

# Šašlõkine külaline Armeenias<sup>1</sup>

Sirje Mäearu

Kokanduskeeles (retseptides, menüüdes) on näha *ne*-liiteliste omadussõnade märgatavat sagenemist, nt *kohupiimane* kalkuni-pirukas, *pähkline* juustukook, *rabarbrine* veiselihasalat, *küüslaugune* kartulivorm. Enamasti on tegu sõnadega, mis üldkeele sõnaraamatust<sup>2</sup> puuduvad või mida kasutatakse teises tähenduses, kui sõnaraamatus antud.

## Mida märgivad *ne*-liitega omadussõnad?

Kui vaadata *ne*-omadussõnade moodustust<sup>3</sup>, siis lähtub enamik nimisõnast saadud tuletisi ainenimetusest ja märgib välist kokku- puudet alussõnas nimetatud ainega. Selliseid tuletisi on arvukalt ning neid on võimalik tarbe korral alati juurde moodustada. Kokanduse valdkonda kuuluvad üldkeele sõnaraamatutes esitatud

<sup>1</sup> R-kioski reklaamist šašlõkivorstiga *hot dog* i kohta.

<sup>2</sup> Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013. Toimetanud M. Raadik. Koostanud T. Erelt, T. Leemets, S. Mäearu, M. Raadik. Eesti Keele Instituut. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 2013. <http://www.eki.ee/dict/qs2013/>; Eesti keele seletav sõnaraamat. „Eesti kirjakeele seletussõnaraamatu“ 2., täiendatud ja parandatud trükk. Toimetanud M. Langemets, M. Tiits, T. Valdre, L. Veskis, Ü. Viks, P. Voll. Eesti Keele Instituut. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 2009. <http://www.eki.ee/dict/ekss/>.

<sup>3</sup> Vt lähemalt nt S. Vare, Omadussõnaliited tänapäeva eesti kirjakeeles. Eesti NSV Teaduste Akadeemia Keele ja Kirjanduse Instituut. Tallinn: Valgus, 1984; M. Erelt, R. Kasik, H. Metslang, H. Rajandi, K. Ross, H. Saari, K. Tael, S. Vare, Eesti keele grammatika I. Morfoloogia. Sõnamoodustus. Trükki toimetanud M. Erelt peatoimetajana, T. Erelt, H. Saari, Ü. Viks. Tallinn: Eesti Teaduste Akadeemia Eesti Keele Instituut, 1995; R. Kasik, Eesti keele sõnatuletus. Teine, täiendatud ja parandatud trükk. Tartu Ülikooli kirjastus, 2004.

sõnadest nt *munane* 'munaga koos', *õunane*, *sibulane*, *kreemine*, *marmelaadine*.

Ühe väikese allrühma moodustavad *ne*-tuletiste hulgas sõnad, mis märgivad mingit ainet kui olulist, tunnuslikku koostisosa ning võivad seejuures rõhutada selle rohket sisaldust, nt sõnaraamatuisõnadest *lihane* (supp), *piprane* (kaste), *soolane* (sink), *taine* (praad). Sisaldust märkivaid sõnu saab vajaduse korral enamasti kasutada ka kokkupuute tähenduses, nt *lihane* nuga, *piprane* taldrik. Üksikutel sõnaraamatutes esitatud *ne*-liitelistel toidusõnadega on antud peale kokkupuute ka sisalduse tähendus, sellised on nt *rasvane*, *sinepine*, *tangune*, *võine*. Millist tähendust sõna kannab, selgub enamasti kontekstist: *šokolaadine* suu ja *šokolaadine* kreem, *äädikane* kaus ja *äädikane* marinaad.

Peale kahe nimetatud tähendusrühma moodustavad ühe väikese rühmakese tuletised, mis märgivad materjali, millest miski täielikult koosneb, nt *villane* riie, *pihlakane* kepp, *nahksed* kaaned. Sõnaraamatutest puuduvad näited toidu valdkonna kohta.

## **Kuidas *ne*-liitelisi toidusõnu kasutatakse?**

*ne*-liiteliste toidusõnade rohkele levikule on tähelepanu juhtinud ka keelenõuandesse pöördunud ning võrgufoorumites sõnavõtjad<sup>4</sup>, keda selline kasutus on tugevalt häirinud. Konteksti põhjal näib, et põhiliselt tähistavad *ne*-omadussõnad toidu olulist koostisosa, vahel ka kaetust alussõnas märgitud ainega.

*ne*-omadussõnast epiteet võib tavapärasest erinevat tähendust evides omajagu segadust tekitada. Näiteks kui ostja eeldab tootenimetuse „koorene viiner“ puhul seda, et sõna *koorene* tähendab 'rohkesti koort sisaldav' (nagu ütleb seletav sõnaraamat), võib ta aga pettuda: toote pakendilt selgub, et viiner sisaldab rõõska koort ja seda on 7%. Kas see ikka on rohke sisaldus? Näib nii, et omadussõna funktsiooniks on siin vaid ühe koostisosa esiletõstmine. Seda

---

<sup>4</sup> Vt nt <https://toidutegu.wordpress.com/2013/05/10/imekook/>;  
[http://www.nami-nami.ee/forums/view\\_topic/1729/page:37](http://www.nami-nami.ee/forums/view_topic/1729/page:37).

saaks aga teha ka liitsõna täiendosaga: kooreviiner. Ja teine näide sama omadussõna kohta. Veebist hakkas silma ühe leheloo „Vaata hoolega, mida ostukorvi paned“<sup>5</sup> lõik pealkirjaga „Koorene jogurt pole mitte koorejogurt – Maag Piimatööstuse jogurtitopsil seisab suurelt kirjas, et selles on koorene jogurt, kuid tegelikult pole see koorejogurt. „Pakendil kasutatav epiteet „koorene“ kirjeldab eelkõige maitseomadusi,“ ütles Maag Piimatööstuse ASI turundusjuht Ruta Kallaspoolik.“

Selliseid *ne*-omadussõnu kasutatakse enamasti täiendina, kusjuures täiendit võib laiendada mõni määrsõna. Sel juhul on tegu omadussõnafrasiga, nt hästi *vürtskõõmnene* supp, kergelt *aniisine* kõrvitsasupp, väga *laimine* kook. Lauses võib selline omadussõna(fraas) esineda ka mujal kui nimisõna täiendina, nt peenleib oli väga *kõõmnene*; maitse on tugevalt *lillkapsane*; kurk maitseb *soolane*, *küüslaugune* ja *tilline*. Niisugust *ne*-sõnade kasutust võib möönda, ehkki väljenduda saab ka muud moodi, nt besee oli liiga *kohvine* – besee sisaldas liiga palju kohvi.

Lõhna ja maitse puhul tuleb esile veel üks *ne*-tuletise tähendus: sarnasusele osutamine, nt annab seletussõnaraamat omadussõna *sidrunine* puhul peale tähenduse 'sidruniga koos' teiseks tähenduseks 'värvi, lõhna v maitse poolest sidrunit meenutav': *sidrunise* aroomiga vein. Seda laadi omadussõnu kasutatakse näiteks veinide iseloomustamisel, aga ka mujal: Aroom *õunane*, *mesine*, *aprikoo-sine* ning pisut *laimine*. Maitse keskmise täidlusega, *õunamoosine* ning parajalt happeline. Maitse magusalt *jõhvikane*, *pohlane*, kuid *vesine*. Tihti peale on seesugusel maitset või lõhna märkiva omadussõna ja nimisõna ühendil olemas liitnimisõnast alternatiiv, nt kerge *küüslaugune* maitse – kerge küüslaugumaitse<sup>6</sup>, meeldivalt *tilline* maitse – meeldiv tillimaitse, *piprase* maitsega juust – pipramaitsega juust.

<sup>5</sup> Õhtuleht 17. X 2009. <http://www.oh tuleht.ee/351044/vaata-hoolega-mida-ostukorvi-paned>.

<sup>6</sup> ÕSides on tavaks olnud kirjutada *lõhnu* kokku ja *maitseid* lahku: *kohvilõhn*, *pipra maitse*.

## Mida teha *rabarbrise koogiga*?

„Kuhu ka ei vaataks, taas ja taas torkab silma mõni *juustune* (või hullemaal juhul isegi *parmesanine*) kaste, *köögiviljane* salat, *šokolaadine* kook või *mustikane* muffin. [...] Olgu, ma saan loogikast aru küll, toidureseptides peaks *ne*-liide justkui ilmselt edasi andma (mingi koostisosa) rohket sisaldust (nt *liivane maa* analoogial), aga mind ikkagi hirmsasti huvitab, kas nt *šokolaadine kook vaarikase kreemiga* kõlab tõesti millegi poolest paremini kui korrektses eesti keeles *vaarikakreemiga šokolaadikook*?“<sup>7</sup>

Nagu kommentaarist näha, häirib keeletarvitajat eeskätt seesugune kasutus, kus *ne*-omadussõna ja nimisõna ühendit kasutatakse tavapärase liitsõna asemel. Enamasti saabki sõnaühendi asendada liitsõnaga, ent võimalusi on teisigi<sup>8</sup>. Alljärgnevalt valik näiteid asendustega (võimalikke variante võib olla veel).

*Banaanine* keeks → banaanikeeks, *rabarbrine* kook → rabarbri-kook, *pähkline* müsli → pähklimüsli, *tšillised* krevetid → tšillikrevetid, *toorjuustused* muffinid → toorjuustumuffinid, *peedine* külmsupp → peedikülmsupp, *hapukoorene* kirsitäidis → hapukoore-kirsitäidis, *küüslaugune* peedisalat → küüslaugu-peedisalat, *spinatine* tomatisupp → spinati-tomatissupp, *sibulane* puravikupirukas → sibula-puravikupirukas, *kaneeline* kohv vahukoorega → kanelikohv vahukoorega<sup>9</sup>, *peterselline* oliiviõlikaste küüslauguga → oliiviõlikaste peterselli ja küüslauguga, *kohupiimane* martsipanikattega kook → martsipanikattega kohupiimakook, *tomatine* punase läätse püreesupp → tomati ja punase läätse püreesupp, *kadakamarjane* soolaforell → kadakamarjadega soolatud forell, *tüümianised* ahjukartulid küüslauguga → tüümiani ja küüslauguga maitsestatud ahjukartulid.

<sup>7</sup> <https://toidutegu.wordpress.com/2013/05/10/imekook/>.

<sup>8</sup> Olen asendusvõimaluste pakkumisel lähtunud konkreetsetest toidureseptidest.

<sup>9</sup> Kaasaütlevas ja seestütlevas käändes järellaiendeid peaks lauses vältima, kuna nad teevad lause kohmakaks. Osa neist saab ka eesasendisse tõsta, osa vajab ümbersõnastamist. Väljaspool lauset võib sellist vormistust möönda, sest nii tuleb kõige olulisem info kõige paremini esile. (Vt M. Erelt, Lause õigekeelsus. Juhatused ja harjutused. Kolmas, täiendatud trükk. Tallinn: Emakeele Selts, 2011, lk 93.)

Mõnikord võib *ne*-tuletis sobida sõnastust varieerima, kui toidu komponenti tahetakse rõhutada, ent toidunimetuseks olev liitsõna on liiga pikk (et sellele veel üks täiend lisada), nt ahjukala *estragonise* munavalgekasukaga. Ka võib *ne*-omadussõna sobida, kui toidunimetuses on juba kaasäitlevas käändes vorme, nt kergelt *tšilline* tomatisupp toorjuustu ja krevettidega, vrd (vähese) tšilliga maitsetatud tomatisupp toorjuustu ja krevettidega; *tüümianine* kanarull kirsside ja mandlitega, ürdiriisi ja valge veini kastmega. Siinkohal tasub mainida sedagi, et toidunimetuses võiks piirduda üksnes olulisemate komponentidega ehk üles ei peaks lugema kõiki koostisosi, nagu paistab olevat tehtud nimetuses „soe marineeritud ja praetud lõhe salat avokaado, rukola, poolkuivatatud tomatite, kõrvitsaseemnete ja sinepise sidruni-meekastmega“.

## **Kokkuvõtteks**

Ilmselt tuleb möönda koostisaine sisaldust (ja selle rohkust) märkivate *ne*-liiteliste toidusõnade senisest suuremat levikut. Siiski tuleks võimaluse korral proovida selliste tuletiste asemele leida teistsugust sõnastust.

*Oma Keel 2015, nr 2*