin vastavuus), sillä asia mahdollisesti johtuu lähtötekstin vaikutuksesta. Huomio liittyy myöskin heuristiikkaan 5 (johdonmukaisuus), sillä ilmaisuja tulisi käyttää johdonmukaisesti läpi koko ruokaohjekirjan.

(20) *Kuori ja pese perunat.* (Adam 2015, 57.)

Käännöksessä 10 (esimerkki 21) ohjeistetaan *laittamaan peruna-purjopaistos uunin keskiosaan ja paistamaan 15 minuuttia*. Ohjeistuksena tämä on hyvinkin ymmärrettävä, mutta suomenkielisissä ruokaohjeissa on totuttu käyttämään vakiintunutta ilmaisua *paista uunin keskitasolla 15 minuuttia*.

(21) *Laita peruna-purjopaistos uunin keskiosaan ja paista 15 minuuttia.* (Adam 2015, 114.)

Käännöksessä 10 (esimerkki 22) ohjeistetaan *kaatamaan lihaliemi lihan päälle ja alentamaan lämpö miedoksi ja antamaan kypsyä hiljalleen 30 minuuttia*. Ohjeistus on ymmärrettävä, mutta suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä ohjeistetaan *antamaan jonkin asian kypsyä miedolla lämmöllä 30 minuuttia*. Käännöksen lähtötekstissä ohjeistetaan *hauduttamaan miedolla lämmöllä 30 minuuttia*. Hauduttaa-verbiä voisi käyttää myös käännöksessä, sillä suomenkielisissä ruokaohjeissa kyseisen verbin käyttö erilaisten liha- ja pataruokien yhteydessä on yleistä. Esimerkissä on myös toistoa päälle-sanankäytössä, jonka vuoksi käännöksessä olisi voinut käyttää eri ilmaisua ensimmäisen päälle-sanankohdalla. Lihaliemi tulee kaataa ruskistettujen lihanpalojen päälle, joten kyseiseen kohtaan sopisi myös *kaada joukkoon* -ilmaisu.

(22) *Kaada lihaliemi päälle, laita kansi päälle, alenna lämpö miedoksi ja anna kypsyä hiljalleen 30 minuuttia.* (Adam 2015, 114.) Lähtöteksti: *Mit der Fleischbrühe aufgießen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren lassen.* (Adam 2012, 114.)

Käännöksessä 12 (esimerkki 23) ohjeistetaan lisäämään perunakattilaan *vettä juuri peitoksi asti*. Vaikka käyttäjä ymmärtää, kuinka paljon vettä kattilaan tulee lisätä, niin suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaan yleensä ohjeistetaan lisäämään vettä niin, että *perunat peityvät*. Tätä ohjeistusta voisi käyttää myös kyseissä käännöksessä. Suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä myös ohjeistetaan *keittämään perunoita, ei kypsentämään*.



(23) *Lisää vettä juuri peitoksi asti*, lisää hieman suolaa, laita kansi päälle ja *kypsennä* noin 25 minuuttia. (Adam 2015, 175.)

Käännöksessä 1 (esimerkki 24) ohjeistetaan *murtamaan suklaa* sekä *sulattamaan murrettuja suklaapaloja vesihautteessa*. Suomenkielisissä ruokaohjeissa käytetään myös murtaa-verbiä suklaalevyn rikkomisesta pieniksi paloiksi, mutta paloitella-verbi on yleisempi. Samoin yleisemmin ohjeistetaan *sulattamaan paloiteltu suklaa*. Kyseisestä esimerkistä 24 käy ilmi myös käännöksessä 1 käytetty päällyste-sana (saks. *Glasure*) kakun suklaakuorrutteesta. Tässäkin kohdassa on mahdollista käyttää sanaa *päällyste*, mutta yleisemmin käytetään sanaa *kuorrute*, esimerkiksi juuri suklaakuorrutteista. Käännöksessä 1 (esimerkki 25) ohjeistetaan myös *sivelemään* esimerkissä 24 jo mainittu suklaapäällyste kakun pintaan. Vaikka käyttäjä ymmärtää, mitä hänen tulee tehdä, suomenkielisissä ruokaohjeissa useammin ohjeistetaan *levittämään suklaakuorrute kakun pintaan*. Saman ruokaohjekirjan käännöksessä 4 (esimerkki 26) käytetään samalle saksankieliselle sanalle *Glasure* käännöstä *kuorrute*, mutta käännöksessä 1 kyseinen sana oli aiemmin todetun mukaisesti käännetty *päällysteeksi*. Kyseinen huomio voidaan liittää siten myös heuristiikkaan 5 (johdonmukaisuus), sillä samassa ruokaohjekirjassa tulisi eri ruokaohjeissa käyttää johdonmukaisesti samoja ilmaisuja ja sanoja. Kummassakin käännöksessä sana *kuorrute* sopisi parhaiten kontekstiin.

(24) Taikina: *Murra* suklaa paloiksi ja sulata vesihautteessa jatkuvasti hämmentäen. / *Päällyste*: Sulata 175 g *murrettuja* suklaapaloja vesihautteessa. (Steinbrecher 2013, 148.)

(25) *Sivele suklaapäällyste kakun pintaan* ja tasoita ulkoreuna lastalla. (Steinbrecher 2013, 148.)

(26) *Kuorrute*: Laita tumma ja vaalea suklaa eri astioihin ja sulata vesihautteessa. (Steinbrecher 2013, 213.)

Käännöksessä 9 (esimerkki 27) ohjeistetaan *kiehauttamaan parsojen kärjet, jäädyttämään ne kylmällä vedellä*, jonka jälkeen niiden tulisi antaa *valua kunnolla kuivaksi*. Ohjeistus on ymmärrettävä, mutta suomenkielisissä ruokaohjeissa on yleensä tapana ohjeistaa jonkin aineksen valuttaminen joko ilmaisulla *valuta kunnolla* tai ilmaisulla *valuta kuivaksi* ja jompaakumpaa käyttämällä kyseiseen ohjeistukseen tulisi lisätä selkeyttä. Myöhemmin ohjeistuksessa ohjeistetaan *ripottelemaan valuneet parsankärjet ruoan päälle*. Sanavalintana oikea olisi *valutetut*, sillä verbeillä *valua* ja *valuttaa* on eri merkitys ja *valuttaa*-verbi on se, jota kyseisessä ohjeistuksessa tulisi käyttää. Ruokaohjeissa on tärkeää pyrkiä selkeyteen ja yksiselitteisyyteen, joten ohjeissa ei tulisi olla kohtia, jotka voi ymmärtää monella tavalla. Tämä huomio voidaan siis liittää myös heuristiikkaan 3 (luettavuus ja ymmärrettävyys). Kyseisen käännöksen lähtötekstissä *parsankärjet* ohjeistetaan ryöppäämään (*blanchieren*), joka tarkoittaa jonkin ruoka-aineen keittämistä hetken aikaa ja tämän jälkeen nopeasti jäädyttämistä. Käännöksessäkin voisi siis ohjeistaa *ryöppäämään parsankärjet*, vaikkakin asia on käännöksessä ohjeistettu kuvailemalla ryöppäys

vaihe vaiheelta. Lähtötekstissä ohjeistetaan myös ohjeistuksen lopussa koristelemaan keitto ryöpytyillä parsankärjillä. Ryöppääminen ei välttämättä ole jokaiselle kotikokille tuttua, mutta tällöin voisi mahdollisesti laittaa esimerkiksi selittävän lisätiedon ruokaohjeen loppuun. Suomenkielisissä ruokaohjeissa ryöppää-sanaa käytetään erityisesti sieniruokien ruokaohjeissa. Kyseinen huomio liittyy myös heuristiikkaan 4 (lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus), sillä käännökseen on muutettu asiaa selittävämpään muotoon kuin mitä asia on lähtötekstissä ohjeistettu, mikä tuo näin ollen myös lisää käytettävyyttä ruokaohjeelle, vaikkakin käytetyt ilmaisut eivät ole aivan suomenkielisten ruokaohjeiden mukaisia.

(27) Keiton kypsyyssä kiehauta parsojen kärkiosat nopeasti kiehuvässä suolavedessä, jäähdytä kylmällä vedellä ja *anna valua kunnolla kuivaksi*. / Jaa keitto annoksiin ja ripottele päälle kiehautetut ja *valuneet* parsankärjet ja loput kirvelinlehdet. (Adam 2015, 57.)

Käännöksessä 12 (esimerkki 28) ohjeistetaan *vuoraamaan kakkuvuoka korppujauhoilla*. Jälleen ohjeistus on ymmärrettävä, mutta se ei ole linjassa kulttuurisen kontekstinsa ja suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden kanssa. Suomenkielisissä ruokaohjeissa ohjeistetaan yleensä *jauhottamaan kakkuvuoka*.

(28) Voitele korkealaitainen pyöreä kakkuvuoka ja *vuoraa* korppujauhoilla. (Adam 2015, 175.)

Käännöksessä 3 (esimerkki 29) ohjeistetaan *vaahdottamaan munanvalkuaiset ja suola kovaksi*, kun taas suomenkielisissä ruokaohjeissa on totuttu ohjeistukseen *vatkaa kovaksi vaahdoksi*. Tässäkin kohdassa ohjeistus on ymmärrettävä, mutta voi käyttäjästä vaikuttaa puutteelliselta. Sama oli huomattavissa myös käännöksessä 1 (esimerkki 30), jossa ohjeistetaan *vaahdottamaan munat ja sokeri kovaksi*.

(29) Vaahdota munanvalkuaiset ja suola *kovaksi* ja kääntele unikonsiemen-munalikööriin. (Steinbrecher 2013, 19.)

(30) Vaahdota munanvalkuaiset eri astiassa, lisää joukkoon loppu sokeri, *vaahdota kovaksi* ja kääntele vaahto taikinaan. (Steinbrecher 2013, 148.)

Käännöksessä 6 (esimerkki 31) ohjeistetaan ensin *pesemään persikat* ja seuraavassa virkkeessä *poistamaan kuori ja kivi*. Ohjeistus on ymmärrettävä ja sen avulla päästään haluttuun lopputulokseen, mutta suomalaisissa ruokaohjeissa yleensä ohjeistetaan *pesemään ja kuorimaan persikat* ja vasta tämän jälkeen annetaan muut ohjeistukset. Käännöksessä 9 (esimerkki 32) ohjeistetaan *pesemään kirveli* ja *nyppimään sen lehdet* ja tämän jälkeen *erottamaan jonkin verran lehtiä myöhempää koristelua varten*. Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei yleensä käytetä sanaa *erota*, jos otetaan jostakin asiasta talteen tietty määrä myöhempää käyttöä varten, vaan ennemmin ohjeistetaan *ottamaan talteen* tai *siirtämään syrjään*. Myöskin *jonkin verran* on määränä epätarkka ja voi merkitä eri käyttäjille eri määrää (ks. luku 2.4.2).

(31) *Pese persikat. Poista kuori ja kivi ja leikkaa hedelmäliha pieniksi kuutioiksi.* (Voigtländer 2013, 181.)

(32) *Erota jonkin verran lehtiä myöhempää koristelua varten ja silppua muut lehdet karkeasti ja lisää kattilaan.* (Adam 2015, 57.)

## 5.2.2 Työtavat ja ruokaohjeissa kerrottavat asiat

Sanastotason ja ilmaisujen eroavaisuuksien lisäksi aineistosta löytyi myös eroavaisuuksia käytännön työtavoissa sekä eri vaiheiden ohjeistuksissa kerrottavissa asioissa.

Käännöksessä 3 (esimerkki 33) ohjeistetaan laittamaan hiiva jauhojen keskelle tehtyyn kuoppaan ja nostattamaan taikina siinä. Kyseinen tapa on yleinen saksankielisissä maissa, mutta Suomessa on totuttu erilaiseen tapaan nostattaa taikina. Lisäksi kyseisessä kohdassa on epäselvästi ohjeistettu taikinan nostattaminen, sillä ohjeistuksesta ei käy selväksi, onko tarkoitus vain saada hiivan käymisprosessi alulle vai nostattaa taikinaa jo tässä vaiheessa. Mikäli taikinaa nostatettaisiin kyseisessä vaiheessa, tulisi myös ohjeistaa sekoittamaan kaikki jauhot hiivan kanssa. Tämän takia kyseinen huomio voidaan yhdistää myös heuristiikkaan 3 (luettavuus ja ymmärrettävyys) sekä heuristiikkaan 1 (käännöksen ja käyttäjien vastaavuus), sillä ohjeistus voi olla ristiriidassa käyttäjälle tutun nostatustavan kanssa.

(33) *Siivilöi jauhot kulhoon ja paina keskelle kuoppa. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon, lisää hiukan sokeria ja kaada jauhokuoppaan. Nostata liinan alla 15 minuuttia.* (Steinbrecher 2013, 19.) Lähtöteksti: Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der lauwarmlen Milch auflösen, etwas Zucker zugeben und in die Mehlmulde gießen. Mit einem Küchentuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. (Steinbrecher 2012, 19.)

Käännöksissä 1 (esimerkki 34), 2 (esimerkki 35), 3 (esimerkki 36) ja 12 (esimerkki 37) mainitaan ainesosalistassa myös vuoan jauhotukseen ja voitelemiseen tarvittavat jauhot ja rasvat. Suomenkielisissä ruokaohjeissa näitä ei ole yleensä tapana ilmoittaa erikseen, vaan ne käyvät ohjeistuksesta ilmi. Kyseisten käännösten 1, 2, 3 ja 12 lähtöteksteissä on mainittu myös jauhottamiseen ja voitelemiseen tarvittavat jauhot ja rasvat, joten lähtöteksteillä on ollut asiaan vaikutusta. Lisäksi suomenkielisissä ruokaohjeissa on tapana ohjeistaa jauhottamaan kakkuvuoka yleensä korppujauhoilla eikä esimerkiksi vehnä jauhoilla (esimerkit 35 ja 36), jota voisi käännöksissä ohjeistaa käyttämään vehnä jauhon sijaan.

(34) 125 g pehmeää voita, *lisäksi voiteluun* (Steinbrecher 2013,148)

(35) 375 g (5,8 dl) vehnä jauhoja, *lisäksi jauhotukseen / 1½ rkl auringonkukkaöljyä, lisäksi voiteluun* (Steinbrecher 2013, 205)

(36) 200 g (3 dl) jauhoja, *lisäksi jauhotukseen / 30 g voita, lisäksi voiteluun* (Steinbrecher 2013, 19)

(37) *rasvaa ja korppujauhoa vuokaan* (Adam 2015, 175)

Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei myöskään ole tapana ilmoittaa ohjeistuksessa lisättävien aineiden määriä uudelleen, vaan ne käyvät ilmi ainesosaluettelosta. Lisättävän ainesosan määrä ilmoitetaan erikseen ohjeistuksessa vain silloin, kun tietty osa tulee lisätä aikaisemmin ja loput vasta myöhemmässä vaiheessa valmistusta. Käännöksessä 7 (esimerkki 38) mainitaan ohjeistuksessa raparperien kanssa kiehautettavan sokerin määrä, joka on sama, kuin ainesosalistassa mainittu sokerin määrä. Määrä tulisi jättää ohjeistuksesta pois, sillä se käy ilmi ainesosalistasta. Lisäksi lauseen voisi muotoilla toisin, esimerkiksi *Kiehauta sokeri ja raparperit kattilassa*, jolloin se olisi lyhyempi ja selkeämpi ja vastaisi paremmin suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita.

(38) Pane 50 g sokeria ja raparperipalat kattilaan ja kiehauta. (Voigtländer 2013, 194.)

Käännöksessä 7 (esimerkki 39) ohjeistetaan *panemaan uuni lämpiämään 200 asteeseen ylä- / alalämmölle*. Yleensä suomenkielisissä ruokaohjeissa ei ohjeisteta laittamaan uunia erikseen lämpiämään, mutta mikäli näin olisi, ohjeistettaisiin vain laittamaan uuni lämpenemään tiettyyn asteeseen. Ala- tai ylälämmöstä mainitaan yleensä vain silloin, jos valmistettava ruoka tulee nimenomaan paistaa ala- tai ylälämmöllä. Näin ollen käyttäjä saattaa kokea kyseisen ohjeistuksen totutusta poikkeavaksi tai jopa epäselväksi ja huomio liittyykin myös heuristiikkaan 3 (Luettavuus ja ymmärrettävyys). Käännöksen lähtötekstissä on mainittu ala- ja ylälämpö erikseen (*Ober- / Unterhitze*), joten käännöksessä on havaittavissa lähtötekstin vaikutus kyseiseen asiaan.

(39) Pane uuni lämpiämään 200 asteeseen ylä- / alalämmölle. (Voigtländer 2013, 194.) Lähtöteksti: Den Backofen auf Ober- / Unterhitze 200 °C vorheizen. (Voigtländer 2012, 194.)

### 5.2.3 Ruoissa käytettävät ainesosat

Aineiston ruokaohjeista löytyi myös valmistuksessa käytettäviä aineksia, jotka poikkeavat suomenkielisten ruokaohjeiden kulttuurisesta kontekstista sekä myös jossain määrin Suomessa ruokakaupoista löytyvistä tuotteista. Käännöksessä 2 (esimerkki 40) aineena on *kevytmaitojauhetta*. Suomessa maitojauheiden käyttö ei ole välttämättä tuttua, sillä suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä ohjeistetaan käyttämään *kevytmaitoa* (tai muuta maitoa). Kevytmaitojauhe ei tuota kovinkaan suurta käytettävyysongelmaa ruoan valmistuksen suhteen, mutta kaikissa kotikeittiöissä ei sitä välttämättä ole. Se olisi mahdollista korvata maitojauheen kanssa käytettävää vettä vastaavalla määrällä kevytmaitoa. Kyseisestä ohjeesta jää puuttumaan myös kokonaan taikinaan lisättävä vesi, öljy ja sitruunamehu, joka tekee ruokaohjeesta puutteellisen ja ilman käyttäjän aiempaa kokemusta vaikeuttaa ruoan valmistamista. Kyseinen huomio liittyy näin ollen myös heuristiikkaan 1 (käännöksen ja käyttäjän vastaavuus), sillä käyttäjän olisi osattava

itse miettiä, missä kohdassa nesteet tulee joukkoon lisätä sekä heuristiikkaan 4 (lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus), sillä lähtötekstissä ohjeistetaan lisäämään nesteet. Veden, öljyn ja sitruunamehun lisäämisen ohjeistuksen puuttuminen on virhe käännöksessä, sillä lähtötekstistä kyseinen ohjeistus löytyy.

(40) Laita vehnä- ja ruisjauhot, *maitojauhe*, suola, sokeri ja hiiva isoon kulhoon. Lisää siemenet joukkoon ja vaivaa ainekset pehmeäksi taikinaksi. (Steinbrecher 2013, 205.) Lähtöteksti: Beide Mehlsorten, Milchpulver, Salz, Zucker und Hefe in eine große Schüssel geben. Öl, Zitronensaft und Wasser hineingießen. Die Staaten zufügen und alles zu einem wichen Teig verkneten. (Steinbrecher 2012, 205.)

Käännöksessä 2 (esimerkki 41) on ainesosana *ruskeaa erikoishienoa sokeria*, jota ei tavallisesta, suomalaisesta kaupasta kuitenkaan löydy. Ruskeaa sokeria eli ruokokidesokeria myydään tavallisessa suomalaisessa kaupassa, mutta käyttäjän tulisi tällöin osata oman kokemuksensa perusteella korvata taikinaan lisättävä pieni määrä ruskeaa erikoishienoa sokeria joko tavallisella erikoishienolla sokerilla tai ruokokidesokerilla, joka ei ole yhtä hienoa kuin ohjeessa mainittu sokeri. Koska käyttäjältä vaadittaisiin lisätietämystä tai aikaisempaa kokemusta asiasta, voidaan kyseinen huomio liittää myös heuristiikkaan 1 (käännöksen ja käyttäjien vastaavuus). Käännöksessä 1 (esimerkki 42) ainesosana on *hienoa sokeria* [sic]. Suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä ohjeistetaan lisäämään sokeria, sillä suomalainen, niin sanottu tavallinen sokeri, on jo valmiiksi hienoa. Suomessa myydään hienoa sokeria, taloussokeria sekä erikoishienoa sokeria, joten käyttäjä kyllä löytää vastaavaa sokeria kaupasta, mutta hänelle voi silti jäädä epäselväksi, onko esimerkiksi taloussokeri tarpeeksi hienoa kyseisen ruoan valmistukseen.

(41) 1 rkl *ruskeaa erikoishienoa sokeria* (Steinbrecher 2013, 205)

(42) 160 g (1,9 dl) *hienoa sokeria* [sic] (Steinbrecher 2013, 148)

Käännöksessä 8 (esimerkki 43) ainesosalistassa on *vastaraastettua muskottipähkinää*. Suomessa muskottipähkinää myydään tavallisissa ruokakaupoissa yleensä vain valmiiksi jauhetuna. Lisäksi käännöksen ohjeistuksessa ohjeistetaan *maustamaan ruoka voimakkaasti suolalla, mustapippurilla ja muskottipähkinällä*, mutta muskottipähkinän määrää ei tarkemmin määritellä. Hieman suurempina määrinä muskottipähkinä on vaarallista ja voi aiheuttaa muun muassa hallusinaatioita, jonka takia määrä tulisi käännöksessä ilmaista tarkemmin. (Muskottipähkinän käytöstä ks. Yle 2009.) Lähtötekstissä ei myöskään ole muskottipähkinän määrää tämän tarkemmin määritelty, ja *vastaraastettu muskottipähkinä ja voimakkaasti maustaminen* ovatkin suoria käännöksiä. Myös käännöksessä 4 (esimerkki 44) on ainesosana *vastajauhettua muskottipähkinää*, jonka määrä on kuitenkin määritelty. Kyseiset huomiot voidaan myös liittää heuristiikkaan 1 (käännöksen ja käyttäjien vastaavuus), sillä käyttäjältä vaaditaan lisätietämystä siitä, että muskottipähkinää saa Suomesta tavallisimmin jauheena ja sitä ei kannata, tai voi, näin ollen

alkaa raastamaan tai jauhamaan itse, sekä siitä, kuinka paljon muskottipähkinää olisi ruokaan hyvä laittaa. Saksankielisissä maissa muskottipähkinän käyttö ruoanlaitossa on yleisempää kuin Suomessa, joten saksankieliselle käyttäjälle muskottipähkinän käyttö on tutumpaa.

(43) *vastaraastettua* muskottipähkinää / *Mausta voimakkaasti* suolalla, mustapippurilla ja muskottipähkinällä. (Voigtländer 2013, 201.)

(44):  $\frac{1}{4}$  tl *vastajauhattua* muskottipähkinää (Steinbrecher 2013, 213)

#### 5.2.4 Mittayksiköiden käyttö

Yleinen, käytettävyyteen liittyvä huomio aineistossa on myös mittayksiköt ja niiden käyttö, ja näihin liittyviä huomioita oli useammassa käännöksessä. Käännöksissä 5, 6, 7 ja 8 käytetään grammoja sokerista, jauhoista ja muista kuivista aineista, joista suomenkielisissä, tavallisille ruoanlaittajille tarkoitetuissa ruokaohjeissa, käytetään desilitroja. Kyseisissä käännöksissä käytetään myös millilitroja esimerkiksi maidosta ja kermasta, joista suomenkielisissä ruokaohjeissa käytetään pääosin desilitroja. Näihin käännöksiin on siis jätetty saksankielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaiset mittayksiköt, joihin suomalainen käyttäjä ei ole tottunut. Kyseiset mittayksiköt vaikeuttavat ruokaohjeen käyttämistä ja ruoan valmistamista, mikäli keittiöstä ei löydy vaakaa tai käyttäjällä ei ole mahdollisuutta tarkistaa grammojen ja desilitrojen suhdetta eri ruoka-aineiden yhteydessä esimerkiksi internetistä löytyvistä mittayksiköiden muuntotaulukoista.

Käännöksissä 9, 10, 11 ja 12 mittayksiköt on muutettu suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaaviksi, mikä lisää ruokaohjeiden käännösten käytettävyyttä. Käännöksessä 12 (esimerkki 45) on kuitenkin aineosalistassa *hieman vajaa 5½ desilitraa jauhoja*, joka on vaikeasti sovellettava määrä. Mikäli määrä on grammojen perusteella hyvin lähellä  $5 \frac{1}{4}$  desilitraa, voisi käännökseen laittaa mieluummin tämän, koska suomenkielisissä ruokaohjeissa desit ilmaistaan yleensä neljännesdesilitran tarkkuudella, tai määrän ollessa grammojen perusteella hyvin lähellä  $5 \frac{1}{2}$  desilitraa, voisi määrän pyöristää tähän.

(45) *hieman vajaa 5½ dl jauhoja* (Adam 2015, 175)

Käännöksissä 1, 2, 3 ja 4 mittayksiköt on muutettu suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaaviksi, mutta ohjeisiin on jätetty myös esimerkiksi jauhojen ja sokerin määrästä vastaavat grammat. Vaikka mittayksiköt on muutettu suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaaviksi, on osa mitoista vaikeasti mitattavia. Esimerkiksi käännöksessä 1 (esimerkki 46) taikinaan tulee sokeria *1,9 desilitraa*, joka on vaikea määrä mitata. Samoin on myös käännöksessä 2 (esimerkki 47), jossa taikinaan tulee *5,8 desilitraa* vehnä jauhoja. Kyseisissä käännöksissä on

todennäköisesti haluttu pysyä mahdollisimman tarkasti lähtötekstin ainesosamäärissä. Tällaisissa tapauksissa tulisi käytettävyyden parantamiseksi pyöristää määriä mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi 1,9 desilitraa sokeria ei ole kovin kaukana 2 desilitrasta sokeria eikä määrän muutos näin ollen vaikuttaisi lopputulokseen ratkaisevasti eli valmistettava ruoka onnistuisi silti tarkoituksen mukaisesti. Määrien muuttaminen vaatii kuitenkin kääntäjältä paljon tietoa ruoanlaitosta ja eri ruoka-aineiden ominaisuuksista sekä mahdollisesti myös määrien kokeilemistä ja testaamista, jotta lopputulos pysyy edelleen halutunlaisena. Mittayksiköt ja niiden käyttäminen kyseisen kulttuurin konventioiden mukaisesti on näin ollen tärkeä asia ruokaohjeen käytettävyyden kannalta.

(46) 160 g (1,9 dl) hienoasokeria (Steinbrecher 2013, 148)

(47) 375 g (5,8 dl) vehnä jauhoja, lisäksi jauhotukseen (Steinbrecher 2013, 205)

Joissakin käännöksissä oli myös muutettu saksankielisissä maissa erilaisissa pakkauksissa myytäviä tuotteita vastaamaan suomenkielisten ruokaohjeiden mittayksiköitä. Esimerkiksi käännökseen 5 (esimerkki 48) on lähtötekstissä ainesosalistassa oleva määrä *1 pakkaus vaniljasokeria (1 P. = Packung/Päckchen)* muutettu muotoon *1 ½ tl vaniljasokeria*, jota käytetään suomenkielisissä ruokaohjeissa ja, joka on käyttäjälle helpompi, sillä Suomessa vaniljasokeria ei myydä samanlaisissa annospusseissa kuin saksankielisissä maissa. Kääntäjän tulee kuitenkin olla hyvin tietoinen siitä, kuinka paljon saksankielisissä maissa myytävissä pakkauksissa on vaniljasokeria. Määrä ilmoitetaan kyseisissä pakkauksissa yleensä grammoina, joten tämän jälkeen on tiedettävä, kuinka paljon esimerkiksi yksi teelusikallinen tuotetta painaa.

(48) *1 ½ tl vaniljasokeria* (Voigtländer 2013, 68) Lähtöteksti: *1 P. Vanillezucker* (Voigtländer 2012, 68)

### 5.2.5 Ruokaohjeiden tekstin rakenne ja ohjeen asettelu

Aineistosta löytyi myös rakenteellisia ja asetuksellisia eroja suomenkielisten ruokaohjeiden konventioihin nähden. Joissakin aineiston käännöksissä käytetään paljon sidosteisuutta, kuten käännöksessä 12 (esimerkki 49). Sidosteisuus ei ole suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaista, sillä niiden mukaan ohjeistukset annetaan siinä järjestyksessä, jossa ne tulee tehdä eikä tämän takia ole tarpeellista käyttää esimerkiksi sanoja *sitten* ja *tämän jälkeen*. Käännöksen 12 lähtötekstissä ei kuitenkaan käytetä kyseisessä kohdassa sidossanoja, joten käännöksen sidosteisuus ei johdu lähtötekstin vaikutuksesta, kuten yleensä on.

(49) Sekoita *sen jälkeen* kananmunat mukaan yksi kerrallaan. Lisää *sitten* perunamassa joukkoon. Lisää *seuraavaksi* jauhot, leivinjauhe, kaakaojauhe, manteli ja rusinat ja sekoita joukkoon. (Adam 2015, 175.) Lähtöteksti: *Dabei die Eier nacheinander zufügen. Die durchgepressten Kartoffeln dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver, den Kakao, den Mandeln und den Rosinen dazugeben und unterarbeiten.* (Adam 2012, 175.)

Suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaan ainesosien tulee olla samassa järjestyksessä ainesosalistassa sekä ohjeistuksessa. Analyysissa kävi ilmi, että yleisesti ottaen ainekset ovat tarkastelluissa käännöksissä samassa järjestyksessä ainesosalistassa sekä ohjeistuksessa. Muutamia poikkeuksia kuitenkin löytyi. Käännöksessä 4 (esimerkki 50) *mantelijauhe ja sukaatit ja sokeroidut appelsiininkuoripalat* ovat eri järjestyksessä ainesosaluettelossa ja ohjeistuksessa. Ainesosalistassa on ensin mantelijauhe, mutta ohjeistuksessa pilkotaan ensin sukaatit ja appelsiininkuoripalat pieniksi ja lisätään tämän jälkeen mantelijauheeseen. Lisäksi ohjeistuksessa on eri päin mainittu sukaatit ja appelsiininkuoripalat kuin mitä ainesosalistassa on. Voidaan kuitenkin todeta, että käännöksessä on noudatettu lähtötekstin järjestystä, eikä järjestystä ole muutettu suomenkielisiä konventioita vastaaviksi.

(50) 175 g mantelijauhetta, 50 g sukaatteja ja sokeroituja appelsiininkuoripaloja / Pilko sokeroitu appelsiininkuoripala-sukaattiseos pieneksi, lisää se kulhoon mantelijauheen kanssa ja sekoita. (Steinbrecher 2013, 213.) Lähtöteksti: 175 g gemahlene Mandeln, 50 g gemischtes Zitronat und Orangeat / Orangeat-Zitronat-Mischung fein hacken, mit gemahlene Mandeln zufügen und gut mischen. (Steinbrecher 2012, 213.)

Käännöksessä 11 (esimerkki 51) mainitaan ainesosalistan alussa *pippuri*, jota kuitenkin lisätään vasta lopuksi ruoan maustamiseen. Myös tässäkin kohdassa on huomattavissa lähtötekstin vaikutus, jossa on pippuri mainittu samassa kohdassa ainesosalistaa. Aineisten järjestyksen pitäminen samana läpi koko ruokaohjeen voidaan katsoa kuuluvaksi myös heuristiikkaan 5 (johdonmukaisuus), sillä ruokaohjeen tulee olla mahdollisimman johdonmukainen, ja asian voisi muuttaa käännökseen konventioita vastaavaksi asetelun sen salliessa.

(51) suolaa ja *pippuria* / Mausta perunapannu suolalla, *pippurilla* ja raastetulla sitruunankuorella. (Adam 2015, 150.) Lähtöteksti: Salz, Pfeffer / Die Kartoffelpfanne mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale wärzen. (Adam 2012, 150.)

Suomenkielisten konventioiden mukaan ruokaohjeiden virkkeet ovat lyhyitä ja selkeitä. Tästä löytyi muutamia poikkeuksia aineistoa tarkasteltaessa. Esimerkiksi käännöksessä 7 (esimerkki 52) ohjeistetaan *panemaan vaniljatangon sisus, vaniljatanko, maito, kerma ja sokeri kattilaan ja kiehauttamaan ne*. Tämän lauseen voisi muotoilla niin, että ohjeistettaisiin *kiehauttamaan kyseiset ainekset kattilassa*.

(52) Pane vaniljatangon sisus, vaniljatanko, maito, kerma ja sokeri kattilaan ja kiehautta. (Voigtländer 2013, 194.)

## 5.2.6 Käytettävyyttä lisäävät asiat

Käännöksissä oli paljon myös suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisia ja käytettävyyttä lisääviä asioita. Kaikissa on käytetty esimerkiksi pienistä määristä aineksia kuvaavia



sanoja, kuten *hyppysellinen*, *ripaus* ja *veitsenkärjellinen*, joita käytetään suomenkielisissä ruokaohjeissa. Lisäksi kaikissa käännöksissä käytettiin imperatiivia ja virkkeet olivat muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta lyhyitä ja selkeitä. Aineistosta löytyi kohtia, joissa lähtötekstin pitkiä lauseita on muokattu käännöksiin lyhyemmiksi ja selkeämmiksi. Esimerkiksi käännöksissä 1 (esimerkki 53) ja 3 (esimerkki 54) on tehty kaksi lausetta lähtötekstin yhdestä pitkästä virkkeestä, mikä edistää käännöksen käytettävyyttä, koska suomenkielisissä ruokaohjeissa käytetään lyhyitä lauseita. Näin ollen käännös vastaa paremmin suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita.

(53) Sekoita keltaiset vähitellen voivahtoon. Valuta sitten vaahtoon suklaa ohuena norona ja sekoita. (Steinbrecher 2013, 148.) Lähtöteksti: Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten, dann die Schokolade in dünnem Strahl zugießen und einrühren. (Steinbrecher 2012, 148.)

(54) Sulata voi kattilassa ja sekoita lopun sokerin, suolan ja munan kanssa jauhoseokseen. Vaivaa ainekset sähkövatkaimella tasaiseksi taikinaksi, kunnes siihen alkaa muodostua kuplia ja taikina irtoaa reunoista. (Steinbrecher 2013, 19.) Lähtöteksti: Die Butter in einem Topf zerlassen, mit dem restlichen Zucker, Salz und Ei zu dem Vorteig geben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. (Steinbrecher 2012, 19.)

Käännöksissä 9, 10, 11 ja 12 käytetään erilaisia perunalajikkeita ruokien valmistuksessa, esimerkiksi jonkin ruoan valmistukseen tarvitaan kiinteämaltoisia perunoita. Käännöksissä on muokattu ruokaohjeissa mainittuja perunalajikkeita siten, että kyseisiä lajikkeita löytyy suomalaisista ruokakaupoista ja käyttäjän on näin ollen helppo niitä löytää (esimerkki 55). Lähtötekstissä on mainittu eri lajikkeet, joita löytyy saksankielisten maiden ruokakaupoista, mutta ei välttämättä Suomesta. Kyseisissä käännöksissä on siis otettu kulttuurinen konteksti huomioon ja muokattu käännöksiä siihen sopivaksi, ja näin ollen lisätty käännösten käytettävyyttä. Käännöksissä sekä lähtöteksteissä mainitaan myös, minkälaista perunaa kyseisessä ruoassa tulee käyttää, esimerkiksi jauhoisia perunoita. Tämä lisää ruokaohjeiden käytettävyyttä, sillä vaikka käyttäjä ei löytäisikään juuri kyseistä perunalajiketta, hän osaa valita toisen, vastaavan lajikkeen, jolla on samat ominaisuudet. Käännöksessä 11 (esimerkki 55) on suomennoksessa käytetty sanaa *varhaisperuna* lähtötekstistä poiketen. Lähtötekstin Gala-lajikkeen peruna kuitenkin kypsyy ensimmäisten joukossa (KartoffelMüller 2016), joten sitä voi pitää Suomen varhaisperunaa vastaavana. Suomennoksessa mainituista perunoista kuitenkin vain Timon voidaan katsoa olevan varhaisperuna (Pro Peruna s. d.), joten suomennoksen tekstiä voisi muokata käyttäjälle selkeämmäksi. Myös kyseisen kirjan alussa on kerrottu eri perunalajikkeista ja esimerkiksi kiinteämaltoisen perunan ominaisuuksista.

(55) 750 g melko kiinteämaltoista *varhaisperunaa* (esim. *Lady Felicia*, *Timo*) (Adam 2015, 150) Lähtöteksti: 750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende Sorte, z. B. *Gala* (Adam 2012, 150)

### 5.3 Luettavuus ja ymmärrettävyys

Luettavuus ja ymmärrettävyys ovat ruokaohjeissa tärkeitä asioita sekä se, että tulkinnanvaraisuutta ja väärinymmärtämisen riskejä on minimoitu. Aineistosta löytyi kohtia, joissa asia on mahdollista tulkita monella tavalla sekä kohtia, joissa asian saattaa ymmärtää eri tavalla kuin on tarkoitus.

#### 5.3.1 Tulkinnanvaraisuus

Käännöksessä 3 (esimerkki 56) ainesosaluettelossa on mainittu *kuuma vesi*, mutta ohjeistuksessa käsketään lisäämään vain *vesi*. Tulkinnanvaraisuuden minimoimiseksi ohjeistuksessa voisi ohjeistaa lisäämään *kuuman veden*. Lähtötekstissä on myös mainittu ainesosaluettelossa kuuma vesi, mutta ohjeistuksessa vain vesi. Näin ollen käännöksessä on lähtötekstin vaikutusta.

(56) 1 dl *kuumaa* vettä / Valele unikonsiemenet *vedellä* ja valuta hyvin. (Steinbrecher 2013, 19.)

Käännöksessä 3 (esimerkki 57) on ainesosaluettelossa ainesosana *jauhettuja unikonsiemeniä*. Ohjeistuksessa unikonsiemenet ohjeistetaan *valelemaan vedellä ja valuttamaan hyvin*. Ohje voi olla käyttäjälle tältä osin epäselvä, sillä jauhettujen unikonsiemenien huuhtelu voi vaikuttaa vaikealta ja kummalliselta. Lähtötekstissä on myös ainesosana *jauhettuja unikonsiemeniä* ja ohjeistuksena on, että ne tulee huuhdella vedellä. Jauhettaessa unikonsiemenistä saa aikaan tahnaa, mikä on ristiriidassa ohjeistuksen kanssa. Unikonsiemenet sisältävät pieniä määriä oopiumalkaloideja ja niillä voi näin ollen olla päihdyttäviä vaikutuksia, mistä johtuen Euroopan komissio on antanut ohjeistuksen, kuinka unikonsiemeniä tulee käsitellä alkaloidien määrän vähentämiseksi (EUR-Lex 2014). Kyseisessä ohjeistuksessa kerrotaan, että alkaloidien määrä vähenee, kun unikonsiemenet jauhetaan tai huuhdellaan kuumalla vedellä (mp.). Tästäkin syystä käännöksen ohjeistuksessa olisi hyvä mainita kuuma vesi, sillä ruokaohjeen käyttäjä ei välttämättä ole tietoinen unikonsiementen sisältämisestä oopiumalkaloideista tai siitä, miten niitä saa unikonsiemenissä vähennettyä.

(57) 250 g *jauhettuja unikonsiemeniä* / Valele unikonsiemenet *vedellä* ja valuta hyvin. (Steinbrecher 2013, 19.)

Käännöksessä 3 (esimerkki 58) on ainesosaluettelossa aineena *1 pussi vaniljakreemijauhetta*. Lisätietona voisi tähän kohtaan lisätä, minkä kokoisesta pussista on kyse, sillä pussien koot voivat vaihdella esimerkiksi valmistajan mukaan. Lisäksi saksankielisissä maissa myytävät vaniljakreemijauhepussit voivat olla eri kokoisia kuin Suomessa myytävät pussit. Mikäli käyttäjä lisää joko liian suuren tai liian pienen pussillisen vaniljakreemijauhetta, ei ruokaohjeen tortun täyte onnistu halutulla tavalla.

(58) *1 pussi vaniljakreemijauhetta* (Steinbrecher 2013, 19)

Käännöksessä 4 (esimerkki 59) ainesosaluettelossa on ainesosana *valkosuklaata*, mutta ohjeistuksessa puhutaan *vaaleasta suklaasta*. Käyttäjälle tämä voi olla harhaanjohtavaa, sillä vaalea suklaa ei tarkoita automaattisesti valkosuklaata. Tosin käännöksen 4 kohdalla käyttäjä kyllä ymmärtää, että ohjeistuksessa tarkoitetaan valkosuklaata, mutta ohjeen käyttäminen ei ole yhtä sujuvaa, sillä käyttäjä joutuu todennäköisesti hetken miettimään asiaa ja sitä, mitä ohjeessa oikeasti tarkoitetaan. Lähtötekstissä ohjeistuksessa ohjeistetaan sulattamaan molemmat suklaalajit erikseen vesihautteessa eikä mainita erikseen valkosuklaasta.

(59) 120 g *valkosuklaata* / Laita tumma ja *vaalea suklaa* eri astioihin ja sulata vesihautteessa. (Steinbrecher 2013, 213.) Lähtöteksti: 120 g *weiße Schokolade* / Für die Glasur *beide Schokoladensorten* getrennt in hitzebeständige Schüsseln geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und schmelzen. (Steinbrecher 2012, 213.)

### 5.3.2 Epäselvyys

Aineistosta nousi esille myös kohtia, joissa ohjeistuksessa oli epäselvyyttä ja käyttäjä ei välttämättä heti tiedä, kuinka tulee toimia. Käännöksessä 4 (esimerkki 60) ohjeistetaan ensin *vaahdottamaan munat ja sokeri vesihautteessa* ja tämän jälkeen seos tulee ottaa pois vesihautteesta ja *sekoittaa vielä 2 minuuttia*. Ohjeistuksesta jää epäselväksi, tuleeko seosta sekoittaa vatkaamalla eli vatkata vielä 2 minuuttia vai sekoittaa jotenkin muuten. Sekoittaa-verbi jää myös muutamassa muussakin käännöksessä epäselväksi, esimerkiksi käännöksessä 1 (esimerkki 61) ohjeistetaan *sekoittamaan keltuaiset voivahtoon sekä valuttamaan suklaa vaahtoon ja sekoittamaan*. Molemmista kohdista jää epäselväksi, millaista sekoittamista tarkoitetaan, vaikka oikeanlainen sekoittaminen on ruoan onnistumisen kannalta tärkeää.

(60) Taikina: Vaahdota munat ja sokeri vesihautteessa. Ota astia vesihautteesta ja *sekoita* taikinaa vielä 2 minuuttia. (Steinbrecher 2013, 213.) Lähtöteksti: Für den Teig Eier und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und cremig rühren. Die Schüssel aus dem Topf nehmen und den Teig noch 2 Minuten rühren. (Steinbrecher 2012, 213.)

(61) *Sekoita* keltuaiset vähitellen voivahtoon. Valuta sitten vaahtoon suklaa ohuena norona ja *sekoita*. (Steinbrecher 2013, 148.) Lähtöteksti: Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten, dann die Schokolade in dünnen Strahl zugießen und einrühren. (Steinbrecher 2012, 148.)

Käännöksessä 8 (esimerkki 62) ohjeistetaan *lisäämään pinaatti varovasti taikinaan*. Ohjeistus kuulostaa hieman epäselvältä, ja siinä oletettavasti tarkoitetaan, että pinaatti tulee lisätä taikinaan varovasti sekoittaen. Sana *sekoittaen* olisi hyvä olla ohjeistuksessa mukana, sillä ensiluokemalta käyttäjälle voi tulla ajatus, että pinaatti tulisi nostella varovasti taikinakulhoon, vaikka yleensä pinaatin tapaiset ainekset, joiden ei haluta sekoittuvan pieneksi silpuksi taikinan sekaan, lisätään taikinaan *varovasti sekoittaen*.

(62) Lisää pinaatti *varovasti* taikinaan. (Voigtländer 2013, 201.)

Käännöksessä 10 (esimerkki 63) ohjeistetaan *poistamaan purjosta tyvi ja vihreät osat* ja tämän jälkeen *pesemään purjo myös lehtien välistä*. Ohjeistus on käyttäjälle epäselvä, sillä purjon selvin vihrein osa on lehdet, jotka tulee purjosta ennen käyttöä poistaa eikä purjoa näin ollen tarvitsisi pestä lehtien välistä. Lähtötekstissä ohjeistetaan *puhdistamaan ja pesemään purjo*, eikä siinä mainita lehdistä mitään.

(63) Poista purjosta tyvi ja *vihreät osat*, pese purjo (*myös lehtien välit*) ja leikkaa kapeiksi renkaiksi. (Adam 2015, 114.) Lähtöteksti: Den Lauch *putzen, waschen* und in schmale Ringe schneiden. (Adam 2012, 114.)

Käännöksessä 4 (esimerkki 64) ohjeistetaan *annostelevaan taikina teelusikalla kahdelle leivinpaperoidulle uunipellille*. Seuraavassa lauseessa mainitaan nokareet, jollaisiksi taikina tulee uunipelleille annostella. Nokareet voisi selkeyden vuoksi mainita jo ensimmäisessä lauseessa, jotta käyttäjälle tulee heti kuva siitä, miten taikina tulee annostella uunipellille. Leivinpaperoisanaa on mahdollista käyttää suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaan uunipellille levitettävän leivinpaperin yhteydessä, mutta yleisempää on ohjeistaa *laittamaan leivinpaperin uunipellille* ja vasta tämän jälkeen ohjeistaa esimerkiksi *annostelevaan taikina leivinpaperin päälle*. (Leivinpaperoi-sanankäytöstä ks. luku 5.1.2, esimerkki 9.)

(64) *Annostele taikina teelusikalla* kahdelle leivinpaperoidulle uunipellille. Sijoita *nokareet* riittävän kauas toisistaan ja litistä niitä hiukan. (Steinbrecher 2013, 213.)

Käännöksessä 1 (esimerkki 65) ohjeistetaan *levittämään kummallekin (kakku)pohjalle puolet aprikoosihillosta*. Käyttäjä saa tästä helposti käsityksen, että vain puolet aprikoosihillosta käytetään tässä vaiheessa ja loput käytetään myöhemmin. Tarkoitus on kuitenkin levittää aprikoosihilloa kummallekin pohjalle, puolet toiselle ja toiset puolet toiselle pohjalle. Asian voisi ilmaista esimerkiksi ohjeistamalla *levittämään aprikoosihillo kummallekin pohjalle*. Aprikoosihillon määrä käy selville ruokaohjeen ainesosalistasta.

(65) Levitä kummallekin pohjalle *puolet aprikoosihillosta* ja paina pohjat yhteen. (Steinbrecher 2013, 148.)

Käännöksessä 4 (esimerkki 66) aineosaluettelossa on aineena *kaakaojauhe*, kun taas ohjeistuksessa tulee lisätä *kaakaojuomajauhe*. Kaakaojauhe on tummaa kaakaojauhetta, jota yleensä käytetään leivonnassa tai muussa ruoanlaitossa ja, jonka kaakaopitoisuus on suurempi kuin kaakaojuomajauheen. Kaakaojuomajauheesta valmistetaan yleensä kaakaojuomaa, mutta sitäkin voi käyttää myös leivonnassa. Käyttäjälle jää ohjeesta epäselväksi, kumpaa kyseisen ruoan valmistukseen tulee käyttää. Lähtötekstissä ainesosana on kaakaojauhetta (*Kakaopulver*), joka

yleensä tarkoittaa tummaa kaakaojauhetta. Saksankielisissä maissa puhutaan kaakaojuomajauheesta (*Kakaotrömpulver*) erikseen. Huomio liittyy myös heuristiikkaan 1 (käännöksen ja käyttäjien vastaavuus), sillä käyttäjältä vaaditaan tietoa ja kokemusta siitä, käytetäänkö leivonnassa yleensä tummaa kaakaojauhetta vai kaakaojuomajauhetta.

(66) 2 tl kaakaojauhetta / Siivilöi jauhot, kaakaojuomajauhe, kaneli, kardemumma, mausteneilikka ja muskottipähkinä kulhoon. (Steinbrecher 2013, 213.)

Käännöksessä 2 (esimerkki 67) ohjeistetaan leivän olevan valmis silloin, kun se *kuulostaa alapintaa koputettaessa ontolta*. Ohjeistuksesta jää epäselväksi tarkoitetaanko, että vuoan alapinta tulee koputtaa vai onko tarkoitus ottaa jo tässä vaiheessa leipä pois vuoasta ja koputtaa leivän alapintaa, mikä ei olisi vielä tarkoituksenmukaista. Ohjeistuksesta voi saada myös käsityksen, että leipävuoaassa oleva leipä olisi alapinta ylöspäin, sillä seuraavassa lauseessa ohjeistetaan *kumoamaan leipä ritilälle*. Leipä kuitenkin muotoutuu vuoassa niin, että se on yläpinta ylöspäin jo vuoassa ja se tulee näin ollen kääntää kumoamisen jälkeen oikein päin.

(67) Paista leipää esilämmitetyssä 220-asteisessa uunissa 30 minuuttia, kunnes se on kellanruskea ja *kuulostaa alapintaa koputettaessa ontolta*. *Kumoa leipä ritilälle* ja anna jäähtyä täysin ennen tarjoilua. (Voigtländer 2013, 205.)

Käännöksessä 5 (esimerkki 68) ohjeistetaan *hieromaan voi notkeaksi* (ks. myös luku 5.2, esimerkki 20), *lisäämään sokeri ja vaniljasokeri ja sekoittamaan, kunnes syntyy kiinteä, vaahtomainen massa*. Ohjeistus jää hieman epäselväksi ja käyttäjä joutuu miettimään, mitä ohjeistuksella tarkoitetaan. Ohjeen mukaan tulee ilmeisesti vatkata voi ja sokeri vaahdoksi, joten asian voisi myös näin ilmaista. Ilmaisuihin olisi siten myös suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukainen ja käyttäjälle selkeämpi. Lähtötekstissä ohjeistetaan *sekoittamaan, kunnes muodostuu vaahtomainen, kiinteä massa* ja esimerkiksi lusikalla, ilman vatkaamista, sekoittamalla on mahdotonta saada samanlaista vaahtomaista massaa aikaan kuin vatkaamalla. Edes jonkinlaisen vaahton aikaan saamiseen menisi tällä tavalla hyvin pitkään. Käännöksen kyseisessä kohdassa onkin havaittavissa lähtötekstin vaikutus lauseen muodostuksessa.

(68) Hiero voi notkeaksi kulhossa. *Lisää sokeri ja vaniljasokeri ja sekoita, kunnes syntyy kiinteä, vaahtomainen massa*. (Voigtländer 2013, 68.) Lähtöteksti: Die Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und so lange rühren, bis eine schaumige, gebundene Masse entsteht. (Voigtländer 2012, 68.)

Käännöksessä 5 (esimerkki 69) kerrotaan taikinan valmistuksen ohjeistuksessa, että jos taikinasta tulee liian kovaa, tulee siihen lisätä kermaa sekä kerrotaan, että taikinan tulee olla niin notkeaa, että siitä saa muotoiltua palloja. Ohjeistus on epäselvä eikä aivan noudata suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita sen ollessa selittävä ja monisanainen. Tämän takia kysei-

nen huomio voidaan liittää myös heuristiikkaan 2 (käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin). Ohjeistuksesta ei myöskään aivan selvästi käy ilmi, että taikinasta tulee nimenomaan muotoilla pallosia, jotka sitten seuraavassa vaiheessa ohjeistetaan paistamaan vohveliraudassa. Kyseisessä käännöksessä voi jäädä käyttäjälle epäselväksi myös se, minkä takia taikinan ei tule olla yhtä notkeaa ja juoksevaa kuin tavallisen vohvelitaikinan. Taikina on sen takia paksumpaa, koska valmistettavat vohvelit muotoillaan jäätelötötteröitä muistuttaviksi tötteröiksi. Lähtötekstistä käy ilmi, että ohjeessa ohjeistetaan paistamaan vohvelit tötteröiden paistamista varten tarkoitetulla raudalla (*Eiserkucheneisen*), joka on hieman pienempi kuin tavallinen vohvelirauta. Suomessa vastaavanlaiset vohveliraudat eivät ole kovinkaan yleisiä, joten käännöksessä kyseinen rauta on korvattu tavallisella vohveliraudalla, joka mahdollisesti toimii tässä tapauksessa. Tavallisella vohveliraudalla valmistetut vohvelit ovat kuitenkin paksumpia kuin ohjeen mukaan tehtävistä vohveleista on tarkoitus tulla ja taikinan paksuudesta johtuen taikina ei välttämättä levity tavalliselle vohveliraudalle siten, että vohvelit onnistuisivat. Jokin pieni lisäselitys olisi käännöksessä paikallaan, sillä käyttäjälle tulee vohveleista ja niiden tekemisestä mahdollisesti mieleen erilainen taikina kuin ohjeessa ohjeistetaan valmistamaan. Näin ollen voidaan kyseinen huomio liittää myös heuristiikkaan 1 (käännöksen ja käyttäjien vastaavuus), sillä käyttäjällä jo olevat tiedot asiasta ovat mahdollisesti ristiriidassa ohjeesta saatavien tietojen kanssa.

(69) Jos taikinasta tulee kovin kovaa, lisää vähän kermaa. Taikinan täytyy olla niin notkeaa, että siitä saa muotoiltua suunnilleen saksanpähkinän kokoisia pallosia. (Voigtländer 2013, 68.)

### 5.3.3 Harhaanjohtavat ilmaukset ja ohjeistukset

Aineiston analyysissä tuli esille kohtia, joissa asia on ymmärrettävä, mutta sanastollisesti mahdollisesti harhaanjohtava. Käännöksessä 4 (esimerkki 70) ainesosalistassa on aineksena *50 g sukaatteja ja sokeroituja appelsiininkuoripaloja*. Ainesosalistan perusteella saa käsityksen, että vain appelsiininkuoripalojen tulisi olla sokeroituja. Ohjeistuksessa kuitenkin ohjeistetaan *pilk-komaan sokeroitu appelsiininkuoripala-sukaattiseos pieneksi*, mistä saa käsityksen, että sukaattien tulisi myös olla sokeroituja. Myöskään ei tarkemmin määritellä, kuinka paljon 50 gram-masta tulisi olla sukaatteja ja kuinka paljon appelsiininkuoripaloja. Lähtötekstissä ainesosana on sitruunan- ja appelsiininkuoripalojen sekoitus (*gemischtes Zitronat und Orangeat*). Suomessa ei kuitenkaan yleensä myydä sitruunankuoripaloja vaan sukaatteja, jotka ovat sukaattisitruunan kuoresta valmistettuja sokeroituja paloja. Näin ollen käännökseen sitruunankuoripalojen tilalle laitettut sukaatit lisäävät käytettävyyttä, sillä niitä käyttäjä löytää suurimmista kauppoista. Suomessa myytävät sukaatit kuitenkin ovat yleensä sokeroituja, kuten appelsiininkuoripalokin, joten olisi johdonmukaisempaa mainita molempien kohdalla, että niiden on oltava sokeroituja. Lähtötekstissä, kuten ei käännöksessäkään, erikseen määritellä, kuinka suuri osa 50

grammasta tulee olla appelsiininkuoripaloja ja kuinka suuri osa sitruunankuoripaloja (sukaatteja). Todennäköisesti lähtötekstissä on ajatuksena, että puolet olisi appelsiininkuoripaloja ja puolet sitruunankuoripaloja, joten aineiden määrät voisi mahdollisesti käännökseen myös näin eritellä, jotta ruokaohjeen käännökseen käytettävyyden paransi.

(70) 50 g sukaatteja ja sokeroituja appelsiininkuoripaloja / Pilko sokeroitu appelsiininkuoripala-sukaattiseos pieneksi, lisää se kulhoon mantelijauheen kanssa ja sekoita hyvin. (Steinbrecher 2013, 213.)

Käänöksessä 12 (esimerkki 71) ainesosalistassa on aineksena *mantelijauhe*, mutta ohjeistuksessa ohjeistetaan lisäämään vain *manteli*. Käyttäjä todennäköisesti ymmärtää, että mantelijauhe tulee lisätä, mutta ainesosalistassa ja ohjeistuksessa tulisi käyttää johdonmukaisesti samoja nimityksiä ruoka-aineista. Kyseiset huomiot voidaan siis katsoa kuuluvaksi myös heuristiikkaan 5 (johdonmukaisuus).

(71) 100 g *mantelijauhetta* / Lisää seuraavaksi jauhot, leivinjauhe, kaakaojauhe, *manteli* ja rusinat ja sekoita joukkoon. (Adam 2015, 175.)

#### 5.3.4 Selvyys ja ymmärrettävyys ruokaohjeen asettelussa

Aineistossa oli myös paljon kohtia, jotka lisäsivät ymmärrettävyyttä ja luettavuutta ja näin ollen myös käytettävyyttä. Kaikissa käänöksissä oli esimerkiksi ruokaohjeen asettelu suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukainen: Ruoan nimi on ensimmäisenä ylhäällä, tämän jälkeen sivun ulkoreunassa ainesosalista ja ainesosalistan vieressä yleensä numeroituna ohjeistus ruoan valmistamiseen. Lisäksi kaikkiin muihin ruokaohjeiden käänkösiin kuuluu myös kuva paitsi käänökseen 10. Vain käänöksissä 9, 11 ja 12 kuva on samalla sivulla ohjeen kanssa, muissa käänöksissä kuva on saman aukeaman toisella sivulla. Ruokaohjeiden käänkösten asettelu voidaan liittää myös heuristiikkaan 2 (käänköksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin), sillä asettelu on suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisesti aineiston käänköksissä. Asettelu on tärkeää käytettävyyden kannalta, sillä ruokaohjeet on monesti totuttu hahmottamaan asettelullisesti tietyllä tavalla.

Käänöksissä 1, 2, 3 ja 4 ohjeistuksen eri vaiheet on numeroitu ja tarpeen mukaan eritelty myös, milloin tehdään esimerkiksi taikinaa tai päällystettä, kuten käänöksessä 1 (esimerkki 72). Käänöksissä 1, 2, 3 ja 4 käytetään kyseistä jaottelua johdonmukaisesti ja jaottelu seuraa myös ainesosalistoissa olevia jaotteluita esimerkiksi *taikinaan* ja *täytteeseen* (esimerkki 73). Näin ollen asia voidaan liittää myös heuristiikkaan 5 (johdonmukaisuus), sillä samaa jaottelua on käytetty johdonmukaisesti. Käänkösten 1, 2, 3 ja 4 lähtöteksteissä käytetään myös jaottelua esimerkiksi *taikinan* ja *päällysteen* ohjeistukseen, kuten käänköksen 1 lähtötekstissä (esimerkki 74).

(72) 1. *Taikina*: Murra suklaa paloiksi ja sulata vesihauteessa jatkuvasti hämmentäen. [...] 3. *Päällyste*: Sulata 175 g murrettuja suklaapaloja vesihauteessa. (Steinbrecher 2013, 148.)

**(73) Taikina:**

175 g tummaa suklaata  
125 g pehmeää voita, lisäksi voiteluun  
160 g (1,9 dl) hienosokeria  
6 munaa

160 g (2,5 dl) jauhoja

**Päällyste ja täyte:**

225 g tummaa suklaata  
3 rkl espressoa  
120 g (2 dl) tomusokeria  
6 rkl aprikoosihilloa  
(Steinbrecher 2013, 148)

(74) 1. *Für den Teig* die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. [...] 3. *Für die Glasur* 175 g zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. (Steinbrecher 2012, 148.)

Käännöksissä 5, 6, 7 ja 8 on eroteltu muiden käännösten ainesosaluettelossa esimerkiksi lettutaikinaan ja täytteen tarvitavat aineet, paitsi käännöksessä 5. Käännöksessä 5 (esimerkki 75) lettujen täytteenä on vain *kermaa*, joka on kuitenkin mainittu ainesosaluettelossa heti lettutaikinan aineiden jälkeen. Kyseisen käännöksen ainesosalistassa voisi olla erikseen jaoteltuna lettutaikinan ja täytteen ainekset tai jättää välin taikinan aineiden ja täytteen kerman väliin. Näin minimoitaisiin se, että käyttäjä ei ajattelisi kerman olevan myös yksi lettutaikinan aineksista ja ihmetteli, miksi sitä ei taikinaan lisätä.

**(75) 4 annosta**

125 g voita  
125 g sokeria  
1½ tl vaniljasokeria  
2 munaa  
350 g vehnäjauhoja  
veitsenkärjellinen jauhattua kanelia  
hyppysellinen jauhattua neilikkaa  
1 raastettu luomusitruunankuori  
200 ml kermaa (Voigtländer 2013, 68)

Käännöksissä 9, 10, 11 ja 12 ei ole ohjeistuksen vaiheita erikseen numeroitu. Tekstiä on jaoteltu siten, että seuraavan vaiheen ohjeistukset alkavat seuraavalta riviltä, mutta ohjeistus on leipätekstimäistä, mikä ei ole tyypillistä suomenkielisille ruokaohjeille. Ohjeistusten visuaalinen selkeys ja silmäiltävyys vaikuttavat käytettävyyteen, ja käännöksissä 9, 10, 11 ja 12 voi olla vaikea esimerkiksi palata tekstissä oikeaan kohtaan jonkin vaiheen tekemisen jälkeen.

## 5.4 Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus

Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuuden vertailussa tuli ilmi asioita, jotka olivat jääneet käännöksestä pois, mutta löytyivät lähtötekstistä. Osa näistä voidaan luokitella virheiksi tai kokonaan



puuttumaan jääneiksi asioiksi, mutta aineistosta löytyi myös kohtia, joissa lähtötekstistä jonkin tiedon poisjättäminen lisäsi käännöksen käytettävyyttä.

Käännöksessä 2 on mainittu ainesosaluettelossa *auringonkukkaöljy*, *sitruunamehu* ja *kädenlämpöinen vesi*, mutta ohjeistuksesta nämä puuttuvat kokonaan. Lähtötekstistä kyseiset ainekset löytyvät ohjeistuksesta ja käännöksestä onkin todennäköisesti jäänyt pois se lause, jossa kyseisten aineiden lisääminen ohjeistetaan. Käännöksessä 9 taas ohjeistetaan *maustamaan maun mukaan sitruunamehulla*, mutta sitruunamehua ei ole mainittu ainesosalistassa ollenkaan. Sitruunamehua ei mainita myöskään käännöksen lähtötekstin ainesosalistassa, mutta se löytyy myös lähtötekstin ohjeistuksesta. Käännökseen sitruunamehun olisi mahdollisesti voinut lisätä ainesosalistaan, mutta todennäköisesti lähtötekstin vaikutuksesta näin ei ole tehty. Kyseiset kohdat liittyvät myös heuristiikkaan 5 (johdonmukaisuus), sillä ainekset tulisi olla johdonmukaisesti samassa järjestyksessä ainesosalistassa ja ohjeistuksessa.

Käännöksessä 8 (esimerkki 76) ohjeistetaan ennen vohveleiden paistoa *puhdistamaan vohvelirauta tarvittaessa rasvasta* eikä rasvaa ohjeisteta paistamisessa käytettäväksi ollenkaan. Lisäksi ruokaohjekirjan alussa olevassa johdannossa ohjeistetaan puhdistamaan ja voitelemaan vohvelirauta öljyllä. Käyttäjälle kyseinen ristiriita voi aiheuttaa hämmennystä. Lähtötekstin tarkastelussa tuli esille, että siinä ohjeistetaan *kuumentamaan vohvelirauta ja tarvittaessa voitelemaan se*. Kyseessä on virhe, joka todennäköisesti johtuu saksankielisestä sanasta *ausfetten* 'voidella' (DUDEN 2018a, s. v. *ausfetten*). Kyseinen sana on mahdollisesti käännöstä tehdessä ymmärretty rasvan poistamiseksi vohveliraudasta, eikä vohveliraudan voitelemiseksi.

(76) Kuumenna vohvelirauta, *puhdist* tarvittaessa rasvasta ja paista vohveleita käyttäen 3 rkl taikinaa kerrallaan. (Voigtländer 2013, 201.) Lähtöteksti: Das Waffleisen vorheizen, eventuell *ausfetten* und portionsweise aus jeweils 3 El Teig Waffeln ausbacken. (Voigtländer 2012, 201.)

Käännöksessä 2 (esimerkki 77) ohjeistetaan *nostamaan leipä vuokaan*, mutta lähtötekstissä ohjeistetaan nostamaan leipä *voideltuun* vuokaan. Vuoaan voitelusta ei käännöksessä ole mainintaa, joten se on todennäköisesti unohtunut käännöksestä, vaikka olisi tärkeää ruoan onnistumisen kannalta, että leipä irtoaa vuoasta hyvin.

(77) Käännä sitten pitkät sivut sisään ja *nosta leipä vuokaan* saumapuoli alaspäin. (Steinbrecher 2013, 205.) Lähtöteksti: Dann beide langseiten nach schlagen und das Brot mit der Nahtstelle nach unten *in die eingefettete Form* legen. (Steinbrecher 2012, 205.)

Käännöksen 3 (esimerkki 78) lähtötekstissä on ainesosana *thüringeriläinen munalikööri* (*Thüringer Eierlikör*). Käännökseen on kuitenkin jätetty vain *munalikööri* ainesosaksi, sillä suomalaisen käyttäjän voi olla vaikea löytää juuri thüringeriläistä munalikööriä. Tämä lisää näin ollen käännöksen käytettävyyttä.

(78) 1 dl *munalikööriä* (Steinbrecher 2013, 19)

## 5.5 Johdonmukaisuus

Viides käännösten käytettävyyden arvioinnissa käytetty heuristiikka on johdonmukaisuus. Aineiston analysoinnissa on tarkasteltu tyylin, termien, fraseologismien ja rekisterin johdonmukaisuutta sekä yksittäisten käännösten sisällä, että verrattu ruokaohjeiden käännöksiä muihin kyseisen teoksen ruokaohjeisiin ja näin tarkasteltu johdonmukaisuutta tietyn teoksen käännöksissä. Yleisesti ottaen käännöksissä on käytetty johdonmukaisesti tiettyjä termejä sekä ilmaisuja. Muutamia poikkeuksia aineistosta kuitenkin ilmeni.

Johdonmukaisuutta tietyn ruokaohjeen sisällä tarkasteltaessa tuli ilmi huomioita ilmauksissa ja joukkoon-sanan käytössä. Käännöksessä 3 (esimerkki 79) ohjeistetaan *nostattamaan taikinaa* kolmessa eri työvaiheessa. Jokaisessa kohdassa nostattaminen on kuitenkin hieman eri tavalla mainittu. Ruokaohjeissa ei tarvitse pyrkiä vaihtelevaan tekstiin (ks. luku 2.4.1), vaan tärkeämpää on asioiden esittäminen johdonmukaisesti. Näin ollen olisi parempi valita jokin ilmaisutapa ja käyttää sitä läpi ruokaohjeen ja koko ruokaohjekirjan.

(79) *Nostata liinan alla 15 minuuttia. / Nostata liinalla peitettyä vielä 30 minuuttia. / Nostata peitettyä vielä 15 minuuttia.* (Steinbrecher 2013, 19.)

Tietyn ruokaohjekirjan ruokaohjeiden käännöksiä vertaillen tuli ilmi joitakin epäjohdonmukaisuuksia ruokaohjeiden välillä asettelussa ja ilmauksissa. Käännöksissä 1, 2, 3 ja 4 ilmoitetaan ainesosalistan aluksi, kuinka moneen annokseen ainekset riittävät. Käännöksissä 1, 2 ja 3 sana *ainekset* alkaa isolla alkukirjaimella, mutta käännöksessä 4 sana alkaa pienellä. Ruokaohjeen käytettävyyden kannalta asialla ei silti ole merkitystä. Käännöksissä 9, 10 ja 11 ohjeistetaan *kuorimaan ja pesemään perunat*, mutta saman ruokaohjekirjan käännöksessä 12 (esimerkki 80) ohjeistetaan vain *kuorimaan perunat*. Johdonmukaisuuden vuoksi olisi hyvä tässäkin ohjeistaa myös pesemään perunat.

(80) *Kuori perunat ja laita kattilaan.* (Adam 2015, 175.)

Käännöksessä 6 (esimerkki 81) on ainesosalistassa ainesosana *kaksi munankeltuaista*, mutta ohjeistuksessa ohjeistetaan lisäämään *keltuainen*. Samoin on myös käännöksen lähtötekstissä

ja käännöksessä onkin noudatettu lähtötekstiä tarkasti, jossa ohjeistetaan myös lisäämään *keltuainen*. Lähtötekstissä on kuitenkin ainesosalistassa kieliopillisesti väärin keltuainen-sanana monikko, joka on *Eigelbe* (DUDEN 2018b, s. v. *Eigelb*). Ainesosalistassa ja ohjeistuksessa tulisi olla sama määrä aineksia, joten asia tulisi käännökseen korjata.

(81) *2 munankeltuaista* / Sekoita jäljellä olevaan maitoon ruokatärkkelys ja *keltuainen*. (Voigtländer 2013, 181.) Lähtöteksti: *2 Eigelb* / Restliche Milch mit Stärke und *Eigelb* verrühren. (Voigtländer 2012, 181.)

Käännöksessä 12 on ruoan kuvassa mantelilastuja kakun päällä, mutta mantelilastuja ei mainita ainesosalistassa eikä niitä myöskään ohjeisteta ohjeistuksessa laittamaan kakun päälle. Kyseisen huomion liittyy myös heuristiikkaan 1 (käännöksen ja käyttäjien vastaavuus), sillä käyttäjän on kyseisessä tapauksessa itse huomattava lisätä mantelilastut kakun päälle, mikäli hän haluaa kakun näyttävän samalta kuin ruokaohjeen kuvassa. Lähtötekstissä ei myöskään mainita ainesosalistassa eikä ohjeistuksessa kakun päällä olevia mantelilastuja.

Samana ruokaohjekirjan käännösten 2 ja 4 välillä löytyy eroja käytettävässä sokerissa. Käännöksessä 2 (esimerkki 82) ainesosana on *ruskeaa erikoishienoa sokeria* ja käännöksessä 4 (esimerkki 83) on ainesosana *ruskeaa hienoasokeria* [sic]. Molempien käännösten lähtöteksteissä ainesosana on *ruskeaa hienoasokeria* (*brauner Feinstzucker*), joten myös molemmissa käännöksissä tulisi olla sama käytettävä sokeri. (Ks. sokereiden käytöstä suomenkielissä ruokaohjeissa luku 5.2, esimerkki 42.)

(82) 1 rkl *ruskeaa erikoishienoa sokeria* (Steinbrecher 2013, 205)

(83) 200 g (2,4 dl) *ruskeaa hienoasokeria* [sic] (Steinbrecher 2013, 213)

## 5.6 Miellyttävyys

Miellyttävyys on subjektiivinen asia, joka voi olla jokaiselle käyttäjälle erilaista. Aiemmin tutkielmassa määriteltiin ruokaohjeen käännöksen olevan miellyttävä, mikäli ruoan valmistus onnistuu ohjeen avulla ilman suurempia käytettävyysoongelmia (ks. luku 4.2). Joitakin käytettävyysoongelmia aineiston ruokaohjeiden käännöksissä ilmeni, ja ainoa tilanne, jossa ruoan valmistus voisi mahdollisesti estyä, olisi käännöksiä 5, 6, 7, ja 8 käytettäessä. Kyseisissä käännöksissä mittayksiköt eivät vastanneet suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita ja käyttäjän, jolla ei olisi käytössään keittiövaakaa, mitta-astiaa, johon olisi myös grammat merkitty tai pääsyä tarkistamaan mittayksiköiden vastaavuuksia internetistä, olisi vaikea valmistaa ruokaa onnistuneesti.

Miellyttävyyden heuristiikan määritelmään luetaan kuuluvaksi myös uuden oppiminen. Käännöksissä 1 (esimerkki 84), 9 (esimerkki 85) ja 10 (esimerkki 86) on mainittu lisätieto, jonka avulla käyttäjä voi oppia uutta. Ruokaohjeiden käännöksiin ei kuitenkaan kovinkaan paljon ole syytä laittaa sellaista lisätietoa, joka ei ole ruoan valmistamisen kannalta tärkeää, jottei käännösten käytettävyys huonone ylimääräisen tiedon vuoksi. Käännöksessä 1 lisätieto on ohjeistuksen viimeisessä kohdassa eli ohjeen lopussa, käännöksessä 9 lisätieto on erillisenä pienenä tekstinä ruokaohjeen alareunassa ja käännöksessä 10 lisätieto on erillisenä lauseena ennen varsinaista ohjeistusta eli ruokaohjeen alussa. Näin ollen kyseisissä käännöksissä lisätiedot eivät huononna ohjeiden käytettävyyttä vaan lisäävät sitä, koska ne eivät häiritse ohjeen seuraamista.

(84) Sulata loppu suklaa, siirrä se pieneen pursotinpussiin ja kirjoita suklaalla kakun päälle ”Sacher” tai tämän itävaltalaisen kakun saksankielinen nimi ”Sachertorte”. (Steinbrecher 2013, 148.)

(85) VIHJE. Vihreän tankoparsan sijaan voidaan käyttää myös valkoista. Kaupoista voi löytyä myös miniparsaa, jota voi hyvin käyttää niin ikään. (Adam 2015, 57.)

(86) Englantilainen erikoisuus käy mainiosti pienestä lounasateriasta. (Adam 2015, 114.)

Käännöksen 9 (esimerkki 85) lisätiedossa on kuitenkin sanavalintoja, jotka poikkeavat suomenkielisten ruokaohjeiden konventioista. Lisätietokohdissa on mahdollista poiketa näistä konventioista, mutta tekstin tulee silti pysyä selkeänä ja ymmärrettävänä. Kyseisessä esimerkissä ei ole käytetty johdonmukaisesti tekstin sisällä voida-verbiä. Lisäksi toisen virkkeen sivulause on epäselvä. Tekstiä voisikin muokata esimerkiksi seuraavasti: Vihreän tankoparsan sijaan voi käyttää myös valkoista tankoparsaa tai miniparsaa. Näin ollen kyseinen huomio liittyy myös heuristiikkaan 2 (käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin).

## 5.7 Yhteenveto

Tutkielman aineiston analyysin perusteella voidaan todeta, että aineistona olleet ruokaohjeet ovat käytettävyydeltään hyviä. Vain käännöksiä 5, 6, 7 ja 8 käytettäessä ruoan valmistus saataisi estyä. Kyseisissä käännöksissä ainesosien mitat ovat eri mittayksiköillä ilmaistuna kuin suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaan tulisi olla ja tämä voi olla joillekin käyttäjille ruoan valmistamisen estävä tekijä. Kyseisissä käännöksissä on esimerkiksi jauhojen määrä ilmaistu grammoina eikä konventioiden mukaan desilitroina. Usein kotikeittiöissä on keittiövaaka, jonka avulla aineisosien painojen mittaaminen onnistuu tai käyttäjä voi tarkistaa internetistä löytyvistä muuntotaulukoista aineiden suhteet grammoista desilitroihin. Mikäli vaaka tai mahdollisuutta tarkistaa asiaa muuntotaulukosta ei ole, on ruoan valmistaminen ohjeen avulla hyvin vaikeaa ja voi jopa estyä.

Suurin osa analyysissa esille tulleista ruokaohjeiden käännosten käytettävyyteen liittyvistä huomioista on luokiteltavissa heuristiikkaan 2 (käännoksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin), johon liittyvät muun muassa ruokaohjeiden konventioihin kytkeytyvät asiat. Myös heuristiikkaan 5 (johdonmukaisuus) sekä heuristiikkaan 1 (käännoksen ja käyttäjien vastaavuus) liittyviä huomioita löytyi aineistosta erityisen paljon. Analyysissa tuli esille jonkin verran pieniä asioita, jotka voivat haitata käytettävyyttä, mutta ne eivät ole esteenä lopputulokseen pääsemiselle. Mikäli asiat tulisivat esille jo käännösprosessin aikana heuristista arviointia käännösprosessissa apuna käyttäen, ne tulisi kuitenkin korjata, sillä niillä on merkitystä käännosten käytettävyydelle siitakin huolimatta, että ruoan pystyy näistä käytettävyyteen liittyvistä huomioista huolimatta valmistamaan.

Useista aineistona olevista käännöksistä huomaa, että ruokaohjeita käännettäessä on oltu uskollisia lähtötekstille, eivätkä käännosten ruoanvalmistukseen liittyvät ohjeistukset juurikaan eroa alkuperäistekstin ohjeistuksista. Iso osa käytettävyyteen vaikuttavista tekijöistä voidaankin katsoa aiheutuvaksi lähtötekstin vaikutuksesta niin ilmaisuihin kuin myös esimerkiksi lauserakenteisiin. Joissakin kohdissa olisi hyvä muokata käännöksen ohjeistusta kohdekielen konventioihin sopivammaksi ja käyttäjille helpommaksi (ks. esim. luku 5.2.3, esimerkki 40). Tällainen ohjeistuksien muokkaaminen vaatii kääntäjältä ruoanlaiton ja leipomisen vahvaa osaamista, koska ohjeistuksien muuttamisessa on aina riskinsä oikeanlaisen ruoan valmistumisen kannalta eikä ohjeistuksien muuttaminen ilman asiantuntemusta alasta ole suositeltavaa. Joissakin tilanteissa voi olla myös tarpeen itse kokeilla eri aineiden käyttäytymistä keskenään tai jonkin mittayksikön sopivuutta, jotta ruokaohjeesta saadaan mahdollisimman toimiva ja käytettävyydeltään hyvä.

Kaikissa aineistoon kuuluvissa käännöksissä oli käytetty verbeistä imperatiivia, mikä on suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaista. Suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaan ainesosalistassa ja ohjeistuksessa aineet ovat samassa järjestyksessä. Liefländer-Koistinen (1993, 136) totesi, että hänen tarkastelemassaan suomenkielisessä ruokaohjeessa ainesosalistan järjestys ei ollut niin tarkka, mutta että hänen aineistonsa perusteella ei asiasta voi tehdä vielä yleistyksiä, vaan tarvittaisiin isompi joukko ruokaohjeita, joita tarkasteltaisiin. Tämän tutkielman aineiston sekä lähdekirjallisuuden (ks. luku 2.4.2) perusteella voidaan Liefländer-Koistisen (1993) tutkimuksen jatkoksi todeta, että suomenkielisissä ruokaohjeissa ainesosien tulee olla siinä järjestyksessä, jossa niitä ruoanvalmistamisessa tarvitaan ja tämän järjestyksen tulee olla sama ainesosaluettelossa ja ohjeistuksessa. Yleisesti ottaen ainesosien

järjestys noudatti suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita aineiston käännöksissä, mutta muutama poikkeus niiden järjestyksessä oli (ks. luku 5.2.5, esimerkit 50 ja 51). Näissä esimerkeissä ainesosien järjestykseen vaikuttaa kuitenkin lähtöteksti, ja käännöksessä on noudatettu lähtötekstin järjestystä muuttamatta sitä suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaavaksi.

Analyysista voidaan huomata, että ruokaohjeiden käännösten käytettävyyteen vaikuttaa moni asia, ja etenkin kääntäjän omakohtainen kokemus on tärkeää ruokaohjeita käännettäessä. Esimerkiksi erilaisia ilmaisuja on vaikea tietää ilman kokemusta ruoanlaitosta ja leipomisesta. Myös eri ruoka-aineiden käyttäytymisestä eri valmistustavoissa olisi ruokaohjeita käännettäessä hyvä tietää, sillä näin mahdollistuu käännöksen muokkaaminen joiltakin osin erilaiseksi kuin alkuteksti, jos lähtökielen ruokaohjeiden konventiot eroavat suuresti suomenkielisten ruokaohjeiden konventioista. Aiemmasta kokemuksesta on myös hyötyä silloin, jos lähtötekstissä on esimerkiksi virhe ohjeistuksessa. Tällöin virhe on helpompi huomata ja se on mahdollista korjata. Kääntäjän on mahdollisesti helpompi tehdä käännöksestä kyseisen maan konventioita vastaava, jos hänellä on kokemusta ja kykyä sisäistää ohje ja tehdä käännöstä irtaantuen lähtötekstistä ja lähtötekstin sanamuodoista. Näin on mahdollista saada esimerkiksi suomeksi käännettyihin ruokaohjeisiin suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaavat lyhyet ja informatiiviset virkkeet. Tällöin aiemmin mainittu lähtötekstin vaikutus olisi mahdollista saada vähäisemmäksi.

Joistakin esille tulleista huomioista voi päätellä, että ratkaisut on tehty käännöstieteen näkökulmasta. Lukija on otettu huomioon etenkin sellaisissa kohdissa, joissa on selkeästi jokin kulttuurinen tai kielellinen eroavaisuus, kuten munaliköörissä esimerkissä 77 (luku 5.4). Kääntäjät pohtivat tällaisia eroavaisuuksia työssään jatkuvasti ja aineistosta voi huomata, että eroavaisuudet on hyvin otettu huomioon käännöksiä tehtäessä. Jotkin kohdat taas voivat olla selkeämmin muokkaamista vaativia käännöstä tehtäessä vain silloin, kun käyttäjäkeskeisyys otetaan erityisesti huomioon tai kääntäjällä on selkeästi paljon kokemusta ruoanlaitosta yleisemmin. Aineiston analyysista voidaankin huomata, että käytettävyys on tärkeää ottaa huomioon ruokaohjeita käännettäessä, sillä ruokaohjeissa on tekstilajille tyypillisiä piirteitä, joissa etenkin käytettävyys korostuu. Tällaisia ovat esimerkiksi verbimuodot, eri ilmaisut ja niiden käyttöyhteydet sekä mittayksiköt.

Analyysissa esille tulleiden asioiden käytettävyyteen vaikuttava vakavuus voi vaihdella lukijasta ja käyttäjästä riippuen. Analyysissa on myös mahdollisesti jäänyt osa käytettävyyteen vaikuttavista asioista huomaamatta, sillä heuristisen arvioinnin suoritti vain yksi henkilö. Useamman henkilön tarkastellessa aineistoa kyseisten heuristiikkojen avulla voisi löytyä enemmän käytettävyyteen vaikuttavia huomioita ja sellaisia asioita, joita ei tässä tutkielmassa ole mainittu. Suurin hyöty heuristisesta arvioinnista ruokaohjeiden käytettävyyden parantamisessa saadaan suorittamalla arviointia käännöstä tehtäessä koko käänösprosessin ajan. Näin on mahdollista kiinnittää huomiota esimerkiksi ilmaisujen johdonmukaiseen käyttöön koko käännettävässä teoksessa.

## 6 Lopuksi

Tässä tutkielmassa tarkasteltiin ruokaohjeiden suomenkielisiä käännöksiä käyttäjäkeskeisen kääntämisen näkökulmasta. Ruokaohjeiden käytettävyyden on oltava hyvä, jotta ne ovat mahdollisimman helppoja ja ymmärrettäviä niiden käyttäjille. Ruokaohjeet voidaan lukea kuuluviksi käyttöteksteihin, jolloin käytettävyydellä on iso merkitys ruokaohjeen tarkoitusta eli ruoan valmistamista ajatellen. Ruokaohje on vakiintunut tekstilaji, joka on helposti tunnistettavissa ja jossa on tiettyjä kulttuurikohtaisia konventioita, joita ruokaohjeiden tulee noudattaa. Jokainen tunnistaa ruokaohjeen ruokaohjeeksi sen nähdessään ilman tarkempaa tietoa tekstilajin erityispiirteistä. Ruokaohjeita löytyy nykyään monesta eri paikasta tavallisten keittokirjojen lisäksi ja esimerkiksi erilaisten ruokablogien pitäminen on hyvin suosittua.

Tämän tutkimuksen tulokset tukevat sitä, että ruokaohjeita kirjoittaessa tai käännettäessä, tulee niiden erityispiirteet tuntea ja osata myös tunnistaa kyseisen tekstilajin konventiot eri kulttuureissa. Käännöstä tehtäessä ei ruokaohjeissa olevia konventioita voi niin vain siirtää lähtötekstistä käännökseen. Ruokaohjeiden kääntämisessä tärkeää on myös se, että kääntäjällä on kokemusta ja ymmärrystä esimerkiksi eri ruoka-aineiden ominaisuuksista ja käyttäytymisestä keskenään. Tämä on hyödyksi etenkin silloin, jos alkuperäistekstissä on ruoka-aineita, jotka ovat käännöksen kohderyhmälle tuntemattomampia tai, joita ei ole kohdemaan kaupoista helposti saatavilla. Oma kokemus mahdollistaa ja auttaa konventioiden ja vakiintuneiden ilmauksien tunnistamisessa eri kulttuureiden välillä. Ruokaohjeiden kääntämisen erityispiirteiden esille tuominen kääntäjien koulutuksessa nykyistä vahvemmin tukisi kääntäjien ammattitaitoa ja herättäisi huomaamaan tekstilajin konventioiden tuntemisen tärkeyden.

Eroavaisuuksia ruokaohjeiden konventioissa kulttuurien välillä tässä tutkimuksessa löytyi esimerkiksi mittayksiköiden ja vakiintuneiden ilmaisujen käytössä sekä virkkeiden muotoilussa ja rakenteessa. Virkerakenteita joutuukin käännettäessä usein muuttamaan kohdekielen konventioita vastaaviksi. Vaikka virkerakenteita on muutettava, on ruokaohjeissa tärkeää kuitenkin pitää valmistusvaiheet alkuperäisessä järjestyksessä. Muutoin ei ruoan valmistamisessa päästä täysin samaan lopputulokseen kuin alkuperäistä ruokaohjetta käyttämällä.

Käännösten käytettävyys on melko uusi asia käännöstieteessä niin käsitteenä, työskentelyn välineenä kuin tutkimuksenkin kohteena. Käyttöohjeiden käytettävyydestä on kuitenkin jo puhuttu pidempään, niin lähtökielellä kirjoitettujen kuin käännettyjenkin käyttöohjeiden osalta.



Alun perin tietojenkäsittelytieteistä lähtöisin oleva käytettävyyssajattelu on myös teksteissä tärkeää, erityisesti käyttöteksteissä, joihin ruokaohjeet voidaan katsoa kuuluviksi. Käytettävyyden huomioimisella on mahdollista saada käännökset sopivammiksi niiden kohderyhmälle, mikä on käynyt ilmi tässä tutkimuksessa.

Käytettävyyttä voidaan tarkastella monella tavalla, esimerkiksi heuristisen arvioinnin avulla, kuten tässä tutkimuksessa on tehty. Tällöin apuna on tietty joukko ohjeita tai sääntöjä, joiden avulla voidaan tarkastella käytettävyyteen vaikuttavia asioita. Tätä tutkimusta varten kehitetyt heuristiikat ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden tarkastelua varten toivat esille niitä asioita, joihin ruokaohjeissa tulisi kiinnittää huomiota, jotta ne olisivat käytettävyydeltään mahdollisimman hyviä. Tällaisia asioita ovat etenkin käännöksen vastaavuus kulttuurisen kontekstinsa ja tekstilajin kanssa.

Ruokaohjeiden käännöksiä ei ole kovinkaan paljon aiemmin tutkittu ja niiden käytettävyyden tarkastelu tuo aiheeseen uuden näkökulman. Aiempi ruokaohjeiden käännösten tutkimus on keskittynyt pääasiassa tutkimaan esimerkiksi eroavaisuuksia suomen- ja saksankielisten ruokaohjeiden välillä. Tässä tutkimuksessa mukaan tarkasteluun otettu käytettävyyden näkökulma laajentaa ruokaohjeiden käännösten tutkimuksen koskemaan myös esimerkiksi erilaisia ruoanvalmistuksen työtapoja ja käytänteitä eri kulttuureissa sekä korostaa ruokaohjeiden selkeyden ja hyvän käytettävyyden merkitystä. Aiemmissä tutkimuksissa on todettu, että ruokaohjeissa ohjeistuksien selkeys on tärkeää ja tämän tutkimuksen tulokset korostavat sitä näkemystä. Tutkimus tarjoaa myös välineen ruokaohjeiden käännösten selkeyden ja yksiselitteisyyden mahdollistamiseen.

Seuraava vaihe ruokaohjeiden käännösten käytettävyyden tarkastelussa voisi olla käytettävyyss-testaus, jossa testihenkilöt valmistaisivat ruoan ruokaohjeen käännöksen avulla. Tällaisen käytettävyyss-testauksen avulla olisi mahdollista saada tietoa siitä, millaisina käyttäjät kokevat ruokaohjeet ja niiden käytettävyyden. Käytettävyyss-testauksessa olisi kuitenkin hyvä olla mainitsematta testihenkilöille, että kyseisen testauksen avulla etsitään käytettävyyteen vaikuttavia asioita. Näin ollen testihenkilöt eivät ruoanlaiton aikana pohdi liikaa ohjeiden käytettävyyttä vaan heidän reaktionsa käytettävyyteen ovat intuitiivisia ja aitoja. Testihenkilöitä pyydetäisiin valmistamaan ruoka ohjeen avulla sekä miettimään ääneen niitä asioita, jotka heille tulevat ohjetta valmistettaessa mieleen. Henkilöiden ruoanvalmistusta havainnoitaisiin ja näiden havaintojen perusteella pohdittaisiin käännösten käytettävyyttä.

Myös ruokaohjeiden käänntösten käytettävyyden tarkasteluun kehittämieni heuristiikkojen toimivuutta voisi tarkastella muussakin ruokaohjeiden käytettävyyttä käsittelevässä tutkimuksessa. Heuristiikoista olisi jatkotutkimuksen avulla mahdollista havaita asioita, joita tulisi lisäksi ottaa huomioon tai edelleen kehittää. Heuristiikkoja voisi tarkastella myös muiden kuin ruokaohjeiden käänntösten osalta laajemmin, sillä käytettävyys on tärkeää ottaa huomioon sellaisissa teksteissä, joiden avulla käyttäjän on tarkoitus päästä haluttuun lopputulokseen. Heuristiikat olisivat tämän tutkimuksen perusteella myös hyvä apuväline käänntösten tarkasteluun koko käänntösprosessin ajan, sillä ne toimivat kääntäjän muistilistana käytettävyyteen vaikuttavista asioista, jotka tulee ottaa käänntöstä tehdessä huomioon.

## Lähteet

### Aineisto:

- Adam, Cornelia 2012. *Gute Kartoffeln. Die große Liebe zur kleinen Knolle*. München: Dort-Hagenhausen-Verlag.
- Adam, Cornelia 2015. *Perunat: 101 reseptiä*. Saksan kiel. alkuteos *Gute Kartoffeln. Die große Liebe zur kleinen Knolle*. Suom. Mika Oksanen. Potsdam: H. F. Ullmann.
- Steinbrecher, Juliane 2012. *Omas beste Kuchen: Heute so gut wie damals!* Köln: Parragon.
- Steinbrecher, Juliane 2013. *Isoäidin parhaat leivonnaiset: Rakkaimmat reseptit*. Saksan kiel. alkuteos *Omas beste Kuchen: Heute so gut wie damals!* Suom. Aatos Nieminen. Helsinki: Gummerus.
- Voigtländer, Julia 2012. *Waffeln, Crêpes und Pfannkuchen*. Köln: Naumann & Göberl.
- Voigtländer, Julia 2013. *Ihanat letut ja vohvelit*. Saksan kiel. alkuteos *Waffeln, Crêpes und Pfannkuchen* 2012. Suom. Auli Hurme-Keränen. Hämeenlinna: Karisto.

### Kirjallisuuskäsitteet:

- Ambridge, Christine 2006. *Pirtelöt ja smoothiet : helppoja ja maistuvia juomasekoituksia*. Suom. käännös Aatos Nieminen. Bath: Parragon.
- Chiaro, Delia & Linda Rossato 2015. Food and translation, translation and food. *The Translator*, 21:3. 237–243.
- Cölfen, Hermann 2007. Vom Kochrezept zur Kochanleitung. Sprachliche und mediale Aspekte einer verständlichen Vermittlung von Kochkenntnis. *Essener Unikate* 30/2007. 84–93.
- Donalies, Elke 2012. Man nehme... Verbformen in Kochrezepten oder Warum das Prototypische nicht immer das Typische ist. *Sprachreport* 2/2012. 25–31.
- Donovan, Jennifer 2006. *Brunssi : täydellinen nautinto*. Suom. käännös Aatos Nieminen. Bath: Parragon.
- DUDEN 2018a. S. v. *ausfetten*. Saatavilla: <http://www.duden.de/rechtschreibung/ausfetten>. [luettu 7.4.2018.]
- DUDEN 2018b. S. v. *Eigelb*. Saatavilla: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Eigelb>. [luettu 7.4.2018.]
- EUR-Lex 2014. 2014/662/EU: Komission suositus, annettu 10 päivänä syyskuuta 2014, hyvistä käytännöistä oopiumalkaloidien esiintymisen ehkäisemiseksi ja vähentämiseksi unikonsiemenissä ja unikonsiemeniä sisältävissä tuotteissa ETA:n kannalta merkityksellinen teksti. *Euroopan unionin virallinen lehti* 12.9.2014. Saatavilla: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32014H0662>. [luettu 7.4.2018.]
- Forrester, Paul 2014. *Puutyökirja*. Suom. käännös Mika Oksanen. Helsinki: Readme.fi.
- Gay, Jutta 2011. *Ilahduta kotitekoisilla herkuilla*. Suom. Auli Hurme-Keränen. Hämeenlinna: Karisto.
- Hoffman, Lothar 1984. *Kommunikationsmittel Fachsprache. Eine Einführung*. 2. uudistettu painos. Berlin: Akademie-Verlag

- Hämeenoja, Sonja 2011. *Suomen- ja saksankieliset neuleohjeet teknisen viestinnän näkökulmasta*. Tampereen yliopisto, pro gradu -tutkielma.
- Isotalo, Kaisa & Kuittinen, Raija (toim.) 2011 [1908]. *Kotiruoka*. 85., täysin uudistettu painos. Keuruu: Otava.
- KartoffelMüller 2016. *Gala*. Saatavilla: <https://www.kartoffel-mueller.de/Kochtypen/MehligeSorten/Gala.html>. [luettu 7.4.2018.]
- Kivistö, Sari 2013. Oppaita ja käytännön tietokirjoja. Teoksessa Outi Paloposki & H. K. Riikonen (toim.). *Suomennetun tietokirjallisuuden historia 1800-luvulta 2000-luvulle*. Tallinna: Meedia Zone OÜ. 532–551.
- KTS 2017a = Kielitoimiston sanakirjan verkkoversio 2017. S. v. *resepti*. Saatavilla: <http://www.kielitoimiston-sanakirja.fi/resepti>. [luettu 7.4.2018.]
- KTS 2017b = Kielitoimiston sanakirjan verkkoversio 2017. S. v. *ruoanvalmistusohje*. Saatavilla: <http://www.kielitoimistonsanakirja.fi/ruoanvalmistusohje>. [luettu 7.4.2018.]
- KTS 2017c = Kielitoimiston sanakirjan verkkoversio 2017. S. v. *ruokaohje*. Saatavilla: <http://www.kielitoimistonsanakirja.fi/ruokaohje>. [luettu 7.4.2018.]
- Knuuttila, Maarit 2010. *Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoriaa*. Tampere: Tammerprint Oy.
- Korvenranta, Heta 2005. Asiantuntija-arviot. Teoksessa Saila Ovaska, Päivi Majaranta & Anne Aula (toim.). 111–124.
- Kuutti, Wille 2003. *Käytettävyys, suunnittelu ja arviointi*. Saarijärvi: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Liefländer-Koistinen, Luise 1993. Zur Textsorte ”Kochrezept” im Deutschen und Finnischen. Teoksessa Hartmut Schröder (toim.), *Fachtextpragmatik*. Tübingen: Gunter Narr Verlag. 129–139.
- Linke, Angelika, Nussbaumer, Markus & Paul R. Portmann 1996. *Studienbuch Linguistik*. 3. painos. Tübingen: Niemeyer.
- Lähdesmäki, Annastiina 2015. *Käyttöohjeiden käytettävyys: käännettyjen käyttöohjeiden heuristinen arviointi*. Tampereen yliopisto, pro gradu -tutkielma.
- Mauranen, Anna & Marja-Leena Piitulainen 2012. Kontrastiivinen tekstilajitutkimus. Teoksessa Vesa Heikkinen, Eero Voutilainen, Petri Lauerma, Ulla Tiililä & Mikko Lounela. *Genreanalyysi – tekstilajitutkimuksen käsikirja*. Helsinki: Gaudeamus. 271–283.
- Nielsen, Jakob 1993. *Usability Engineering*. London: Academic Press Limited.
- Nielsen, Jakob 1994. Heuristic Evaluation. Teoksessa Jakob Nielsen & Robert L. Mack (toim.). *Usability Inspection Methods*. New York: Wiley cop. 25–62.
- Nord, Christiane 2009. *Textanalyse und Übersetzen. Theoretische Grundlagen, Methode und didaktische Anwendung einer übersetzungsrelevanten Textanalyse*. 4. paranneltu painos. Heidelberg: Julius Groos Verlag.
- Ovaska, Saila, Aula, Anne & Päivi Majaranta 2005. Johdatus käytettävyystutkimukseen. Teoksessa Saila Ovaska, Päivi Majaranta & Anne Aula (toim.). 1–16.

- Ovaska, Saira, Majaranta, Päivi & Anne Aula (toim.) 2005. *Käytettävyytutkimuksen menetelmät*. Tietojenkäsittelytieteiden laitos, Raportti B: B-2005-1. Tampere: Tampereen yliopisto. Saatavilla: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-44-9724-7>. [Luettu 5.4.2018.]
- Pakkala-Weckström, Mari 2011. Liian monta kokkia? Ruokareseptit opiskelijakäännöksinä. Teoksessa Leena Immonen, Mari Pakkala-Weckström & Inkeri Vehmas-Lehto (toim.). *Kääntämisen tekstilajit ja tekstilajien kääntäminen*. Helsinki: Finn Lectora. 91–106.
- Pietikäinen, Sari & Anne Mäntynen 2009. *Kurssi kohti diskurssia*. Tampere: Vastapaino.
- Pro Peruna, s. d. *Oikea peruna oikeaan paikkaan*. Saatavilla: [http://properuna.fi/lajikkeilla\\_on\\_eroa.php](http://properuna.fi/lajikkeilla_on_eroa.php). [luettu 7.4.2018.]
- Reiß, Katharina 1983. *Texttyp und Übersetzungsmethode. Der operative Test*. 2. painos. Heidelberg: Julius Groos Verlag.
- Reiß, Katharina & Hans J. Vermeer 1984. *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Tübingen: Niemeyer.
- Rossato, Linda 2015. Le grand culinary tour: adaptation and retranslation of a gastronomic journey across languages and food cultures. *The Translator*, 21:3, 271-295.
- Soikkeli, Iida 2014. *Kirjoitettujen ja puhuttujen leivontaohjeiden rekisterit ja tekstilajit. Esimerkkinä Sikke Sumarin reseptit*. Jyväskylän yliopisto, pro gradu -tutkielma.
- Spragg, Ian 2014. *Cristiano Ronaldo : supertähti*. Suom. käännös Mika Oksanen. Helsinki: Readme.fi.
- Stolze, Radegundis 2004. Die Übersetzung von Gebrauchstexten aus sprachwissenschaftlicher Perspektive. Teoksessa Kittel, Harald, Frank, Armin Paul, Greiner, Norbert, Hermans, Theo, Koller, Werner, Lambert, José & Paul, Fritz (toim.) 2004. *Übersetzung. Ein internationales Handbuch zur Übersetzungsforschung*. Berlin: Walter de Gruyter. 649–654.
- Stolze, Radegundis 2012. *Fachübersetzen – Ein Lehrbuch für Theorie und Praxis*. Toinen, tarkastettu painos. Berlin: Frank & Timme GmbH.
- Suojanen, Tytti, Koskinen, Kaisa & Tiina Tuominen 2012. *Käyttäjakeskeinen kääntäminen*. Tampere Studies in Language, Translation and Literature B1. Tampere: Tampereen yliopisto. Saatavilla: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-44-8839-9>. [Luettu 2.3.2015.]
- Suojanen, Tytti & Tiina Tuominen 2015. Käännösten käytettävyyden heuristinen arviointi. Teoksessa Rellstab, Daniel & Nestori Siponkoski (toim.), *Rajojen dynamiikka, VAKKI-symposiumi XXXV*. Vaasa: Juvenes Print – Suomen yliopistopaino Oy. 270–280. Saatavilla: [http://www.vakki.net/publications/2015/VAKKI2015\\_Suojanen&Tuominen.pdf](http://www.vakki.net/publications/2015/VAKKI2015_Suojanen&Tuominen.pdf). [Luettu 7.4.2018.]
- Suojanen, Tytti, Koskinen, Kaisa & Tiina Tuominen 2015. *User-Centered Translation*. Oxon: Routledge.
- Sward, Anna 2015. *Potkua proteiinista : suuri proteiini kirja : ajattele pirtelöä pidemmälle*. Suom. käännös Mika Oksanen. Espoo: Pen & Paper.
- Tallberg, Sami 2012. *Wild herb : cookbook*. Eng. käännös Mika Oksanen. Helsinki: Readme.fi.

- Toury, Gideon 2012. *Descriptive Translation Studies – and beyond*. Philadelphia: John Benjamins B. V.
- Turtia, Kaarina 2009. *Gastronomian sanakirja*. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.
- Utton, Dominic 2016. *Italian keittiö*. Suom. käännös Aatos Nieminen. Helsinki: Gummerus.
- Wolanska, Anna 2013. Bessere Kochrezepte? Zur Qualität eines Texttyps im Web. *Fest-Platte für Gerd Fritz*. Iris Bons, Thomas Gloning & Dennis Kaltwasser (toim). Gießen 2013. Saatavilla: [http://www.festschrift-gerd-fritz.de/files/wolanska\\_2013\\_bessere-kochrezepte.pdf](http://www.festschrift-gerd-fritz.de/files/wolanska_2013_bessere-kochrezepte.pdf). [Luettu 7.4.2018.]
- Yle 2009. *Muskotti huumaa aromillaan*. Saatavilla: <http://yle.fi/uutiset/3-6040819>. [luettu 7.4.2018.]

# Liite 1 – Taulukot käytettävyyteen vaikuttavista huomioista aineiston käännöksissä

## Käännös 1: Sacherkakku (Steinbrecher 2013, 148)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
Leikkaa kakku <i>vaaka-suoraan</i> kahtia.	Yleensä suomenkielisissä ruokaohjeissa ohjeistetaan leikkaamaan kakku kahteen osaan, käyttäjän oletetaan tietävän, että kakku tulee leikata vaakasuoraan. Käännösratkaisun perusteella kuitenkin oletetaan, että käyttäjä ei tiedä, miten kakku tulee leikata.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Biskuit horizontal halbieren.
Voitele ja <i>leivinpaperoi</i> irtopohjavuoka.	Suomenkielisissä ohjeissa ei yleensä ohjeisteta leivinpaperoimaan vuokaa, yleensä vuoka jauhutetaan. Irtopohjavuokan pohjalle kuitenkin saatetaan laittaa leivinpaperi, jolloin paperi pinnotetaan pohjan ja irtoreunusten väliin. Tämän voisi ohjeessa tarkemmin ohjeistaa, jotta käyttäjälle ei jää epäselväksi, kuinka vuoka tulee leivinpaperoida.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen.
<i>Erota</i> munien valkuaiset ja keltuaiset.	Kananmunien valkuaisien ja keltuaisien erottelusta käytetään yleensä sanaa ”erotella”.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Eier trennen.
Sekoita keltuaiset <i>vähitellen</i> voivaahtoon.	Keltuaiset ohjeistetaan yleensä lisäämään yksitellen, sillä keltuaisia on vaikea lisätä vähitellen, ellei niiden rakennetta ei ole ensin ohjeistettu rikkomään.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten.
Sekoita keltuaiset vähitellen <i>voivaahtoon</i> .	Voista ja sokerista tehtyä vaahtoa kutsutaan yleensä voi-sokerivaahdoksi.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten.
Taikina: <i>Murra</i> suklaa paloiksi ja sulata vesihauteessa jatkuvasti hämmentäen.	Yleisimmin ruokaohjeissa käytetään mureenna-sanaa. Kohta on kuitenkin ymmärrettävä.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen.
Päällyste: Sulata 175 g <i>murrettuja</i> suklaapaloja vesihauteessa.	Ruokaohjeissa käytetään yleensä ilmaisuja ”murennuttuja suklaapaloja” tai ”murennettua suklaata”.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Für die Glasur 175 g zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen.
<i>Päällyste</i> : Sulata 175 g murrettuja suklaapaloja vesihauteessa.	Kuorrute-sanan käyttö olisi tässä kohdassa enemmän konventioita vastaavaa.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Für die Glasur 175 g zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen.

<i>Sivele suklaapäällyste kakun pintaan ja ta-soita ulkoreuna lastalla.</i>	Ilmaisu ei ole konventioiden mukainen, parempi olisi ”Levitä suklaakuorrute kakun päälle”.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Kuchen mit der Schokoladenglasur überziehen, dabei den Rand mit einem Palettmesser glatt streichen.
Vaahdota munanvalkuaiset eri astiassa, lisää joukkoon loppu sokeri, <i>vaahdota kovaksi</i> ja kääntelee vaahdo taikinaan.	Yleensä munat ja sokeri ohjeistetaan vaahdottamaan kovaksi vaahdoksi.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Das Eiweiß in einer Schüssel aufschlagen, den restlichen Zucker zugeben, die Masse steif schlagen und unter den Teig heben.
125 g pehmeää voita, <i>lisäksi voiteluun</i>	Yleensä ei ole tapana ilmoittaa ainesosalistassa vuoan voiteluun tarvittavaa rasvaa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	125 g weiche Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
160 g (1,9 dl) <i>hienoasokeria</i>	Suomessa ruokaohjeissa ohjeistetaan yleensä käyttämään joko tavallista sokeria, joka on jo valmiiksi melko hienoa, tai erikoishienoa sokeria. Molempia löytyy isoimmista kaupoista. Hienoasokeria on myös löydettävissä joistakin kaupoista, mutta se on harvinaisempaa. Käyttäjä ei välttämättä tiedä, onko tavallinen sokeri tarpeeksi hienoa käytettäväksi.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	160 g Feinstzucker
<i>Sekoita</i> keltuaiset vähitellen voivaahtoon. Valuta sitten vaahtoon suklaa ohuena norona ja <i>sekoita</i> .	Millaista sekoittamista ohjeistuksessa tarkoitetaan? Tuleeko aineita sekoittaa vatkaamalla, lusikalla, varovasti jne.?	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten, dann die Schokolade in dünnen Strahl zugießen und einrühren.
Levitä kummallekin pohjalle <i>puolet aprikoosihillosta</i> ja paina pohjat yhteen.	Ohjeistuksesta saa käsityksen, että loput puolet hillosta laitetaan johonkin muualle. Ohjeeseen riittäisi vain ohjeistus ”levitä aprikoosihillo kummallekin pohjalle”.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Die Böden mit jeweils der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen und wieder zusammenfügen.
Taikina: Murra suklaa paloiksi ja sulata vesihauteessa <i>jatkuvasti hämmentäen</i> .	Koko aika sekoittaen -ilmaisu olisi enemmän konventioiden mukainen.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen.
<i>Sekoita</i> keltuaiset vähitellen voivaahtoon. Valuta <i>sitten</i> vaahtoon suklaa ohuena norona ja <i>sekoita</i> .	”Sitten” pois, sillä suomenkielisissä ruokaohjeissa ei ole tapana käyttää sidosteisuutta virkkeiden ja ruoanvalmistusvaiheiden välillä.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten, dann die Schokolade in dünnem Strahl zugießen und einrühren.
160 g (1,9 dl) <i>hienoasokeria</i>	Ohjeessa ilmoitettu desilitramäärä on vaikea mitata.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	160 g Feinstzucker
<i>Siirrä taikina vuokaan</i> ja paista esilämmitetyssä uunissa 150 asteessa noin 1–1¼ tuntia.	Konventioiden mukainen ilmaisu olisi <i>Kaada taikina vuokaan</i> . Lähtötekstistä puuttuu uunin lämpötila kokonaan, käännökseen tämä on lisätty.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 1–1¼ Stunden backen.



Siirrä taikina vuokaan ja paista esilämmityksessä uunissa 150 asteessa noin 1–1¼ tuntia.	Suomenkielisissä ruokaohjeissa paistamisajat ilmaistaan yleensä tunteina ja minuutteina.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 1–1¼ Stunden backen.
------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
<i>Sekoita keltuaiset vähitellen voivahtoon. Valuta sitten vaahtoon suklaa ohuena norona ja sekoita.</i>	Alkuperäistekstin pitkä virke on käännöksessä pilkottu kahteen eri virkkeeseen, jolloin virkkeet ovat pituudeltaan suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaavia.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten, dann die Schokolade in dünnem Strahl zugießen und einrühren.
Sulata loppu suklaa, siirrä se pieneen pursotinpussiin ja kirjoita suklaalla kakun päälle ”Sacher” tai <i>tämän itävaltalaisen kakun saksankielinen nimi</i> ”Sachertorte”.	Lisäys tuo lisätietoa kakusta ja opettaa käyttäjälle jotakin uutta (sen, että kyseessä on itävaltalainen kakku, ja että Sacher-torte on kakun saksankielinen nimi).	Miellyttävyyys (6)	Die restliche Schokolade schmelzen, in eine kleine Spritztüte füllen und „Sacher“ oder „Sachertorte“ auf die Oberfläche des Kuchens spritzen.
<i>1. Taikina:</i> Murra suklaa paloiksi ja sulata vesihauteessa jatkuvasti hämmäntäen. [...] <i>3. Päälyste:</i> Sulata 175 g murrettuja suklaapaloja vesihauteessa.	Ohjeistuksessa on eroteltu taikinan ja päällysteen ohjeistukset sekä numeroitu työvaiheet, ja näin ollen käytettävyys paranee.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	1. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. [...] 3. Für die Glasur 175 g zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen.
-	Ruokaohjeen ainekset ovat samassa järjestyksessä ohjeistuksessa ja ainesosalistassa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Ruokaohjeessa on mainittu myös desilitrat, mutta mitat ovat kuitenkin vaikeita mitata.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Ruokaohjeessa on käytetty verbeistä imperatiivia, joka on suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaista.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-

## Käännös 2: Moniviljaleipä (Steinbrecher 2013, 205)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
375 g (5,8 dl) vehnäjauhoja, <i>lisäksi jauhotukseen</i>	Yleensä ei ole tapana ilmoittaa ainesosalistassa vuoan jauhotukseen tarvittavaa jauhoa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	375 g Weizenmehl, plus etwas mehr zum Bestäuben

1½ rkl auringonkukkaöljyä, lisäksi voiteluun	Yleensä ei ole tapana ilmoittaa ainesosalistassa voiteluun tarvittavaa rasvaa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1½ EL Sonnenblumenöl, plus etwas mehr zum Einfetten
1½ rkl auringonkukkaöljyä, lisäksi voiteluun	Auringonkukkaöljyä ei ohjeistuksen mukaan lisätä missään vaiheessa.	Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4)	1½ EL Sonnenblumenöl, plus etwas mehr zum Einfetten
1½ rkl kevytmaitojauhetta	Kevytmaitojauheen käyttö ei välttämättä ole tuttua suomalaiselle. Ohjeessa olevan veden ja maitojauheen sijaan voisi käyttää myös kevytmaitoa, jolla voisi veden ja maitojauheen korvata ohjeessa kokonaan tai mainita, että kevytmaitoa on myös mahdollista käyttää.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1½ EL Magermilchpulver
Laita vehnä- ja ruisjauhot, maitojauhe, suola, sokeri ja hiiva isoon kulhoon. / 3 dl kädenlämpöistä vettä	Ohjeistuksesta puuttuu ainesosalistassa mainittu vesi. Käyttäjä joutuu itse päättämään, milloin vesi tulee lisätä. Lähtötekstissä veden lisääminen on ohjeistettu.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4)	Beide Mehlsorten, Milchpulver, Salz, Zucker und Hefe in eine große Schüssel geben. Öl, Zitronensaft und Wasser hineingeben.
Lisää siemenet joukkoon ja vaivaa ainekset pehmeäksi taikinaksi.	Verbi <i>sekoita</i> olisi tässä kohtaa ohjeistusta parempi, sillä seuraavassa lauseessa taikinaa ohjeistetaan vaivaamaan työtasolla.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Die Saaten zufügen und alles zu einem weichen Teig verkneten.
1 rkl ruskeaa erikoishienoa sokeria	Tavallisessa suomalaisessa kaupassa ei ole myynnissä ruskeaa erikoishienoa sokeria.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 EL brauner Feinstzucker
375 g (5,8 dl) vehnäjauhoja, lisäksi jauhotukseen	Ohjeessa ilmoitettu desilitramäärä on vaikea mitata.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	375 g Weizenmehl, plus etwas mehr zum Bestäuben
1 rkl auringonkukantai kurpitsansiemeniä / Painele auringonkukansiemenet varovasti taikinan yläpintaan.	Aineisosaluettelossa on ainesosana ”aurionkukan- tai kurpitsansiemeniä”, ohjeistuksessa ohjeistetaan lisäämään kuitenkin vain auringonkukansiemenet. Käyttäjän tulee itse ymmärtää, että siemenet voi olla myös kurpitsansiemeniä. Käytettävyyden kannalta voisi olla ohjeistuksena lisätä ”siemeniä”.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3), Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4)	1 EL Sonnenblumen- oder Kürbiskerne / Die Sonnenblumenkerne vorsichtig oben in den Teig drücken.
Voitelu: Vatkaa munanvalkuainen ja vesi yhteen ja voitele leipä.	Tässä kohdassa ei varmastikaan ole tarkoitus saada aikaan vaahtoa vedestä ja kananmunan valkuaisesta, joten ohjeistus ”sekoita munanvalkuainen ja vesi keskenään” olisi parempi. Myöskään ei yleensä ohjeisteta vatkaamaan aineksia ”yhteen” vaan ”keskenään” tai ”sekaisin”.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Für den Belag das Eiweiß mit dem Wasser Verquirlen und das Brot kurz vor dem Backen damit bestreichen.
Voitelu: Vatkaa munanvalkuainen ja vesi yhteen ja voitele leipä. Painele auringonkukansiemenet varovasti taikinan yläpintaan.	Ohjeistuksessa ohjeistetaan ensin voitelemaan leipä ja seuraavassa virkkeessä puhutaan taikinasta. Johdonmukaisuuden vuoksi molemmissa kohdissa voisi puhua leivästä tai taikinasta. Kohdassa on kuitenkin havaittavissa lähtötekstin vaikutus.	Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4), Johdonmukaisuus (5)	Für den Belag das Eiweiß mit dem Wasser Verquirlen und das Brot kurz vor dem Backen damit bestreichen. Die Sonnenblumenkerne vorsichtig

			oben in den Teig drücken.
Paista leipää esilämmitetyssä 220-asteisessa uunissa 30 minuuttia, kunnes se on kellanruskea ja kuulostaa <i>alapintaa</i> koputettaessa ontolta.	Ohjeistuksesta ei käy selväksi, onko tarkoitus koputtaa leivän vai vuoan alapintaa. Todennäköisesti tarkoitetaan vuoan alapintaa, mutta selvyden vuoksi tämä olisi hyvä mainita.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Das Brot 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C backen, bis es goldbraun ist und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.
Kumoa leipä rutilälle ja <i>anna jäähtyä täysin</i> ennen tarjoilua.	<i>Anna jäähtyä kunnolla/kokonaan ennen tarjoilua</i> olisi konventioiden mukainen ilmaisu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.
Käännä sitten pitkät sivut sisään ja nosta leipä vuokaan saumapuoli alaspäin.	Käännöksestä puuttuu vuoan voitelu.	Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4)	Dann beide langseiten nach innen schlagen und das Brot mit der Nahtstelle nach unten in die eingefettete Form legen
<i>2 tl sitruunamehua</i>	Ohjeistuksesta puuttuu ainesosalistassa mainittu sitruunamehu. Lähtötekstissä sitruunamehun lisääminen on ohjeistettu.	Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4)	2 TL Zitronensaft
<i>Voitelu:</i>	Ohjeistukseen on eritelty vain voitelu-vaihe erikseen, mutta ei muita työvaiheita. Selvyden ja johdonmukaisuuden lisäämiseksi tulisi kaikki vaiheet eritellä tai jättää kaikki eritteleättä. Lähtötekstissä erottelu on eritavalla aseteltu kuin käännöksessä (Voitelua varten...)	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3), Johdonmukaisuus (5)	Für den Belag [...].

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
-	Ohjeessa on annettu grammat ja desilitrat ainesosista suomalaisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisesti. Kuitenkin jotkut desilitramäärät ovat hankalia mitata (esim. 5,8 dl).	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Ohjeistuksessa on eri vaiheet numeroitu, mikä helpottaa ruokaohjeen lukemista ja visuaalista hahmottamista.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	-
3 tl kuivahiivaa	Käännökseen on korvattu kuivahiivan määrä (paketti) teelusikallisilla, jolloin suomalainen käyttäjä lisää oikean määrän kuivahiivaa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Päckchen Trockenhefe

### Käännös 3: Thüringenin unikkotorttu (Steinbrecher 2013, 19)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
Anna jäähtyä pellillä ja <i>hunnuta</i> tomusokerilla.	Ruokaohjeen käyttäjälle ei välttämättä ole selvää, mitä hunnuttaminen tarkoittaa. Sitä voisi avata tarkemmin joko tekstiin tai lisäämällä ohjeistuk-	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Auf dem Blech auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

	sen perään lyhyen selityksen vaikkakin hunnuttaminen on konventioiden mukainen ilmaisu.		
Sekoita joukkoon kreamijauhe-maitoseos, kiehauta ja nosta liedeltä. Sekoita <i>vanukkaaseen</i> munalikööri, unikonsiemenet, rusinat ja sitruunankuoriraaste ja anna jäähtyä.	Etenkin kokemattomalle käyttäjälle saattaa tulla hieman yllättäen ohjetta lukiessa, että seoksesta muodostuu vanukas. Olisi hyvä mainita jo edellisessä lauseessa, että halutaan saada kreamijauheesta vanukasta tai ohjeistaa sekoittamaan <i>muodostuneeseen</i> vanukkaaseen muut aineet.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1)	Das Angerührte Puddingpulver zugießen, einmal aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Eierlikör, Mohn, Rosinen und Zitronenschale unter den Pudding rühren und auskühlen lassen.
Kauli taikina jauhoteulla työtasolla uunipellin kokoiseksi ja tasapaksuksi ja siirrä <i>voidellulle</i> uunipellille.	Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei yleensä ohjeisteta laittamaan mitään suoraan uunipellille, toisin kuin esimerkiksi saksankielisissä ruokaohjeissa. Suomalaiselle käyttäjälle on tutumpaa laittaa leivinpaperi uunipellille ja ruoka tai taikina vasta leivinpaperin päälle.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Lähtö- ja kohdetekstin vastavuus (4)	Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Blechs gleichmäßig ausrollen und auf das mit Butter eingefettete Backblech legen.
Vaivaa ainekset <i>sähkövatkaimella</i> tasaiseksi taikinaksi, kunnes siihen alkaa muodostua kuplia ja taikina irtoaa reunoista.	Käyttäjälle voi olla vierasta käyttää sähkövatkainta aineiden vaivaamiseen, mikäli hän ei ole kokenut ruoanlaittaja, koska suomenkielisissä ruokaohjeissa ei usein ohjeisteta vaivaamaan taikinaa sähkövatkaimella. Ohjeistuksessa olisi hyvä ainakin määrittää, millä vatkaimeilla taikinaa tulee vaivata, sillä kaikilla vatkaimeilla se ei onnistu yhtä hyvin.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Butter in einem Topf zerlassen, mit dem restlichen Zucker, Salz und Ei zu dem Vorteig geben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.
Vaahdota munanvalkuaiset ja suola <i>kovaksi</i> ja kääntelee unikonsiemenmunalikööriseokseen.	Konventioiden mukainen ilmaisu olisi <i>kovaksi vaahdoksi</i> .	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter die Mohn-Eierlikörmasse heben.
Siivilöi jauhot kulhoon ja paina keskelle kuoppa. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon, lisää hiukan soke-ria ja kaada jauhokuoppaan. Nostata liinan alla 15 minuuttia.	Jauhokuoppa ja hiivan nostatus kuopassa voi olla suomalaiselle käyttäjälle oudompi tapa nostattaa taikinaa. Ohjetta tulisi kuitenkin muuttaa useasta kohdasta, jos asian ilmaisisi toisin.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, etwas Zucker zugeben und in die Mehlmulde gießen. Mit einem Küchentuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.
200 g (3 dl) jauhoja, <i>lisäksi jauhotukseen</i> / 30 g voita, <i>lisäksi voiteluun</i>	Yleensä ei ole tapana ilmoittaa ainesosalistassa vuoan jauhotukseen tai voiteluun tarvittavaa jauhoa ja rasvaa.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Lähtö- ja kohdetekstin vastavuus (4)	200 g Mehl, plus etwas mehr zum Bestäuben / 30 g Butter, plus etwas mehr Zum Einfetten

1 dl <i>kuumaa vettä</i> / <i>Valele unikonsiemenet vedellä</i> ja valuta hyvin.	Ainesosalistassa on mainittu kuuma vesi, mutta ohjeistuksessa ohjeistetaan lisäämään vain vesi. Johdonmukaisuuden ja selvyuden vuoksi tulisi kuuma vesi mainita myös ohjeistuksessa.	Johdonmukaisuus (5)	100 ml heißes Wasser / Für den Belag den Mohn mit Wasser übergießen und gut abtropfen lassen.
250 g <i>jauhettuja unikonsiemeniä</i> / <i>Valele unikonsiemenet vedellä ja valuta hyvin.</i>	Ainesosalistassa on aineena ”jauhettuja unikonsiemeniä”, mutta ohjeistuksessa ohjeistetaan valelemaan unikonsiemenet vedellä ja valuttamaan ne. Käyttäjälle herää kysymys, miten jauhettuja siemeniä voi valuttaa.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3), Johdonmukaisuus (5)	250 g gemahlene Mohn / Für den Belag den Mohn mit Wasser übergießen und gut abtropfen lassen.
1 pussi vaniljakreemijauhetta	Olisi hyvä mainita minkä kokoista pussia vaniljakreemijauhetta ohjeistuksessa tarkoitetaan? Kreemijauhepussien koot eivät välttämättä ole samoja saksankielisissä maissa ja Suomessa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3), Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4)	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
<i>Nostata liinan alla 15 minuuttia.</i> / <i>Nostata liinalla peitettyinä vielä 30 minuuttia.</i> / <i>Nostata peitettyinä vielä 15 minuuttia.</i>	Kaikki tavat ovat suomenkielisten konventioiden mukaisia, mutta ruokaohjeissa tulisi olla johdonmukainen ja käyttää samaa ilmaisua läpi koko ruokaohjeen.	Johdonmukaisuus (5)	Mit einem Küchentuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. / Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. / Abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
Vaahdota munanvalkuaiset ja suola kovaksi ja kääntelee <i>unikonsiemenmunalikööri-seokseen.</i> / Levitä <i>unikko-munalikööri-seos</i> nousseelle taikinalle tasaisesti ja ripottele muruset päälle.	Ensin seosta nimitettiin unikonsiemen-munalikööri-seokseksi, mutta myöhemmin unikko-munalikööri-seokseksi. Johdonmukaisuuden vuoksi tulisi molemmissa kohdissa olla sama nimitys. Pelkästään unikko-munalikööri-seos voi myös olla harhaanjohtava eikä niin ymmärrettävä, sillä unikonsiemenet ovat eri asia kuin pelkkä unikko.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3), Johdonmukaisuus (5)	Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter die Mohn-Eierlikörmasse heben. / Die Mohn-Eierlikörmasse auf dem aufgegangenen Teig glatt verstreichen und mit den Streuseln bestreuen.
20 g (1,7 rkl) sokeria / [...] lisää <i>hiukan sokeria</i> [...] / [...] sekoita <i>lopun sokerin</i> , suolan ja munan kanssa jauho-seokseen.	Kyseiset sokerin määrät ovat vaikeita mitata. Sokeria ei myöskään tule paljon ohjeeseen ja siitä on vaikea mitata vain hiukan sokeria.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	20 g Zucker / [...] etwas Zucker zugeben [...] / [...] mit dem restlichen Zucker, Salz und Ei zu dem Vorteig geben [...]
20 g (1,7 rkl) sokeria	Määrä 1,7 rkl on vaikea mitata.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	20 g Zucker
2,4dl / <i>reilu</i> 1 dl / 2,8 dl	Kyseisiä määriä on vaikea mitata.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	
4,5 rkl <i>kädenlämpöistä</i> maitoa	Kyseissä ohjeessa käytetään valmistuksessa kuivahiivaa, joka tarvitsee hieman korkeamman lämpötilan kuin tuore hiiva toimiakseen kunnolla.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen ja	70 ml lauwarme Milch

	Tuore hiiva tulee sekoittaa kädenlämpöiseen nesteeseen, kuivahiiva taas kädenlämpöistä lämpimämpään (noin 40 asteiseen) nesteeseen.	nöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	--

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
- (ei esimerkkiä, kommentti koskee koko ohjetta)	Ohjeessa on annettu grammat ja desilitrat ainesosista suomalaisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisesti. Kuitenkin jotkut näistä määristä olivat hankalia mitata, esimerkiksi 2,4 desilitraa.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Ohjeistuksessa on eri vaiheet numeroitu, mikä helpottaa ruokaohjeen lukemista ja visuaalista hahmottamista.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	-
-	Ainekset ovat samassa järjestyksessä ainesosaluettelossa sekä ohjeistuksessa.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	-
<i>hyppysellinen</i> suolaa	Pienistä määristä aineita on käytetty kuvaavia sanoja, kuten suomenkielissä ruokaohjeissa on tapana.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Prise Salz
1 sitruunan raastettu kuori	Ainesosaluettelossa on mainittu suoraan ”sitruunan raastettu kuori”, kuten suomenkielissä ohjeissa on tapana ohjeistaa, vaikka saksankielisessä lähtötekstissä on mainittu <i>sitruuna</i> .	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	abgeriebene Schale von 1 Zitrone
<i>Sulata voi kattilassa ja sekoita lopun sokerin, suolan ja munan kanssa jauhoseokseen. Vaivaa ainekset sähkövatkaimella tasaiseksi taikinaksi, kunnes siihen alkaa muodostua kuplia ja taikina irtoaa reunoista.</i>	Alkuperäistekstin pitkä virke on käännöksessä pilkottu kahteen eri virkkeeseen, jolloin virkkeet ovat pituudeltaan suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita vastaavia.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Butter in einem Topf zerlassen, mit dem restlichen Zucker, Salz und Ei zu dem Vorteig geben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.
1 dl <i>munalikööriä</i>	Käännökseen on jätetty pelkästään ainesosaksi munalikööri, vaikka lähtötekstissä sitä määriteltiin pidemmälle Thüringeriläiseksi munalikööriksi.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1)	100 ml Thüringer Eierlikör

#### Käännös 4: Saksalaiset piparkakut (Steinbrecher 2013, 213)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta / huomiot	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
Taikina: Vaahdota munat ja sokeri vesihautteessa. / Kuorrute: Laita tumma ja vaalea	Käännöksessä ei ole mainittu sitä, että kulhon tulisi olla kuumuuden kestävä. Tästä voidaan päätellä, että	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1)	Für den Teig Eier und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf

suklaa eri astioihin ja sulata vesihautteessa.	suomalaisen käyttäjän oletetaan tietävän, että vesihautteessa tulee käyttää kuumuutta kestäväää astiaa.		mit köchelndem Wasser setzen und cremig rühren. / Für die Glasur beide Schokoladensorten getrennt in hitzebeständige Schüsseln geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und schmelzen
120 g valkosuklaata / Kuorrute: Laita tumma ja vaalea suklaa eri astioihin ja sulata vesihautteessa.	Ainesosalistassa mainitaan ainesosana valkosuklaa, mutta kuorrutteen ohjeistuksessa puhutaan vaaleasta suklaasta. Nämä ovat eri asioita ja voivat hämmäntää käyttäjää. Ohjeistus voisi esimerkiksi olla ”Sulata tumma suklaa ja valkosuklaa eri astioissa vesihautteessa”.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Für die Glasur beide Schokoladensorten getrennt in hitzebeständige Schüsseln geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und schmelzen.
¼ tl vastajauhattua muskottipähkinää	Muskottipähkinää myydään Suomessa yleensä vain jauheena.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
175 g mantelijauhetta, 50 g sukaatteja ja soke-roituja appelsiininkuoripaloja / Pilko soke-roitu appelsiininkuoripala-sukaattiseos pieneksi, lisää se kulhoon mantelijauheen kanssa ja sekoita.	Ainesosalistassa mainitaan ensin mantelijauhe ja sitten vasta sukaatit ja appelsiininkuoripalat, mutta ohjeistuksessa ensin pilkotaan appelsiininkuoripala-sukaattiseos ja sitten vasta mainitaan mantelijauhe.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Johdonmukaisuus (5)	175 g gemahlene Mandeln, 50 g gemischtes Zitronat und Orangeat / Orangeat-Zitronat-Mischung fein hacken, mit gemahlene Mandeln zufügen und gut mischen.
2 tl kaakaojauhetta / Siivilöi jauhot, kaakaojuomajauhe, kaneli, kardemumma, mauste-neilikka ja muskottipähkinä kulhoon.	Ainesosalistassa aineena on kaakaojauhe, mutta ohjeistuksessa ohjeistetaan lisäämään kaakaojuomajauhe. Käyttäjälle jää epäselväksi tuleeko ruoan valmistuksessa käyttää tummaa kaakaojauhetta vai yleensä kaakaojuomien valmistuksessa käytettyä kaakaojuomajauhetta.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	2 TL Kakaopulver / Mehl, Kakao, Zimt, Kardamom, Nelken und Muskat in die Schüssel sieben.
Taikina: Vaahdota munat ja sokeri vesihautteessa. Ota astia vesihautteesta ja sekoita taikinaa vielä 2 minuuttia.	Ohjeistuksesta ei käy ilmi, millaista sekoittamista tarkoitetaan. Jos muodostunutta vaahtoa sekoittaa liian rajusti, se voi menettää kuohkeutensa ja taikina ei kohoaa.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Für den Teig Eier und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und cremig rühren. Die Schüssel aus dem Topf nehmen und den Teig noch 2 Minuten rühren.
Annostele taikina teelusikalla kahdelle leivinpaperoidulle uunipellille. Sijoita nokareet riittävän kauas toisistaan ja litistä niitä hiukan.	Jo ensimmäisessä lauseessa olisi hyvä mainita, että taikinaa tulee annostella nokareiksi kahdelle leivinpaperoidulle uunipellille.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Den Teig teelöffelweise mit ausreichend Abstand auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und etwas flach drücken.
50 g sukaatteja ja soke-roituja appelsiininkuo-	Ohjeesta ei käy selkeästi ilmi se, ovatko vain appelsiininkuoripalat so-	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3),	50 g gemischtes Zitronat und Orangeat / Orangeat-Zitronat-

ripaloja / Pilko soke- roitu appelsiininkuori- pala-sukaattiseos pie- neksi, lisää se kulhoon mantelijauheen kanssa ja sekoita hyvin.	keroitu vai ovatko sukaatit sokeroi- tuja myös? Ainesosaluettelosta saa käsityksen, että vain appelsiininkuori- palat ovat sokeroituja, mutta ohjeis- tuksesta, että myös sukaatit ovat.	Johdonmukaisuus (5)	Mischung fein ha- cken, mit gemah- lenen Mandeln zufügen und gut mischen.
200 g (2,4 dl) ruskeaa hienoasokeria	Tavallisessa suomalaisessa kaupassa ei ole myynnissä nimenomaan rus- keaa hienoa sokeria.	Käännöksen vas- taavuus tosielä- mään ja tekstila- jiin (2)	200 g brauner Feinstzucker
<i>kandisokerimurskaa / Ripottele päälle kan- disokerimurskaa ja anna suklaan kovettua.</i>	Kandisokerimurskaa ei sellaisena saa tavallisesta kaupasta, vaan se pitää tehdä itse murskaamalla kandisoke- ria.	Käännöksen ja käyttäjien vastaa- vuus (1), Kään- nöksen vastaa- vuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	brauner Grümme- lkandis / Mit dem Grümmelkandis be- streuen und fest wer- den lassen.
2. Siivilöi jauhot, kaa- kaojuomajauhe, kaneli, kardemumma, mauste- neilikka ja muskotti- päkinä kulhoon.	Käännöksestä jää epäselväksi, tu- leeko jauhot ynnä muut kuivat aineet lisätä suoraan samaan kulhoon edelli- sessä vaiheessa työstettyjen kanan- munien ja sokerin kanssa. Ohjeistuk- set ovat eri kappaleissa, joten käyttäjä saa käsityksen, että jauhot ym. laite- taan eri kulhoon. Selkeämpi olisi käyttää sanaa ”joukkoon”.	Käännöksen ja käyttäjien vastaa- vuus (1), Luetta- vuus ja ymmärret- tävyys (3), Joh- donmukaisuus (5)	2. Mehl, Kakao, Zimt, Kardamom, Nelken und Muskat in die Schüssel sie- ben.
1. Taikina: Vaahdota munat ja sokeri vesi- hauteessa. Ota astia ve- sihauteesta ja sekoita <i>taikinaa</i> vielä 2 mi- nuuttia.	Nimitys ”taikina” voi olla harhaan- johtava, parempi olisi ohjeistaa se- koittamaan ”seosta”. Tässä tosin tu- lee pohtia, missä vaiheessa voi taiki- naa kutsua taikinaksi. Omasta mieles- täni ei vielä tässä vaiheessa, sillä mu- nasokerivahto ei riitä sellaisenaan taikinaksi.	Luettavuus ja ym- märrettävyys (3)	1. Für den Teig Eier und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit kö- chelndem Wasser set- zen und cremig rüh- ren. Die Schüssel aus dem Topf nehmen und den Teig noch 2 Minuten rühren.

Kaikissa Isoäidin parhaat leivonnaiset: Rakkaimmat reseptit -kirjan (Steinbrecher 2013) tarkastelluissa ruokaohjeissa ohjeiden asettelu noudatti suomenkielisten ruokaohjeiden konventioita.

### Käännös 5: Reinin kanelivohvelit kermavaahdon kera (Voigtländer 2013, 68)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
Sekoita keskenään vehnäjauhot, kaneli, neilikka ja raastettu sitruunankuori ja lisää seos taikinaan <i>pieninä erinä</i> .	<i>Pienissä erissä/vähitellen</i> olisi konventioita vastaava ilmaisu.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Mehl mit Zimt, Nelken und Zitronenschale mischen und nach und nach unter den Teig kneten.
<i>Hiero voi notkeaksi</i> kulhossa.	<i>Notkista voi</i> olisi konventioita vastaava ilmaisu.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren.



Hiero voi notkeaksi kulhossa. Lisää sokeri ja vaniljasokeri ja sekoita, kunnes syntyy <i>kiinteä, vaahtomainen massa</i> .	Ohjeistettavan asian voisi ilmaista selkeämmin, nyt virke on melko pitkä ja monimutkainen. Ohjeistuksesta ei myöskään käy täysin selväksi, onko tarkoitus tehdä voi-sokerivaahtoa vai vain sekoittaa ainekset keskenään. Jos tarkoituksena on saada aikaan voi-sokerivaahto niin olisi parempi <i>vatkata</i> seosta, ei sekoittaa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Die Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und so lange rühren, bis eine schaumige, gebundene Masse entsteht.
Jos taikinasta tulee kovin kovaa, lisää vähän kermaa. Taikinan <i>täytyy</i> olla niin notkeaa, että <i>siitä saa muotoiltua suunnilleen saksanpähkinän kokoisia palloja</i> .	Suomenkielisissä ruokaohjeissa yleensä ohjeistetaan, että esimerkiksi taikinan ”tulee olla” niin ja niin notkeaa. Kuvaus pallosten muotoilusta herättää kysymyksen, että kuinka kovaa taikina sitten on, jos siitä ei pysty muotoilemaan palloja. Myöskään saksanpähkinä ei välttämättä ole kaikille käyttäjille tuttu, joten sen voisi korvata jollakin samankokoisella viitteellisellä mitalla, joka olisi useammalle tuttu. Palloset-sana kuulostaa ruokaohjeessa hassulta.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Wenn der Teig sehr fest ist, etwas Sahne zugeben. Der Teig muss so geschmeidig sein, dass sich kleine, etwa wallnussgroße Kugeln daraus formen lassen.
125 g sokeria 350 g vehnäjauhoja 200 ml kermaa	Mittayksikköinä on käytetty suomenkielisten ruokaohjeiden konventioista poikkeavia mittayksiköitä. Käännöksessä on käytetty grammoja sokerista ja jauhoista, vaikka suomenkielisissä ruokaohjeissa niitä mitataan desilitroilla. Kermasta on ruokaohjeessa käytetty millilitroja, vaikka tästäkin tulisi käyttää desilitroja.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	125 g Zucker 350 g Weizenmehl 200 ml Sahne

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
-	Ainekset ovat samassa järjestyksessä ainesosaluettelossa sekä ohjeistuksessa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	-
-	Suurin osa virkkeistä on lyhyitä ja ytimekkäitä, kuten suomenkielisessä ruokaohjeissa on.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	-
<i>1 raastettu luomusitruunankuori</i>	Ainesosalistassa on ainesosana 1 raastettu luomusitruunankuori, joka on suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisesti ilmaistu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Sekoita munat joukkoon <i>yksitellen</i> .	Ohjeistus on suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukainen.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Nach und nach die Eier unterrühren.

1 ½ tl vaniljasokeria	Käännökseen on muutettu vaniljasokerin mittayksikkö suomalaista käyttäjää helpottavaksi ja konventioita vastaavaksi.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 P. Vanillezucker
veitsenkärjellinen jauhattua kaneli	Käännöksessä on käytetty suomenkielisten konventioiden mukaisia ilmauksia pienistä määristä ainesosia.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Msp. gemahlener Zimt
hyppysellinen jauhattua neilikkaa	Käännöksessä on käytetty suomenkielisten konventioiden mukaisia ilmauksia pienistä määristä ainesosia.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Prise gemahlene Nelken

## Käännös 6: Persikkaletut vaniljakastikkeen kera (Voigtländer 2013, 181)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
1 tl ruokatärkkelystä	Pelkkä ruokatärkkely ei kerro riittävän tarkasti suomalaiselle käyttäjälle, mitä ruokaan tulee lisätä. Yleensä tärkkelyksenä käytetään maissitärkkelystä tai perunajauhoja.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Tl Speisestärke
Halkaise sillä aikaa vaniljatanko pitkittäin ja raaputa siitä sisus.	Yleensä vaniljatangosta ohjeistetaan raaputtamaan/kaapimaan siemenet veitsenkärjellä.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
Pese persikat. Poista kuori ja kivi ja leikkaa hedelmäliha pieniksi kuutioiksi.	Ohjeistus ”poista kuori ja kivi” ei välttämättä ohjeista tarpeeksi hyvin persikkaa käsiteltäessä. Yleensä ei ohjeisteta poistamaan kuorta vaan kuorimaan persikka. Myöskään persikan kiven poistaminen ei välttämättä ole kovin helppoa. Persikka joudutaan yleensä halkaisemaan kiven ympäriltä, jotta kivi voidaan poistaa. Tämän voisi ohjeistaa niin, että se olisi käyttäjälle selkeämpi.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Lähtö- ja kohdetekstin vastavuus (4)	Die Pfirsiche waschen. Die Haut abziehen, die Pfirsiche entsteinen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
2 munankeltuaista / Sekoita jäljellä olevaan maitoon ruokatärkkely ja keltuainen.	Ainesosalistassa on ainesosana kaksi munankeltuaista, mutta ohjeistuksessa ohjeistetaan lisäämään vain yksi.	Lähtö- ja kohdetekstin vastavuus (4), Johdonmukaisuus (5)	2 Eigelb / Restliche Milch mit Stärke und Eigelb verrühren.
250 g vehnä jauhoja 350 ml maitoa 100 ml kivennäisvettä 450 ml maitoa	Mittayksikköinä on käytetty suomenkielisten ruokaohjeiden konventioista poikkeavia mittayksiköitä. Käännöksessä on käytetty grammoja sokerista ja jauhoista, vaikka suomenkielisissä ruokaohjeissa niitä mitataan desilitroilla.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	250 g Weizenmehl 350 ml Milch 100 ml Mineralwasser 450 ml Milch
Jatka näin, kunnes taikina on käytetty loppuun, ja pane valmiit letut lämpimään paikkaan.	Ohjeistus voi kuulostaa käyttäjältä kummalliselta, sillä yleensä ei ruokaohjeissa käytetä ilmaisua ”käyttää taikina loppuun”. Asian voisi ohjeistaa esimerkiksi ”Paista lopusta taikinasta	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist, die fertigen Pfannkuchen warm stellen.

	lettuja samalla tavalla”. Ohjeistus lettujen laitosta lämpimään paikkaan voisi tulla ruokaohjeessa jo hieman aikaisemmin.		
Sekoita lettutaikina vielä kerran <i>perusteellisesti</i> ja lisää siihen persikkapalat.	Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei yleensä ohjeisteta sekoittamaan taikinaa perusteellisesti, ”sekoita taikina kunnolla” on yleisempi ohjeistus.		Den Pfannkuchenteig noch einmal durchrühren und die Pfirsichstücke unterheben.

### Käännös 7: Raparperitaytteiset crespella-lettukääröt (Voigtländer 2013, 194)

<b>Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta</b>	<b>Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi</b>	<b>Heuristiikka</b>	<b>Kohta lähtötekstissä</b>
1 tl <i>ruokatärkkelystä</i>	Pelkkä ruokatärkkelys ei kerro riittävän tarkasti suomalaiselle käyttäjälle, mitä ruokaan tulee lisätä. Yleensä tärkkelyksenä käytetään maissitärkkelystä tai perunajauhoja.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Tl Speisestärke
<i>Käsittele</i> raparperit ja leikkaa pieniksi paloiksi.	Ohjeistus ei kerro, kuinka raparperit tulee käsitellä ja mitä niille pitää tehdä. Käännöstä tehdessä on siis oletettu, että käyttäjä tietää sen jo entuudestaan.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1)	Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.
Pane 50 g sokeria ja raparperipalat kattilaan ja kiehauta.	Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei ainesosien määrää tarvitse enää mainita ohjeessa, kun kaikki laitetaan kerralla valmistettavaan ruokaan. Määrä ilmoitetaan ainesosalistassa, josta käyttäjä voi määrän tarkistaa. Käyttäjä voi luulla, että tässä kohtaa laitetaan vain osa sokerista. Lause olisi suomenkielisiä konventioita vastaava seuraavalla tavalla kirjoitettuna: ”Kiehauta kattilassa raparperipalat ja sokeri.”	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	50 g Zucker und Rhabarber in einen Topf geben und aufkochen lassen.
Pane uuni lämpiämään 200 asteeseen <i>ylä- / alalämmölle</i> .	Ohjeistus ”ylä-/alalämmölle” on käyttäjälle epäselvä; tarkoitetaanko ohjeistuksessa ylä- tai alalämpöä vai sekä ylä- että alalämpöä. Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei mainita yleensä tuleeko uuni laittaa ylä- tai alalämmölle, ellei sillä ole merkitystä ruoan valmistuksen kannalta. Yleensä ei myöskään mainita erikseen, että uuni tulee laittaa lämpiämään. Suomenkielisten konventioiden mukaan ohjeistettaisi paistamaan esilämmitetyssä uunissa 200 asteessa 15 min.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Den Backofen auf Ober- / Unterhitze 200 °C vorheizen.
<i>Pane vaniljatangon sisus, vaniljatanko, maito, kerma ja sokeri kattilaan ja kiehauta.</i>	<i>Kiehauta kattilassa vaniljatangon sisus, vaniljatanko, maito, kerma ja sokeri</i> olisi konventioita vastaava ilmaisu.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Vanillemark, Vanilleschote, Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.

Halkaise vaniljatanko pitkittäin ja raaputa tangosta <i>sisus</i> .	Yleensä vaniljatangosta ohjeistetaan raaputtamaan / kaapimaan siemenet veitsenkärjellä.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Für den Guss die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen.
50 g sokeria 100 ml maitoa 100 ml kermaa 125 g vehnäjauhoja 150 ml maitoa 150 ml kivennäisvettä	Mittayksikkönä on käytetty suomenkielisten ruokaohjeiden konventioista poikkeavia mittayksiköitä. Käännöksessä on käytetty grammoja sokerista ja jauhoista, vaikka suomenkielisissä ruokaohjeissa niitä mitataan desilitroilla.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	50 g Zucker 100 ml Milch 100 ml Sahne 125 g Weizenmehl 150 ml Milch 150 ml Mineralwasser
50 g valkoista kuorutussuklaata	Yleensä leivonnassa käytetään leivonta-, talous- tai tavallista suklaata niin kuorutteeseen kuin täytteisiin ym. Varsinaista kuorutussuklaata ei yleensä käytetä, vaan kuorutukseenkin käytetään leivontasuklaata tai tavallista suklaata. Kyseisessä ruokaohjeessa suklaa tulee täytteeseen, joten <i>valkoinen leivontasuklaa</i> olisi parempi vaihtoehto.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	50 g weiße Kuvertüre
2 munaa, <i>hyppysellinen suolaa</i>	Suola on samalla rivillä munien kanssa. Aineosat tulisi olla kaikki omalla rivillään. Tässä ehkä asetellut seikat tilankäytön takia tuovat käyttäjälle nyt kuvan, että suola ja munat liittyvät yhteen. Myös lähtötekstissä suola on munien kanssa samalla rivillä.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	2 Eier, 1 Prise Salz
Sekoita keltuainen ja ruokatärkkelys taiseksi seokseksi ja lisää se <i>kiehuvan kuumaan</i> maitoseokseen.	Yleensä ohjeistuksessa riittää, että ohjeistetaan lisäämään kuumaan seokseen. Vrt. lähtötekstin ”kiehuvan maitoon”.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Eigelb und Stärke glatt verrühren und unter die kochende Milch rühren.

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
Keitä hetki <i>koko ajan sekoittaen</i> ja ota sitten kattila liedeltä.	Suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisesti ilmaistu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Unter ständigem Rühren kurz kochen lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.
Raparperitäytteiset crespella- <i>lettukääröt</i>	Ruoan nimeen lisätty lettukääröt, sillä crespella saattaa olla suomalaiselle käyttäjälle vieras ruokalaji.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1)	Crespelle mit Rhabarberfüllung
-	Koko ruokaohjeessa lauseet ovat pääasiassa selkeitä ja lyhyitä.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-

### Käännös 8: Pinaattivohvelit juuston kera (Voigtländer 2013, 201)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
<i>Kuori sipuli ja silppua se hienoksi.</i>	<i>Kuori ja hienonna sipuli</i> olisi konventioita vastaava ilmaisu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Zwiebel schälen und fein hacken.

vastaraastettua muskottipähkinää / Mausta <i>voimakkaasti</i> suolalla, mustapippurilla ja muskottipähkinällä.	Ainesosalistassa ei kerrota muskottipähkinän määrää, ohjeistuksessa ohjeistetaan maustamaan voimakkaasti muskottipähkinällä. Suurissa määrin muskottipähkinä voi olla vaarallista, joten määrä olisi tärkeää mainita.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	frisch geriebene Muskatnuss / Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
<i>vastaraastettua</i> muskottipähkinää	Suomessa myydään tavallisissa kaupoissa muskottipähkinää yleensä vain jauheena.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	frisch geriebene Muskatnuss
100 ml maitoa 200 g vehnäjauhoja	Mittayksikköinä on käytetty suomenkielisten ruokaohjeiden konventioista poikkeavia mittayksiköitä. Käännöksessä on käytetty grammoja sokerista ja jauhoista, vaikka suomenkielisissä ruokaohjeissa niitä mitataan desilitroilla.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	100 ml Milch 200 g Mehl
Lisää pinaatti <i>varovasti</i> taikinaan.	<i>Varovasti sekoittaen</i> olisi konventioita vastaava ilmaisu ja olisi käyttäjälle selkeämpi. Ohjeistuksesta saa käsityksen, että pinaatti on niin haurasta, että sitä tulee käsitellä varovasti.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Den Spinat vorsichtig unter den Teig ziehen.
Riivi pinaatinlehdet ja huuhtele ne <i>perusteellisesti</i> .	Yleensä ohjeistetaan vain huuhtelemaan tai huuhtelemaan hyvin jokin raaka-aine.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Spinat verlesen und gründlich waschen.
<i>mustapippuria myllystä</i>	<i>Rouhitun mustapippurin</i> lisääminen suomenkielisissä ruokaohjeissa yleisempää.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Pfeffer aus Mühle
<i>Riivi</i> pinaatinlehdet ja huuhtele ne perusteellisesti.	”Riivi” voi olla kokemattomammalle käyttäjälle vieras ohjeistus vaikkakin sitä käytetään suomenkielisissä ruokaohjeissa, mutta usein kuitenkin käytetään ohjeistusta ”riivi pinaatinlehdistä kannat pois”. Saksankielinen ilmaus <i>Spinat verlesen</i> tarkoittaa kantojen poistamista pinaatinlehdistä. Käännöksessä tulisi ohjeistaa ”poistamaan pinaatinlehdistä kannat” tai ”riipimään kannat pinaatinlehdistä”.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Spinat verlesen und gründlich waschen.
Kuumenna vohvelirauta, <i>puhdista tarvittaessa rasvasta</i> ja paista vohveleita käyttäen 3 rkl taikinaa kerrallaan.	Käyttäjälle herää kysymys, miksi vohvelirauta puhdistetaan tarvittaessa rasvasta ja miksi rasvaa ei käytetä paistamiseen kuten yleensä? Kirjan alussa olevassa johdannossa ohjeistetaan pyyhkimään vohvelirauta ennen kuumennusta ja sitten lisäämään rasvaa tai öljyä. Verrattuna lähtötekstiin kyseessä on kuitenkin käännösvirhe, sillä lähtötekstissä ohjeistetaan <i>lisäämään tarvittaessa rasvaa</i> .	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1), Lähtö- ja kohdetekstin vastavuus (4)	Das Waffeleisen vorheizen, eventuell ausfetten und portionsweise aus jeweils 3 El Teig Waffeln ausbacken.
<i>Kuumenna vohvelirauta, puhdistaa tarvittaessa rasvasta ja paista vohveleita käyttäen 3 rkl taikinaa kerrallaan.</i>	Virke on pitkä, voisi muokata sanajärjestystä muuttamalla.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Das Waffeleisen vorheizen, eventuell ausfetten und portionsweise aus jeweils 3 El Teig Waffeln ausbacken.

Ihana letut ja vohvelit -kirjan (Voigtländer 2013) tarkastelluissa ohjeissa joissakin on eritelty taikina ja täyte, mutta joissakin taas ei. Johdonmukaisuuden vuoksi tulisi samaa tapaa käyttää koko ruokaohjekirjassa. Lettutaikinan valmistuksessa on kuitenkin käytetty johdonmukaisesti kaikissa tarkastelluissa ohjeissa samoja lauserakenteita ja ilmauksia. Asettelu on myöskin kaikissa ohjeissa konventioiden mukainen.

### Käännös 9: Kermainen peruna-parsakeitto parmesaanilla höystettynä (Adam 2015, 57)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
Kuumenna kattilassa <i>voita</i> ja kuullota sipulia siinä vähän aikaa.	<i>Kuumenna kattilassa voi</i> olisi konventioita vastaavampi ilmaus, sillä kaikki laitetaan kerralla. Käyttäjä saattaa myös luulla, että kaikkea voita ei ole tarkoitus kumentaa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Die Zwiebel schälen und fein hacken und in einem breiten Topf in Butter, andünsten.
Kuumenna kattilassa <i>voita</i> ja <i>kuullota sipulia siinä vähän aikaa</i> .	<i>Kuullota sipulia vähän aikaa</i> on epämääräinen ohjeistus. Yleensä ohjeistetaan <i>kuullottamaan sipuli</i> (kokonaan) eikä vähää aikaa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Die Zwiebel schälen und fein hacken und in einem breiten Topf in Butter, andünsten.
<i>Kuori ja pese</i> perunat.	Yleensä <i>pese ja kuori</i> .	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden.
Keiton kypsyessä kiehauta parsujen kärki-osat nopeasti kiehu- vassa suolavedessä, jäähdytä kylmällä vedellä ja <i>anna valua kunnolla kuivaksi</i> .	<i>Valuta kuivaksi</i> olisi konventioita vastaavampi ilmaus. Vertaa lähtötekstissä käytetty työtapa ”kalttaus”, joka käännöksessä on kirjoitettu ohjeistukseen auki.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Inzwischen die Spargelspitzen in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
Jaa keitto annoksiin ja ripottele päälle kiehautetut ja <i>valuneet</i> parsankärjet ja loput kirvelinlehdet.	<i>Valutetut</i> olisi oikea partisiippi kuvaamaan kuivaksi valutettuja parsankärkiä. Lähtötekstissä on käytetty sanaa ”kaltatut”.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Suppe anrichten und mit den blanchierten Spargelspitzen und den restlichen Kerbelblättchen garnieren.
<i>Erota jonkin verran lehtiä</i> myöhempää koristelua varten ja silppua muut lehdet karkeasti ja lisää kattilaan.	Yleensä ei käytetä sanaa ”erota” vaan ennemmin ohjeistetaan ”ottamaan talteen”. Myös ohjeistus ”jonkin verran” on käyttäjälle epämääräinen.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Den Kerbel waschen, abzupfen, bis auf einige Blättchen gob hacken und dazugeben,
VIHJE. Vihreän tankoparsan sijaan <i>voidaan</i> käyttää myös valkoista. Kaupoista <i>voi löytyä</i> myös miniparsaa, <i>jota voi hyvin käyttää niin ikään</i> .	Konventioiden mukaista olisi sanoa <i>voi käyttää/voit käyttää</i> . Ohjeistus ”jota voi käyttää hyvin niin ikään” on epämääräinen ja sekava.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	TIPP Anstelle von grünem kann auch weißer Spargel verwendet werden, Bruchspargel eignet sich ebenfalls gut dafür und ist preiswerter.

Soseuta <i>keitto</i> sauvasekoittimella.	<i>Keiton</i> sijaan parempi olisi esimerkiksi ”kypsyneet perunat ja parsanpalat”, sillä ruoka ei ole vielä keittoa tässä vaiheessa.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Die Suppe mit dem Mixstab pürieren.
Sekoita <i>mukaan</i> ranskankerma ja parmesaanijuusto, keitä kiehuvaaksi ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla maun mukaan.	<i>Sekoita joukkoon</i> vastaisi enemmän ilmauksena ruokaohjeiden konventioita.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Crème fraîche und den Parmesan unterrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Sekoita <i>mukaan</i> ranskankerma ja parmesaanijuusto, keitä kiehuvaaksi ja mausta suolalla, pippurilla ja <i>sitruunamehulla</i> maun mukaan.	Sitruunamehua ei ole ainesosalistassa ollenkaan.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Die Crème fraîche und den Parmesan unterrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
-	Ainekset samassa järjestyksessä ohjeessa ja listassa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Ohjeissa on käytetty verbeistä imperatiivia.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Mittayksiköt ovat suomenkielisten ruokaohjeiden konventioiden mukaisia.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
<i>400 g jauhoista perunaa (esim. Lady Claire, Afra)</i>	Käännökseen on lisätty toinenkin perunalajike, jota useimmiten löytyy suomalaisesta kaupasta. Ohjeessa on myös mainittu, millaista perunaa tulee käyttää, jolloin käyttäjä tietää valita oikean perunan, jos kyseisiä lajikkeita ei ole saatavilla	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1)	400 g Kartoffeln, mehliche Sorte, z.B. Afra
<i>Kuori ja hienonna sipuli.</i>	Ilmaisu on konventioiden mukainen.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Zwiebel schälen und fein hacken und in einem breiten Topf in Butter, andünsten.

### Käännös 10: Peruna-purjopaistos (Adam 2015, 114)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
<i>Laita peruna-purjopaistos uunin keski-osaan ja paista 15 minuuttia.</i>	<i>Paista peruna-purjopaistosta uunin keskiosassa 15 minuuttia</i> olisi konventioita vastaavasti ohjeistettu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Kartoffel-Lauchpie in den vorgeheizten Backofen (Mitte) stellen und 15 Minuten backen.

Kaada lihaliemi päälle, laita kansi päälle, <i>alenna lämpö miedoksi ja anna kypsyä hiljalleen 30 minuuttia.</i>	<i>Anna kypsyä hiljalleen miedolla lämmöllä 30 minuuttia</i> olisi konventioita vastaavasti ohjeistettu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Mit der Fleischbrühe aufgießen und zuge- deckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren lassen.
Poista purjosta tyvi ja vihreät osat, pese purjo (myös lehtien välit) ja leikkaa kapeiksi renkaiksi.	Purjon vihreät osat ovat juurikin lehdet, joten ohjeistus on käyttäjälle epäselvä.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	Den Lauch putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden.
Painele taikinan reunat <i>vuoaan reunoja vasten</i> ja tee sopivalla pyöreällä muotilla taikinallevyn keskelle halkaisijaltaan noin 4 cm:n reikä.	Ohjeistuksesta jää epäselväksi tarkoitetaanko sisä- vai ulkoreunoja vasten.	Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	An den Rändern an die Pieform andrücken, in der Mitte ein Loch von etwa Ø 4 cm ausstechen.
Kuumenna öljy pataassa, laita lihakuutiot pataan ja <i>ruskista kunolla kauttaaltaan.</i>	Riittäisi vain ohjeistus ”ruskista liha”.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischwürfel darin kräftig rundum anbraten.
Lisää purjo ja <i>peruna</i> lihan joukkoon kypsy- män 10 minuutiksi.	Ohjeistuksessa tulisi olla monikko sanasta ”peruna”.	Johdonmukaisuus (5)	Den Lauch und die Kartoffeln zum Fleisch geben und 10 Minuten mitgaren.

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
-	Ainekset ovat samassa järjestyksessä ohjeessa ja listassa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Verbimuotona on imperatiivi.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Mittayksiköt ovat konventioiden mukaisia.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
<i>500 g melko kiinteämaltoista perunaa (esim. Lady Felicia, Belana)</i>	Käännökseen on vaihdettu perunalajikkeet sellaisiksi, joita useimmiten löytyy suomalaisesta kaupasta. Ohjeessa on myös mainittu, millaista perunaa tulee käyttää, jolloin käyttäjä tietää valita oikean perunan, jos kyseisiä lajikkeita ei ole saatavilla.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1)	500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende Sorte, z.B. King Edward
Englantilainen erikoisuus käy mainiosti pie- nestä lounasateriasta.	Alun selittävä lause tuo lisätietoa ohjeeseen.	Miellyttävyys (6)	Die englische Spezialität ”Leek-Potatoe- Pie” wird gerne als kleine Mahlzeit zum Lunch gegessen.



## Käännös 11: Peruna-papupannu höystettynä sitruunankuorella (Adam 2015, 150)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
1 pieni sitruuna	Ainesosalistassa on ainesosana 1 pieni sitruuna, mutta siitä käytetään vain kuori. Tällöin sanotaan, että ”yhden sitruunan kuori”.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 kleine Zitrone
suolaa ja pippuria / Mausta perunapannu suolalla, pippurilla ja raastetulla sitruunankuorella.	Aineosalistan alussa mainittu pippuri tulee vasta ohjeen lopussa lisättäväksi.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Salz, Pfeffer / Die Kartoffelpfanne mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.
1–2 rkl kirkastettua voita	Jokainen käyttäjä ei välttämättä tiedä, mitä tämä on ja mistä sitä saa tai miten sitä voi tehdä itse.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1)	1–2 EL Butterschmalz
250 g taitepapuja	Taitepapu-nimitys ei välttämättä ole suomalaiselle käyttäjälle se tunnetuin, vaikka taitepapu onkin hyvin yleinen ainesosa. Suomessa myytävissä pakkauksissa yleensä kutsutaan taitepapuja vihreiksi pavuiksi kuten myös käännöksen lähtötekstissä.	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1)	250 g grüne Bohnen
Keitä pavunpaloja kiehuessa suolavedessä noin viisi minuuttia.	Tuoreita papuja tulisi keittää 10 min, jotta haitallinen glyseriini hajoaa, muutoin pavuista saattaa aiheutua ruokamyrkytys. ( <a href="https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden-luontaiset-myrkyt/usein-kysyttya/">https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden-luontaiset-myrkyt/usein-kysyttya/</a> )	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1)	In kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
Kuori ja pese perunat ja pilko noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.	Yleensä ohjeistus on ”pese ja kuori”.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
Mausta perunapannu suolalla, pippurilla ja raastetulla sitruunankuorella.	Otsikossa käytetään nimitystä peruna-papupannu.	Johdonmukaisuus (5), Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus (4)	Die Kartoffelpfanne mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
-	Ainekset ovat samassa järjestyksessä ohjeessa ja listassa, mutta alussa mainittu pippuri tulee vasta lopussa lisättäväksi.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Verbimuotona on imperatiivi.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Mittayksiköt ovat konventioiden mukaisia.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-

750 g melko kiinteämaltoista varhaisperunaa (esim. Lady Felicia, Timo)	Perunalajikkeita on käännökseen muutettu sellaisiksi, joita suomalaisen käyttäjä löytää ruokakaupasta. Ohjeessa on myös mainittu, millaista perunaa tulee käyttää, jolloin käyttäjä tietää valita oikean perunan, jos kyseisiä lajikkeita ei ole saatavilla.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1)	750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende Sorte, z. B. Gala
------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	-------------------------------------------------------------

## Käännös 12: Itävaltalainen kuivakakku (Guglhupf) perunasta ja manteleista (Adam 2015, 175)

Mahdolliset ongelmat käytettävyyden näkökulmasta	Pohdinnat ja/tai ehdotus käytettävyyden parantamiseksi	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
Purista perunat <i>perunapuserin</i> läpi kulhoon.	Perunapuristimen käyttö voi olla suomalaiselle käyttäjälle vierasta.	Käännöksen ja käyttäjien vastavuus (1)	Dann durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
<i>Laita tyhjään kulhoon</i> voi, sokeri ja vaniljasokeri ja vatkaa sähkövatkaimella vaahdoksi. Sekoita <i>sen jälkeen</i> kananmunat <i>mukaan yksi kerrallaan</i> . Lisää <i>sitten</i> perunamassa <i>joukkoon</i> . Lisää <i>seuraavaksi</i> jauhot, leivinjauhe, kaakaojauhe, manteli ja rusinat ja <i>sekoita joukkoon</i> .	Paljon sidosteisuutta, mikä ei ole tyyppillistä suomenkielisille ruokaohjeille. Suomenkielisissä ruokaohjeissa ei myöskään ohjeisteta laittamaan aineita tyhjään kulhoon, sillä käyttäjän oletetaan tämä ymmärtävän. Voisi muotoilla toisin, esimerkiksi: ”Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi. Sekoita kananmunat joukkoon yksitellen. Lisää perunamassa, jauhot, leivinjauhe, kaakaojauhe mantelijauhe ja rusinat ja sekoita.”	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel füllen und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dabei die Eier nacheinander zufügen. Die durchgepressten Kartoffeln dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver, den Kakao, den Mandeln und den Rosinen dazugeben und unterarbeiten.
Lisää vettä <i>juuri peitoksi asti</i> , lisää hieman suolaa, laita kansi päälle ja kypsennä noin 25 minuuttia.	Suomenkielisissä ruokaohjeissa ohjeistetaan yleensä lisäämään vettä niin, että <i>perunat peittyvät</i> .	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zufügen und zugedeckt ca. 25 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen.
Voitele korkealaitainen pyöreä kakkuvuoka ja <i>vuoraa</i> korppujauhoilla.	<i>Jauhota korppujauhoilla</i> olisi konventioiden mukainen ilmaus.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Eine Guglhupfform einfetten und mit Paniermehl austreuen.
<i>rasvaa ja korppujauhoa vuokaan</i>	Vuoan voitelemiseen ja jauhottamiseen tarvittavia aineita ei yleensä mainita suomenkielisten ruokaohjeiden ainesosalistassa.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Fett und Paniermehl für die Form
<i>hieman vajaa 5½ dl jauhoja</i>	Epämääräinen määrä jauhoja. Jos ero on pieni 5 ja puoleen desiin, voisi harkita kyseisen määrän laittamista.	Käännöksen vastavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Luettavuus ja ymmärrettävyys (3)	350 g Mehl
100 g mantelijauhetta / Lisää seuraavaksi jauhot, leivinjauhe, kaakaojauhe, <i>manteli</i> ja rusinat ja sekoita joukkoon.	Ainesosalistassa ainesosana on mainittu mantelijauhe, mutta ohjeistuksessa ohjeistetaan lisäämään pelkkä manteli. johdonmukaisuuden vuoksi tulisi ohjeistaa lisäämään mantelijauhe.	Johdonmukaisuus (5)	100 g gemahlene Mandeln / Das Mehl mit dem Backpulver, den Kakao, den Mandeln und den Rosinen

			dazugeben und unterarbeiten.
<i>Kuori</i> perunat ja laita kattilaan.	Ohjeistetaan vain kuorimaan perunat, vaikka yleensä ohjeistetaan pesemään ja kuorimaan perunat. Tutkimuksessa tarkastelussa olevissa saman teoksen ohjeissa ohjeistetaan myös pesemään perunat.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2), Johdonmukaisuus (5)	Die Kartoffeln schälen und in einen Topf geben.
Lisää vettä juuri peitoksi asti, lisää hieman suolaa, laita kansi päälle ja <i>kypsennä</i> noin 25 minuuttia.	Yleensä perunoita ohjeistetaan keittämään, joka olisi konventioiden mukainen ilmaisu tässä kohdassa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zufügen und zuge deckt ca. 25 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen.
Sekoita sen jälkeen kananmunat <i>mukaan</i> yksi kerrallaan.	<i>Joukkoon</i> olisi konventioiden mukainen ilmaisu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Dabei die Eier nacheinander zufügen.
Kaada taikina vuokaan, laita vuoka uunin keskitasolle ja paista 50 minuuttia.	<i>Paista uunin keskitasolla 50 minuuttia</i> olisi konventioiden mukainen ilmaisu.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 50 Minuten backen.
-	Ruokaohjeen kuvassa on kakun päällä mantelilastuja, jotka puuttuvat sekä lähtö- että kohdetekstin ohjeistuksesta.	Johdonmukaisuus (5)	-

Käytettävyyttä lisäävät huomiot	Kommentit	Heuristiikka	Kohta lähtötekstissä
-	Ainekset ovat samassa järjestyksessä ohjeessa ja listassa.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Verbimuotona on imperatiivi.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
-	Mittayksiköt ovat konventioiden mukaisia.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	-
1 tl vaniljasokeria	Muutettu suomalaiselle käyttäjälle helpompaan muotoon.	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Päckchen Vanillezucker
400 g jauhoista perunaa (esim. <i>Afra, Fontane</i> )	Käännökseen on lisätty toinenkin perunalajike, jota useimmiten löytyy suomalaisesta kaupasta. Ohjeessa on myös mainittu, millaista perunaa tulee käyttää, jolloin käyttäjä tietää valita oikean perunan, jos kyseisiä lajikkeita ei ole saatavilla	Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus (1)	400 g Kartoffeln, mehliges Sorte, z.B. <i>Afra</i>
5 tl leivinjauhetta	Muutettu suomalaiselle käyttäjälle helpompaan muotoon, kuitenkin 5 tl leivinjauhetta yhdessä kakussa on melko paljon ja leivinjauhe alkaa tällaisissa määrin helposti maistua läpi. Saksassa myytävät leivinjauhepusse	Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin (2)	1 Päckchen Backpulver

	ovat noin 17 gramman painoisia, joten korkeintaan kolme teelusikallista olisi lähempänä oikeaa määrää.		
Itävaltalainen kuiva-kakku (Guglhupf) perunasta ja manteleista	Otsikossa kerrottu enemmän kakusta kuin pelkästään vain sen nimi, jolloin käyttäjä saa muutakin tietoa ohjeen avulla kuin vain valmistuksessa tarvittavat tiedot.	Miellyttävyys (6)	Kartoffelguglhup mit Mandeln

Melkein kaikissa *Perunat: 101 reseptiä* -kirjan tarkastelluissa ruokaohjeissa ei ole erikseen kappaleita tai muuta jaottelua, vaan kaikki teksti on kirjoitettu yhteen ilman kappalevälejä. Joissakin ohjeissa on hieman selkeämpi jako, mutta ei riittävän selkeä ruokaohjeelle. Kuvat ovat kovin isoja ja vievät tilaa ruokaohjeissa, joten jaottelun puute voi johtua tästä. Muuten asettelu on kaikissa ohjeissa konventioiden mukainen.



## Liite 2 – Sacherkakku (Steinbrecher 2013, 148)

# Sacherkakku

Ainekset 1 irtopohjavuokaan  
(22 cm Ø)

### Taikina:

175 g tummaa suklaata  
125 g pehmeää voita, lisäksi  
voiteluun  
160 g (1,9 dl) hienoa sokeria  
6 munaa  
160 g (2,5 dl) jauhoja

### Päällyste ja täyte:

225 g tummaa suklaata  
3 rkl espressoa  
120 g (2 dl) tomusokeria  
6 rkl aprikoosihilloa

1. Taikina: Murra suklaa paloiksi ja sulata vesihauteessa jatkuvasti hämmäntäen. Anna jäähtyä. Vaahdota voi ja puolet sokerista. Erotta munien valkuaiset ja keltaiset. Sekoita keltaiset vähitellen voivahtoon. Valuta sitten vaahtoon suklaa ohuena norona ja sekoita. Lisää joukkoon jauhot ja sekoita hyvin. Vaahdota munanvalkuaiset eri astiassa, lisää joukkoon loppu sokeri, vaahdota kovaksi ja kääntele vaahdo taikinaan.

2. Voitele ja leivinpaperoi irtopohjavuoka. Siirrä taikina vuokaan ja paista esilämmitetyssä uunissa 150 asteessa noin 1–1¼ tuntia. Ota kakku uunista ja anna seistä vuoassa 5 minuuttia. Kumoa kakku ritilälle jäähtymään.

3. Päällyste: Sulata 175 g murrettuja suklaapaloja vesihauteessa. Hämmennä joukkoon ensin espresso ja sitten tomusokeri.

4. Leikkaa kakku vaakasuoraan kahtia. Levitä kummallekin pohjalle puolet aprikoosihillosta ja paina pohjat yhteen. Sivele suklaapäällyste kakun pintaan ja tasoita ulkoreuna lastalla. Anna kakun tekeytyä vähintään 2 tuntia.

5. Sulata loppu suklaa, siirrä se pieneen pursotinpussiin ja kirjoita suklaalla kakun päälle ”Sacher” tai tämän itävaltalaisen kakun saksankielinen nimi ”Sachertorte”.





## Liite 3 – Moniviljaleipä (Steinbrecher 2013, 205)

# Moniviljaleipä

1. Laita vehnä- ja ruisjauhot, maitojauhe, suola, sokeri ja hiiva isoon kulhoon. Lisää siemenet joukkoon ja vaivaa ainekset pehmeäksi taikinaksi. Vaivaa taikinaa kevyesti jauhotetulla työtasolla 10 minuuttia, kunnes se on tasaista ja kimmoisaa.
2. Voitele kulho öljyllä. Siirrä taikina kulhoon, peitä tuorekelmulla ja nostata taikinaa lämpimässä tunti tai kunnes se kohoaa kaksinkertaiseksi.
3. Vaivaa taikinaa jauhotetulla työtasolla vielä minuutti ja kauli se levyksi, joka on leipävuonan pituinen ja kolme kertaa sen levyinen. Käännä sitten pitkät sivut sisään ja nosta leipä vuokaan saumapuoli alaspäin. Peitä vuoka liinalla ja nostata taikinaa lämpimässä vielä 30 minuuttia, kunnes se kohoaa vuonan reunojen yli.
4. Voitelu: Vatkaa munanvalkuainen ja vesi yhteen ja voitele leipä. Painele auringonkukansiemenet varovasti taikinan yläpintaan.
5. Paista leipää esilämmitetyssä 220-asteisessa uunissa 30 minuuttia, kunnes se on kellanruskea ja kuulostaa alapintaa koputettaessa ontolta. Kumoa leipä rutilälle ja anna jäähtyä täysin ennen tarjoilua.

Ainekset 1 vuokaan  
(30 x 11 cm)

### Taikina:

375 g (5,8 dl) vehnäjauhoja,  
lisäksi jauhotukseen  
125 g (2,5 dl) ruisjauhoja  
1½ rkl kevytmaitojauhetta  
1½ tl suolaa  
1 rkl ruskeaa erikoishienoa  
sokeria  
3 tl kuivahiivaa  
1½ rkl auringonkukkaöljyä,  
lisäksi voiteluun  
2 tl sitruunamehua  
3 dl kädenlämpöistä vettä  
1 tl kuminansiemeniä  
½ tl unikonsiemeniä  
½ tl seesaminsiemeniä

### Voiteluun:

1 munanvalkuainen  
1 rkl vettä  
1 rkl auringonkukan-  
tai kurpitsansiemeniä





## Liite 4 – Thüringenin unikkotorttu (Steinbrecher 2013, 19)

# Thüringenin unikkotorttu

1. Taikina: Siivilöi jauhot kulhoon ja paina keskelle kuoppa. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon, lisää hiukan sokeria ja kaada jauho-kuoppaan. Nostata liinan alla 15 minuuttia.

2. Sulata voi kattilassa ja sekoita lopun sokerin, suolan ja munan kanssa jauhoseokseen. Vaivaa ainekset sähkövatkaimella tasaiseksi taikinaksi, kunnes siihen alkaa muodostua kuplia ja taikina irtoaa astiasta. Nostata liinalla peitettynä vielä 30 minuuttia.

3. Kauli taikina jauhotetulla työtasolla uunipellin kokoiseksi ja tasapaksuksi ja siirrä voidellulle uunipellille. Nostata peitettynä vielä 15 minuuttia.

4. Täyte: Valele unikonsiemenet vedellä ja valuta hyvin. Sekoita kreemijauheeseen 3 ruokalusikallista maitoa. Kiehauta loppu maito sokerin kanssa. Sekoita joukkoon kreemijauhe-maitoseos, kiehauta ja nosta liedeltä. Sekoita vanukkaaseen munalikööri, unikonsiemenet, rusinat ja sitruunankuoriraaste ja anna jäähtyä.

5. Vaahdota munanvalkuaiset ja suola kovaksi ja kääntele unikonsiemen-munalikööriseokseen.

6. Murupäällyste: Sekoita jauhot, sokeri ja pehmeä voi kulhossa ja nypi murusiksi.

7. Levitä unikko-munalikööriseos nousseelle taikinalle tasaisesti ja ripottele muruset päälle.

8. Paista torttua esilämmitetyssä uunissa 160 asteessa noin 35 minuuttia. Anna jäähtyä pellillä ja hunnuta tomusokerilla.

Ainekset 1 pellilliselle  
(30 x 40 cm)

### Taikina:

200 g (3 dl) jauhoja, lisäksi  
jauhokukseen  
10 g hiivaa  
4,5 rkl kädenlämpöistä maitoa  
20 g (1,7 rkl) sokeria  
30 g voita, lisäksi voiteluun  
hyppysellinen suolaa  
1 muna

### Täyte:

250 g jauhettuja  
unikonsiemeniä  
1 dl kuumaa vettä  
1 pussi vaniljakreemijauhetta  
7,5 dl maitoa  
200 g (2,4 dl) sokeria  
1 dl munalikööriä  
50 g (1 dl) rusinoita  
1 sitruunan raastettu kuori  
2 munanvalkuaista  
hyppysellinen suolaa

### Murupäällyste:

180 g (2,8 dl) jauhoja  
90 g (reilu 1 dl) sokeria  
100 g pehmeää voita

tomusokeria hunutukseen





## Liite 5 – Saksalaiset piparkakut (Steinbrecher 2013, 213)

### Saksalaiset piparkakut

1. Taikina: Vaahdota munat ja sokeri vesihautteessa. Ota astia vesihautteesta ja sekoita taikinaa vielä 2 minuuttia.

2. Siivilöi jauhot, kaakaojuomajauhe, kaneli, kardemumma, mausteneilikka ja muskottipähkinä kulhoon. Pilko sokeroitu appelsiininkuoripala-sukaattiseos pieneksi, lisää se kulhoon mantelijauheen kanssa ja sekoita hyvin. Annostele taikina teelusikalla kahdelle leivinpaperoidulle uunipellille. Sijoita nokareet riittävän kauas toisistaan ja litistä niitä hiukan.

3. Paista taikinanokareita esilämmitetyssä 180-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia, kunnes ne ovat vaaleanruskeita. Pikkuleipien tulisi tuntua sormella painettaessa vielä hieman pehmeiltä. Ota pellit uunista, anna pikkuleipien jäähtyä pelleillä 10 minuuttia ja siirrä sitten ritilälle jäähtymään täysin.

4. Kuorrute: Laita tumma ja vaalea suklaa eri astioihin ja sulata vesihautteessa. Kuorruta puolet pikkuleivistä valkoisella ja puolet tummalla suklaalla. Ripottele päälle kandisokerimurskaa ja anna suklaan kovettua.

ainekset noin  
60 pikkuleipään

#### Taikina:

3 muna

200 g (2,4 dl) ruskeaa

hienoasokeria

50 g (0,8 dl) jauhoja

2 tl kaakaojauhetta

1 tl kanelia

½ tl jauhattua kardemummaa

¼ tl jauhattua mausteneilikkaa

¼ tl vastajauhattua muskottipähkinää

175 g mantelijauhetta

50 g sukaatteja ja sokeroituja appelsiininkuoripaloja

#### Kuorrute:

120 g tummaa suklaata

120 g valkosuklaata

kandisokerimurskaa





# Reinin kanelivohvelit

## kermavaahdon kera

### 4 annosta

125 g voita  
125 g sokeria  
1 ½ tl vaniljasokeria  
2 munaa  
350 g vehnä jauhoja  
veitsenkärjellinen jauhattua  
kanelia  
hyppysellinen jauhattua  
neilikkaa  
1 raastettu luomu-  
sitruunankuori  
200 ml kermaa

Valmistusaika: n. 25 minuuttia  
Annoksessa n. 732 kcal / 3061 kJ  
14 g P, 42 g R, 82 g HH

1 Hiero voi notkeaksi kulhossa. Lisää sokeri ja vaniljasokeri ja sekoita, kunnes syntyy kiinteä, vaahtomainen massa. Sekoita munat joukkoon yksitellen. Sekoita keskenään vehnä jauhot, kaneli, neilikka ja raastettu sitruunankuori ja lisää seos taikinaan pieninä erinä. Jos taikinasta tulee kovin kovaa, lisää vähän kermaa. Taikinan täytyy olla niin notkeaa, että siitä saa muotoiltua suunnilleen saksanpähkinän kokoisia palloja.

2 Pane taikinapalloset hyvin kuumennettuun, voideltuun vohvelirautaan, paina litteiksi ja paista kullanuskeita vohveleita. Kääri vohvelit heti tötteröiksi ja anna jäähtyä.

3 Vatkaa kerma vaahdoksi, täytä sillä vohvelitötteröt ja tarjoa.



# Persikkaletut

## vaniljakastikkeen kera

4 annosta

### Lettutaikina

250 g vehnä jauhoja  
4 munaa  
350 ml maitoa  
100 ml kivennäisvettä  
hyppysellinen suolaa  
1 rkl sokeria  
vajaa 1 tl vaniljasokeria  
4 persikkaa

### Vaniljakastike

1 vaniljatanko  
450 ml maitoa  
2 rkl sokeria  
hyppysellinen suolaa  
1 tl ruokatärkkelystä  
2 munankeltuista

### Lisäksi

ruokaöljyä paistamiseen

Valmistusaika: n. 55 minuuttia  
Annoksessa n. 489 kcal / 2047 kJ  
23 g P, 20 g R, 52 g HH

**1** Siivilöi vehnä jauhot kulhoon lettutaikinaa varten. Vatkaa munat maidon, kivennäisveden, suolan, sokerin ja vaniljasokerin kanssa ja sekoita jauhoihin vähän kerrallaan. Katso, ettei taikinaan muodostu paakkuja. Anna taikinan levätä 30 minuuttia.

**2** Halkaise sillä aikaa vaniljatanko pitkittäin ja raaputa siitä sisus. Kiehauta keskenään 300 ml maitoa, sokeri, vaniljatanko ja sen sisus sekä suola, pane kattila sivuun ja anna vetäytyä 10 minuuttia. Poista vaniljatanko. Sekoita jäljellä olevaan maitoon ruokatärkkelys ja keltuainen. Kiehauta vanilja-maitoseos uudestaan, sekoita maito-keltuaiseos joukkoon ja anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä 2–3 minuuttia. Anna kastikkeen jäähtyä.

**3** Pese persikat. Poista kuori ja kivi ja leikkaa hedelmäliha pieniksi kuutioiksi. Sekoita lettutaikinaa vielä kerran perusteellisesti ja lisää siihen persikkapalat.

**4** Kuumenna vähän öljyä pinnoitetussa paistinpannussa. Pane vähän taikinaa pannuun, tasoi ja paista letut kullankeltaisiksi kummaltakin puolelta. Jatka näin, kunnes taikina on käytetty loppuun, ja pane valmiit letut lämpimään paikkaan. Tarjoa persikkaletut vaniljakastikkeen kera.

# Raparperitäytteiset crespella-lettukääröt

4 annosta

## Raparperitäyte

400 g raparperia  
50 g sokeria  
50 g Amaretto-keksejä  
50 g valkoista kuorrutus-  
suklaata

## Vaniljakiisseli

1 vaniljatanko  
100 ml maitoa  
100 ml kermaa  
1 rkl sokeria  
1 munankeltuainen  
1 tl ruokatärkkelystä

## Lettutaikina

125 g vehnä jauhoja  
2 munaa, hyppysellinen suolaa  
1 rkl hunajaa  
150 ml maitoa  
150 ml kivennäisvettä

## Lisäksi

ruokaöljyä paistamiseen

Valmistusaika: n. 40 minuuttia  
(+ lepoaika n. 20 minuuttia  
ja paistoaika n. 15 minuuttia)  
Annoksessa n. 451 kcal / 1885 kJ  
11 g P, 20 g R, 26 g HH

**1** Käsittele raparperit ja leikkaa pieniksi paloiksi. Pane 50 g sokeria ja raparperipalat kattilaan ja kiehauta. Ota kattila liedeltä ja anna raparperien jäähtyä. Rouhi Amaretto-keksit ja valkoinen kuorrutussuklaa karkeaksi rouheeksi ja sekoita kylmiin raparpereihin.

**2** Halkaise vaniljatanko pitkittäin ja raaputa tangosta sisus. Pane vaniljatangon sisus, vaniljatanko, maito, kerma ja sokeri kattilaan ja kiehauta. Sekoita keltuainen ja ruokatärkkely tasaiseksi seokseksi ja lisää se kiehuvan kuumaan maitoseokseen. Keitä hetki koko ajan sekoittaen ja ota sitten kattila liedeltä.

**3** Siivilöi vehnä jauhot kulhoon. Vatkaa munat suolan, hunajan, maidon ja kivennäisveden kanssa ja sekoita jauhoihin vähän kerrallaan. Katso, ettei taikinaan muodostu paakkuja. Anna taikinan levätä 20 minuuttia. Pane uuni lämpiämään 200 asteeseen ylä- / alalämmölle.

**4** Kuumenna vähän öljyä paistinpannussa ja paista taikinasta 4 kullankeltaista lettua. Levitä jokaiselle letulle raparperiseosta, muotoile letut kääroiksi ja pane ne voideltuun uunivuokaan. Kaada vaniljakiisseli päälle ja paista uunin keskitasolla n. 15 minuuttia.



## Liite 9 – Pinaattivohvelit juuston kera (Voigtländer 2013, 201)

# Pinaattivohvelit

## juuston kera

### 4 annosta

1 kg pinaattia

1 sipuli

150 g voita

suolaa

mustapippuria myllystä

vastaraastettua

muskottipähkinää

100 g raastettua

kermajuustoa

4 munaa

100 ml maitoa

200 g vehnä jauhoja

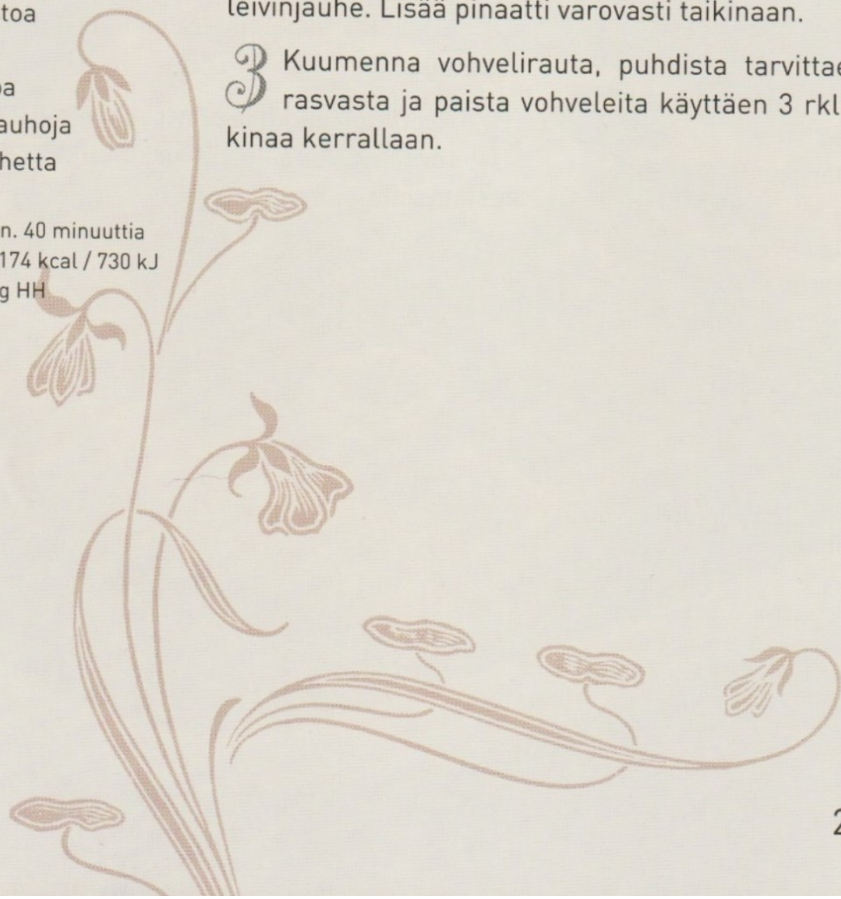
½ tl leivinjauhetta

**1** Riivi pinaatinlehdet ja huuhtelee ne perusteellisesti. Kuori sipuli ja silppua se hienoksi. Kuumenna 50 g voita pannussa, kuullota sipulisilppu, lisää pinaatti ja hauduta, kunnes pinaatti on kypsää. Mausta voimakkaasti suolalla, mustapippurilla ja muskottipähkinällä.

**2** Sulata loput voista ja anna vähän jäähtyä. Sekoita joukkoon juusto, munat, maito, vehnä jauhot ja leivinjauhe. Lisää pinaatti varovasti taikinaan.

**3** Kuumenna vohvelirauta, puhdista tarvittaessa rasvasta ja paista vohveleita käyttäen 3 rkl taikinaa kerrallaan.

Valmistusaika: n. 40 minuuttia  
Annoksessa n. 174 kcal / 730 kJ  
6 g P, 11 g R, 9 g HH



## Liite 10 – Kermainen peruna-parsakeitto parmesaanilla höystettynä (Adam 2015, 57)



### Kermainen peruna-parsakeitto parmesaanilla höystettynä

Kuori ja pese perunat ja leikkaa noin senttimetrin kokoisiksi kuutioiksi. Pese ja kuori tankoparsat ja leikkaa niiden kovat päät pois. Leikkaa parsat senttimetrin pituisiksi palasiksi ja laita kärkeosat sivuun odottamaan. Kuori ja hienonna sipuli. Kuumenna kattilassa voita ja kuullota sipulia siinä vähän aikaa. Lisää perunakuutiot ja parsanpalat (kärkiosia lukuun ottamatta) ja kuullota vähän aikaa. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Pese kirveli ja nypi sen lehdet. Erotta jonkin verran lehtiä myöhempiä koristelua varten ja silppua muut lehdet karkeasti ja lisää kattilaan. Kaada päälle kasvisliemi ja kypsennä kannen alla hiljalleen 25 minuuttia.

Keiton kypsyessä kiehauta parsojen kärkiosat nopeasti kiehuvaan suolavedessä, jäähdytä kylmällä vedellä ja anna valua kunnolla kuivaksi. Soseuta keitto sauvasekoittimella. Sekoita mukaan ranskankerma ja parmesaanijuusto, keitä kiehuvaan ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla maun mukaan. Jaa keitto annoksiin ja ripottele päälle kiehauteutut ja valuneet parsankärjet ja loput kirvelinlehdet.

#### 4 ANNOSTA

400 g jauhoista perunaa  
(esim. Lady Claire, Afra)  
500 g vihreää tankoparsaa  
1 pieni sipuli  
2 rkl voita  
suolaa ja pippuria  
hyppysellinen jauhettua muskottipähkinää  
kourallinen kirveliä  
1 l kasvislientä  
4 rkl ranskankermaa  
3 rkl parmesaanijuustoa raastettuna

#### VIHJE

Vihreän tankoparsan sijaan voidaan käyttää myös valkoista. Kaupoista voi löytyä myös miniparsaa, jota voi hyvin käyttää niin ikään.



## Liite 11 – Peruna-purjopaistos (Adam 2015, 114)

### Peruna-purjopaistos

YHTEEN PIIRAKKAVUOALLISEEN  
(HALKAISIJA 26 CM)

300 g pakastelehtitaikinaa

600 g naudan lapaa

2 rkl ruokaöljyä

suolaa ja pippuria

1 rkl jauhoja

3½ dl lihalientä

400 g purjosipulia

500 g melko kiinteämaltoista  
perunaa (esim. Lady Felicia,  
Belana)

1 munankeltuainen

1 rkl maitoa

Englantilainen erikoisuus käy mainiosti pienestä lounasateriasta.

Ota lehtitaikina paketista ja anna sen sulaa. Leikkaa liha noin 1½ cm:n kuutioiksi. Kuumenna öljy padassa, laita lihakuutiot pataan ja ruskista kunnolla kauttaaltaan. Mausta suolalla ja pippurilla, sirottele jauhot sekaan ja sekoita. Kaada lihaliemi päälle, laita kansi päälle, alenna lämpö miedoksi ja anna kypsyä hiljalleen 30 minuuttia.

Poista purjosta tyvi ja vihreät osat, pese purjo (myös lehtien välit) ja leikkaa kapeiksi renkaiksi. Kuori ja pese perunat ja pilko noin 1 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Lisää purjo ja peruna lihan joukkoon kypsymään 10 minuutiksi. Mausta suolalla ja pippurilla, ota pata pois liedeltä ja anna jäähtyä.

Kuumenna uuni 225 °C:een. Kauli lehtitaikina hieman piirakkavuokaa suuremmaksi ympyrän muotoiseksi levyksi. Levitä liha-kasvissekoitus tasaisesti piirakkavuonan pohjalle ja nostä lehtitaikinalevy kevyesti päälle niin, että taikinalevyn reunat ulottuvat hieman vuonan reunojen yli. Painele taikinan reunat vuonan reunoja vasten ja tee sopivalla pyöreällä muotilla taikinalevyn keskelle halkaisijaltaan noin 4 cm:n reikä. Sekoita vispilällä munankeltuainen ja maito keskenään ja sivele taikina keltuaismaidolla. Laita peruna-purjopaistos uunin keskiosaan ja paista 15 minuuttia.

## Liite 12 – Peruna-papupannu höystettynä sitruunankuorella (Adam 2015, 150)



### Peruna-papupannu höystettynä sitruunankuorella

4 ANNOSTA  
250 g vihreitä taitepapuja  
suolaa ja pippuria  
750 g melko kiinteämaltoista  
varhaisperunaa  
(esim. Lady Felicia, Timo)  
1–2 rkl kirkastettua voita  
1 valkosipulinkynsi  
puoli nippua kevätspulia  
1 pieni sitruuna

Pese pavut ja leikkaa niistä pois kanta ja pää. Leikkaa palot noin 3 cm:n pituisiksi palasiksi. Keitä pavunpaloja kiehuvässä suolavedessä noin viisi minuuttia. Ota pois vedestä, jäähdytä kylmällä vedellä ja valuta kuiviksi. Kuori ja pese perunat ja pilko noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Kuumenna kirkastettu voi suurella teflonpintaisella pannulla ja paista perunakuutioita siinä silloin tällöin käännetellen noin 12–15 minuuttia.

Perunoiden paistuessa kuori ja hienonna valkosipulinkynsi ja lisää perunan sekaan paistumaan. Poista kevätspuleista kannat ja varsien kärjet, pese kevätspulit ja leikkaa kapeiksi renkaiksi. Pese sitruuna kuumalla vedellä, kuivaa pyyhkeellä ja leikkaa kuori hyvin ohuiksi suikaleiksi tai raasta se hienoksi. Lisää pavunpalat perunan joukkoon ja paista noin viisi minuuttia, kunnes sekä peruna että pavut ovat kypsiä. Mausta perunapannu suolalla, pippurilla ja raastetulla sitruunankuorella. Sirottele kevätspulirenkaat päälle ja tarjoa.



## Liite 13 – Itävaltalainen kuivakakku (Guglhupf) perunasta ja manteleista (Adam 2015, 175)



### Itävaltalainen kuivakakku (*Guglhupf*) perunasta ja manteleista

Kuori perunat ja laita kattilaan. Lisää vettä juuri peitoksi asti, lisää hieman suolaa, laita kansi päälle ja kypsennä noin 25 minuuttia. Kaada keitinvesi pois ja anna perunoiden kuivua ja jäähtyä. Purista perunat perunapusertimen läpi kulhoon.

Kuumenna uuni 180 °C:een. Laita tyhjään kulhoon voi, sokeri ja vaniljasokeri ja vatkaa sähkövatkaimella vaahdoksi. Sekoita sen jälkeen kananmunat mukaan yksi kerrallaan. Lisää sitten perunamassa joukkoon. Lisää seuraavaksi jauhot, leivinjauhe, kaakaojauhe, manteli ja rusinat ja sekoita joukkoon.

Voitele korkealaitainen pyöreä kakkuvuoka ja vuoraa korppujauhoilla. Kaada taikina vuokaan, laita vuoka uunin keskitasolle ja paista 50 minuuttia. Ota vuoka uunista, kumoa kakku vuosta ja anna jäähtyä kunnolla jäähdytysritilällä. Sirottele lopuksi tomusokeria päälle.

12 ANNOSTA  
400 g jauhoista perunaa  
(esim. Afra, Fontane)  
suolaa  
250 g voita  
3 dl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
5 kananmunaa  
hieman vajaa 5½ dl jauhoja  
5 tl leivinjauhetta  
5 rkl kaakaojauhetta  
100 g mantelijauhetta  
100 g rusinoita  
rasvaa ja korppujauhoa vuokaan  
tomusokeria päälle sirotteluun



## Liite 14 – Sachertorte (Steinbrecher 2012, 148)

### Sachertorte

Zutaten für 1 Springform  
(22 cm Ø)

**Für den Teig:**

175 g Zartbitterschokolade  
125 g weiche Butter, plus  
etwas mehr zum Einfetten  
160 g Feinstzucker  
6 Eier  
160 g Mehl

**Für die Glasur & Füllung:**

225 g Zartbitterschokolade  
3 EL Espresso  
120 g Puderzucker  
6 EL Aprikosenkonfitüre



1. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Abkühlen lassen. Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Die Eier trennen. Das Eigelb nach und nach in die schaumige Butter einarbeiten, dann die Schokolade in dünnem Strahl zugießen und einrühren. Das Mehl zufügen und gut vermengen. Das Eiweiß in einer Schüssel aufschlagen, den restlichen Zucker zugeben, die Masse steif schlagen und unter den Teig heben.

2. Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 1–1¼ Stunden backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

3. Für die Glasur 175 g zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Erst den Espresso und dann den Puderzucker einrühren.

4. Den Biskuit horizontal halbieren. Die Böden mit jeweils der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen und wieder zusammensetzen. Den Kuchen mit der Schokoladenglasur überziehen, dabei den Rand mit einem Palettmesser glatt streichen. Mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

5. Die restliche Schokolade schmelzen, in eine kleine Spritztüte füllen und „Sacher“ oder „Sachertorte“ auf die Oberfläche des Kuchens spritzen.





## Liite 15 – Mehrkornbrot (Steinbrecher 2012, 205)

### Mehrkornbrot

1. Beide Mehlsorten, Milchpulver, Salz, Zucker und Hefe in eine große Schüssel geben. Öl, Zitronensaft und Wasser hineingießen. Die Saaten zufügen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist.
2. Eine Schüssel mit Öl ausstreichen. Den Teig in die Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut 1 Minute durchkneten und auf die Länge und dreimal die Breite der Kastenform ausrollen. Dann beide Längsseiten nach innen schlagen und das Brot mit der Nahtstelle nach unten in die eingefettete Form legen. Abdecken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig über die Form hinaus aufgegangen ist.
4. Für den Belag das Eiweiß mit dem Wasser verquirlen und das Brot kurz vor dem Backen damit bestreichen. Die Sonnenblumenkerne vorsichtig oben in den Teig drücken.
5. Das Brot 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C backen, bis es goldbraun ist und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Kastenform  
(30 x 11 cm)

#### Für den Teig:

375 g Weizenmehl, plus etwas  
mehr zum Bestäuben  
125 g Roggenmehl  
1½ EL Magermilchpulver  
1½ TL Salz  
1 EL brauner Feinstzucker  
1 Päckchen Trockenhefe  
1½ EL Sonnenblumenöl, plus  
etwas mehr zum Einfetten  
2 TL Zitronensaft  
300 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Kümmelsamen  
½ TL Mohnsamen  
½ TL Sesamsaat

#### Für den Belag:

1 Eiweiß  
1 EL Wasser  
1 EL Sonnenblumen-  
oder Kürbiskerne





## Liite 16 – Thüringer Mohnkuchen (Steinbrecher 2012, 19)

# Thüringer Mohnkuchen

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, etwas Zucker zugeben und in die Mehlmulde gießen. Mit einem Küchentuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen, mit dem restlichen Zucker, Salz und Ei zu dem Vorteig geben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Blechs gleichmäßig ausrollen und auf das mit Butter eingefettete Backblech legen. Abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

4. Für den Belag den Mohn mit Wasser übergießen und gut abtropfen lassen. Das Puddingpulver mit 3 Esslöffeln Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver zugießen, einmal aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Eierlikör, Mohn, Rosinen und Zitronenschale unter den Pudding rühren und auskühlen lassen.

5. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter die Mohn-Eierlikörmasse heben.

6. Für die Streusel Mehl, Zucker und weiche Butter in einer Schüssel vermischen und mit den Händen zu Streuseln verkneten.

7. Die Mohn-Eierlikörmasse auf dem aufgegangenen Teig glatt verstreichen und mit den Streuseln bestreuen.

8. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C etwa 35 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 1 Backblech  
(30 x 40 cm)

### Für den Teig:

200 g Mehl, plus etwas  
mehr zum Bestäuben  
10 g Hefe  
70 ml lauwarmer Milch  
20 g Zucker  
30 g Butter, plus etwas  
mehr zum Einfetten  
1 Prise Salz  
1 Ei

### Für den Belag:

250 g gemahlener Mohn  
100 ml heißes Wasser  
1 Päckchen Vanille-  
Puddingpulver  
750 ml Milch  
200 g Zucker  
100 ml Thüringer Eierlikör  
50 g Rosinen  
abgeriebene Schale  
von 1 Zitrone  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz

### Für die Streusel:

180 g Mehl  
90 g Zucker  
100 g weiche Butter

Puderzucker, zum Bestäuben





## Liite 17 – Lebkuchen (Steinbrecher 2012, 213)

# Lebkuchen

1. Für den Teig Eier und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und cremig rühren. Die Schüssel aus dem Topf nehmen und den Teig noch 2 Minuten rühren.

2. Mehl, Kakao, Zimt, Kardamom, Nelken und Muskat in die Schüssel sieben. Orangeat-Zitronat-Mischung fein hacken, mit gemahlene Mandeln zufügen und gut mischen. Den Teig teelöffelweise mit ausreichend Abstand auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und etwas flach drücken.

3. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten hellbraun backen. Die Lebkuchen sollten sich bei Fingerdruck noch etwas weich anfühlen. Herausnehmen, 10 Minuten auf den Blechen abkühlen lassen, dann auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Glasur beide Schokoladensorten getrennt in hitzebeständige Schüsseln geben, auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen und schmelzen. Eine Hälfte der Lebkuchen mit weißer und die andere Hälfte mit dunkler Schokolade überziehen. Mit dem Grümmelkandis bestreuen und fest werden lassen.

Zutaten für etwa 60 Stück

### Für den Teig:

3 Eier

200 g brauner Feinstzucker

50 g Mehl

2 TL Kakaopulver

1 TL Zimt

½ TL gemahlener Kardamom

¼ TL gemahlene Nelken

¼ TL frisch geriebene

Muskatnuss

175 g gemahlene Mandeln

50 g gemischtes Zitronat

und Orangeat

### Für die Glasur:

120 g Zartbitterschokolade

120 g weiße Schokolade

brauner Grümmelkandis





## Liite 18 – Rheinische Zimtwaffeln mit Sahne (Voigtländer 2012, 68)

# Rheinische Zimtwaffeln mit Sahne

### Für 4 Portionen

125 g Butter  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier  
350 g Weizenmehl  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 Prise gemahlene Nelken  
abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone  
200 ml Sahne

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
Pro Portion ca. 732 kcal/3061 kJ  
14 g E, 42 g F, 82 g KH

1 Die Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und so lange rühren, bis eine schaumige, gebundene Masse entsteht. Nach und nach die Eier untermischen. Mehl mit Zimt, Nelken und Zitronenschale mischen und nach und nach unter den Teig kneten. Wenn der Teig sehr fest ist, etwas Sahne zugeben. Der Teig muss so geschmeidig sein, dass sich kleine, etwa walnussgroße Kugeln daraus formen lassen.

2 Die Teigkugeln in ein gut erhitztes, gefettetes Eiserkucheneisen geben, etwas flach drücken und goldbraune Waffeln daraus backen. Die Waffeln sofort zu Tütchen aufrollen und abkühlen lassen.

3 Zum Servieren die Sahne steif schlagen und die Waffeltüten damit füllen.



# Pfirsichpfannkuchen mit Vanillesauce

Für 4 Portionen

## Für die Pfannkuchen

250 g Weizenmehl  
4 Eier  
350 ml Milch  
100 ml Mineralwasser  
1 Prise Salz  
1 El Zucker  
½ P. Vanillezucker  
4 Pfirsiche

## Für die Vanillesauce

1 Vanilleschote  
450 ml Milch  
2 El Zucker  
1 Prise Salz  
1 Tl Speisestärke  
2 Eigelb

## Außerdem

Speiseöl zum Backen

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten  
Pro Portion ca. 489 kcal/2047 kJ  
23 g E, 20 g F, 52 g KH

**1** Für die Pfannkuchen das Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben. Eier mit Milch, Mineralwasser, Salz, Zucker und Vanillezucker verschlagen und nach und nach unter das Mehl rühren. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

**2** In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 300 ml Milch mit Zucker, Vanilleschote und -mark und Salz kurz aufkochen, beiseitestellen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Restliche Milch mit Stärke und Eigelb verrühren. Die Vanilmilch erneut aufkochen, die Milch-Eigelb-Mischung unterrühren und bei milder Hitze 2–3 Minuten köcheln lassen. Sauce abkühlen lassen.

**3** Die Pfirsiche waschen. Die Haut abziehen, die Pfirsiche entsteinen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Den Pfannkuchenteig noch einmal durchrühren und die Pfirsichstücke unterheben.

**4** Ein wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Etwas Teig in die Pfanne geben, verstreichen und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. So fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist, die fertigen Pfannkuchen warm stellen. Die Pfirsichpfannkuchen mit der Vanillesauce servieren.

# Crespelle

## mit Rhabarberfüllung

### Für 4 Portionen

### Für den Rhabarber

400 g Rhabarber  
50 g Zucker  
50 g Amaretti-Kekse  
50 g weiße Kuvertüre

### Für den Guss

1 Vanilleschote  
100 ml Milch  
100 ml Sahne  
1 El Zucker  
1 Eigelb  
1 Tl Speisestärke

### Für die Crespelle

125 g Weizenmehl  
2 Eier, 1 Prise Salz  
1 El Honig  
150 ml Milch  
150 ml Mineralwasser

### Außerdem

Speiseöl zum Backen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
(plus Ruhezeit ca. 20 Minuten  
und Backzeit ca. 15 Minuten)  
Pro Portion ca. 451 kcal/1885 kJ  
11 g E, 20 g F, 26 g KH

**1** Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. 50 g Zucker und Rhabarber in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und den Rhabarber abkühlen lassen. Amaretti und weiße Kuvertüre grob hacken und mit dem kalten Rhabarber verrühren.

**2** Für den Guss die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Vanilleschote, Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb und Stärke glatt verrühren und unter die kochende Milch rühren. Unter ständigem Rühren kurz kochen lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.

**3** Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier mit Salz, Honig, Milch und Mineralwasser verschlagen und nach und nach unter das Mehl rühren. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen.

**4** Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander 4 goldgelbe Pfannkuchen backen. Jeden Pfannkuchen mit der Rhabarbermischung bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Mit der Vanillecreme übergießen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.



## Liite 21 – Spinatwaffeln mit Käse (Voigtländer 2012, 201)

# Spinatwaffeln mit Käse

### Für 4 Portionen

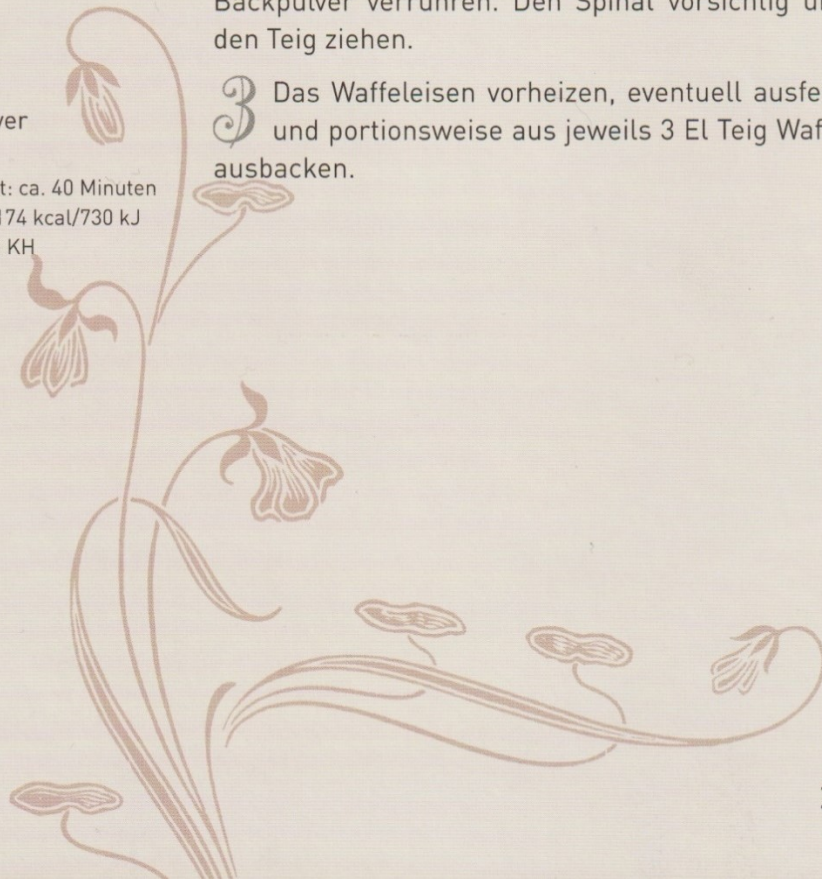
1 kg Blattspinat  
1 Zwiebel  
150 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
100 g geraspelter  
Butterkäse  
4 Eier  
100 ml Milch  
200 g Mehl  
½ Tl Backpulver

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
Pro Portion ca. 174 kcal/730 kJ  
6 g E, 11 g F, 9 g KH

**1** Den Spinat verlesen und gründlich waschen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel andünsten, den Spinat zugeben und so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**2** Die restliche Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit Käse, Eiern, Milch, Mehl und Backpulver verrühren. Den Spinat vorsichtig unter den Teig ziehen.

**3** Das Waffeleisen vorheizen, eventuell ausfetten und portionsweise aus jeweils 3 El Teig Waffeln ausbacken.





## Liite 22 – Kartoffel-Spargelcremesuppe mit Parmesan (Adam 2012, 57)



### Kartoffel-Spargelcremesuppe mit Parmesan

Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Spargel waschen, schälen und dabei die Enden abschneiden. Die Stangen in 1 cm lange Stücke schneiden, die Spargelspitzen beiseite legen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken und in einem breiten Topf in Butter andünsten. Die Kartoffelwürfel mit den Spargelstücken dazugeben und kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Kerbel waschen, abzupfen, bis auf einige Blättchen grob hacken und dazugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Spargelspitzen in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Die Crème fraîche und den Parmesan unterrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe anrichten und mit den blanchierten Spargelspitzen und den restlichen Kerbelblättchen garnieren.

#### FÜR 4 PORTIONEN

400 g Kartoffeln, mehliges Sorte, z. B. Afra

500 g grüner Spargel

1 kleine Zwiebel

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

1 Prise geriebene Muskatnuss

1 Handvoll Kerbel

1 l Gemüsebrühe

4 EL Crème fraîche

3 EL geriebener Parmesan

#### TIPP

Anstelle von grünem kann auch weißer Spargel verwendet werden, Bruchspargel eignet sich ebenfalls gut dafür und ist preiswerter.

## Liite 23 – Kartoffel-Lauchpie (Adam 2012, 114)

### Kartoffel-Lauchpie

FÜR 1 PIEFORM VON Ø 26 CM  
300 g Tiefkühl-Blätterteig  
600 g Rindfleisch aus der Schu-  
ter  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 EL Mehl  
350 ml Fleischbrühe  
400 g Lauch  
500 g Kartoffeln, vorwiegend  
festkochende Sorte, z. B. King  
Edward  
1 Eigelb  
1 EL Milch

Die englische Spezialität „Leek-Potatoe-Pie“ wird gerne als kleine Mahlzeit zum Lunch gegessen.

Den Blätterteig aus der Packung nehmen und auftauen lassen. Das Fleisch in Würfel von etwa 1,5 cm Kantenlänge schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischwürfel darin kräftig rundum anbraten. Salzen, pfeffern, mit dem Mehl bestäuben und unterrühren. Mit der Fleischbrühe aufgießen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren lassen.

Den Lauch putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauch und die Kartoffeln zum Fleisch geben und 10 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Den Blätterteig zu einer runden Platte etwas größer als die Pieform auswellen. Die Fleisch-Gemüsemischung in die Pieform füllen, die Blätterteigplatte locker darüberlegen, sodass sie etwas überlappt. An den Rändern an die Pieform andrücken, in der Mitte ein Loch von etwa Ø 4 cm ausstechen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Den Kartoffel-Lauchpie in den vorgeheizten Backofen (Mitte) stellen und 15 Minuten backen.



## Liite 24 – Kartoffelpfanne mit grünen Bohnen und Zitronenschale (Adam 2012, 150)



### Kartoffelpfanne mit grünen Bohnen und Zitronenschale

FÜR 4 PORTIONEN  
250 g grüne Bohnen  
Salz, Pfeffer  
750 g Kartoffeln, vorwiegend fest-  
kochende Sorte, z. B. Gala  
1–2 EL Butterschmalz  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Bund Frühlingszwiebeln  
1 kleine Zitrone

Die Bohnen waschen, putzen, die Enden jeweils abknipsen und die Bohnen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten, großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden etwa 12 bis 15 Minuten braten.

Inzwischen die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, zu den Kartoffeln geben und mit braten. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale in Zesten abziehen oder fein abreiben. Die Bohnen zu den Kartoffeln geben und etwa 5 Minuten mit braten, bis die Kartoffeln und die Bohnen gar sind. Die Kartoffelpfanne mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Zum Servieren mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen.



## Liite 25 – Kartoffelguglhupf mit Mandeln (Adam 2012, 175)



### Kartoffelguglhupf mit Mandeln

Die Kartoffeln schälen und in einen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zufügen und zugedeckt ca. 25 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel füllen und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dabei die Eier nacheinander zufügen. Die durchgepressten Kartoffeln dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver, den Kakao, den Mandeln und den Rosinen dazugeben und unterarbeiten.

Eine Guglhupfform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 50 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

#### FÜR 12 PORTIONEN

400 g Kartoffeln, mehligere Sorte,  
z. B. Afra  
Salz  
250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
5 EL Kakao  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Rosinen  
Fett und Paniermehl für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben

## **Deutsche Kurzfassung**

Universität Tampere

Fakultät für Kommunikationswissenschaften

Masterstudiengang Multilinguale Kommunikation und Translationswissenschaft,

B-Arbeitssprache Deutsch

SUOMINEN, SELJA: Gebrauchstauglichkeit der übersetzten Kochrezepte – Die heuristische Evaluation der ins Finnische übersetzten Kochrezepte

Masterarbeit: 68 Seiten

Anhänge: 46 Seiten

Deutsche Kurzfassung: 15 Seiten

April 2018

---

### **1 Einleitung**

Kochrezepte gehören zum Alltag und sind in Kochbüchern, im Fernsehen, im Internet und sogar auch auf der Seite einer Reißverpackung zu finden. Das Essen der anderen Länder und Kulturen interessiert uns auch immer mehr und mehr. Deswegen werden viele Kochbücher und -rezepte heutzutage übersetzt (Chiaro/Rossato 2015, 239). Kochrezepte werden als Hilfsmittel beim Kochen benutzt und deswegen soll die Gebrauchstauglichkeit in Kochrezepten gut sein. Das bedeutet, dass es möglich ist, die Speise mit Hilfe eines Kochrezeptes ohne störende Aspekte, wie z. B. unklare Anweisungen, zuzubereiten und so, dass das Endergebnis dem Kochrezept entspricht.

Das Ziel in dieser Untersuchung ist herauszufinden, wie die Gebrauchstauglichkeit in den finnischen Übersetzungen des Kochrezeptes zu bewerten ist und was für Faktoren es in diesen Kochrezepten gibt, die die Gebrauchstauglichkeit beeinflussen. Die Hypothese ist, dass die Gebrauchstauglichkeit in den übersetzten Kochrezepten hoch zu bewerten ist, weil diese zu Gebrauchstexten gehören und das Kochrezept ein stark konventioneller Texttyp ist. Diese spezifischen Konventionen sind zu beachten, wenn Kochrezepte übersetzt werden. Es gibt auch andere Eigenschaften in Kochrezepten, die einen Einfluss auf die Gebrauchstauglichkeit haben, z. B. die Folgerichtigkeit und die Eindeutigkeit der Anweisungen.

In dieser Masterarbeit werden finnische Übersetzungen der ursprünglich auf Deutsch geschriebenen Kochrezepte unter dem Aspekt der Gebrauchstauglichkeit betrachtet. Zum Untersuchungsmaterial gehören nur solche Kochrezepte, die im Alltagskochen benutzt werden. Es gibt frühere Untersuchungen z. B. über gesellschaftliche und kulturelle Faktoren in Kochrezepten

und Kochbüchern. Über die textuellen Aspekte von Kochrezepten gibt es bspw. Untersuchungen von Soikkeli (2014), aber in den Translationswissenschaften sind Kochrezepte nicht umfassend untersucht. Luise Liefländer-Koistinen (1993) hat die Textsorte Kochrezept in ihrem Artikel *Zur Textsorte "Kochrezept" im Deutschen und Finnischen. Eine Übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse* aus dem translationstheoretischen Blickwinkel betrachtet. Die Gebrauchstauglichkeit in Übersetzungen ist früher u. a. in Masterarbeiten über die Gebrauchstauglichkeit in Strickanleitungen und Anleitungen (u. a. Hämeenoja 2011, Lähdesmäki 2015) betrachtet worden, aber nicht in Übersetzungen von Kochrezepten. Diese Untersuchung ermöglicht also einen neuen Berührungspunkt zwischen Translationswissenschaften und Gebrauchstauglichkeit.

## **2 Kochrezept als Text und das Übersetzen der Kochrezepte**

Es gibt Kochrezepte in jeder Kultur und deswegen haben Kochrezepte Eigenschaften, die sich zwischen verschiedenen Kulturen verändern (Pakkala-Weckström 2011, 92–93). Aus der Sicht des Übersetzens ist es wichtig, diese Eigenschaften, also Konventionen, zu kennen. Dadurch verlaufen die Übersetzungen flüssiger und sind für den Leser leicht zu verstehen. Die Übersetzungen der Kochrezepte sollten also den Nebentexten und Konventionen der Zielkultur entsprechen.

### **2.1 Kochrezepte als Gebrauchstexte**

Gebrauchstexte sind Texte, die sich in bestimmten Kommunikationssituationen befinden, wie z. B. Wetterberichte und Kochrezepte (Stolze 2012, 214). Obwohl es bestimmte Fachsprachen des jeweiligen Fachbereichs in Gebrauchstexten gibt, sind sie aber nicht für bestimmte Leser in einem Fachbereich bestimmt. Deswegen können Gebrauchstexte nicht mit Fachtexten verglichen werden. Das Wesentliche in den Gebrauchstexten ist die Information im Text und die Vermittlung dieser Information. Die Gebrauchstexte können deswegen in den informativen Texttyp eingeteilt werden. Wichtig bei Gebrauchstexten ist, dass sie verständlich sind, und die Verständlichkeit ist in den Texten z. B. anhand des Gebrauchs von denselben Sprachformen zu sehen. (Stolze 2004, 649–652)

Wenn Gebrauchstexte übersetzt werden, sollen die Textmerkmale nicht direkt als solche in der Zielsprache und -kultur vermittelt werden, sondern sie sollen mit den vergleichbaren Konventionen der Zielkultur ersetzt werden. Die Textfunktion soll auch beachtet werden. Es ist also wichtiger, dass der Text den Konventionen des betreffenden Texttyps entspricht, als dass der

Text förmlich mit dem Ausgangstext äquivalent wäre. (Stolze 2004, 649–651) Diese für Gebrauchstexten typische Eigenschaften sind in Kochrezepten zu bemerken. Mit den Kochrezepten wird Information über das Kochen vermittelt und diese Information soll auch verständlich sein, so dass die Zubereitung der Speise richtig gelingt. Kochrezepte können nicht mit den Fachtexten gleichgesetzt werden, obwohl sie spezifische Lexik von Kochen enthalten. Kochrezepte sind nicht nur für eine bestimmte Zielgruppe bestimmt, obwohl Verfasser oft professionelle Köche/Köchinnen sind.

## **2.2 Texttyp und Textsorte von Kochrezepten**

Texte können aufgrund ihrer verknüpfenden Merkmale z. B. in Texttypen und Textsorten eingeteilt werden. Texte haben eigene spezifische Merkmale, die die Klassifizierungen voneinander trennen. (Nord 2009, 19) Die Texttypen zeigen, wie die Sprache im Text ist, z. B., ob der Text ein erzählender oder ein beschreibender ist. Texte werden in verschiedene Textsorten aufgrund ihrer Merkmale unterteilt. Jeder Text hat auch eine prototypische Basis, die den Grund für die spezifische Textsorte verfasst. Die Benutzung der verschiedenen Textsorten verlangt Kenntnis über die Situationen, in der der Text benutzt wird, und über die typischen Merkmale des Textes. (Mauranen/Piitulainen 2012, 273)

Insbesondere Katharina Reiß (1983) ist innerhalb der Übersetzungswissenschaften für ihre Weise die Texte in Texttypen zu teilen bekannt. Reiß (1983, 206) teilt die Texte in vier verschiedenen Texttypen aufgrund ihrer Funktion und beobachtet die Ansicht der Übersetzungswissenschaften in dieser Einteilung (*die übersetzungsrelevante Texttypologie*). Die vier Texttypen sind der informative, expressive, operative und multimodale Texttyp. Informative Texte sind sachzentral und deren Zweck ist die Vermittlung der Information. Expressive Texte sind senderzentral und sie vermitteln die Gefühle und Gedanken des Schreibers. Operative Texte sind empfängerzentral und mit solchen Texten wird auf den Leser eingewirkt. Zum multimodalen Texttyp gehören Texte, die nicht in Textform präsentiert werden, wie z. B. gesungene Texte. (Reiß 1983, 18–20)

Nach der Einteilung von Reiß (1983) gehören die Kochrezepte zum informativen und operativen Texttyp. Der Hauptzweck in Kochrezepten ist die Vermittlung der Information, wie in informativen Texten, und die Kochrezepte sollen sich auch auf die Leser beziehen und sie dazu locken das Kochrezept auszuprobieren. Das ist typisch für die operativen Texte. Die Übersetzung eines informativen Textes ist dann erfolgreich, wenn der Sachinhalt unveränderlich bleibt und die förmlichen Elemente des Ausgangstextes mit den Elementen der Zielsprache ersetzt

werden. (Reiß 1983, 19–20) Bei der Übersetzung der Kochrezepte ist es wichtig, dass die Information authentisch bleibt, sonst wird das Ergebnis, die Speise, verfälscht.

### 2.3 Konventionen von Kochrezepten

Verschiedene Texte und Textsorten folgen spezifischen Regeln, also Normen, die die Gestalt des Textes bestimmen. Normen können textintern sein, dann bestimmen sie die Struktur oder die Sprache des Textes. Wenn die Normen textextern sind, bestimmen sie die soziokulturelle Situation. Normen sind allgemein ungeschriebene Regeln, aber mit einigen Texten sind sie ausgeschrieben und solche sind z. B. administrativen Texten. (Pietikäinen/Mäntynen 2009, 82–84) Häufig werden Konventionen als Normen genannt, aber Reiß und Vermeer (1984, 178) sehen die Konventionen bestimmter als die Normen. Der Unterschied zwischen diesen zwei ist, dass Konventionen leichter mit anderen Konventionen zu ersetzen sind als Normen mit anderen Normen. Konventionen können in allen Ebenen des Textes und der Sprache herauskommen: in Lexik, Grammatik und Aufbau des Textes. (Reiß/Vermeer 1984, 179, 183–185)

In finnischen Kochrezepten sind die Zutaten in der Zutatenliste normalerweise in derselben Reihenfolge wie sie beim Kochen gebraucht werden, Verben sind im Imperativ. Die Sätze sind kurz, informativ und klar. Am häufigsten werden Hauptsätze benutzt. Von Maßeinheiten werden Abkürzungen benutzt und für Zutaten von kleinen Mengen beschreibende Wörter, wie z. B. *hyppysellinen* (eine Prise). (Pakkala-Weckström 2011, 93) Als Maßeinheit bspw. von Mehl, Zucker, Milch und Wasser werden Deziliter benutzt und die Menge von Backpulver wird als Tee- oder Esslöffeln angegeben. Gramm werden von solchen Zutaten benutzt, die in Packungen gekauft werden können, worauf der Grammanteil zu lesen ist. Diese sind z. B. Butter und Quark. Es gibt auch beschreibende Wörter, wie *vaahdottaa* (einschäumen), und feststehende Wörter und Ausdrücke, wie *vaahdota munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi* (schäum Eier und Zucker zum festem Schaum ein).

In deutschen Kochrezepten wird der Leser nicht direkt und persönlich angesprochen (Liefländer-Koistinen 1992, 133) und Verben sind am häufigsten im Infinitiv (Donalies 2012, 30). Nach den Konventionen der deutschen Kochrezepte werden Gramm von trockenen Zutaten, wie Mehl, benutzt, und Milliliter von flüssigen Zutaten, wie Wasser, Milch und Joghurt. Normalerweise wird Deziliter als Maßeinheit nicht benutzt und von Maßeinheiten werden Abkürzungen benutzt. In den deutschen Kochrezepten ist mehr Verbindlichkeit zu sehen, als in finnischen



Kochrezepten. Das wird z. B. mit Benutzung der Ausdrücke wie *als nächstes* und *danach* gemacht. Auch in deutschen Kochrezepten gibt es feststehende Wörter und Ausdrücke, wie *gehen lassen*, *auf der untersten Schiene* und *im vorgeheizten Ofen backen*.

### **3 Das benutzerzentrische Übersetzen**

Das Konzept Gebrauchstauglichkeit stammt ursprünglich aus dem Bereich der Informatik. Zu den Translationswissenschaften ist dieses Konzept durch technische Kommunikation gekommen und ist auch häufig mit Gebrauchsanweisungen verbunden. (Suojanen, Koskinen/Tuominen 2012, 10) Im benutzerzentrischen Übersetzen ist im Mittelpunkt der Leser der Übersetzung, der auch als Benutzer des Textes gesehen werden kann. Die Übersetzung soll möglichst zugänglich und verständlich zu benutzen sein, und die Übersetzungslösungen werden zur Basis von diesem Gedanken gemacht. Der Leser der Übersetzung des Kochrezeptes kann als Benutzer gesehen werden, weil er mit dem Kochrezept die Speise erfolgreich nachzumachen versucht. Ein Kochrezept, dessen Gebrauchstauglichkeit gut ist, ermöglicht ein Endergebnis ohne Faktoren, die das Kochen stören, wie z. B. unklare Anweisungen oder Ausdrücke.

#### **3.1 Gebrauchstauglichkeit und Benutzer**

Gebrauchstauglichkeit ist eine Eigenschaft von einem Produkt, anhand der die Leichtigkeit der Benutzung dieses Produkts beschrieben wird. Informationstechnische Produkte haben eine Benutzungsoberfläche und deren Gebrauchstauglichkeit wird anhand einer Gebrauchstauglichkeitsuntersuchung betrachtet. (Kuutti 2003, 13–14) Andere Produkte können auch Benutzungsoberfläche haben, wie z. B. Texte und Übersetzungen, und deswegen ist es möglich, auch die Gebrauchstauglichkeit dieser Produkte zu betrachten.

Es gibt viele Definitionen von Gebrauchstauglichkeit und die bekannteste ist die Definition von Jakob Nielsen (1993). Nach Nielsen (1993, 26) ist die Gebrauchstauglichkeit nicht nur eine Gesamtheit auf einer Ebene, sondern aus mehreren Faktoren zusammengesetzt und wird oft aus fünf Eigenschaften der Gebrauchstauglichkeit zusammengesetzt: Lernbarkeit (*Learnability*), Effektivität (*Efficiency*), Unvergessbarkeit (*Memorability*), Fehlerlosigkeit (*Errors*) und Annehmlichkeit (*Satisfaction*) (ebd.). Diese Faktoren können mit verschiedenen Methoden untersucht werden (Ovaska, Majaranta & Aula 2005, 3). Diese von Nielsen (1993) erarbeiteten fünf Eigenschaften können auch mit Kochrezepten verbunden werden. Kochrezepte sollen leicht zu lernen und zu merken sein; es ist nicht sinnvoll, die Anweisungen die ganze Zeit während des Kochens wieder und wieder aus dem Rezept nachzuschauen. Die Kochrezepte sind effizient,

wenn nur das Wichtigste für die Zubereitung der Speise im wesentlichen Kochrezept erwähnt wird. Alle anderen zusätzlichen Informationen können z. B. in der Einleitung auftauchen. Auch Annehmlichkeit und Fehlerlosigkeit sind in Kochrezepten wichtig; d. h. visuell angenehme Kochrezepte sind leicht zu lesen und zu benutzen. Es gibt dann keine störenden Faktoren, z. B. in der Aufstellung. Kochrezepte sollen auch möglichst fehlerlos sein, denn wenn es Fehler gibt, wird die Speise nicht richtig zubereitet.

In der Gebrauchstauglichkeit wird der Benutzer als ein Benutzer eines informationstechnischen Produkts gesehen und es ist wichtig, den Benutzer zu kennen. Auch andere Produkte, wie z. B. Texte, können Benutzer aufweisen, denn Texte können für einen gewissen Zweck verwendet werden. (Suojanen, Koskinen/Tuominen 2012, 26–28) Dieses ist leicht in Kochrezepten zu bemerken, weil die Kochrezepte für das Kochen einer Speise benutzt werden. Wichtig ist, dass der Benutzer im Translationsprozess bekannt ist, so dass die Entscheidungen, die während des Translationsprozesses gemacht werden, der Fungierbarkeit und Gebrauchstauglich der Übersetzung verhelfen. Vor dem Translationsprozess wird darüber nachgedacht, wer die Benutzer der Übersetzung sind. (Suojanen et al. 2012, 54, 56)

### **3.2 Heuristische Evaluation**

Gebrauchstauglichkeit kann mit verschiedenen Methoden untersucht werden, z. B. mit Planungs-, Modellierungs- und Evaluierungsmethoden (Ovaska, Aula/Majaranta 2005, 5). Die heuristische Evaluation ist eine von den Evaluierungsmethoden und die Evaluation wird mit einer Liste von Heuristiken gemacht. Die Heuristiklisten bestehen aus verschiedenen Regeln und Anweisungen und ein Produkt, dessen Gebrauchstauglichkeit hoch ist, soll diese Heuristiken verfolgen. Heuristiken werden v. a. in der Planung der Benutzungsoberfläche oder bei Produkten benutzt, aber die sind auch für die Evaluierung der Gebrauchstauglichkeit von anderen Sachen geeignet (Korvenranta 2005, 112). Die originale Liste von Heuristiken ist von Jakob Nielsen (z.B. 1994) herausgearbeitet worden und auf dieser Liste gibt es zehn Heuristiken. Eine Person kann die heuristische Evaluation machen, aber sie kann vielleicht nicht alle Gebrauchstauglichkeitsprobleme finden (Nielsen 1994, 26). Durch heuristische Evaluation ist es möglich, die Sachen, oder Probleme, die einen Einfluss zur Gebrauchstauglichkeit haben, zu finden, und die gefundenen Probleme können gelöst werden.

Zur Evaluierung der Texte werden Heuristiken normalerweise für Dokumentationen der technischen Kommunikation benutzt. In Translationswissenschaften wird schon die Qualitätsevaluation verwendet, aber die wird erst am Ende des Translationsprozesses zur Evaluierung der

fertigen Übersetzung benutzt. Mit Heuristiken kann die Gebrauchstauglichkeit der Übersetzung durch den ganzen Prozess evaluiert werden. (Suojanen et al. 2012, 98, 102) In Translationswissenschaften wird die heuristische Evaluation durch eine Person, den Übersetzer, gemacht. Alle herausgekommenen Probleme in der Übersetzung sollen korrigiert werden, bevor die Übersetzung fertig ist. Zu dieser kontinuierlichen Evaluation sind die Heuristiken eine gute Weise, weil die können durch den ganzen Translationsprozess benutzt werden.

Suojanen, Koskinen und Tuominen (2012, 90) haben zehn Heuristiken für die Evaluierung der Gebrauchstauglichkeit der Übersetzungen herausgestellt. Diese Heuristiken basieren auf den Heuristiken von Nielsen (z. B. 1994). Diese zehn Heuristiken von Suojanen, Koskinen und Tuominen (2012) sind später zu acht Heuristiken zusammengefasst worden und die Heuristiken beobachten die Gebrauchstauglichkeit aus der Sicht der Translationswissenschaften (Suojanen/Tuominen 2015, 279). Für diese Masterarbeit habe ich auf der Basis der acht Heuristiken von Suojanen & Tuominen (2015) solche Heuristiken herausgestellt, damit es möglich ist, Gebrauchstauglichkeit in den Kochrezepten zu untersuchen. Diese sechs Heuristiken sind in der Tabelle 1 vorgestellt.

1. Entsprechung der Übersetzung und Benutzer ( <i>Käännöksen ja käyttäjien vastaavuus</i> )	Berücksichtigt die Übersetzung den Benutzer und potentielle Benutzergruppen und auch deren Informationsbedürfnis? Sind die Vermutungen in Übersetzungsentscheidungen für den Benutzer realistisch?
2. Entsprechung der Übersetzung mit der Wirklichkeit und Textsorte ( <i>Käännöksen vastaavuus tosielämään ja tekstilajiin</i> )	Passt die Übersetzung zu ihrem kulturellen Kontext? Entspricht die Übersetzung den Konventionen der Textsorte der Kochrezepte? Sind z. B. Begriffe und Register passend für die Textsorte? Wäre kulturelle Adaptation nötig?
3. Lesbarkeit und Verständlichkeit ( <i>Luettavuus ja ymmärrettävyys</i> )	Ist die Übersetzung visuell leicht zu lesen? Ist die Übersetzung verständlich, und wird Mehrdeutigkeit und Risiken zum missdeuten genügend vermindert?
4. Entsprechung den Ausgangs- und Zieltexten ( <i>Lähtö- ja kohdetekstin vastaavuus</i> )	Sind alle im Ausgangstext gewesenen Information übersetzt? Sind Fehler in der Übersetzung zu finden und gibt es aus dem Ausgangstext kommende sprachliche oder strukturelle Störungen?
5. Folgerichtigkeit ( <i>Johdonmukaisuus</i> )	Sind Stil, Begriffe, Fraseologismen und Register der Übersetzung folgerichtig durch den ganzen Text und das Kochbuch?
6. Annehmlichkeit ( <i>Miellyttävyys</i> )	Was für ein Benutzererlebnis führt die Übersetzung mit sich? Ermöglicht die Übersetzung z. B., dass es möglich ist, mit der Übersetzung sich wohl fühlen, neues lernen, die Speise mit dem Kochrezept erfolgreich zu machen oder das Verständnis um etwas vertiefen?

Tabelle 1: Heuristiken für die Evaluierung von Gebrauchstauglichkeit in Kochrezepten.

#### 4 Untersuchungsmaterial und -Methoden

Zum Untersuchungsmaterial gehören drei aus Deutsch ins Finnische übersetzte Kochbücher und aus diesen Büchern habe ich von jedem Buch vier Kochrezepte zur Untersuchung gewählt. In dieser Masterarbeit werden also insgesamt 12 übersetzte Kochrezepte analysiert. Zum Untersuchungsmaterial gehören auch die ursprünglichen, auf Deutsch geschriebenen Bücher. Die in der Übersetzungen vorkommenden Inhalte, die ein Einfluss auf die Gebrauchstauglichkeit haben, werden mit den Originaltexten verglichen. Die übersetzten Werke sind *Ihanat letut ja vohvelit* (Voigtländer 2013), *Isoäidin parhaat leivonnaiset: Rakkaimmat reseptit* (Steinbrecher 2013) und *Perunat: 101 reseptiä* (Adam 2015), und die originalsprachliche Werke *Waffeln, Crêpes und Pfannkuchen* (Voigtländer 2012), *Omas beste Kuchen: Heute so gut wie damals!* (Steinbrecher 2012) und *Gute Kartoffeln. Die große Liebe zur kleinen Knolle* (Adam 2012).

Das Werk *Isoäidin parhaat leivonnaiset: Rakkaimmat reseptit* (Steinbrecher 2013) setzt sich aus Kochrezepten von Gebäcken zusammen, und die gewählten Kochrezepte sind *Sacherkakku* (Steinbrecher 2013, 148) [Übersetzung 1; Anhang 2], *Moniviljaleipä* (Steinbrecher 2013, 205) [Übersetzung 2; Anhang 3], *Thüringenin unikkotorttu* (Steinbrecher 2013, 19) [Übersetzung 3; Anhang 4], und *Saksalaiset piparkakut* (Steinbrecher 2013, 213) [Übersetzung 4; Anhang 5]. Der Übersetzer dieses Werkes ist Aatos Nieminen.

Das Werk *Ihanat letut ja vohvelit* (Voigtländer 2013) setzt sich aus Kochrezepten von Pfannkuchen, Waffeln und Crêpes zusammen und aus diesem Werk wurden Kochrezepte von süßen und salzigen Speisen gewählt. Die gewählten Kochrezepte sind *Reinin kanelivohvelit kermavaahdon kera* (Voigtländer 2013, 68) [Übersetzung 5; Anhang 6], *Persikkaletut vaniljakastikkeen kera* (Voigtländer 2013, 181) [Übersetzung 6; Anhang 7], *Raparperitäytteiset crespella-lettukääröt* (Voigtländer 2013, 194) [Übersetzung 7; Anhang 8] und *Pinaattivohvelit juuston kera* (Voigtländer 2013, 201) [Übersetzung 8; Anhang 9]. Die Übersetzerin dieses Werkes ist Auli Hurme-Keränen.

Das Werk *Perunat: 101 reseptiä* (Adam 2015) setzt sich häufig aus Kochrezepten von salzigem Essen zusammen, aber auch aus einigen Kochrezepten von Gebäcken. Die gewählten Kochrezepte aus diesem Werk sind *Kermainen peruna-parsakeitto parmesaanilla höystettynä* (Adam 2015, 57) [Übersetzung 9; Anhang 10], *Peruna-purjopaistos* (Adam 2015, 114) [Übersetzung 10; Anhang 11], *Peruna-papupannu höystettynä sitruunankuorella* (Adam 2015, 150) [Übersetzung 11; Anhang 12] und *Itävaltalainen kuivakakku (Guglhupf) perunasta ja mantelista*

(Adam 2015, 175) [Übersetzung 12; Anhang 13]. Der Übersetzer dieses Werkes ist Mika Oksanen. Die Originaltexte sind in den Anhängen 14–25 zu sehen.

Die Untersuchungsmethode ist die heuristische Evaluation, womit ich die Übersetzungen analysiert habe. Die Übersetzungen habe ich mit Hilfe der im Kapitel 3.2 vorgestellten Liste von Heuristiken analysiert. Alle Befunde werden in einer Tabelle (Anhang 1) vermerkt. In dieser Tabelle sind auch Aussagen, die die Gebrauchstauglichkeit der Kochrezepte unterstützen. Nach der Analyse der übersetzten Kochrezepte werden die Beobachtungen mit den gleichen Stellen im Originaltext verglichen. Damit ist es möglich zu evaluieren, ob die gefundene Probleme aus dem Einfluss der fremden Kultur und Sprache kommen.

## **5 Gebrauchstauglichkeit von Kochrezepten**

In diesem Kapitel werden die übersetzten Kochrezepte analysiert. Die Befunde sind auf Basis der Heuristiken (siehe Tabelle 1, Kapitel 3.2) kategorisiert.

### **5.1 Entsprechung der Übersetzung und Benutzer**

Die erste Heuristik behandelt den Benutzer der Übersetzung und wie die Übersetzung die potentiell verschiedenen Benutzergruppen und die Informationen, die die Benutzer brauchen, berücksichtigt. In dieser Untersuchung sind die Benutzer Personen, die nicht so oft kochen oder backen, und deswegen Kochrezepte benutzen.

In der Analyse wurden Konzeptionen und Anweisungen herausgestellt, die eine Vorkenntnis vom Benutzer erfordern. Z. B. wird in der Übersetzung 7 (Beispiel 1) am Anfang darauf hingewiesen *die Rhabarber zu bearbeiten*. Der Benutzer, der kein Vorkenntnis davon hat, wie die Rhabarber bearbeitet werden sollen, weiß vielleicht nicht, was zu tun, ohne in einer anderen Quelle zu recherchieren. Im Ausgangstext wird angewiesen die Rhabarber zu putzen und das könnte auch in der Übersetzung benutzt werden, zum Beispiel mit Anweisung *die Rhabarber zu waschen und zu abschälen*.

(1) *Käsittelle raparperit ja leikkaa pieniksi paloiksi.* (Voigtländer 2013, 194.) Ausgangstext: Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. (Voigtländer 2012, 194.)

Aus dem Untersuchungsmaterial wurden auch Punkte gefunden, wo es angenommen wurde, dass der Benutzer nicht so viel weiß und deswegen ist im Kochrezept mehr, oder auch zu viel Information angegeben. Aufgrund dieser zusätzlichen Informationen befolgt die Übersetzung nicht mehr den Konventionen der finnischen Kochrezepte. In der Übersetzung 1 (Beispiel 2)

wird angewiesen die Torte horizontal zu halbieren. In finnischen Kochrezepten ist es im Allgemeinen nicht typisch anzuweisen, wie die Torte halbiert werden sollte. Die Anweisung ist normalerweise nur die Torte in zwei Teile zu schneiden. Hier ist der Einfluss des Ausgangstextes zu sehen, weil in diesem Text die Anweisung *den Biskuit horizontal halbieren* ist.

(2) Leikkaa kakku *vaakasuoraan kahtia*. (Steinbrecher 2013, 148.) Ausgangstext: Den Biskuit *horizontal halbieren*. (Steinbrecher 2012, 148.)

Stellen, die Information enthalten, die vielleicht die Vorkenntnis des finnischen Benutzers widerspricht, sind auch in der Analyse herausgekommen. In der Übersetzung 3 (Beispiel 3) wird bspw. die Anweisung gegeben den ausgerollten Teig auf das mit Butter eingefettete Backblech zu legen. Ein finnischer Benutzer ist nicht so gewöhnt etwas direkt auf das Backblech zu legen, weil gewöhnlich ein Backpapier dazwischen benutzt wird. Das ist nicht ein großes Problem der Gebrauchstauglichkeit, aber das wird den Benutzer stören.

(3) Kauli taikina jauhotetulla työtasolla uunipellin kokoiseksi ja tasapaksuksi ja siirrä *voidellulle uunipellille*. (Steinbrecher 2013, 19.) Ausgangstext: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Blechs gleichmäßig ausrollen und auf das mit Butter eingefettete Backblech legen. (Steinbrecher 2012, 19.)

Es gab auch Stellen, wo etwas zur Übersetzung zugefügt ist, und die Gebrauchstauglichkeit der Übersetzung deswegen besser ist. In der Übersetzung 7 (Beispiel 4) ist z. B. ein Wort zu dem Titel des Rezeptes zugefügt. Der Name der Speise ist im Ausgangstext *Crespelle mit Rhabarberfüllung* und in der Übersetzung wird die Speise *Raparperitäytteiset crespella-lettukääröt* genannt. Zu dem Namen ist das Wort Pfannkuchenrolle (auf Finnisch *lettukäärö*) zugefügt, so dass der finnische Benutzer weiß, was für eine Speise gemacht wird.

(4) Raparperitäytteiset crespella-lettukääröt (Voigtländer 2013, 194) Ausgangstext: Crespelle mit Rhabarberfüllung (Voigtländer 2012, 194)

## 5.2 Entsprechung der Übersetzung mit der Wirklichkeit und der Textsorte

Der Großteil von den Befunden, die die Gebrauchstauglichkeit beeinflussen, sind mit Entsprechung der Übersetzung mit dem Leben und mit Entsprechung der Übersetzung mit der Textsorte verknüpft. Kulturelle Adaptation ist immer nötig, wenn Kochrezepte übersetzt werden, weil in Kochrezepten bestimmte Konventionen und Merkmalen in jeder Kultur und Sprache zu finden sind. In dem Untersuchungsmaterial gab es Wörter und Ausdrücke, die anders sind, als das, was man in finnischen Kochrezepten gewöhnt ist. In der Übersetzung 5 (Beispiel 5) wird z. B. angewiesen, *die Butter geschmeidig zu massieren*. Das ist für den Benutzer verständlich, aber normalerweise wird in finnischen Kochrezepten das mit dem Ausdruck *der Butter geschmeidigen* ausgedrückt.

(5) *Hiero voi notkeaksi kulhossa.* (Voigtländer 2013, 68.) Ausgangstext: Die Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. (Voigtländer 2012, 68.)

Unterschiede zwischen deutschsprachigen und finnischen Kochrezepten sind auch in Arbeitsweisen und in den Informationen, die in Kochrezepten erzählt werden, zu finden. In der Übersetzung 3 (Beispiel 6) ist der Anweisung zu folgen, eine Mulde in die Mitte des Mehls zu drücken und die aufgelöste Hefe dort zu gießen, und auf diese Weise den Teig gehen zu lassen. Für finnischen Benutzer ist diese Weise nicht so bekannt, weil im Allgemeinen nach der finnischen Kochkultur der Teig auf eine andere Weise gehen gelassen wird. Es ist auch nicht so klar, ob im Kochrezept an dieser Stelle der Teig gehen gelassen werden sollte oder nur die Hefe anfangen zu sollte zu fungieren. Deswegen kann diese Bemerkung auch mit Heuristik 3 (Lesbarkeit und Verständlichkeit) verbunden werden.

(6) *Siivilöi jauhot kulhoon ja paina keskelle kuoppa. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon, lisää hiukan sokeria ja kaada jauhokuoppaan. Nostata liinan alla 15 minuuttia.* (Steinbrecher 2013, 19.) Ausgangstext: Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, etwas Zucker zugeben und in die Mehlmulde gießen. Mit einem Küchentuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. (Steinbrecher 2012, 19.)

In der Analyse sind auch Zutaten herausgekommen, die nicht so bekannt für finnische Benutzer sind, wie für einen deutschen Benutzer des Originaltextes. Zu solchen Zutaten gehört z. B. *das Magermilchpulver* in der Übersetzung 2 (Beispiel 7). Ein großes Gebrauchstauglichkeitsproblem ist das nicht, aber in allen finnischen Küchen gibt es vielleicht kein Milchpulver, weil generell Milch beim Kochen in der finnischen Kochkultur benutzt wird. In der Übersetzung könnte das Magermilchpulver und Wasser durch Milch ersetzt werden, oder ein Tipp hinzugefügt werden, dass auch Milch verwendet kann.

(7) *1½ rkl kevytmaitojauhetta* (Steinbrecher 2013, 205) Ausgangstext: 1½ EL Magermilchpulver (Steinbrecher 2012, 205)

Viele Bemerkungen sind in mehreren Übersetzungen über Maßeinheiten und wie die benutzt werden, zu finden. In den Übersetzungen 5, 6, 7 und 8 werden Gramm von Zucker, Mehl und anderen trockenen Zutaten benutzt, wovon in finnischen Kochrezepten im Allgemeinen Deziliter benutzt wird. In diesen Übersetzungen werden Milliliter z. B. bei Milch und Sahne benutzt, und auch von diesen Zutaten werden in finnischen Kochrezepten Deziliter benutzt. Die Maßeinheit nach deutschen Konventionen können für finnischen Benutzer schwierig sein, weil nicht alle Benutzer z. B. eine Küchenwaage haben. Potentiell kann diese Angelegenheit das Kochen verhindern.



In den Übersetzungen 9, 10, 11 und 12 sind die Maßeinheiten nach finnischen Konventionen verändert. In den Übersetzungen 1, 2, 3 und 4 ist die Maßeinheiten auch nach finnischen Konventionen verändert, aber die Maßeinheiten nach deutschen Konventionen sind in den Kochrezepten geblieben. Obwohl es die Maßeinheiten nach finnischen Konventionen gibt, sind einige Mengen schwer zu messen. In der Übersetzung 1 (Beispiel 8) ist *1,9 Deziliter* als Menge von Feinstzucker angegeben. Solche Menge ist nicht leicht zu messen und deswegen wird die Gebrauchstauglichkeit des Kochrezeptes vermindert. Besser wäre es die Menge von *2 Deziliter* zu haben, weil das nur etwas mehr als 1,9 Deziliter sind und so ein kleiner Unterschied hat kaum einen Einfluss auf die fertige Speise.

(8) 160 g (*1,9 dl*) hienoasokeria (Steinbrecher 2013, 148) Ausgangstext: 160 g Feinstzucker (Steinbrecher 2012, 148)

In den Übersetzungen sind auch viele Sache zu finden, die die Gebrauchstauglichkeit erhöhen. Von kleineren Mengen von Zutaten werden z. B. oft beschreibende Wörter benutzt, wie *hyppysellinen* und *riipaus* (Prise) und *veitsenkärjellinen* (Messerspitze). Auch Punkte, wo lange Sätze gekürzt sind, sind im Untersuchungsmaterial zu finden.

### 5.3 Lesbarkeit und Verständlichkeit

Lesbarkeit und Verständlichkeit sind in Kochrezepten wichtig, und auch, dass die Anweisungen nicht doppeldeutig sind. Auch die Risiken etwas falsch zu verstehen, sollten minimalisiert sein. Einige Punkte wurden in der Analyse herausgearbeitet, wo es möglich ist, die Textstellen auf mehrere Weisen oder falsch zu interpretieren. In der Übersetzung 4 (Beispiel 9) wird in der Zutatenliste als Zutat *Kakaopulver* genannt, aber in der Anweisung wird über *Kakaogetränkpulver* (auf Finnisch *kaakaojuomajauhe*) gesprochen. Die zwei Arten von Kakaopulver sind unterschiedlich; das Kakaopulver in der Zutatenliste ist dunkler und er wird oft beim Backen benutzt. Das Kakaogetränkpulver wird dann benutzt, wenn ein Kakaogetränk gemacht wird. Auch das dunklere kann in den Kakaogetränken benutzt werden und das Kakaogetränkpulver beim Backen, aber das ist nicht so üblich. Dieser Punkt kann auch mit dem Heuristik 1 (Entsprechung der Übersetzung und Benutzer) in Verbindung gesetzt werden, weil es vom Benutzer Vorkenntnis verlangt, das richtige Kakaopulver zu benutzen.

(9) 2 tl *kaakaojauhetta* / Siivilöi jauhot, *kaakaojuomajauhe*, kaneli, kardemumma, mausteneilikka ja muskottipähkinä kulhoon. (Steinbrecher 2013, 213.) Ausgangstext: 2 TL Kakaopulver / Mehl, Kakao, Zimt, Kardamom, Nelken und Muskat in die Schüssel sieben. (Steinbrecher 2012, 213.)

In der Übersetzung 5 (Beispiel 10) wird angewiesen, dass *etwas Sahne zugegeben werden sollte, wenn der Teig sehr fest ist* und, dass *der Teig so geschmeidig sein sollte, dass es möglich*

*ist, kleine, etwa walnussgroße Kugeln zu formen.* Im Vergleich mit finnischen Konventionen ist die Anweisung zu beschreibend. An dieser Stelle ist auch unklar, warum der Teig nicht so geschmeidig ist, wie normalerweise der Teig für Waffeln gefertigt wird. Das kommt dann später im Kochrezept vor, und zwar liegt das daran, dass der Teig mit Eiserkucheneisen gebackt werden soll, nicht mit dem „normalen“ Waffeleisen. In finnischen Küchen gibt es solche Eisen normalerweise nicht, und deswegen wird in der Übersetzung dazu angewiesen das normale Waffeleisen zu benutzen. Mit solch einem Eisen ist es vielleicht schwer die im Kochrezept gemeinten Waffeln zu machen, weil das normalen Waffeleisen dickere Waffeln macht, als was in diesem Rezept gemeint ist. Auch der Teig ist wahrscheinlich zu fest für „normale“ Eisen. An dieser Stelle wäre also eine Erklärung bezüglich des gemeinten Waffel-eisens hilfreich. Diese Bemerkung kann auch mit Heuristik 1 (Entsprechung der Übersetzung und Benutzer) in Verbindung gesetzt werden, weil die Vorkenntnis des Benutzers in Widerspruch mit dem Kochrezept stehen könnten.

- (10) Jos taikinasta tulee kovin kovaa, lisää vähän kermaa. Taikinan täytyy olla niin notkeaa, että siitä saa muotoiltua suunnilleen saksanpähkinän kokoisia palloja. (Voigtländer 2013, 68.)  
 Ausgangstext: Wenn der Teig sehr fest ist, etwas Sahne zugeben. Der Teig muss so geschmeidig sein, dass sich kleine, etwa wallnussgroße Kugeln daraus formen lassen. (Voigtländer 2012, 68.)

#### 5.4 Entsprechung der Ausgangs- und Zieltexte

Im Vergleich der Ausgangs- und Zieltexte ist herausgekommen, dass einige Bemerkungen, die im Ausgangstext vorkommen, nicht in der Übersetzung zu finden sind. Einige von diesen Bemerkungen erhöhen auch die Gebrauchstauglichkeit, wie z. B. in der Übersetzung 3, wo als Zutat *Thüringer Eierlikör* angegeben ist. Für finnische Benutzer ist Thüringer Eierlikör schwer zu finden und in der Übersetzung ist nur *Eierlikör* als Zutat genannt. Das hilft dem Benutzer die Zutat zu finden. Ganz im Gegenteil ist die Übersetzung 2, wo in der Zutatenliste *Sonnenblumenöl, Zitronensaft* und *lauwarmes Wasser* erwähnt werden, die aber in den Anweisungen fehlen. Im Ausgangstext gibt es einen Satz, wo die genannten Zutaten hinzugefügt werden sollten. Das Fehlen ist ein Fehler und hat eine Wirkung auf die Gebrauchstauglichkeit, weil der Benutzer selbst wissen muss, wenn die Zutaten hinzugefügt werden sollen.

Es gibt auch Bemerkungen, die falsch in der Übersetzung sind. In der Übersetzung 8 (Beispiel 11) wird bspw. angewiesen, das Fett aus dem Waffeleisen zu entfernen bevor die Waffeln gebacken werden. Das kann für den Benutzer vielleicht merkwürdig klingen, weil meistens beim Backen der Waffeln Fett benutzt wird. Im Vergleich zu dem Ausgangstext ist zu bemerken, dass im Ausgangstext das Wort *ausfetten* in dieser Stelle benutzt ist. Ausfetten bedeutet beim

Backen das Gegenteil, also, dass Fett beim Backen benutzt werden sollte, wenn es nötig ist. In die Übersetzung ist also ein Fehler geraten.

- (11) Kuumenna vohvelirauta, *puhdista tarvittaessa rasvasta* ja paista vohveleita käyttäen 3 rkl taikinaa kerrallaan. (Voigtländer 2013, 201.) Ausgangstext: Das Waffeleisen vorheizen, eventuell *ausfetten* und portionsweise aus jeweils 3 El Teig Waffeln ausbacken. (Voigtländer 2012, 201.)

## 5.5 Folgerichtigkeit

Folgerichtigkeit ist wichtig in Kochrezepten sowie innerhalb eines bestimmten Rezepts, aber auch im ganzen Kochbuch. Im Allgemeinen wurden Stil, Phrasen, Terminologie und Register folgerichtig in den untersuchten Übersetzungen benutzt. Einige Ausnahmen gibt es jedoch in den untersuchten Übersetzungen. In der Übersetzung 6 (Beispiel 12) sind in der Zutatenliste *zwei Eigelbe* genannt, aber nach den Anweisungen sollte nur *ein Eigelb* zugefügt werden. Dies hat einen Einfluss auf die Gebrauchstauglichkeit, weil der Benutzer nicht weiß, was richtig ist.

- (12) *2 munankeltuista* / Sekoita jäljellä olevaan maitoon ruokatärkkelys ja *keltuainen*. (Voigtländer 2013, 181.) Ausgangstext: 2 Eigelb / Restliche Milch mit Stärke und Eigelb verrühren. (Voigtländer 2012, 181.)

Zwischen den Übersetzungen 2 und 4, die im selben Kochbuch sind, wird die Benennung für brauner Zucker nicht folgerichtig benutzt. In der Übersetzung 2 (Beispiel 13) ist als Zutat *brauner extrafeinst Zucker* und in der Übersetzung 4 (Beispiel 14) ist als Zutat *brauner Feinstzucker*. In den beiden Ausgangstexten ist als Zutat *brauner Feinstzucker*. In finnischen, normalen Geschäften gibt es aber keinen braunen Feinstzucker. Der Benutzer muss an dieser Stelle nachdenken und wissen, was für ein Zucker benutzt werden sollte.

- (13) 1 rkl *ruskeaa erikoishienoa sokeria* (Steinbrecher 2013, 205) Ausgangstext: 1 EL brauner Feinstzucker (Steinbrecher 2012, 205)
- (14) 200 g (2,4 dl) *ruskeaa hienoasokeria* (Steinbrecher 2013, 213) Ausgangstext: 200 g brauner Feinstzucker (Steinbrecher 2012, 213)

## 5.6 Annehmlichkeit

Annehmlichkeit ist relativ subjektiv und kann für jeden Benutzer anders sein. Zu Beginn dieser Untersuchung ist die Annehmlichkeit so definiert worden, dass das Kochrezept angenehm ist, wenn das Kochen mit dem Rezept ohne größere Probleme mit der Gebrauchstauglichkeit möglich ist (siehe Kapitel 3.2). Nach der Analyse des Untersuchungsmaterials kann gesagt werden, dass es fast mit allen Übersetzungen in dieser Untersuchung möglich wäre, das Essen fertig zu kochen. Nur an einigen Stellen wäre das Kochen vielleicht nicht möglich, und zwar in den Übersetzungen 5, 6, 7 und 8, weil in diesen Übersetzungen die Maßeinheiten nach den deutschen Konventionen angegeben werden.

Zur Heuristik von Annehmlichkeit gehört auch, dass mit dem Kochrezept etwas Neues gelernt werden kann. In den Übersetzungen 1, 9 und 10 gibt es irgendeine zusätzliche Information, womit der Benutzer neue Sachen lernen kann. In der Übersetzung 1 (Beispiel 15) gibt es neben der Anweisung auch eine Erklärung zu dem Namen des Kuchens. Es ist angewiesen *auf die Oberfläche des Kuchens* „Sacher“, *oder der deutsche Name dieses österreichischen Kuchens*, „Sachertorte“, zu spritzen.

- (15) Sulata loppu suklaa, siirrä se pieneen pursotinpussiin ja kirjoita suklaalla kakun päälle ”Sacher” tai tämän itävaltalaisen kakun saksankielinen nimi ”Sachertorte”. (Steinbrecher 2013, 148.) Ausgangstext: Die restliche Schokolade schmelzen, in eine kleine Spritztüte füllen und „Sacher“ oder „Sachertorte“ auf die Oberfläche des Kuchens spritzen. (Steinbrecher 2012, 148.)

## 6 Zum Schluss

Gebrauchstauglichkeit soll beim Übersetzen der Kochrezepte beachtet werden, weil Kochrezepte Gebrauchstexte sind und sie sollen möglichst leicht zu benutzen sein. Wenn die Gebrauchstauglichkeit nicht hoch wäre, wäre es schwierig, die Speise richtig zuzubereiten.

In der Analyse ist herausgefunden worden, dass viele Faktoren die Gebrauchstauglichkeit der Kochrezepte beeinflussen. Die Gebrauchstauglichkeit der untersuchten Kochrezepte ist hoch und gravierende, das Kochen gänzlich störende Probleme sind nicht viel vorgekommen. Die größten Probleme sind die Maßeinheiten, die nicht den finnischen Konventionen entsprechen, oder schwer zu messen sind, und in den Übersetzungen 5, 6, 7 und 8 wäre das Kochen eventuell nicht möglich, weil in diesen Übersetzungen die Maßeinheiten nach den deutschen Konventionen angegeben werden. In der Analyse konnten nicht alle Punkte erwähnt werden, weil nur eine Person die heuristische Evaluation gemacht hat. Der Schwierigkeitsgrad der gebrauchstauglichen Probleme ist auch abhängig von der Person, die die Evaluation macht.

Es ist zu bemerken, dass die Übersetzungen der Kochrezepte oft dem Ausgangstext treu sind, besonders in Satzbildung, Struktur und sprachlichen Elementen. Manchmal wäre es nötig, sich vom Ausgangstext zu distanzieren, so dass die Übersetzung keine Interferenzen des Ausgangstextes betreffen. Der Übersetzer soll Erfahrung von Kochen und Backen haben, so dass es möglich ist, die Kochrezepte so zu übersetzen, dass sie den zielkulturellen Konventionen folgen. Wenn der Übersetzer vorherige Kocherfahrung hat, ist es auch möglich, sich von dem Ausgangstext besser zu distanzieren. Dieser Aspekt soll auch in der Ausbildung des Übersetzers Berücksichtigung finden.