

大三德漢翻譯—食譜翻譯
"Glühwein selber machen
mit 3 einfachen Rezepten"

德語三 406160353 高嘉陽

內容

第一章、基本閱讀	3
i、文章摘要	3
ii、詞彙查詢	3
iii、難句解釋	5
第二章、文本風格分析	6
第三章、背景知識查詢、平行文本參照	6
i、背景知識查詢	6
ii、平行文本參照	7
第四章、譯本分析、問題提出與解決	7
第五章、翻譯策略擬定	8
第六章、翻譯定稿:文本、翻譯定稿	9
i、文本	9
ii、翻譯定稿	11

第一章、基本閱讀

i、文章摘要

文本源自於網路上的食譜網站。文中提供三種不同種類的熱紅酒食譜，分別為傳統經典的香料熱紅酒、變異版的香料熱白酒，以及給不擅飲酒的人也能輕鬆享受濃濃佳節氣氛的無酒精版本。

ii、詞彙查詢

Duftender	香氣四溢；芬芳的
der Renner	熱銷品
der Zuckergehalt	糖量
Wohlig	愜意舒適的
weckt Vorfreude	引發期待
die Adventszeit	<p>降臨期</p> <p>將臨期、待降節（英語：Advent，拉丁語：Adventus）是天主教教會的重要節期，是為了慶祝耶穌聖誕前的準備期與等待期，亦可算是教會的新年。拉丁文 Adventus 意指即將到來，意義上除了古代希伯來人等待救主到來之外，另也包括基督徒等待耶穌的降臨。</p> <p>將臨期起自聖誕節前四週，由最接近 11 月 30 日之主日算起直到聖誕節。</p> <p>資料來源：wikipedia https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%B0%87%E8%87%A8%E6%9C%9F</p> <p>資料來源：Advent erklärt - was ist der Advent ? https://www.youtube.com/watch?v=9GIIUkCJut0</p>
hierzulande	在這裡的
die Variante	變體；變異體

die Variation	變異；差異
die Vielzahl	大量
trockenen Bio-Rotwein (z. B. Spätburgunder)	德國黑皮諾 資料來源：德國葡萄酒協會官網 http://www.winesofgermany.com.cn/list-52-1.html
die Scheibe,-n	片
die Stange,-n	棒；條
Ceylon-Zimt	錫蘭肉桂 資料來源：wikipedia 
Kardamom	肉豆蔻
nach Geschmack	Depending on taste dict.tt : https://www.dict.cc/deutsch-englisch/nach+Geschmack.html
Hydroxymethylfurfural	羥甲基糠醛 (Hydroxymethylfurfural) ，或稱 5-羥甲基糠醛，簡稱 HMF，可由果糖或葡萄糖脫水後產生，在熱加工食品中常被發現。

	 <p>科學 Online 高瞻自然科學教育資源平台： http://highscope.ch.ntu.edu.tw/wordpress/?p=9056</p>
Riesling	<p>麗絲玲</p> <p>麗絲玲是白酒中高貴、優雅的存在。她時而平易近人,在超市中隨手可得，酸爽的水果香氣,夏天喝幾杯都不嫌膩。它也可以高貴,成為風味甜蜜、華麗的冰酒，甚至是最頂級的德國貴腐酒，一瓶能開價上萬元。炎炎夏日，讓我們一同認識麗絲玲，在夏日中優雅品酒</p> <p>WINE&TASTE 品迷惘： https://www.winentaste.com/magazine/special_riesling</p>
der Sternanis	八角
der Punsch,-e	<p>潘趣酒</p> <p>資料來源：wikipedia</p>  <p>Punsch 飲料</p> <p>譯自英文 - 潘趣酒 (Punsch) 是瑞典和芬蘭流行的一種特定類型的酒精利口酒和潘趣酒。它常常被描述為瑞典潘趣酒，儘管歷史證據也被稱為軍事潘趣酒，阿拉克潘趣酒和卡路里潘趣酒，但潘趣酒不應與通用術語“潘趣酒”混淆。它是將烈酒與arrak茶，糖和水混合製成的，並於1733年首次從爪哇帶到瑞典。 維基百科 (英文)</p>

iii、難句解釋

1.Neben dem klassischen aus Rotwein gibt es auch ,weißen ‘ Glühwein sowie Varianten ohne Alkohol. Supermärkte bieten eine Vielzahl an unterschiedlichen Variationen an, die im Glühwein-Test vor zwei Jahren leider nicht so gut abschnitten.

除了經典的熱紅酒外，還有熱白酒及無酒精的版本。雖然，現今超商提供的現成熱紅酒種類繁多，然而在兩年前的熱紅酒鑑定結果並不理想。既然如此，何不自己動手來做充滿耶誕佳節氣氛的熱飲——我們在此提供三種簡單又好喝的食譜。

Bei andauernder Hitze kann außerdem das als krebsverdächtig geltende Zuckerabbauprodukt Hydroxymethylfurfural (HMF) entstehen.

製作時要特別注意，切勿煮沸否則會使酒精完全揮發。此外，持續加熱可能會使糖變質，產生致癌物質羧甲基糠醛（HMF）。

第二章、文本風格分析

文本取自網路上的食譜網站。依照文章書寫的目的，將文本歸屬於傳遞資訊類。文本主要目的為讓人一看就懂，翻譯過程建議以簡單清楚的語法及句子進行翻譯。食譜的重點並不是和運用華麗或是優美的詞彙，而是讓人看了就懂，並且讓讀者能夠主動願意嘗試，並且容易完成。文本中有三種食譜，讓會喝酒以及不喝酒的讀者，都能做出符合自己口味的熱紅酒。因為文本是食譜的關係，所以，文章中有許多的圖片輔助，讓讀者更能清楚明白。

第三章、背景知識查詢、平行文本參照

i、背景知識查詢

熱紅酒在近年來的台灣越來越具知名度，發源自北歐、德國一帶，是家庭聚會的必備飲品。熱紅酒大多會在聖誕期間用大鍋烹煮，並與家人朋友一同享用。其中最典型的做法便是加入柳橙增加甜度與果香，和經典調酒「嘉年華」有點類似。近代做法會加入蘋果丁與香料來增添風味，而酒的部分過去傳統上以卡本內蘇維翁紅酒作為熱紅酒的基底，然而，演變到了現代，凡只要是紅酒都可以拿來使用，並沒有嚴格要求紅酒的種類。

ii、平行文本參照

<p>[食不相瞞#36]香料熱紅酒的做法與食譜：煮法簡單卻好喝的不得了！ https://www.youtube.com/watch?v=vcYOWZo6VJ0</p>	<p>在這部影片中，主持人用簡單清楚的中文，告訴觀眾如何輕鬆製作出香料熱紅酒，對於不了解熱紅酒作法的人，可以透過此部影片快速學會。此外，此部影片內的作法也是最接近原文文本類型的。</p>
<p>自由時報網站 https://food.ltn.com.tw/article/4627</p>	<p>本文以簡單精練的文字說明熱紅酒的做法。不僅有做法教學，也簡單說明熱紅酒的由來。此外，附上製作過程的圖片，讓讀者一看就懂。</p>
<p>痞客邦 流浪嗜酒師 https://pp9955.pixnet.net/blog/post/285525142-%E5%A4%A9%E5%86%B7%E4%BA%86~%E4%BE%86%E6%9D%AF%E7%86%B1%E7%B4%85%E9%85%92%26%E7%86%B1%E7%99%BD%E9%85%92%21%21</p>	<p>本文是由一位流浪的調酒師所撰寫經營的部落格。在文章中可以見到他很清楚簡短地介紹所需要的食材以及他個人的一些建議。製作過程的步驟以及烹調條件也有詳細的紀錄。</p>
<p>壹讀 https://read01.com/zh-tw/ePGxDy.html#.Y1Ym0XZBy3B</p>	<p>本文是網路新聞「壹讀」的文章，在敘述上面多了一些華麗的詞藻去形容熱紅酒的文化意義，相較於食物的做法上面就比較簡略了。</p>

第四章、譯本分析、問題提出與解決

Q：本文中有許多的專有名詞，例如：Spätburgunder 紅酒的名字。對於沒有在研究紅酒的我而言，增加了翻譯的困難度。另外，在中文的教學網站，普遍的材料都寫紅酒，並無特別提出紅酒的種類。

A：若想對紅酒及白酒有基本的認識，可以先閱讀完以下的文章，先對常見的紅酒白酒品種有初步了解，可以有效減少翻譯時的困難。

資料來源：經理人八分生活

<https://www.managertoday.com.tw/eightylife/article/view/239>



Q：透過平行文本的參照，筆者發現到德文以及中文在材料欄位的說明有順序上的差異。德文習慣將材料的份量放在最前面，然而中文則是相反的，會先列出材料名稱再給出材料的份量。

A：在翻譯時需要特別注意食譜作為一種文本在中文與德文之間使用習慣的差異。在翻譯時需要特別注意。

第五章、翻譯策略擬定

媒體	文本來源於網路的文章。內容偏向生活導向，文章內容趣味性較高。作為提供資訊的一方，建議以輕鬆有趣的文字書寫，
讀者	從讀者的層面來看，此篇文章的受眾為一般大眾，因此，讀者期待在看完後，不會覺得過程複雜困難，並且願意主動嘗試。
翻譯目的	論本為網路上的食譜網站。文本風格主要目的為讓人一看就懂，翻譯過程建議以簡單扼要的語法及句子進行翻譯。食譜的用途在於教學，建議以輕鬆活潑、簡單精煉的語句進行翻譯。食譜的重點並不是和運用華麗或是優美的詞彙，而是讓人看了就懂，並且讓讀者能夠主動願意嘗試，並且容易完成。

i、文本

Glühwein selber machen mit 3 einfachen Rezepten

Von Utopia Team Kategorien: Ernährung 10. Dezember 2021, 14:05 Uhr

Dampfender, weihnachtlich duftender Glühwein ist nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt der Renner: Du kannst ihn mit unseren drei Rezepten ganz einfach selber machen. Dann weißt du genau, wie gut die Weinqualität ist und kannst den Zuckergehalt selbst bestimmen.

Wohlige Wärme im Körper, weckt Vorfreude auf Weihnachten: Was wäre die Adventszeit ohne Glühwein? Jährlich trinken wir übrigens hierzulande rund 50 Millionen Liter davon in der Weihnachtszeit – lies hier mehr Wissenswertes über Glühwein.

Neben dem klassischen aus Rotwein gibt es auch ‚weißen‘ Glühwein sowie Varianten ohne Alkohol. Supermärkte bieten eine Vielzahl an unterschiedlichen Variationen an, die im Glühwein-Test vor zwei Jahren leider nicht so gut abschnitten. Mach dir das weihnachtliche Heißgetränk doch einfach mal selbst – wir stellen drei einfache, leckere Rezepte vor.

1. Rezept: klassischer Glühwein selbstgemacht

Um klassischen Weihnachtsmarkt-Glühwein selber zu machen, brauchst du:

- 1 Flasche trockenen Bio-Rotwein (z. B. Spätburgunder)
- 1 Bio-Orange in Scheiben
- 2 Stangen Ceylon-Zimt
- 3 Gewürznelken
- 2-3 EL Zucker, Honig oder Agavendicksaft
- nach Geschmack einige Kapseln Kardamom
- optional: Vanilleschote

Glühwein selber machen: So geht es

Für unser erstes Glühwein-Rezept erwärmst du den Rotwein in einem großen Topf auf mittlerer Stufe. Achte beim Selbermachen unbedingt darauf, dass der Rotwein niemals kocht, denn sonst verdampft der Alkohol. Bei andauernder Hitze kann außerdem das als krebserregend geltende Zuckerabbauprodukt Hydroxymethylfurfural (HMF) entstehen.

Füge beim Erwärmen die restlichen Zutaten hinzu. Bio-Zitronen schmecken statt der Orangen auch gut – oder du kombinierst einfach beides. Wer den intensiven Geschmack von Kardamom mag, der kann einige Kapseln beifügen.

Nimm dann den Topf vom Herd und lasse das Ganze mit allen Zutaten etwa eine Stunde ziehen. Erwärme (nicht kochen!) das Getränk vor dem Servieren erneut und gieße ihn durch ein Sieb in die Tassen, so dass alle Gewürze aufgefangen werden.

So einfach lässt sich Glühwein selber machen: Prost!

2. Rezept: weißen Glühwein selber machen

Wenn der klassische auf Rotwein basiert, dann besteht der „weiße Glühwein“ aus ...? Richtig, bei diesem Rezept zum Selbermachen bildet Weißwein die Basis.

Rezept für weißen Glühwein:

- 1 Flasche Bio-Weißwein (z. B. Riesling)
- 1 Bio-Orange in Scheiben
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Stück Sternanis
- 2 Stangen Ceylon-Zimt
- 2-3 EL Zucker, Honig oder Agavendicksaft

Bei diesem Rezept reibst du zunächst die Schale der Orange und Zitrone. Achte hierbei darauf, nicht die weiße Haut mit abzureiben. Diese schmeckt bitter, wir verwenden für unser Rezept für weißen Punsch wirklich nur die äußere Schale der Früchte.

Presse dann den Saft aus Orange und Zitrone und gib ihn zusammen mit dem Weißwein in einen Topf. Füge die Gewürze und den Zucker bzw. Honig hinzu und erwärme das Ganze langsam. Wie immer beim Glühwein selber machen bitte darauf achten, dass die Flüssigkeit niemals kocht.

Lasse den Sud mindestens eine Stunde ziehen und erwärme ihn dann erneut vor dem Servieren. Nette Idee: Das heiße Getränk mit frischen Apfelschnitzen servieren, das sieht beim weißen Glühwein auch besser aus als beim roten.

3. Glühwein-Rezept alkoholfrei

Nicht nur für Kinder ist dieser Punsch eine alkoholfreie Alternative. Auch für alle, die keinen Alkohol trinken oder einfach mal den eigenen Alkoholkonsum herunterfahren wollen, ist dieses Rezept für alkoholfreien Glühwein perfekt.

Alkoholfreies Glühwein-Rezept:

- 1 Liter Trauben- oder Apfelsaft
- 1 Stange Ceylon-Zimt
- 2 Gewürznelken
- 3 Bio-Zitronenscheiben
- 1 kleinen Bio-Apfel (in kleine Würfel geschnitten)
- etwas Honig/Zucker

Und so geht es: Erwärme den Trauben- oder Apfelsaft mit allen Zutaten außer dem Honig bzw. Dem Zucker. Da Obstsaft in der Regel bereits sehr süß sind, auch durch eigenen Fruchtzucker, brauchst du eventuell nicht zusätzlich süßen. Koste daher zum

Ende der Aufwärmzeit den alkoholfreien Glühwein und süße ihn dann erst.

Tipp: Um den Fruchtsäften die Süße zu nehmen, kannst du den Kinderglühwein mit Früchtetee verdünnen.

ii、翻譯定稿

3 個簡單食譜：教你輕鬆做出香料熱紅酒

香氣四溢、充滿耶誕氣氛的熱紅酒，將不再只是耶誕市集的熱賣品。您可用以下的三個食譜，輕鬆煮出符合自己口味的熱紅酒。您可以自己決定，酒的品質以及含糖量。

讓你從頭暖到腳，喚醒你對聖誕節的期待：要是降臨期缺少了熱紅酒的點綴那怎麼行呢？每年我們在耶誕節期間將喝掉大約 5000 萬公升的熱紅酒——點這看更多紅酒知識。

除了經典的熱紅酒外，我們也提供您熱白酒及無酒精的版本。何不自己動手來做一杯充滿耶誕佳節氣氛的熱飲——我們在此提供三種簡單又好喝的食譜。

1. 經典款熱紅酒自己做

要做出經典的耶誕熱紅酒，您需要：

- 紅酒 1 瓶 (例如:德國黑皮諾)
- 有機橘子切片 1 顆
- 錫蘭肉桂棒 2 支
- 丁香 3 個
- 砂糖、蜂蜜或龍舌蘭花蜜 2-3 茶匙
- 肉豆蔻少許 (依照個人口味)
- 香草條 (依個人口味)

自製香料熱紅酒：開始動手吧！

將紅酒倒入鍋中火加熱。製作時要特別注意，切勿煮沸否則會使酒精完全揮發。若持續升溫將使糖變質產生致癌物質羥甲基糠醛 (HMF)。

在加熱的過程中加入剩餘的材料。以有機檸檬取代橘子味道也不錯—將兩者混合也是不錯的選擇。喜歡味道強烈一點的人，可以再加入肉豆蔻增加香氣。

將鍋子從爐子上移走，並靜置一小時，使材料的味道滲透。上桌前再重新加熱(切勿煮沸)並用濾網過篩後倒入杯中。

2. 熱白酒自己做

經典熱紅酒都以紅酒為基底，難道白酒就不行嗎？當然可以，這份食譜提供了熱白酒的製作方法。

要做出熱白酒，您需要：

- 白酒 1 瓶 (例如麗絲玲)
- 有機橘子切片 1 顆
- 有機檸檬 1 顆
- 八角 3 塊
- 錫蘭肉桂棒 2 支
- 砂糖、蜂蜜或龍舌蘭花蜜 2-3 茶匙

首先將柳橙與檸檬的皮刨成屑。注意千萬別刨到白色的部分！否則最後味道嚐起來會很苦，僅需取用果皮的部分即可。

將柳橙與檸檬壓成汁，與白酒一同到入鍋中。分別倒入調味料及砂糖，最後再將蜂蜜緩緩倒入並加熱。在加熱過程中注意避免液體沸騰。

靜置至少一小時，飲用前再稍微加熱即可。貼心建議：搭配新鮮的蘋果丁，可以讓熱白酒在視覺上和熱紅酒一樣色彩繽紛。

3. 無酒精版

這款無酒精版本的潘趣酒，對於不能喝酒小朋友來說是最適合的選擇。不僅適合小朋友，對於不擅長飲酒或是想適量飲酒的人，這款也是非常棒的選擇。

無酒精版本的潘趣酒：

- 葡萄汁或蘋果汁 1 公升

- 錫蘭肉桂棒 1 根
- 丁香 2 個
- 有機檸檬片 3 片
- 小顆的有機蘋果 1 個 (切成小方塊) 。
- 蜂蜜/糖適量

做法如下：將葡萄汁或蘋果汁放入鍋中，加入除蜂蜜或糖以外的所有材料一起加熱。由於果汁本身富含豐富的甜度及果糖，可以不需要再額外增加甜度。可在最後飲用時，依照個人喜好再額外添加糖或蜂蜜即可。

貼心提醒：為了去掉果汁的甜味，可以用水果茶稀釋潘趣酒。