

Semlor och fastlagsbullar

En komparativ strukturell analys av språk i bakningsrecept i olika medier.

Elena Mansally

Avhandling pro gradu

Examensprogrammet för språkinlärning och språkundervisning, Nordiska språk

Institutionen för språk- och översättningsvetenskap

Humanistiska fakulteten

Åbo universitet

December 2022

The originality of this thesis has been checked in accordance with the University of Turku quality assurance system using the Turnitin OriginalityCheck service.

Avhandling pro gradu

Examensprogrammet för språkinläring och språkundervisning, Nordiska språk

Elena Mansally

Semlor och fastlagsbullar. En komparativ strukturell analys av språk i bakningsrecept i olika medier.

Antal sidor: 47

Syftet med denna avhandling är att undersöka bakningsrecept i olika medier samt jämföra dem sinsemellan. Mitt material består av tre recept från bakningsböcker, tre bakningsinlägg i bloggar och tre bakningsvideor på Youtube. Jag fokuserar på att analysera strukturen och språket i recepten och hur man ger instruktioner i dem. Alla recepten är svenskspråkiga. Åtta av recepten bär namnet *semla* och ett *fastlagsbulle*. Jag har samlat materialet med hjälp av sökorden *semlarecept* och *fastlagsbullerecept*. Videorna har jag transkriberat i skriven form för att underlätta analysprocessen.

Analysen är kvalitativ och utgår bl.a. från Hellspong (2001). Metoden är jämförande strukturell analys, i vilken också instruerande drag analyseras.

Analysen visar vilken inverkan mediet har på språk, stil och komposition. Det synligaste resultatet är utrymmets roll för recepten, vilket i böckerna tvingar skribenterna att använda t.ex. imperativformer och förkortningar. I blogginläggen är utrymmet friare men typiska drag som förkortningar förekommer trots det. Videorna å andra sidan har obegränsat med utrymme samtidigt som både rörlig bild och ljud kan utnyttjas i dem. Verben har en annan roll i videorna där fokus ligger på att sändaren visar vad som ska göras. Imperativformer utmanar läsarna, medan videorna instruerar mottagarna. Gemensamma drag i alla recepten är varningar, målsättningar, förutsättningar och räkneord.

Ämnesord: svenska, fackspråk, minilekt, teknolekt, instruktion, recept, bakning

Innehåll

1 Inledning	5
1.1 Syfte	6
1.2 Material och metod	6
1.3 Avhandlingens disposition	7
2 Brukstexter	9
2.1 Sak- och bruksprosa	9
2.2 Fackspråk	10
2.2.1 Teknolekter	11
2.2.2 Minilekter	11
3 Recept som instruerande text	13
3.1 Instruerande texter	13
3.2 Recept	15
3.2.1 Recepts struktur	15
3.2.2 Typiska ord och formuleringar i recept	18
4 Semlor och fastlagsbullar	21
4.1 Fastlag	21
4.2 Semla eller fastlagsbulle?	21
4.3 Förändringar i bakverket över tid	23
5 Material och metod	24
5.1 Blogginläggen	24
5.1.1 En smaksak	24
5.1.2 Lindas bakskola & matskola	24
5.1.3 Helena Lyth – inspiration galore	25
5.2 Bakningsböckerna	25
5.2.1 Sju sorters kakor	25
5.2.2 Bullar	25

5.2.3	Semlor	25
5.3	Bakningsvideorna	25
5.3.1	Baka med Camilla Hamid	26
5.3.2	Fredriks fika	26
5.3.3	I köket med Anders	26
5.4	Metod	26
6	Analys	27
6.1	Recept i olika medier	27
6.1.1	Språk	30
6.1.2	Stil	31
6.1.3	Språkhandlingar	32
6.2	Receptens struktur och ordförråd	33
6.2.1	Ordförråd	33
6.2.2	Lexikogrammatisk stil	33
6.2.3	Komposition	34
6.3	Recept som instruerande text	35
7	Sammanfattande diskussion	38
	Litteratur	41
	Lyhennelmä	44

1 Inledning

Mat och bakverk är starkt förknippade med olika kulturer. Bakning i sig kan vara en hobby med hjälp av vilken man kan slappna av och till slut njuta av sina bakverk. För mig har bakning varit en viktig del av mitt liv sedan jag var barn. Min mamma brukade ofta baka och jag ville alltid vara med. Bakning blev särskilt viktig för mig när jag fick egna barn. Det känns viktigt att föra vidare bakningstraditionen och samtidigt lära sina barn hur de själva kan baka. Jag har också studerat bakning ett år men avbröt studierna på grund av universitetsstudier i svenska språket i stället. På grund av detta är det viktigt för mig att kunna kombinera språk och bakning i denna avhandling.

I avhandlingen analyserar jag bakkingsrecept i olika medier. Syftet är att kartlägga hur man ger instruktioner i de valda recepten samtidigt som receptens struktur och språk analyseras. Dessutom vill jag utreda de olika mediernas möjliga inverkan på recepten. Som ordspråket lyder *kärt barn har flera namn* så har också detta bakverk det. Det heter *semla*, *fettisdagsbulle*, *hetvägg*, *fastlagssemla*, *fastlagsbulle* och på finska *laskiaispulla*. Bakverket är gemensamt för både Finland och Sverige, vilket passar bra för den här typen av undersökning där språket i olika sammanhang står i fokus.

Det som är intressant med recept är att de är texter som hör till det vardagliga livet och ger instruktioner till läsaren. De innehåller specifikt språk och förkortningar som kan förorsaka problem för den som inte är van vid bakning.

Det finns flera studier av recept och kokböcker men största delen av dem gäller översättning. I min kandidatavhandling jämförde jag två skrivna recept på kanelbullar respektive örfilear med varandra samt analyserade deras struktur och genre (Ukkola 2017). En liknande avhandling som denna är Asén (2019) som analyserar språket i matbloggar ur en systemisk-funktionell synvinkel. Soikkeli (2014) å sin sida jämför skrivna och talade bakkingsrecept (i tv-program) och kommer fram till språket står i fokus i skrivna recept medan det i talade recept mera är frågan om själva bakningen och att talaren visar hur man bakar. Min avhandling liknar i viss mån Soikkeli (2014) fokuserar också på instruerande drag i bakkingsrecept i blogginlägg, bakkingsböcker respektive -videor.

Jag antar att instruktionerna som ges i bakkingsvideorna är längre och utnyttjar både ljud och bild. Instruktionerna i recept ur bakkingsböcker är sannolikt mer kompakta jämfört med

blogginlägg och videor. Med detta menar jag att det i böckerna finns ett begränsat utrymme på vilket hela recepten, dvs. ingredienslistan och instruktionerna måste rymmas.

1.1 Syfte

Syftet med min undersökning är att analysera bakningsrecept i olika medier, dvs. bakningsböcker, -bloggar och -videor samt jämföra de valda recepten ur dessa tre medier med varandra. Därtill analyseras receptens struktur och språk. I avhandlingen behandlas däremot inte översättning av recept.

Mina forskningsfrågor är följande:

- Finns det skillnader mellan de recepten som tagits ut ur olika medier? Vilka likheter resp. olikheter finns det emellan dem?
- Hur ger man instruktioner i recept i olika medier?
- Vad händer med språket i de valda recepten när mediet byts? Hurdant språk används?
- Vilken struktur har de valda recepten? Hur är texten uppbyggd i stora drag?

Jag har transkriberat bakningsvideorna för att få dem i skriven form för att kunna jämföra dem med varandra och identifiera möjliga skillnader och tolka dessa. För att besvara den andra forskningsfrågan utreder jag vilka sätt som används i olika medier för att ge instruktioner till mottagarna. Med hjälp av den tredje och fjärde forskningsfrågan undersöker jag den språkliga och textuella strukturen. Jag försöker för det första kartlägga mediets möjliga inverkan på språket och receptens karaktär, och för det andra karakterisera texternas uppbyggnad och dispositionsprinciper.

1.2 Material och metod

Mitt material består av tre recept från bakningsböcker, tre bakningsvideor på YouTube och tre bakningsrecept från matlagningsbloggar. Alla nio recept är svenskspråkiga och innehåller drag som är relevanta för den här avhandlingen och dess syfte. Åtta av recepten som används som analyseras bär namnet *semla* eftersom det var mycket svårt att hitta recept med det finlandssvenska namnet *fastlagsbulle*. Det var ändå viktigt att få med recept på svenska från Finland i undersökningen, trots att det var väldigt svårt att hitta dem. Jag använde mycket tid för att hitta recept som uppfyller alla krav.

Vid insamling av elektroniskt material använde jag sökorden *semlarecept* och *fastlagsbullerecept* och valde de första sökresultaten. Däremot uteslöt jag recept publicerade av tv-kanaler. För avhandlingens syfte var det viktigt att de valda recepten innehåller instruktioner för både deg och fyllning, och att fyllningen är antingen mandelmassa eller sylt.

Videorna som analyseras är följande:

- Hur man bakar klassiska semlor | Lär dig baka med Camilla Hamid (Camilla Hamid, 2020)
- SEMLOR med egen MANDELMASSA (i Köket med Anders, 2019)
- Semlor med rostad mandelmassa och perfekt vispad grädde (Fredriks Fika, 2021)

De tre bakningsrecepten i bakningsböcker är tagna ur följande böcker:

- Semlor i bokverk *Sju sorters kakor* (Öhrn 2015: 22)
- Semla i bokverk *Bullar* (Lindeberg 2017: 33, 56–58)
- Klassiska semlor i bokverk *Semlor* (Öhrn 2006: 63–65)

Bakningsrecepten i bloggar som analyseras är följande:

- Semlor recept från bloggen *Lindas Bakskola & Matskola* (2020)
- Fastlagsbullar från bloggen *En smaksak* (2020)
- Recept på saftigaste semlorna. *Så goda! från bloggen Helena Lyth - Inspiration galore* (2020)

I avhandlingen görs en kvalitativ analys, i vilken jag analyserar materialet enligt Hellspong (2001). (Se närmare avsnitt 5.4.)

1.3 Avhandlingens disposition

I kapitel 2 presenteras teoretisk bakgrund om brukstexter. Jag beskriver sak- och bruksprosa samt ger en definition på fackspråk och delningen i teknolekter och minilekter. I kapitel 3 fokuserar jag på recept som instruerande text och diskuterar struktur samt typiska ord och formuleringar i dem. I kapitel 4 beskrivs och presenteras fastlagen, bakverket, dess olika

benämningar och historia, dvs. förändringar i recepten över tid. I kapitel 5 presenterar jag mitt material mer i detalj och beskriver metoden, jämförande strukturell analys. I kapitel 6 analyserar jag materialet med hjälp av den strukturella analysmetoden och jämför de valda recepten med varandra för att utreda hur mediernas inverkan syns i likheter respektive skillnader. Därtill analyseras instruerande drag närmare. Avhandlingen avslutas med en sammanfattande diskussion i kapitel 7.

2 Brukstexter

I detta kapitel presenterar jag sak- och bruksprosa samt fackspråk och indelningen av fackspråk i teknolekter och minilekter. I avsnitt 2.1 definieras sak- och bruksprosa som begrepp samtidigt som deras funktion presenteras. I avsnitt 2.2 beskrivs och definieras fackspråk. Dessutom beskriver jag fackspråk som genre och ger en kort presentation av fackspråksforskning. Teknolekter och minilekter definieras och exemplifieras i avsnitt 2.2.1. och 2.2.2.

2.1 Sak- och bruksprosa

Hellspong och Ledin (1997:14f.) definierar *sakprosa* som nyttobetonad litteratur. Den förmedlar sakförhållanden och har en nyktert saklig inriktning. Exempel på sakprosa är ordböcker, lagar och monteringsanvisningar. Enligt Englund m.fl. (2003:35) har termen sakprosa börjat användas om texter som inte passar in i kategorin (skön)litteratur och därför har blivit obeaktade i litteraturhistorien.

Det finns olika synsätt på sakprosa, vilka beskrivs och diskuteras av Englund m.fl. (2003). Enligt de icke-essentialistiska synsättet är sakprosa ett socialt faktum. Den har uppstått som en kategori under en viss historisk tid samtidigt som den styr vår uppfattning av samhällets textverklighet. I praktiken innebär detta att till exempel en inköpslista är sakprosa. Enligt detta synsätt visar *sakprosa* vilka texter som inte är skönlitterära. Det essentialistiska synsättet strävar däremot efter att slå fast vad sakprosa "egentligen" är. Förutsättningen är då att sakprosan ses som ett språk, en speciell stil eller en särskild sorts texter. (Englund m.fl. 2003:35–36, 40) "Sakprosan riskerar med en sån syn att till sist bli något som står utanför kulturen, just för att den har en särskild essens", konstaterar Englund m.fl. (2003:35).

Sakprosa kan även relateras till termen *bruksprosa* men bruksprosan har en bredare innebörd. Bruksprosa används för praktiska ändamål och innefattar också sådana textgenrer såsom reseskildringar, som ibland ses som *konstprosa*. (Hellspong & Ledin 1997:14f.) Brukstexter har tre funktioner. De kan fungera informativt och lära ut något gammalt eller berätta något nytt. Bruksanvisningar och recept är bra exempel på denna instruktiva funktion. Brukstexterna kan därtill också vara övertalande till sin funktion, vilket t.ex. reklam och propaganda är. (Hellspong & Ledin 1997:16.)

2.2 Fackspråk

Fackspråk kan definieras på olika sätt och ur olika synvinklar. Ingo (2007:224) definierar det som en egen språkform som används vid inbördes kommunikation. Med hjälp av fackspråk är det möjligt att beskriva, klassificera och överföra information inom ett fackområde.

Definitionen på fackspråk utgående från kommunikationssituationen kan belysas med följande jämförelse: vardaglig kommunikation mellan lekmän sker på allmänspråk, medan fackmän och lekmän använder ett populariserat språk. Kommunikation som förutsätter fackspecifikt språk mellan fackmän sker däremot på fackspråk. (Nuopponen & Pilke 2016:58f.)

Enligt Nordman (1992:9) är en indelning i olika fackområden möjlig att göra, vilket avviker från allmänspråket. Fackspråk kan utnyttjas i differentierande syften och indelningen kan göras med detta som utgångspunkt. Språk i facktexter kan ha en praktisk eller teoretisk anknytning, ibland bådadera samtidigt. Det som Nordman (1992:19) kallar för ”dubbelbottnad grund” omfattar textens innehåll och funktion i relation till språkets klassificering som praktiskt eller teoretiskt. Texterna kan vara innehållsmässigt lika men funktionellt olika. (Nordman 1992:19.) Däremot menar Ingo (2007:225f.) att fackspråkstexternas huvudsakliga uppgift är att förmedla information och på ett semantiskt sätt syfta till en entydig tolkning. Detta kan ha en direkt och till och med en tidsbunden nytta. Typiskt för fackspråkstexter är att de återger verkligheten och har en undervisande karaktär. Samtidigt representerar fackspråkstexterna ett specialområde. Språkets form i denna typ av texter följer inte stränga krav och omfattar inte många språkliga varieteter. (Ingo 2007:224f.)

Enligt Nuopponen och Pilke (2016:58) finns det en ständig växelverkan mellan allmänspråk och fackspråk i fråga om ordförrådet, medan Nordman (1992:9) beskriver relationen som ett motsatsförhållande. Massmedier, reklam och facklitteratur introducerar fackspråkliga uttryck för allmänheten. Användning av facktermer i allmänspråket blir enligt Nuopponen och Pilke (2016:58) ”kontextbunden, dess betydelse vidgas och den används mer approximativt”. Som exempel kan man nämna termen *språkbud* som i dag används i allmänspråk för all undervisning som sker på något annat språk än modersmålet i Finland.

Det noterades i den tidiga fackspråksforskningen att facktexter innehåller speciell terminologi, vilket i sig är kännetecknande för dem. Däremot är det inte frågan om bara statiska element utan också dynamiska element. Statiska element är termer som är specifika för endast en

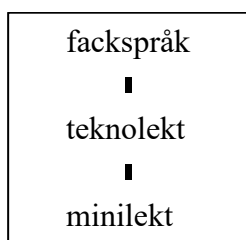
teknolekt (se 2.2.1), medan dynamiska element förekommer i alla teknolekter, i allmänspråket och i alla typer av fackspråk. Exempel på dynamiska element är syntax och textlingvistiska drag. De dynamiska elementen blir fackspråkliga genom att användas på ett speciellt sätt eller särskilt frekvent som t.ex. imperativformer i recept. (Nordman 1992:18f.)

2.2.1 Teknolekter

Fackspråk är knutna till givna fackområden kallas för teknolekter. Alla teknolekter tillsammans bildar fackspråket som skiljer sig från allmänspråket. (Nordman 1994:10.) Enligt Ingo (2007:224) kan språkformen i fackspråk indelas enligt yrkes- och intresseområde i teknolekter eller i minilekter (se 2.2.2). Nordman (1992:9) beskriver *teknolekt* som en språkform inom ett fackområde som möjliggör kommunikation mellan specialister inom fackområdet. Alla teknolekter hör till fackspråk: ”Specialiseringen hos olika fackområden tar sig uttryck i olika språkliga realiseringar, i områdenas teknolekter” (Nordman 1994:10).

Nordman (1994:10) anser att sambandet mellan fackspråk och minilekt är starkast. Orsaken till detta är det starkare differentierade språk som är naturligt för fackspråk, medan allmänspråket är odifferentierat.

Figur 1 presenterar Nordmans fackspråkliga begreppssystem där *fackspråk* står som överbegrepp, *teknolekt* i mitten och *minilekt* som underbegrepp.



Figur 1 Fackspråkligt begreppssystem (Nordman 1994:11).

2.2.2 Minilekter

Minilekter är en speciell typ av teknolekter. Innehållsmässigt är de fackspråk som används av en begränsad grupp specialister eller kan kopplas till ett mycket begränsat specialområde. Minilekterna är starkt differentierade och skiljer sig från teknolekterna på det sättet att samma innehåll sällan kan anknyta till flera olika funktioner. Exempel på minilekter är språket i väderrapporter och stickbeskrivningar. (Nordman 1992:24f.) Typiskt för minilekter är vidare

att de har en enkel och stereotypisk syntax. Detta kommer fram t.ex. i instruktionsdelen av recept där ingenting får störa handlingsdirektiven. Som Nordman (1994:64) konstaterar är teknolekterna ”alltså fackspråk inom fackspråket, men inom sig och i anknytning till sig kan de hysa andra och mer begränsade språkformer, minilekter”. Minilekterna kan även bilda en egen självständig helhet utanför fackspråket (Nordman 1994:10). Minilekternas system av funktioner är också mer begränsat eftersom instruktion och information är viktigast. (Nordman 1992:24f.)

Ingo (2007:224f.) sammanfattar kännetecknen på minilekter enligt följande:

- Ett begränsat och långt specialiserat ordförråd (termer)
- En begränsad syntax, t.ex. imperativ el. passiv i recept, *smält smöret, bullar bakas i ca 10 minuter*
- Stereotyp form, t.ex. i recept: *ingredienser - arbetsbeskrivning - serveringstips*
- Förkortningar, som för den oinvidde kan vara obegripliga. T.ex. *2 tsk, 3 msk*
- Olika symboler (@, ®)
- En korthet och täthet som påminner om telegramstil; självklarheter för specialister undviks

3 Recept som instruerande text

I detta kapitel presenterar jag recept som textgenre genom att diskutera instruerande texter. Därtill presenterar jag mer i detalj vilka delar recept består.

3.1 Instruerande texter

Instruerande texter är viktiga både i det vardagliga livet och i professionella sammanhang. Den här typen av texter kan karaktäriseras som en textgenre, i vilken direkta talhandlingar (eng. *directive speech acts*) dominerar och som på den textuella nivån försöker nå målet för kunskapsöverföring på den praktiska nivån. (Nickl 2018:321) Enligt Hellspång & Ledin (1997:16) är t.ex. receptens funktion praktisk, för att de ger läsaren förutsättningar att göra något.

De dominerande direkta talhandlingarna och deras textuella syfte är gemensamma drag som styr instruerande texter oavsett deras övergripande ämne. För att kunna utföra uppgifter är instruktionerna väsentliga. Dessutom ökar de läsarens kompetens. (Nickl 2018:321.) Nickl (2018:323) nämner följande typer av instruktioner:

- talade instruktioner, t.ex. visa någon väg (*spoken instructions*)
- textuella instruktioner, t.ex. patientdokument (*textual instructions*)
- illustrerade instruktioner, t.ex. IKEA:s monteringsmanual (*pictorial instructions*)
- instruerande filmer och animerade funktioner (*instructional films and animated features*)

Nickl (2018:323) konstaterar vidare att instruerande texter som textgenre innehåller ”extrem variation”. Med detta menar han att det finns både verbala och icke-verbala instruktioner, talat språk eller endast text samt text med eller utan bilder. Dessutom är instruerande texter ”allestädes närvarande” men dåligt förstådda. Nickl (2018:322) lyfter fram både bristen på studier av lingvister och det att skribenterna som skriver instruerande texter har liten eller ingen professionell kunskap om textproduktion.

Nickl (2018:324) konstaterar att instruerande texter ofta förknippas med texter som används i utbildningssammanhang. Även om det finns en stor mängd texter som lär ut något är de inte alltid avsiktligt instruerande. Nickl ställer sig frågan om sammanhanget då texterna ska läsas gör texterna mindre instruerande, men svaret är nekande på detta. Instruerande texter kan inte

avgränsas till att gälla endast ett slags situation eller sammanhang. Som exempel nämner Nickl (2018:324) att recept i kokböcker förklarar vad ska man göra med de listade ingredienserna för att kunna baka t.ex. en kaka.

För att instruera behövs det två parter, *instruktören* som tillhandahåller instruktionen och *den instruerade* som tar emot den. Dessutom finns det en skillnad mellan deltagarnas kunskapsbaser. Instruktören har kunskap om den instruerades behov. (Nickl 2018:325.) Nordman (1994:56) konstaterar att instruktioner som ges i imperativ leder till ett överordnad-underordnad-förhållande. Användning av imperativ i andra person singularis kan samtidigt leda till ett mer personligt förhållande mellan kontrahenterna i vissa språk, t.ex. *skölj, krydda, baka, vispa* på svenska. I andra språk gör imperativ i andra person pluralis klyftan mellan ordregivare och ordertagare större, t.ex. *blandið rjómaostur* 'blanda färskosten', *bindið kjötið upp* 'bind upp köttet' på isländskan. Passiv å sin sida uttrycker en mer generell inställning till arbetet och ger samtidigt instruktionerna ur en bruklig synvinkel. Berättaren ger då inga direktiv. Exempel på passiv i recept är *kød og fedt gnides med salt* 'kött och fett gnidas med salt' på danska och *paistetaan* 'gräddas' på finska. Sammanfattningsvis kan man konstatera att det klart finns skillnader i recept mellan olika språk. (Se på andra strukturella drag i 3.2.1)

Enligt Nickl (2018:325) är syftet med den instruerande (handlingen) att utjämna den allmänna kunskapsnivån. Instruktioner ger kunskap om processen, som i sig syftar till att få mottagarna att göra saker snarare än att bara ta emot kunskap om vad eller varför något är som det är. (Nickl 2018:325.)

Nickl (2018:326) påpekar att instruerande texter till största del innehåller direkta talhandlingar men också kan vara mer indirekta till sin natur. För det första nämner han **varningar**, vilka utgör väsentliga delar av instruktioner, som gäller situationer där en aktivitet kan leda till en skada eller när man ska vara extra försiktig, till exempel *Sluta inte att röra risotto, annars kommer det att brinna*. Varningarna är direkta talhandlingar men har inte en central roll i instruerande texter utan fungerar mer som ett stödande element. För det andra nämner Nickl det **mål** som varje process är inriktad mot, dvs. det önskade slut som ska uppnås. Det är vanligt att instruktioner ger ett löfte eller en egenskap som ska uppnås och här handlar det om kommissiva talhandlingar, till exempel *Rör ofta och du kommer att skapa en rik, krämig konsistens*. För det tredje finns det **förutsättningar** som ska uppfyllas innan förfarandet kan påbörjas. Detta hör till representativa talhandlingar som spelar en integrerad

roll i serien aktiviteter. Till exempel för att baka en kaka behöver man en elvisp; om man inte har en elvisp är det svårt att påbörja bakningen. (Nickl 2018:326.)

Nickl (2018:339) sammanfattar tre typiska drag för instruerande texter. Det första draget är direkta talhandlingar och uppnåendet av ett specificerat mål. Det andra är att strukturen i den här typen av texter är relativt oföränderlig och förutsägbar, vilket ofta visualiseras med numrerade listor. Det tredje är att strukturerna i instruerande texter är stark läsarorienterade och dialogliknande. (Nickl 2018:339.) Recept hör sålunda uppenbart till textgenren instruerade texter eftersom alla ovan nämnda drag förekommer i recept.

3.2 Recept

Soikkeli (2014:1) konstaterar att recept är en sammanfattad textgenre, i vilken det förekommer givna strukturer som order, variation av exakta måttenheter och växling mellan olika handlingar. Enligt Halliday (1989:40) läses recept främst på grund av den verksamhet som hör samman till dem. Eggins (2004:56, 8) ser recept som populärvetenskaplig facklitteratur (*popular non-fiction genre*) eftersom de inte innehåller andra ord eller uttryck än som gäller själva ämnet, dvs. laga mat eller baka. Soikkeli (2014:27) konstaterar att man med recept oftast menar bara skrivna recept och att recept som textgenre är ganska fast. Enligt Milles (2016:54) fungerar recept som hjälpmedel vid matlagning. Dessutom påverkar de läsaren på ett kognitivt sätt genom att erbjuda olika sätt att tänka och handla exempelvis gällande olika råvaror och ingredienser. Genom att kombinera och behandla dessa enligt de givna instruktionerna får man en maträtt. (Milles 2016:54.)

3.2.1 Recepts struktur

Det är lätt att känna igen ett recept. Detta beror till största del på receptens kännetecknande och stereotypiska struktur. Nordman (1994:54) konstaterar att makrostrukturen i recept är relativt stabil inom ett och samma språk. Nickl (2018:327) noterar vidare att layouten i instruerande texter leder till att den blir konventionell. Med detta syftar han också på upprepning av samma struktur i recept som sedan blir vanlig i just den typen av text. Exempel (1) nedan visar ett recept på chokladbollar där både receptens struktur och form kommer tydligt fram.

(1) Exempel på recept (enligt Skattberg 2018)

Chokladbollar, 20 st:

Ingredienser:

100 g rumsvarmt smör
 1 dl strösocker
 4 dl havregryn
 0.5 dl kokt kaffe (kallt)
 0.5 dl kakao
 1 tsk vaniljsocker
 1 nypa flingsalt
 + pärlsocker att rulla i

Gör så här:

Blanda alla ingredienser (utom pärlsocker) i en bunke, gärna den till din assistent om du har en sådan. Annars funkar det lika bra med en annan bunke.

Vispa på hög hastighet i assistenten eller med elvisp i ett par minuter, till en kladdig med ändå fast smet.

Rulla smeten till bollar och rulla sedan i pärlsocker.

Förvaras i en tätslutande kakburk med lock.

Går utmärkt att frysa.

Enligt Nordman (1994:54) ser man först huvudrubriken i recept, dvs. namnet på maträtten eller bakverket. Den skrivs oftast storstilt, i fet stil eller framhävs på något annat sätt. I exempel (1) har man framhävt huvudrubriken *chokladbollar, 20 st* genom att skriva den storstilt. Rubriker i fet stil kan förekomma senare i olika delar av texten (Nordman 1994:54). Exempelvis har rubriken *Gör så här* i exempel (1), som står som titel för arbetsbeskrivningen, framhävt med fet stil. Fotografier och illustrationer har därtill blivit en väsentligare del av moderna recept, konstaterar Nordman (1994:54).

Ingredienserna som ska användas presenteras som en förteckning i början av ett recept före arbetsbeskrivningen. Vanligtvis har varje ingrediens sin egen rad och olika typografiska medel kan användas för att framhäva ingrediensförteckningen. (Nordman 1994:54.) I exempel (1) har rubriken *Ingredienser* framhävt med fet stil. Därefter kommer listan på ingredienser där varje ingrediens har sin egen rad. Enligt Jäderberg (2003:3) har ingrediensförteckningen en viktig funktion, för att den hjälper läsaren att planera inköp och samtidigt välja ut de rätta råvarorna utifrån dem som man redan har hemma.

Nordman (1994:54) konstaterar att det finns variation i hur instruktionsavsnittet presenteras: vanligtvis används styckeindelning för varje nytt steg eller för endast de viktigaste skedena i arbetet. I instruktionerna numreras typiskt varje skede skilt för sig. Instruktioner presenteras ändå med normal stil (Nordman 1994:54). Enligt Nickl (2018:327) är det typiskt för instruerande texter att de organiseras med en steg för steg-struktur. En sådan sekventiell struktur kan stödjas med hjälp av layout och design. Däremot syftar inte själva designen till

att producera en känslomässig reaktion eller mottagning hos läsaren/mottagaren. (Nickl 2018:327.)

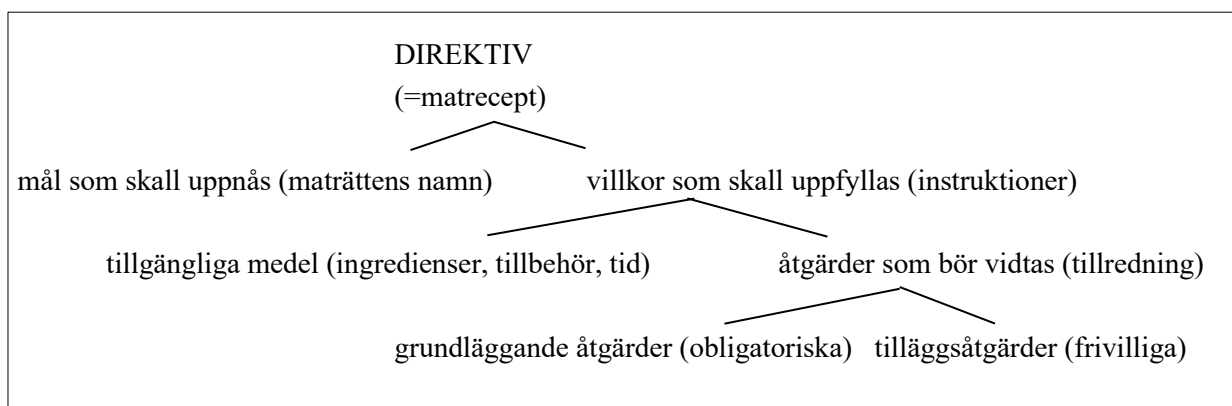
Texterna och layouten på recepten är rätt standardiserade: namnet på maträtten – listan på ingredienser – steg för steg instruktioner för beredning av maträtten/bakverket – extra information såsom näringsinnehåll, förberedelsetid eller svårighetsnivå. (Nickl 2018:327) Eggins (2004:68) påpekar emellertid att recept består av obligatoriska och valfria delar. Titel, övertalning (*enticement*), ingredienser, metod och antal portioner är obligatoriska delar medan serveringstips anses vara en valfri del av recept. Enligt Nordman (1994:54) är målet med recept en lockande och tillgänglig text där information hittas lätt och snabbt. Dessutom ska den erbjuda information i den ordning och takt som läsaren arbetar.

Tabell 1 nedan presenterar de strukturer som förekommer i textgenren recept. Enligt Holmberg & Wirdenäs (2004:114) är målet för matlagningsrecept att visa hur mat tillagas stegvis: ”Vanligt är t.ex. att det förväntade resultatet (maträtten) presenteras, att förutsättningarna (ingredienserna) räknas upp, och att instruktionerna för själva transformationen (från ingredienser till maträtt) (ibid.). I tabell 1 kan man se att recept består både av textaktiviteter och propositioner.

Tabell 1 Vanliga steg i genren recept (enligt Holmberg & Wirdenäs 2004:114)

Interpersonell struktur: textaktiviteter	Ideationell struktur: propositioner
Presentation (av)	Resultat
Uppräkning (av)	Förutsättningar
Instruktion (för)	Transformation

Nordman (1994:55) diskuterar också Broecks (1986:42) trädigram över strukturen i matrecept som hon har översatt. I figur 2, som visar detta, betecknar *direktiv* matrecept. ”Eftersom instruktionerna i matrecept utgörs av direktiv är det naturligt att synvinkeln inte kan variera”, konstaterar Nordman (1994:56). Broecks idé bakom trädigrammet i figur 2 är att just denna struktur tillsammans med textens semantiska innehåll är oföränderlig. De pragmatiska konventionerna och stilistiska medlen kan variera beroende på det kulturella och språkliga sammanhanget. Dessutom kan författarens individuella preferenser påverka recepten (Broeck 1986:42).



Figur 2 En översikt över strukturen i matrecept (Broeck 1986:42, översättning av Nordman 1994:55)

3.2.2 Typiska ord och formuleringar i recept

Såsom nämnts tidigare är recept en mycket standardiserad textgenre som uppvisar lite variation. Recepten har ändå inte alltid haft de ord och formuleringar såsom de i dag har. I detta avsnitt diskuterar jag kronologiska ändringar i recept och presenterar dem i relation till ord och formuleringar som är typiska för dagens recept.

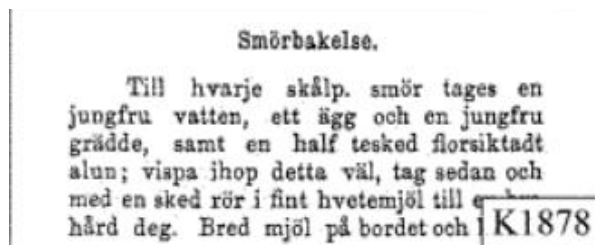
Typiskt för recept är att de innehåller tre delar: en introducerande del (beskrivning), en lista på ingredienser och en instruerande del (arbetsbeskrivning). Den introducerande delen leder läsaren till ämnet och beskriver oftast t.ex. vilket slags bakverk är det frågan om.

Beskrivningen innehåller oftast påståendesatser samt adjektiv, t.ex. *semla är en fluffig vetebulle*. Enligt Nordmans (1994:64) undersökning av matrecept på svenska är satserna, som förekommer i dem typiskt, uppmaningssatser och ibland påståendesatser. De sistnämnda förekommer vanligen i introduktionen men också i instruktionerna (ibid.), till exempel *man ska gärna använda äkta vanilj i smeten* (påståendesats), *vispa äggvitor till hårt skum* (uppmaningssats).

Listan på ingredienser inleds med rubriken *ingredienser*. Det som behövs för att tillaga t.ex. bakverket anges med olika måttenheter i anslutning till råvaran. Ingredienslistan har ändå inte alltid funnits i recept. Enligt Jäderbergs (2003:4) undersökning av språket i svenska matrecept finns det en historisk koppling mellan dagens recept och *Haghdals kokbok* från år 1879. I undersökningen kom det fram att det inte fanns några ingredienslistor i recept före 1879. I stället kunde ingredienserna introduceras på de sätt som i exempel (2), där ett recept på en smörbakelse från år 1878 visas: antingen i beskrivningen vid sidan om matlagningsprocessen

t.ex. *en half tesked florsiktadt alun* eller med hjälp av verbet *taga* i någon form, t.ex. *Till hvarje skålp. smör tages en jungfru vatten.*

- (2) Exempel på recept på *Smörbakelse* från Godtköps-kokbok år 1878 (Jäderberg 2003:5)



Jäderberg (2003:4) noterar ändå att ingredienslistor har funnits före 1879 men inte i matlagningssammanhang utan i medicinskt inriktade texter. Han spekulerar kring tanken varför Haghdal tog in ingredienslistan i matrecept från medicinska recept. Svaret på frågan kan bero på Hagdahls yrke som läkare, som gjorde att han var van vid medicinska recept som starkt påminner matrecept. (Jäderberg 2003:4.) Jäderberg (2003:7) konstaterar att det fanns en standardform, en enhetlig struktur, som följdes från kokbok till kokbok och att ingredienslistan därför (möjligtvis) inte togs i bruk tidigare: ”Det finns strukturell och funktionell *potential* för utvecklingen även i kokböckerna, men det ’kvävs’ av en stark genrenorm” (ibid.).

Enligt Rogström (2000:23) är måttangivelserna och sättet på vilket de förkortas ett typiskt drag för moderna recept. Hon konstaterar att exakta måttangivelser var vanliga i äldre bakkingsrecept men inte matrecept. Informella mått var också vanliga i äldre recept, t.ex. *at man kan tola hastigast hålla fingret i sockret* (Ny och Fullkomlig Koke-bok 1737, citerad i Rogström 2000:23), *som vispas uti, tils thet blifver så hårdt, at en liten ring synes efter vispen* (Elzberg 1751, citerad i Rogström 2000:23).

Enligt Ingo (2007:225) har recept en begränsad syntax: imperativ eller passiv. I instruktionerna står de inledande predikaten i imperativ. Det genomgående bruket av samma verbform samt korta och nästan identiskt uppbyggda satser bidrar till receptens struktur som minilekter (se 2.2.2). De mest frekventa ordklasserna i recept är verb och substantiv men också adjektiv. (Nordman 1994:67f.) Anward (1994:256) konstaterar att matrecept har syntaktiskt sett tre framträdande särdrag: få pronomen samt en ovanligt stor andel s-passiver och imperativer. Typiskt för recept är att verksamhetens aktuella objekt, dvs. ingredienserna

som bearbetas, uttrycks genom att objektet är detsamma som i föregående mening, såsom i exempel (3) där objektet *kakan* är i följande mening *den* (markerat i fet stil):

- (3) **Kakan** delas i tre delar. Därefter ska **den** fyllas med vitchokladmousse och hallon.

”Huvudpersonen i ett recept ska ha en fonetiskt och grafiskt osynlig position”, noterar Anward (1994:257). Med detta menar han att (matlagnings)verksamhetens huvudperson (kocken) uttrycks med det underliggande subjektet till en s-passiv (4a) eller det tomma subjektet till en imperativ (4b) eller en infinitiv (4c). Däremot kan subjektet inte uttryckas av ett tomt subjekt i en finit sats (4d), eftersom det är fonetiskt och grafiskt synligt.

- (4) a. Smeten rörs
 b. Rör smeten
 c. Röra smeten
 d. Rör smeten

Jäderberg (2003:9) presenterar tre konstruktionstyper som förekom i recept under mitten av 1700-talet: imperativ (*knåda degen*), s-passiv (*degen knådas*) och en konstruktion med aktiv presens och generiskt pronomen (*man knådar degen*). (Exemplen inom parentes är mina egna.) Som Nordman (1994:71) konstaterar är verb semantiskt viktiga i recept, eftersom den handlande får sina direktiv genom dem. ”Varje mening står för ett direktiv. När man följt detta, avancerar man till följande order som initierar den därpå följande handlingen.” (Nordman 1994:64).

4 Semlor och fastlagsbullar

I detta kapitel presenterar jag bakgrunden för fastlagen, en hurdan fest det är och när den firas. Därtill presenterar jag själva bakverket, dess historia och de olika benämningar och tillagningssätt som har använts.

4.1 Fastlag

En fluffig vetebulle som är fylld med antingen mandelmassa eller sylt brukar ätas under fastlagen men speciellt i Sverige säljes och äts semlor från jul till påsk (se Axelsson 2011:10; Öhrn 2006:17). Fastlagen innebär de tre sista dagarna före fastan och den börjar på söndag med *fastlagssöndag* och avslutas med *fastlagstisdag*. I finska almanackan används benämningen *fastlagstisdag* medan man i den svenska kalendern använder *fettisdagen*. Den sistnämnda benämningen har också förekommit i Svenskfinland. (Martola 2019; jfr Bringéus 1999:36.)

Fastlagen firades tidigare i form av en karneval i många katolska länder. Ordet *karneval* kommer från medeltidslatinets *carnevale*, som betyder avlägsnande av kött (Öhrn 2006:13). Fyrtio dagars fasta föregår påskan, som är den äldsta och viktigaste högtiden inom den katolska kyrkan, och därför är det viktigt att under fastlagen äta mycket fet mat. Trots att kyrkans bestämmelser försvann under 1500-talet i Sverige, har traditioner kring fastan, såsom god mat, festligheter och lekar, ändå bevarats. (Öhrn 2006:13f.)

På fettisdagen var det enligt Öhrn (2006:13) ”vanligt att ge familj och vänner en rejäl piskning med björk- eller enris på bara skinnet”. Historien bakom denna sed kan spåras tillbaka till hedniska riter. Man trodde att man kunde ta en del av trädens inneboende gudomlighet och därmed förvissa sig om fruktbarhet och god hälsa. Inom kyrkan ansågs detta som ett sätt att påminna om Jesu lidande. I dag fungerar fastlagsriset mer som en dekoration med små påskkycklingar och fjädervippor. (Öhrn 2006:13f.) Fastlagen har sålunda religiösa rötter men så småningom har det förvandlats till en tradition med familj, vänner och fastlagsbullar. Det är ändå viktigt att veta varifrån seden att äta semlor och fastlagsbullar kommer.

4.2 Semla eller fastlagsbulle?

Bakverket som recepten i min undersökning gäller har en lång historia med både olika benämningar och förändringar gällande ingredienser och tillagningssätt. I Svenskfinland

förknippas ordet *semla* med ett runt bröd som har sallad och någon salt fyllning såsom skinka eller ost (Gustafsson 2017). I Sverige kallar man detta för frallor eller småfranska. Semlor på sverigesvenska är fastlagsbullar på finlandssvenska, dvs. ljust vetebröd fylld med vispad grädde och mandelmassa eller sylt. Förutom i Svenskfinland används benämningen *fastlagsbulle* även i Skåne, medan man i resten av Sverige använder benämningen *semla* (TT 2011, Harrison & Ulvros 2003:115.)

Axelsson (2011) har undersökt förändringar i semlans utseende, innehåll och traditioner som förknippas med semmelätande under perioden 1895–1955. Han antar att fastlagsbrödet, vilket han kallar det, har förändrats i takt med samhället och kulturen. Axelsson (2011:17) anger fem olika benämningar på recepten som användes under perioden 1895–1939: *hetvägg*, *semlor*, *simlor*, *fastlagsbullar* och *fastlagssemlor*. Utöver detta nämner Bringéus (1999:36) *hetvigg* som ytterligare ett annat alternativt namn för bakverket.

Ursprunget till namnet *semla* kommer från latinets *simila* som betyder *det finaste vetemjöl*. Fastlagsbrödet bakades ofta av vetemjöl. Vete och på så sätt också vetemjöl var dyrt på den tiden och odlades endast i södra delar av Sverige. På grund av detta var det inte förrän 1900-talet som man började äta semlor i norra Sverige och Dalarna. (Öhrn 2006:17.)

Benämningarna *hetvägg*, *fettisdagsbulle* och *fastlagsbulle* användes för bakverket fram till 1500-talet innan benämningen *semla* började användas. Öhrn (2006:17) konstaterar att namnet *semla* togs i bruk för att inte förknippas bakverket med någon särskild dag. Dessutom kan bagerierna lättare sälja bakverken året runt då namnet inte har någon direkt förbindelse med påsken och fastan. (Öhrn 2006:17)

Namnet *hetvägg* har å sin sida sitt ursprung i tyska ordet *Heisswecken* där *heiss* syftar på den *varma* mjölken som ska serveras med fastlagsbröd eller att den äts som nybakad, direkt från ugnen. *Wecken* å sin sida syftar på en vigg- eller korsliknande form på fastlagsbrödet. (Öhrn 2006:15) Harrison & Ulvros (2003:116) noterar att *heisswecken* finns avbildad på målningar från 1200-talet i kyrkor i Skåne och i andra delar av det dåtida Danmark. Dessutom förekommer bakverket i en kokbok från ett hospital i Hamburg år 1457 (Harrison & Ulvros 2003:116).

4.3 Förändringar i bakverket över tid

Socket var en lyxvara för många i 1400-talets Sverige och därför bakades *heisswecken* utan socker. Däremot kokades det i saltat vatten före bakningen och gröptes sedan enligt Harrison & Ulvros (2003:116) ”ur med en sked och inkråmet koktes tillsammans med smör och kanske grädde, sedan lades det tillbaka varmt i bullen, eventuellt med lite socker i, om man hade råd”. Det var också vanligt att det hela beströddes med kanel. (ibid.)

På 1700-talet blev både socker och vetemjöl mer tillgängliga för vanliga människor. Som en följd av detta kunde bullarna göras större och fick då också den typiska runda formen. (Harrison & Ulvros 2003:116f.) Enligt Harrison & Ulvros (2003:119) kunde Cajsa Wargs recept på hetvägg från 1700-talet hittas under rubriken *välling och mjölksoppor*.

Det var först på 1800-talet som kokningen av bullarna för bakningen hade uteslutits men vanan att äta dem med varm mjölk, socker och kanel bibehållits. Harrison & Ulvros (2003:123) konstaterar att ”bakverken spreds också vid denna tid till en bredare krets och var inte längre enbart förbehållna de mer välbärgade”. Bullarna började emellertid fyllas med mandelmassa och vispgrädde först under senare delen av 1800-talet (ibid:123). Rantanen (2018:141) konstaterar att fastlagsbulletraditionen kom till Finland först på 1950- och 1960-talen. På grund av bristen på tillgång till mandelmassa och det höga priset byttes mandelmassan ut till sylt. I Estland och Norge används det också sylt i fyllningen, medan man i Danmark fyller *fastelavnsboller* med vaniljkräm och toppar dem med chokladglasyr. (Edqvist)

5 Material och metod

Mitt material består som framkommit ovan av sammanlagt nio olika recept: tre recept i form av Youtube-videor, som jag har transkriberat till skriven form, tre recept från bakningsböcker och tre receptinlägg från bakningsbloggar. I avsnitt 5.1 beskriver jag kort bloggar som forum och därefter presenteras bakningsloggarna och de valda inläggen kort. I avsnitt 5.2 redogörs för de valda bakningsböckerna och recepten på semlor som jag har hittat i dem.

Bakningsvideorna från Youtube presenteras i avsnitt 5.3. Det sista avsnittet, 5.4, redogör avhandlingens metod, komparativa strukturell analys.

5.1 Blogginläggen

SAOL (2015) definierar begreppet *blogg* som ”en personlig dagbok på webben som uppdateras kontinuerligt”. För bloggarna är det typiskt att de följer en viss struktur. Först har de ett eget namn eller en titel på översta kanten av bloggsidan. Ibland kan de ha en undertitel som ger en tydlig hänvisning om bloggens innehåll och tema. I anslutning till titeln och beskrivningen finns det ofta en logotyp eller en bild. (Våge m.fl. 2005:26) Sidoutrymmet till höger eller vänster på bloggsidan, som kallas *sidebar* på engelska, kan innehålla navigationslänkar till äldre inlägg under rubriken *Arkiv* eller en länk till en separat sida med information om författaren/bloggaren (Våge m.fl. 2005:30).

I inläggen som bloggaren skriver presenteras i omvänd kronologisk ordning på bloggsidan med det senaste överst. Varje inlägg har en egen titel för att läsarens uppmärksamhet. Titeln är oftast slående eller deskriptiv för att locka till läsning. (Våge m.fl. 2005:26f.)

5.1.1 En smaksak

Bakom bloggen *en smaksak – inspiration och pålitliga recept!* finns åländska Johanna som är utbildad restaurangchef. Receptet från denna blogg är det enda som jag kunde hitta med benämningen *fastlagsbulle*. Receptet har skapats i samarbete med Ålandstidningen.

5.1.2 Lindas bakskola & matskola

Denna blogg är en av Sveriges största bakbloggar. Den drivs av Linda som är både journalist och hemkunskapslärare. Det analyserade receptet från hennes blogg har skapats i ett reklamsamarbete med Ankasrum.

5.1.3 Helena Lyth – inspiration galore

Bloggen *Helena Lyth – inspiration galore* drivs av svensk Helena Lyth. Hennes bakgrund är i reklambranschen med olika uppdrag som influenser, och hon har även skrivit boken *Julprassel och december mys* (2021).

5.2 Bakningsböckerna

5.2.1 Sju sorters kakor

Detta bokverk har sina rötter i en svensk kakpristävling 1945. Bland 8000 recept som sändes in till tävlingen valdes 500 som sedan publicerades i den första upplagan av *Sju sorters kakor*. Receptet som jag analyserar i min avhandling är taget ur den sjätte omarbetning (2015).

5.2.2 Bullar

Boken *Bullar* har skrivits av Daniel Lindeberg (2017) som beskriver sig själv som bullälskare men är också utbildad toppkonditor. Han driver ett eget bageri och konditori i Nacka, Sverige. Boken är pedagogiskt strukturerad och med att den innehåller olika tips och knep för hur man lyckas med sin bullbakning, samtidigt som måttenheterna ges i vikt, inte i volym.

5.2.3 Semlor

Bagaren och konditorn Mia Öhrn har skrivit boken *Semlor* (2006). Den fokuserar mest på semlan, dess ursprung, fastlagen och fastlagsbröd i världen men innehåller också olika recept på semlor.

5.3 Bakningsvideorna

Videobloggare eller vloggare kallas de som publicerar videoinlägg på exempelvis Youtube. Herbert & Englund Hjalmarsson (2012:7) beskriver Youtube som en webbplats där man kan dela media. Oftast kan videobloggare uppdatera en blogg som fungerar tillsammans med Youtube-kanalen. Dessutom är det ganska vanligt i dag att vloggare är aktiva på andra sociala medier som på TikTok eller Instagram. I de nästföljande avsnitten ska jag presentera vloggarna bakom de tre videorecepten i mitt material.

5.3.1 Baka med Camilla Hamid

Skaparen till Youtube-kanalen *Baka med Camilla Hamid* är kokboks författaren, tv-kocken och hemkunskapsläraren Camilla Hamid. Hon har skrivit bloggen *My kitchen stories* sedan 2015 och därefter blivit prisbelönat både för bloggen och sitt instagram-konto @camillahamid. Hon började med sin Youtube-kanal 2016 och sedan dess har hon delat nästan 200 videor och har 112 000 prenumeranter (16.9.2022).

5.3.2 Fredriks fika

Youtube-kanalen *Fredriks fika* grundades 2011 av Fredrik Nylén. Han är en utbildad kock, men har bytt karriär till fotograf, bloggare och bakboks författare. Dessutom deltog han i tv-program Hela Sverige Bakar 2013 där fick andraplatsen. Han har skrivit fyra bakböcker. Youtube-kanalen har 17 700 prenumeranter och omfattar 109 videor (16.9.2022). Bloggen som Fredrik har heter också Fredriks fika.

5.3.3 I köket med Anders

År 2015 grundade Anders Gustavsson kanalen *I Köket med Anders* som idag har över 2000 prenumeranter och omfattar 59 videor (16.9.2022). Anders uppdaterar både bloggen I köket med Anders och instagramsidan @ikoketmedanders. Dessutom är han aktiv på TikTok. Han kallar sig själv hemmakock men också matbloggare och matinspiratör.

5.4 Metod

Metoden för min analys är att analysera den textuella strukturen, dvs. att beskriva språket, textbindningen och kompositionen. Därtill använder jag komparativ analys för att utreda skillnaderna och/eller likheterna på det språkliga, stilistiska och sociala nivån i materialet. (Hellspong 2001: 63–64, 80.)

I avsnitt 6.3, där jag analyserar hur recepten i materialet fungerar som instruerande texter, använder jag Nickls (2018) definition på instruerande texter (se 3.1). Med hjälp av definitionen är det möjligt att undersöka drag som hör till textgenren och på det sättet beläsa beläggen.

6 Analys

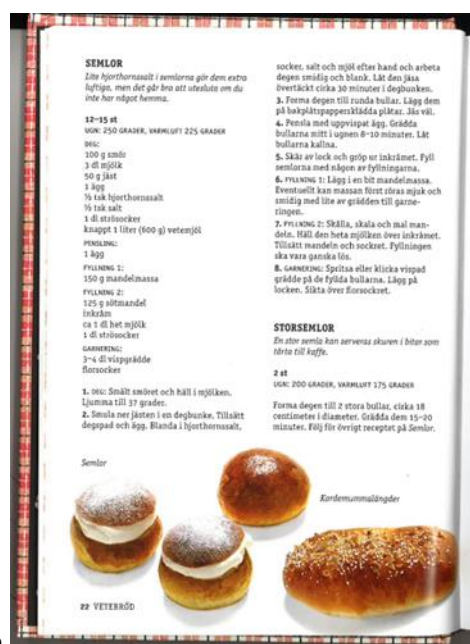
I detta kapitel presenterar jag resultaten från min analys av nio olika bakningsrecept på semlor/fastlagsbullar. I avsnitt 6.1 jämför jag recept i olika medier. Därefter analyseras språk, stil och språkhandlingar i avsnitt 6.1.1, 6.1.2 och 6.1.3. I avsnitt 6.2 redogör jag ordförråd, lexikogrammatisk stil och komposition i recepten. Avsnitt 6.3 fokuserar på recept som instruerande text. Där analyserar jag olika drag från materialet som är typiska för instruerande texter.

Jag använder följande förkortningar då jag hänvisar till de nio recepten: SK-b = Sju sorters kakor, BU-b = Bullar, SE-b = Semlor, CH-v = Baka med Camilla Hamid, FF-v = Fredriks fika, KM-v = I köket med Anders, SM-i = Smaksak, HL-i = Helena Lyth och LB-i = Lindas baskkola och matskola. De små bokstäverna som kommer efter strecken markerar följande: b = bok, v = video och i = inlägg. På detta sätt vill jag göra det lättare att se vilken media exemplen är tagna ifrån.

6.1 Recept i olika medier

Recepten från bakningsböckerna har ett begränsat utrymme, vilket tvingar skribenten att använda förkortningar och imperativ-former av verb (se exempel (5) nedan).

(5) Semla recept ur SSK-b



Det begränsade utrymmet kommer tydligt fram i exempel (5) där receptet tar lite över hälften av en sida. Arbetsbeskrivningen är en numrerad lista såsom BU-b hade också i sitt recept. Däremot SE-b:s arbetsbeskrivning är en löpande text. Gemensamt för recept i denna media är att alla recepten innehåller både text och bild(er).

En motsats till böcker är bakningsvideorna. De har ett obegränsat utrymme för text, bild, ljud och musik, samt olika ljudeffekter. Det är möjligt att ersätta prat med musik, video och undertext. Personligheten kommer fram genom miner, röst, ton, kroppsspråk och ordval. Se exempel (6):



- (6) Semlor med rostad mandelmassa och perfekt vispad grädde
Skärmdump från FF-v (tid 0:40)

I skärmdumpen i exempel (6) ovan säger FF-v: ”Testa att använda vetemjöl special. Det blir fluffigare och härligare bullar!” I skärmdumpen kan man se både miner, kroppsspråk och undertext, som FF-v använder för att betona de listade ingredienserna.

Avsked sker i alla videorna som en önskning till tittaren. Se exempel (7):

- (7) **Glöm inte att gilla och kommentera den här videon så blir jag glad. Prenumerera så missar du inga kommande videos.** Och baka mycket semlor hemma nu för de är så himla goda! Ha det så jättebra. Hejdå! (CH-v)
- (8) Nu har vi bakat semla med rostad mandelmassa och vaniljgrädde. Det här är semla två punkt noll. Nu är det dags för mig att provsmaka och **lämna gärna en**

tum upp och prenumerera på min kanal. Jag är så himla sugen, jag kanske brukar inte äta semla så här men jag testar ändå..MMM!! (*skrattar*), mandelmassan är där som är MMM!! (FF-v)

- (9) Mm.. ja...då ska jag äta de här och tackar jag för att du tittat och **ge gärna en tum upp och prenumerera om du vill och tryck på klockan bredvid** (visas på nedre kanten av videon) så ska jag se till att du får se nya filmer som kommer. Ja, **lämna en kommentar också om du vill.** Så ses vi nästa vecka, ha det! Hejdå! (KM-v)

Presentatörerna i videorna vill att tittaren ska gilla videon eller ”ge tum upp” och prenumerera på kanalen. I exempel (7) och (9) önskas det att tittarna lämnar en kommentar om de vill göra det. Exempel (7) visar att presentatören i videon blir glad över olika reaktioner på videon. Exempel (8) innehåller interjektioner (med kursiv), som skapar ett personligt intryck i videon.

Alla videorna i materialet har en blogg i bakgrunden. Vloggare är typiskt aktiva också i andra sociala medier såsom på IG, exempelvis KM-v gör reklam för sitt IG-konto. I videorna finns det mer utrymme för tips och alternativa ingredienser. Ofta förekommande är tipsen om att använda nymalen kardemumma.

Inläggen i materialet består av text och bilder. Dessutom innehåller LB-i en mycket kort video. Utrymmet är friare jämfört med böckerna, men i jämförelse med videor är det inte obegränsat. Tips eller alternativa ingredienser har utrymme för. Se exempel (10) nedan:

(10) Skärmdump från SM-i

Fastlagsbullar

Det här inlägget görs i samarbete med Ålandstidningen.

Det är roligt att baka egna fastlagsbullar! Man behöver inte äta upp alla samma dag utan frys in dem som inte går åt under bakdagen och tina dem efter behov. Pyssla fram roliga och kreativt färgglada fastlagsbullar med barnen – se mina tips nedan!



SOBRECEPI/INLAGG

SÖK



DOMKOK.COM

Välkommen till min matblogg!

Jag heter Johanna, är 37 år (älskling!) och utbildad restaurangchef i Gbg. Jag har en stor passion för matlagning och bakning och är självlärd samt upplärd under många

Läsaren tas i beaktande genom utseende på inläggen/bloggen. Såsom exempel (10) visar är bloggen klar och tydlig.

Olika samarbeten nämns i två blogginlägg: SM-i har samarbete med Ålandstidning och LB-i har reklamsamarbete med Ankarsrum. Förkortningar och imperativer förekommer, vilket är vanligt för recept. Exempel (11) visar hur receptet ser ut:

Klassiska fastlagsbullar

Det här är ett enkelt och mycket gott recept på saftiga fastlagsbullar, helt utan krångliga procedurer. Tänk på att en lätt kladdig och välarbetad deg ger luftiga och saftiga bullar. Genom att tillsätta hackad mandel och kardemumma till mandelmassan får man en mer hemlagad känsla på fyllningen.

ca 15-22 st bullar beroende på storlek

Tips! Mät upp jästen diagonalt så får du ett mer exakt resultat än om du delar på mitten. Skilj på fastlagsbullar med olika smaker genom att variera locken; runda, trekantiga, fyrkantiga eller garnerade lock!

Vetedeig:

25 g jäst

3 dl kall mjölk 3 %

1 ägg

2 tså nystött kardemumma

2 krm salt

Ålandstidning 1997

[På lydan](#) (3)

[Recept](#) (1 998)

[Ålandsamerikert](#) (88)

[Ålandstidningen](#) (105)

[Bakverk & dessert](#) (77)

[Bullar](#) (40)

[Chesecake](#) (11)

[Choklad](#) (110)

[Glass](#) (39)

[Godis](#) (83)

[Maräng](#) (6)

[Munka kakor](#) (8)

[Muffins/cupcakes](#) (16)

[Pajer](#) (7)

[Pannacotta & mousser](#) (10)

[Pannkakor & vafflor](#) (4)

[Småkakor & cookies](#) (109)

[Tårter](#) (49)

[Vegansk](#) (1)

Brod (89)

[Bakpulverbröd](#) (39)

[Glutenfria bröd](#) (10)

[Kardelia minopet](#) (1)

[Knackbröd](#) (9)

[Munk & luftigt bröd](#) (40)

[Scones](#) (10)

[Tårter](#) (3)

[Drunkar](#) (16)

[Fruite, brunch & mellis](#) (140)

(11)

I exempel (11) listas ingredienserna före arbetsbeskrivningen. Detta är ett varierande drag i materialet eftersom ingredienserna ibland också listas före eller i anslutning till arbetsbeskrivningen. Förordet/introduktionen kommer före själva receptet och gör läsaren bekant med ämnet. Bilder av olika stadier av bakningen eller av bakverket ges i alla inläggen. Arbetsbeskrivningen hos LB-i är i form av en numrerad lista, medan HL-i och SM-i ger den som löpande text.

6.1.1 Språk

I detta avsnitt jämför jag språket som används i recepten. I varje recept ur böckerna och i inläggen anges textbindningen med imperativ, dvs. en ny sats börjar med en imperativ. I exempel (12) visas belägg på detta. I exempel (13 a-c) finns olika bindningssätt:

(12) **Smält** smöret [...] **Smula** ner jästen [...] (SE-b)

(13) a) Och, och sen, så där, nu (CH-v)

b) Jag, när, nu, ohh, så där (FF-v)

c) Så, så där, så där ja. (KM-v)

Exempel (13 a-c) visar att verb inte används på samma sätt i videorna, utan att de i stället innehåller deiktiska uttryck.

I exempel (14) nedan säger CH-v: ”Nu är det några timmar senare och mina semmelbullar har jäst till nästan mer än dubbelt så stora.”

(14) (Skärmdump från CH-v, tid 9:33)



Hur man bakar klassiska semlor | Lär dig baka med Camilla Hamid

Exempel (14) visar att CH-v tar fram de färdig jästa bullarna och att hon ser glad och nöjd ut. Hon använder bindningssättet *nu* för att visa att det är frågan om att jäsningsen är färdig och det är dags för nästa steg i bakningsprocessen, dvs. att ta fram de färdig jästa bullarna och pensla dem med ägg.

6.1.2 Stil

Inläggen och böckerna liknar varandra medan videorna skiljer sig från dem. Videorna är transkriberade men representerar talat språk. Se exempel (15):

(15) Och det jag kommer att börja med, det är att smula jästen i en bunke (*i videon visas hur Camilla smular jästen, musik i bakgrunden, undertext: jag tillsätter även rumstempererad mjölk för jästen att lösas i*). Och det här ska bara röras ihop nu tills jästen har löst upp sig i mjölken innan jag har i några andra ingredienser. (*Camilla visar hur maskinen jobbar, musik i bakgrunden*) Så där! Nu har jästen löst upp sig i mjölken och jag ska gå ner med strösocker som jag inte tror att jag nämnde när jag rabblade upp ingredienserna tidigare. (CH-v)

- (16) Smula ner jästen i en degbunke. Tillsätt degspad och ägg. (SSK-b)
- (17) Smula ner jästen i en degbunke (gärna i hushållsmaskin) och värm mjölken till fingervarmt. Häll lite av den varma mjölken över jästen och rör så jästen börjar lösas upp. Häll på resten av mjölken. Vispa/rör tills jästen är helt upplöst. (HL-i)

Det som är intressant med dessa exempel är att innehållet är detsamma, men uttryckssätten olika. Som man kan se är exempel (15) mycket längre än exempel (16) och (17). I exempel (15) stilen är friare och mer talspråklig, medan (16) är kort och koncist till sin stil. Exempel (17) är taget ur ett blogginlägg och har därför en friare stil men ändå håller sig till ämnet.

6.1.3 Språkhandlingar

Böckerna och inläggen uppmanar läsaren medan videorna instruerar tittaren/läsaren. Användning av passiv och duande ger en bruklig synvinkel, medan användningen av imperativ uppmanar läsaren att göra något. Detta är fallet också i mitt material, se exempel (18)-(20):

- (18) Knåda igenom degen på ett mjölat bakbord och dela den i ca 15 bitar. Forma släta bullar och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Låt dem jäsa på låten i 25–30 min. Sätt ugnen på 250 grader. (LB-i)
- (19) Mjuka upp mandelmassan genom att blanda den på låg hastighet i en degblandare ett par minuter, tillsätt kardemumma och bittermandel. Häll i vattnet i tre omgångar, blanda in det ordentligt innan nästa mängd vatten tillsätts. På så sätt undviker **du** att få klumpar av mandelmassa i fyllningen. (BU-b)
- (20) Så där! Nu tycker jag att den är helt perfekt, hellre lite lite för lös än för hård för då blir de inte så himla rolig och de **vi** gör nu skär **du** en liten triangeln ur semlan och så gröper **vi** ur lite av innehållet och blandar den med rostade mandelmassan och en skvätt grädde, inte uppvispat grädde utan ovispad grädde. (FF-v)

I skrivna texter som i exempel (18) och (19) finns inget *jag*, utan imperativa former används. Förutom i exempel (18) förekommer pronomenet *du*, som hänvisar till läsaren som vill baka. I videorna, här exempel (20), är *jag* personen i videon och *du* tittaren. Därtill används också *vi*, som uttrycker att tittaren bakar tillsammans med presentatören i videon.

6.2 Receptens struktur och ordförråd

6.2.1 Ordförråd

Typiskt för recept är att de innehåller räkneord, och detta är även fallet i mitt material.

Exempel (21)-(23) illustrerar detta:

- (21) Grädda mitt i ugnen i **8–10** minuter. (HL-i)
- (22) Ljumma till **37** grader. (SK-b)
- (23) Degen, den ska knådas i minst **10** minuter i maskin [...] (CH-v)

Som exemplen (21)-(23) visar är räkneord ett gemensamt drag för båda typerna av medier. Man kan inte utesluta exempelvis tidsangivelser när det är frågan om hur länge ett bakverk ska gräddas i ugnen.

6.2.2 Lexikogrammatisk stil

Den lexikogrammatiska stilen i materialet är specifik, och innehåller många sammansättningar och fackord. Exempel (24)-(26) visar fackord och exempel (27) en sammansättning:

- (24) Väg sen upp degen i 60g stora bitar och **rundriv** (se sidan 29) till runda bollar [...] (BU-b)
- (25) [...] **spritsa** ut grädden över fyllningen (SM-i)
- (26) [...] och sen så tar du **en slickepott** och vänder runt det sista för sen har du mer kontroll, när kör med elvispen går det lätt att man vispar den för länge (FF-v)
- (27) Rulla bitarna till runda bullar och lägg dem på två **bakplåtspappersklädda** plåtar. (SE-b)

I exempel (24) hänvisas till en viss sida i boken där rundrivning förklaras och illustreras med bilder. Rundrivning (på finska *riivaaminen*) är en bakningsterm och används när man vill rulla bullar eller bröd till en fin och slät form. Exempel (25) ger ett belägg på en annan bakningsterm som används när man pressar exempelvis grädde ut ur en spritspåse. Långa sammansatta ord som i exempel (27) beror på det begränsade utrymmet som böckerna har. I exempel (26) ges konkreta instruktioner till den som bakar, dvs. vilken typ av redskap som ska användas. Stilen i recept måste vara konkret för att de uppmanar att baka och ger instruktioner.

6.2.3 Komposition

Kompositionen i recepten är typisk för recept i allmänhet. De börjar med en introduktion, därefter kommer listan på ingredienser och till sist arbetsbeskrivningen. Exempel (28) ger ett belägg på detta:



(28) Klassiska semlor ur SE-b

Receptet i exempel (28) har rubriken *klassiska semlor*. Därefter kommer en introduktion, som tipsar läsaren om att baka en större sats semlor och sedan frysa dem. Texten är lockande och inbjuder till att baka egna semlor. Skribenten beskriver olika positiva sidor som den goda doften och hur man själv kan påverka storleken på bakverket. Listan på ingredienser är på högra sidan. Först anges antalet semlor, alt. semmeltårta eller minisemlor, sedan vikten för smör, jäst, vetemjöl (alt. i deciliter) och mandelmassa samt volymmåttet för mjölk, strösocker, salt och kardemumma (dl, tsk). Efter det anges att det behövs ägg för pensling, två fyllningar, antingen för medelstora semlor eller för tårtan eller minisemlor och florsocker till pudring. Instruktionerna anges som löpande text. De tre fyllningsvarianterna anges som en numrerad lista så att man kan välja vilken fyllning eller vilket sätt man vill göra fyllningen med.

6.3 Recept som instruerande text

Instruerande texter kan vara verbala eller icke-verbala. Detta är också fallet i mitt material. Videorna innehåller talat språk, text, musik och video, och alla blogginläggen och recepten från böckerna text och bilder (förutom den korta videon i LB-i). Typiskt för instruerande texter är direkta talhandlingar och på den textuella nivån kunskapsöverföring.

I exempel (29 a-b) ges belägg på betoning av direkta talhandlingar och uppnåendet av ett specificerat mål, medan exempel (29 c) har två påståendesatser och ett mål. Direkta talhandlingar är markerade med fet stil, målet är understruket och påståendesatsen är kursiverad.

(29)

- a) **Blanda ihop** mandelmassan med mjölken till en kladdig massa. (LB-i)
- b) **Vispa** grädden löst så att den precis kan hålla sin egen vikt, det vill säga att grädden inte sjunker ihop när semlan står i kylan. (BU-b)
- c) *Jag använder* bara två ingredienser: det är sötmandel som har legat i blöt över natten och blitt och lika delar socker, så 200g sötmandel och 200g socker som *jag mixar* i matberedare tills det blir mandelmassa ungefär. (KM-v)

Exempel (29 a-b) visar att direkta talhandlingar hänger i samman med imperativformen av verb och följs av att ett mål ska uppnås. Målet har beskrivits med ett adjektiv. Å andra sidan finns exempel (29 c) som ger ett belägg på att satser i videon kan börja med *jag* och vara mer deklarativa än direkta. Därmed är målet också lite oklart, men videon stöder instruktionen, eftersom tittaren ser hurdan konsistens mandelmassan kommer att ha.

Exempel (30) visar belägg på den relativt oföränderliga och förutsägbara strukturen som ofta visualiseras med en numrerad lista:

- (30) **1.** DEG: Smält smöret och häll i mjölken. Ljumba till 37 grader. **2.** Smula ner jästen i en degbunke. Tillsätt degspad och ägg. Blanda i hjorthornssalt, socker, salt och mjöl efter hand och arbeta degen smidig och blank, Låt den jäsa övertäckt cirka 30 minuter i degbunken. **3.** Forma degen till runda bullar. Lägg dem på bakplåtspappersklädda plåtar. Jäs väl. **4.** Pensla med uppvispat ägg. Grädda bullarna mitt i ugnen 8–10 minuter. Låt bullarna kallna. (SSK-b)

Exempel (30) visar att varje nytt steg i processen anges med ett nummer. Detta är typiskt för recept.

I exempel (31) finns belägg på att strukturen är stark läsarorienterad och dialogliknande. Belägget har framhävts med fet stil.

- (31) Jag vet inte om **ni** har lagt märke till att det än men hittills har alla mina ingredienserna varit rumstempererade. (CH-v)

Exempel (31) visar hur personen i videon talar direkt till tittaren genom att använda pronomenet ”ni”.

Typiskt för instruerande texter är att de innehåller mål, varningar eller förutsättningar.

I exempel (32)-(34) finns belägg på mål som ska uppnås i bakningsprocessen:

- (32) Degen, den ska knådas i minst 10 minuter i maskin eller det dubbla om du gör det för hand. Och det är för att vi verkligen vill aktivera glutenet i degen så att vi får de här luftiga och saftiga bullarna som jäser ordentligt i ugnen. (CH-v)
- (33) Riv mandelmassan och vispa den smidig med resten av ingredienserna men tillsätt mjölken lite i taget tills du får den konsistens du önskar. (SM-i)
- (34) Blanda ihop mandelmassan med mjölken till en kladdig massa (LB-i)

I exempel (32) är målet att baka luftiga och saftiga bullar som sedan jäser ordentligt. Exempel (33) hänvisar till den som bakar, dvs. målet bestämmer läsaren själv. Målet i exempel (34) beskrivs med en adjektiv.

Exempel (35) innehåller mål (med fet stil), förutsättningar (med kursiv) och varningar (de understrukna):

- (35) Det finns lite grejer man behöver tänka på för att få **en luftig och härlig vispgrädde som är lite glansig** till sin semla. Och det första är att man använder kylskåpskall vispgrädde (text på vänstra sidan: *1.kylskåpskall vispgrädde*) den är lättast att vispa upp, och man kan vispa den längre än rumstempererad vispgrädde, utan att det blir smör. Sen vill du heller inte vispa upp grädden för mycket. (2. *Vispa inte upp för hårt*) För kom ihåg att vi ska stoppa ner den uppvispade grädden i en spritspåse. Och när man har i något i en spritspåse så bearbetas den

ytterligare. För man håller på med händerna och händerna är lite varma. Och har du redan vispat den hårt. Så kommer den att bli smörliknande och med största sannolikhet skära sig innan du hinner spritsa ut grädden. Så kylskåpskallt och att inte vispa för mycket. Sen är det också bra att vispa på lite lägre hastighet så att du får in mycket luft i grädden. (3. *Vispa upp på låg hastighet*) Vispar du upp grädden snabbt på hög intensitet så kommer du inte få in lika mycket luft i vispgrädden som när du vispar långsamt. (CH-v)

I exempel (35) lyfts fram tre punkter som man ska tänka på när man vispar grädden. Dessa kan man kalla för förutsättningar för den perfekta vispade grädden. Målet är en luftig och härlig vispgrädde. Dessutom varnas det om att inte vispa grädden för mycket.

Ett ofta förekommande tips i recepten var att använda nymalen kardemumma. FF-v framhäver detta i exempel (36) och man kan kategorisera det som en förutsättning. I exempel (37) beskrivs en annan förutsättning vad som gäller pensling av bullarna.

- (36) När man gör semmelbullar då är det viktigt att man **använder nymalen kardemumma** det blir som natt och dag i smak. (FF-v)
- (37) **Pensla med varsam hand över hela bullen.** det är det som avgör hur härligt vacker bullen blir tycker jag. (HL-i)

Exempel (36) visar hur viktigt nymalen kardemumma egentligen är, för att den påverkar smaken. Exempel (37) beskriver på vilket sätt bullarna ska penslas, och det påverkar också slutresultatet, dvs. utseende på bullarna.

Exempel (38) är ett belägg på en varning:

- (38) Överdosera inte mjölmängden, **för mycket mjöl gör bullarna torra och kompakta.** (SM-i)

I receptet instrueras att inte använda för mycket mjöl i degen, för att det i sitt sätt påverkar hurdana bullar man får i slutändan; exempel (38) beskriver med adjektiv hurdana bullar man kan få med för mycket mjöl.

7 Sammanfattande diskussion

I min avhandling har jag undersökt struktur och språk i bakkingsrecept i olika medier. Mitt material bestod av nio olika recept, tre från varje media. Dessutom har jag jämfört dem med varandra och försökt ta reda på mediets möjliga inverkan på recepten. Jag var också intresserad av att hur man ger instruktioner och om de syns i recepten.

Typiskt för blogginläggen var friare utrymme, vilket möjliggjorde introducerande delar, bilder, recept och arbetsbeskrivningar. Dessutom fanns det tips och alternativa ingredienser och länkar till andra webbplatser. Blogginlägg kan ha varierande utseende som kommer från bloggaren och hans personlighet.

Typiskt för recept från bakkingsböcker var ett begränsat utrymme, vilket syntes i imperativformer, förkortningar och sammansättningar. Arbetsbeskrivningen presenterades som en numrerad lista eller löpande text. Texten illustrerades med bilder.

Typiskt för videor var obegränsat utrymme för allt möjligt. Videorna började med en introduktion, därefter listades ingredienserna, eller bara några av ingredienserna, hänvisning till recept som kunde hittas i länken nedan. Därefter framställdes degen, bullarna bakades och gräddades, mandelmassan framställdes, och till sist gjordes monteringen. I slutet kom ett avsked med önskemål till tittarna om att prenumerera, gilla, kommentera och sist "hejdå". Typiskt var vidare ersättningen av prat med musik och undertext. Vloggarens personlighet kom fram genom miner, kroppsspråk, ordval osv. Alla videorna rekommenderade nymalen kardemumma. Tips fick mycket utrymme i videorna.

Medan blogginläggen och recepten ur böckerna innehöll text och bild(er), hade videorna prat, rörlig bilder, undertexter och musik. Prat kunde ersättas med musik och undertext i videorna.

Skillnader mellan recepten i materialet finns, och några av skillnaderna berodde på mediet som receptet hade publicerats i. För det första syntes mediet i utrymmet, som exempelvis recepten i böckerna hade tillgång till. Utrymmet var begränsat, vilket påverkade språket, stilen och kompositionen. I språket syntes det begränsade utrymmet i användningen av imperativformer och förkortningar. Utrymmet i blogginläggen var friare jämfört med böckerna, men språket innehöll samma drag som böckerna. Videorna å sin sida hade ett obegränsat utrymme, och i språket kunde man se deiktiska drag. Sändaren talade direkt till mottagaren genom att använda pronomen *jag*, *du*, *vi* och *ni*.

Kompositionen var varierande i materialet. Jag har skapat följande tabell för att illustrera detta:

Tabell Komposition av recepten

Recept och medium	Förord/introduktion	Ingredienserna	Arbetsbeskrivning
CH-v	beskrivande, musik med rubrik	listas ut och visas, upprepas när de tillsätts	Påståendesatser och beskrivning av olika steg
FF-v	Musik med rubrik, beskrivande	Nämns inte, bara visas, ingredienserna för mandelmassan berättas	Baserar sig på att visa de olika stegen, några kommentarer
KM-v	beskrivande, musik med rubrik	Nämns inte, bara visas, ingredienserna för mandelmassan berättas	Baserar sig på att visa de olika stegen, några kommentarer
BU-b	en löpande text	en separat lista	en numrerad lista
SE-b	en löpande text	en separat lista	en löpande text
SSK-b	en löpande text + tips	en separat lista	en numrerad lista
HL-i	en löpande text + tips	en separat lista	en löpande text + tips
SM-i	en löpande text + tips	separata listor i anslutning till deg och mandelmassa	en löpande text + tips
LB-i	en reklam för Ankarsrum, löpande text	en separat lista	en numrerad lista

I alla videorna användes musik. I introduktionen var ett gemensamt drag att beskriva bakverket med några ord. I de två andra medierna användes löpande text för att beskriva bakverket och receptet, förutom LB-i som gjorde reklam för en köksassistent och hur man kan använda den i bullbakningen.

Ingredienserna skrevs ut i alla medier förutom i två videor, FF-v och KM-v. I videorna refererades det alltid till beskrivningen (som kunde hittas under videon), där man kunde hitta en länk till receptet. SM-i nämnde ingredienserna separat för degen och därefter för mandelmassan.

Det fanns mycket variation gällande på vilket sätt de olika stegen i bakningen beskrevs. Sändaren i videorna litade mycket på att mottagaren ser vad de gör i videon. Därför beskrev exempelvis KM-v och FF-v inte så mycket de olika stegen jämfört med CH-v som å sin sida

beskrev väldigt noggrant de olika stegen och motiverade olika val i bakningen. Jag kan konstatera att CH-v:s bakgrund som hemkunskapslärare i viss mån påverkade hennes sätt att uppträda i videon. I de andra medierna användes det både numrerade listor och löpande text i arbetsbeskrivningen.

Instruerande texter är till sin natur verbala eller icke-verbala. I mitt material gavs instruktioner på flera olika sätt: genom förutsättningar, varningar, mål, bilder, listor och direkta talhandlingar (imperativ). En förutsättning kunde presenteras i ett recept som ett redskap som ska användas i bakningen. En varning å sin sida kunde vara en bisats i arbetsbeskrivningen där det varnades om att inte använda för mycket mjöl i degen. Ett mål i recept kunde beskrivas exempelvis som konsistensen för degen. Listor var ett gemensamt drag för alla icke-verbala recept som exemplifierades i form av ingredienslistor. Direkta talhandlingar (imperativ) var vanligt förekommande också i icke-verbala recept. Böckerna och inläggen var uppmanande läsaren medan videorna instruerade mottagaren.

Det kan konstateras på basis av mina resultat att verb inte är med i videorna samma sätt som i de andra två medierna. Videorna baserar sig på att visa, medan böckerna och inläggen uppmanar läsaren genom användning av imperativformer. Satserna började alltid med en imperativform.

När mediet byts, blir språket kortare. Påståendesatser blir direkta språkhandlingar, uppmaningar. Verb spelar inte så stor roll i videorna såsom de gör i de andra medierna. Imperativformer av verb fungerar som textbindning i inläggen och böckerna, medan det i videorna oftare förekommer deiktiska uttryck som *nu*, *så där*.

Ett gemensamt drag för alla recept i mitt material, är förekomsten av räkneord. De utgör väsentliga delar i alla recept. Jag kan själv också konstatera att det är viktigt att veta hur länge bullarna ska bakas i ugnen. Dessutom var mål, förutsättningar och varningar ett gemensamt förekommande drag i alla medierna.

Litteratur

- Andersson, Linda, 2020: *Semlor recept* (www). Hämtat från Lindas bakskola & matskola, <https://lindasbakskola.se/2020/02/22/semlor-recept/>. Publicerat 22 februari 2020. Hämtat 7 september 2021. Blogginlägg.
- Anward, Jan, 1994. Från potatisen kokas till koka potatisen. Om en historisk förändring i 1900-talets svenska. I: En fetskrift till Ulf Teleman, *Språkbruk, grammatik och språkförändring*. Lund: Lunds universitet. Institutionen för nordiska språk. S. 251–262. Hämtat från <https://old.liu.se/ikk/medarbetare/jan-anward/filarkiv-publikationer/1.209279/ja-1994b-fran-potatisen-kokas.pdf>. Hämtat 22 november 2021.
- Bringéus, Nils-Arvid, 1999: *Årets festdagar*. Stockholm: Carlsson Bokförlag.
- Broeck, R. van den, 1986: Contrastive Discourse Analysis as a Tool for the Interpretation of Shifts in Translated Texts. I: House, Juliane & Blum-Kulka, Shoshana (red.), *Interlingual and Intercultural Communication. Discourse and Cognition in Translation and Second Language Acquisition Studies*. Tübingen: Gunter Narr Verlag. S. 37–47.
- Edqvist, Bengt: *Endast Sverige svenska semlor har?* (www). Hämtat från [semleakademin.se](http://www.semleakademin.se), <http://www.semleakademin.se/filer/endast-sverige-svenska-semlor.pdf>. Hämtat 18 januari 2022. Artikel.
- Eggins, Suzanne, 2004: *An introduction to Systemic Functional Linguistics. 2nd Edition*. Continuum International Publishing Group Ltd.
- Fredriks Fika, 2021: *Semlor med rostad mandelmassa och perfekt vispad grädde* (www). Hämtat från Youtube, https://www.youtube.com/watch?v=b_5D0iSEhO4. Publicerat 13 januari 2021. Hämtat 7 september 2021. Videoklipp.
- Gustafsson, Anna Maria, 2017: *Vilse bland semlorna* (www). Hämtat från Språkinstitutet bloggar, https://www.sprakinstitutet.fi/sv/publikationer/sprakspalter/sprakinstitutet_bloggar_2016-/vilse_bland_semlorna.23293.blog?21197_a=comment&21197_m=23293. Publicerat 9 februari 2017. Hämtat 8 november 2021. Blogginlägg.
- I Köket med Anders, 2019: *SEMLOR med egen MANDELMASSA* (www). Hämtat från Youtube, <https://www.youtube.com/watch?v=ARIZTwustVU>. Publicerat 1 mars 2019. Hämtat 31 januari 2022. Videoklipp.
- Ingo, Rune, 2007: *Konsten att översätta. Översättandets praktik och didaktik*. Lund: Studentlitteratur.

- Halliday, Michael, 1989: *Spoken and written language*. Oxford: Oxford University Press.
- Hamid, Camilla, 2020: *Hur man bakar klassiska semlor | Lär dig baka med Camilla Hamid* (www). Hämtat från Youtube, <https://www.youtube.com/watch?v=ihK0peiMaGM>. Publicerat 12 januari 2020. Hämtat 7 september 2021. Videoklipp.
- Harrison, Dick & Ulvros, Eva Helen, 2003: *Historiebok för kakälskare. En annorlunda bakbok*. Lund: Historiska media.
- Hellspong, Lennart, 2001: *Metoder för brukstextanalys*. Lund: Studentlitteratur AB.
- Hellspong, Lennart & Ledin, Per, 1997: *Vägar genom texten. Handbok i brukstextanalys*. Lund: Studentlitteratur.
- Herbert, Ingrid & Englund Hjalmarsson, Helena, 2012: *Språket i sociala medier*. Stockholm: Producta förlag AB.
- Holmberg, Per & Wirdenäs, Karolina, 2005: Tinas textaktiviteter. I: Byrman, Gunilla m.fl. (red.), *Svenskans beskrivning 27*, 2005. Växjö: Växjö University Press. S. 114–124.
- Jäderberg, Lars, 1997: *Att vända på steken*. Dynamo report, IV. Stockholm: Institutionen för lingvistik. Hämtat från <https://liu.se/ikk/medarbetare/jan-anward/projekt/1.646610/LasseAttvndapsteken.pdf>. Hämtat 22 november 2021.
- Karlsson, Johanna, 2020: *Fastlagsbullar* (www). Hämtat från En smaksak, <https://ensmaksak.com/alandstidningen/fastlagsbullar/>. Publicerat 21 februari 2020. Hämtat 7 september 2021. Blogginlägg.
- Lyth, Helena, 2020: *Recept på saftigaste semlorna. Så goda!* (www). Hämtat från Helena Lyth. Inspiration galore, <https://helenalyth.se/2020/01/25/recept-saftigaste-semlorna/>. Publicerat 25 januari 2020. Hämtat 7 september 2021. Blogginlägg.
- Lindeberg, Daniel, 2017: *Bullar*. Stockholm: Natur & Kultur.
- Martola, Nina, 2019: *Fastlag* (www). Hämtad från På tal om språk, https://www.sprakinstitutet.fi/sv/publikationer/sprakspalter/pa_tal_om_sprak_2015/fastlag.29433.news. Publicerat 1 mars 2019. Hämtad 10 november 2021. Blogginlägg.
- Milles, Karin, 2016: ”Gör pizzabottnarna genom att röra ihop halloumiost, ägg, vispgrädde och pofibrer i en bunke.” Matreceptens ideologiska potential. *Folkmålstudier*, Vol 54. S.37-56.
- Nickl, Markus, 2018: Instructional texts – learn how to get things done. I: John Humbley m.fl. (red.), *Language for Special Purposes. An International Handbook*, 2018. Berlin/Boston: Walter de Gruyter GmbH. S. 321–342.
- Nordman, Marianne, 1992: *Svenskt fackspråk*. Lund: Studentlitteratur.

- Nordman, Marianne, 1994: *Minilekter. Om de små textgenrernas språk*. Vasa: Vaasan yliopiston julkaisuja. Tutkimuksia No 178. Språkvetenskap 23.
- Nuopponen, Anita & Pilke, Nina, 2016: *Ordning och reda. Terminologilära i teori och praktik*. Lund: Studentlitteratur AB. Andra upplaga.
- Rantanen, Tiina, 2018: *Klassikkoruokia: reseptit & tarinat*. Helsinki: Otava.
- Rogström, Lena, 2000: *När blev receptet minilekt?* Göteborg: Institutionen för svenska språket, Göteborgs universitet.
- SAOL (2015), *blogg*
- Skattberg, Frida, 2018: *Chokladbollar – ett klassiskt recept* (www). Hämtat från Baka med Frida – Söta bakverk för alla, <https://fridasbakblogg.se/2018/07/11/chokladbollar-klassiskt-recept/>. Publicerat 11 juli 2018. Hämtat 5 november 2021. Blogginlägg.
- Soikkeli, Iida, 2014: *Kirjoitettujen ja puhuttujen leivontaohjeiden rekisterit ja tekstilajit. Esimerkkinä Sikke Sumarin reseptit* (www). Jyväskylä: Jyväskylän yliopisto, kielten laitos. Hämtat från <https://jyx.jyu.fi/bitstream/handle/123456789/43416/URN%3aNBN%3afi%3ajyu-201405141719.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Publicerat maj 2014. Hämtat 28 oktober 2021. Pro gradu-avhandling.
- TT, 2011: *När semlan uppfanns på ett kondis i Visby* (www). Hämtat från Sverigesradio.se, <https://sverigesradio.se/artikel/4381556>. Publicerat 8 mars 2011. Hämtat 8 november 2021.
- Ukkola, Elena, 2017: *Kanelbullar, korvapuusti och örffilar. En jämförelse och en struktur- och genreanalys av bakkingsrecept* (www). Uleåborg: Uleåborgs universitet, nordisk filologi. Hämtat från <http://jultika.oulu.fi/files/nbnfioulu-201704131492.pdf>. Hämtat 2 november 2021. Kandidatavhandling.
- Våge, Lars m.fl., 2005: *Bloggtider*. Stockholm: Stiftelsen Institutet för Mediestudier.
- Öhrn, Mia, 2006: *Semlor*. Natur och Kultur.
- Öhrn, Mia (rev.), 2015: *Sju sorters kakor*. Massolit Förlagsgrupp AB.

Lyhennelmä

Johdanto

Leivonta voi olla harrastus tai ammatti, mutta se on myös tärkeä osa maan kulttuuria. Laskiaispullia (ruotsiksi *semla* tai *fastlagsbulle*) leivotaan ja syödään sekä Ruotsissa että Suomessa, joten tutkimukseni kohteena olevat ruotsinkieliset laskiaispullareseptit soveltuvat tähän erinomaisesti. Reseptit ovat arkipäiväisiä tekstejä, jotka ohjeistavat lukijaa. Ne sisältävät erikoiskieltä ja lyhenteitä. Nämä voivat olla ongelmallisia ymmärtää, jos ne eivät ole tuttuja entuudestaan.

Tutkimuksen tavoite ja tutkimuskysymykset

Tutkimuksessani tarkastelen laskiaispullareseptejä eri medioissa: leivontakirjoissa, -blogeissa ja -videoissa. Erityisesti minua kiinnostaa, onko medially jonkinlainen vaikutus reseptiin, ja jos on, niin millainen. Tarkoituksena on myös selvittää, miten resepteissä ohjeistetaan vastaanottajaa. Tutkimukseni on hieman samankaltainen kuin kandidaatintutkielmani, jossa vertailin kanelipulla- ja korvapuustireseptien rakennetta ja genreä.

Olettamuksena on, että videoiden ohjeistukset ovat pidempiä ja niissä hyödynnetään ääntä ja liikkuvaa kuvaa. Leivontakirjojen reseptit sen sijaan ovat kompakteja, kun ohjeistus ja lista aineksista pitää mahduttaa rajattuun tilaan.

Tutkimuskysymykseni ovat:

- Onko eri medioista otettujen reseptien välillä eroavaisuuksia? Mitä samankaltaisuuksia ja vastaavasti eroavaisuuksia niiden välillä on?
- Miten eri medioiden resepteissä ohjeistetaan?
- Miten median vaihtuminen näkyy valittujen reseptien kielessä? Millaista kieltä käytetään?
- Millainen rakenne valituissa resepteissä on? Mistä tekstit koostuvat pääpiirteittäin?

Aineisto ja tutkimusmenetelmät

Aineisto koostuu yhteensä yhdeksästä ruotsinkielisestä reseptistä, joista kolme on leivontakirjasta, kolme ruoanlaittoblogista ja kolme Youtube-videosta. Leivontavideot litteroin kirjoitettuun muotoon helpottaakseni analysointiprosessia. Resepteistä kahdeksan ovat nimeltään *semla* ja yksi *fastlagsbulle*. Suomenruotsalaisten reseptien löytäminen oli haastavaa ja aikaa vievää. Tärkeää oli saada ainakin yksi resepti mukaan aineistoon.

Elektronisen aineiston keruussa käytin hakusanoja *semlarecept* ja *fastlagsbullerecept*, joista valitsin ensimmäiset hakutulokset. Aineistonkeruussa poissuljin tv-kanavien julkaisemat reseptit. Tutkielman tavoitteen kannalta oli tärkeää, että reseptissä oli ohjeistukset sekä taikinalle että täytteelle, ja että täyte oli joko hilloa tai mantelimassaa. Analyysi on kvalitatiivinen, jossa lähtökohtana on Hellspong (2001). Tutkimusmenetelmäni on vertaileva rakenneanalyysi, jossa analysoidaan lisäksi reseptien ohjeistavia piirteitä.

Erikoiskieli ja sen alakäsitteet

Erikoiskieli (ruots. *fackspråk*) on oma kielimuoto, joka mahdollistaa kuvailemisen, luokittelun ja tiedonsiirron, ts. viestinnän tietyllä erikoisalalla. Esimerkiksi asiantuntijoiden välinen viestintä käydään erikoiskielellä, kun taas jokapäiväinen viestintä yleiskielellä, ja asiantuntijan ja maallikon välinen popularisoidulla kielellä. (Nuopponen & Pilke 2016:58f.) Erikoiskieltä luonnehditaan opettavaiseksi eikä se sisällä kielellisiä variaatioita tai noudata tiukkoja vaatimuksia. (Ingo 2007:224–225.) Erikoiskieli sisältää staattisia ja dynaamisia elementtejä. Staattisia elementtejä ovat vain yhdelle teknolektille ominaiset termit, kun taas dynaamisia esiintyy yleiskielessä, kaikissa teknolekteissä ja kaiken tyyppisissä erikoiskielissä. Dynaamisia elementtejä ovat esimerkiksi syntaksi ja tekstilingvistiset piirteet. Tämän kaltaiset elementit muuttuvat erikoiskielellisiksi niiden esiintyessä erityisellä tai erityisen toistuvalla tavalla, kuten esimerkiksi imperatiivimuodot resepteissä. (Nordman 1992:18–19.)

Erikoiskieli on mahdollista jaotella ammatin tai mielenkiinnonkohteen mukaan teknolekteihin ja minilekteihin (Ingo 2007:224). Erikoiskieli koostuu teknolekteistä, kun taas minilektit ovat erityisluokka teknolektejä. Minilektien käyttö rajoittuu tiettyyn asiantuntijaryhmään tai erityisalueeseen. Ne eroavat teknolekteistä siten, että samaa sisällöllistä merkitystä ei voida käyttää useammassa käyttötarkoituksessa, esimerkkinä sääraporttien tai virkkauhjeiden kieli. (Nordman 1994:10, 1992:24–25)

Reseptit ohjeistavina teksteinä

Ohjeistavia tekstejä luonnehditaan tekstilajiksi, jossa dominoivat suorat puhetoimitukset ja tavoitteena on käytännön tason tiedonsiirto (Nickl 2018:321). Hellspong & Ledin (1997:16) toteavat reseptien funktion käytännölliseksi, sillä ne saavat lukijan toimimaan. Ohjeistuksessa tarvitaan kahta osapuolta: ohjeistajaa ja ohjeistettavaa. Heidän välillään vallitsee tietämyksellinen ero. Ohjeistajalla on tieto, mitä ohjeistettava tarvitsee. Tavoitteena on yleistietotason tasoittaminen. Ohjeistusten tarkoitus on antaa tietoa prosessista eli saada vastaanottaja toimimaan verrattuna pelkkään tiedon vastaanottamiseen. Ohjeistavat tekstit ovat suoria puhetoimituksia, mutta voivat olla myös epäsuoria. **Varoitukset** kuuluvat suoriin puhetoimituksiin, joissa pitää noudattaa erityistä varovaisuutta, esim. *jatka risoton sekoittamista, muuten se voi palaa*. Resepteissä nämä ovat tukevia elementtejä. Salliviin puhetoimituksiin kuuluu **tavoite**, johon prosessi suuntautuu eli tässä tapauksessa toivottu ja tavoiteltu lopputulos, esim. *sekoita usein ja saat aikaan täyteläisen ja kermaisen koostumuksen*. **Ehdot** kuuluvat representatiivisiin puhetoimituksiin, jotka pitää täytyä ennen toimituksen alkua, esim. *kakun leipomiseen tarvitaan käsivatkainta*; jos käsivatkainta ei ole, on kakun leipominen vaikeaa. (Nickl 2018:325–326.)

Soikkeli (2014:1) toteaa reseptien olevan ”kiteytynyt tekstin laji, jossa esiintyy paljon kyseenalaistamattomia rakenteita, kuten käskyjä, variaatiota määrän ilmausten eksaktiuden jatkumolla sekä vaihtelua toiminnan järjestyksessä.” Eggins (2004:56, 8) puolestaan toteaa niiden kuuluvan populaaritieteelliseen tietokirjallisuuteen (*popular non-fiction genre*), koska ne sisältävät vain aiheeseen kuuluvia sanoja tai ilmaisuja. Reseptit vaikuttavat lukijaan kognitiivisesti niiden tarjotessa eri tapoja ajatella ja käsitellä esimerkiksi erilaisia raaka-aineita ja ainesosia. (Milles 2016:54.)

Tulokset ja pohdinta

Analyysi osoittaa, että medially on vaikutus kieleen, tyyliin ja kompositioon resepteissä. Näkyvintä tuloksissa on tilan merkitys. Erityisesti kirjoissa tila on rajallinen ja se pakottaa kirjoittajan käyttämään esim. lyhenteitä ja imperatiivimuotoa. Blogikirjoitusten tila puolestaan on vapaampi, mutta tyypillisiä edellä mainittuja piirteitä esiintyy siitä huolimatta. Vapaampi tila mahdollistaa esittelevän osuuden, kuvien, reseptin ja teko-ohjeen sisällyttämisen. Videoissa tila on rajaton, jossa myös liikkuvaa kuvaa ja ääntä pystyy hyödyntämään. Blogikirjoitukset ja kirjojen reseptit sisältävät tekstiä ja kuvia, kun taas videot puhetta,

liikkuvaa kuvaa, tekstityksiä ja musiikkia. Erityinen piirre videoissa oli puheen korvaaminen musiikilla ja tekstityksellä sekä videossa esiintyvän henkilön persoonallisuuden esiintuominen sanavalinnoilla, ilmeillä ja eleillä.

Kielellinen ero videoissa oli deiktiset piirteet. Videossa esiintyvä henkilö puhuu suoraan vastaanottajalle käyttäen pronomineja *jag*, *du*, *vi* ja *ni*. Blogiteksteissä ja kirjoissa kirjoittaja ei käytä pronominia *jag*, mutta lukijaan vedotaan pronominilla *du*. Verbien merkitys korostui vertaillessani puhuttuja ja ei-puhuttuja reseptejä: niiden rooli videoissa oli erilainen, kun videossa esiintyvä henkilö keskittyi *näyttämään* mitä kuuluu tehdä ja miten. Ei-puhutuissa resepteissä verbien rooli on puolestaan hyvin keskeinen, sillä ne kehottavat lukijaa. Lisäksi ohjeistusten lauseet alkoivat aina imperatiivimuodolla. Videoissa tekstisidonta perustui deiktisille ilmaisuille esimerkiksi *nu*, *så där*.

Videoiden alussa kuvailtiin laskiaispullaa muutamalla sanalla. Kahdessa muussa mediassa kuvailtiin myös laskiaispullaa ja reseptiä, poissulkien LB-i, joka mainosti yleiskonetta ja sen ominaisuuksia pullanleivonnassa. Ainesosat listattiin kaikissa medioissa paitsi kahdessa videossa (FF-v ja KM-v). Videoissa viitattiin aina reseptilinkkiin, jonka pystyi löytämään videon alta olevasta kuvauksesta. SM-i esitteli ainesosat erikseen taikinalle ja mantelimassalle. Leivonnan eri vaiheiden kuvailemisessa löytyi erilaisuuksia. Videossa esiintyvä henkilö luotti siihen, että katsoja näkee, mitä tehdään. Tämän takia esim. KM-v ja FF-v eivät kuvailleet eri vaiheita kovinkaan paljon verrattuna CH-v, joka puolestaan kuvaili hyvin tarkasti sekä eri vaiheita että valintoja. Otaksun CH-v:n ammatillisen taustan kotitalousopettajana vaikuttaneen jossain määrin hänen tapansa esiintyä videossa. Kahdessa muussa mediassa leivonnan eri vaiheita esiteltiin numeroituina listoina tai leipätekstinä.

Lukusanat ovat yhteinen piirre kaikissa resepteissä niiden ollessa olennaisen osa niitä. Voin myös itse todeta, että esimerkiksi pullien paistamisessa paistoajan pituudella on merkitystä. Lisäksi tavoitteet, ehdot ja varoitukset olivat yhteinen esiintyvä piirre kaikissa medioissa. Median vaihtuessa kieli lyhenee ja esimerkiksi toteamuslauseista tulee suorita puhetoimituksia, kehotuksia. Verbin merkitys videoissa ei ole niin suuri, kun liikkuva kuva tukee toimintaa eikä se perustu vain tekstin varaan.