

Toidusõnad sihikul

Sirje Mäearu

eesti keele instituudi vanemkeelekorraldaja

Kas pitsat maitsestame *punemega* või *punega*?

Viimastel aastakümnetel on Itaalia köök eestlaste hulgas üha rohkem sõpru võitnud. Pitsade ja makaronitoitude valmistamisel on asendamatu maitsetaim *Origanum vulgare*. Inglise keele eeskujul kasutatakse selle eesti vastena sageli nimetusi *oregano* või *oregaano*, ometigi on sel taimel oma, eestikeelne nimetus juba ammu ajast olemas. See on *pune*.

Eesti kirjakeeles on sõna *pune* käänatud *ase*-tüübi järgi. Oluline on omastava vorm *puneme* (nagu *aseme*), sest selle põhjal moodustatakse kõik ainsuse vormid alates sisseütlevast: *punemesse*, *punemes*, *punemest*, *punemele*, *punemel*, *punemelt* jne.

Seesugusel käänamisel paistab olevat pikk traditsioon: peale sõnaraamatute, nt „Eesti õigekeelsuse-sõnaraamat” (II köide 1930), „Väike õigekeelsuse sõnaraamat” (1953) j. õigekeelsussõnaraamatud, Andrus Saareste „Eesti keele mõisteline sõnaraamat” (1958–63), esitab *me*-lisi vorme ka botaanikakirjandus, vt nt J. Tammeorg, O. Kook, G. Vilbaste „Eesti NSV ravimtaimed” (nt 2. trükk 1972; 5. trükk 1984), K. Eichwald, A. Kalda, E. Kukk, V. Masing, E. Parmasto, H. Trass „Botaanika II” (1970). Rahvalikus kasutuses on levinud *kõne*-tüübi järgi käänamine, vt nt Gustav Vilbaste „Eesti taimenimetused” (1993).

Kui mõne haruldase käänamisega sõna kasutus sageneb, kipub käänamine selle mõjul lihtsustuma. Google’i otsingud ja keelenõuandele esitatud küsimused näitavad, et paljud keeletarvitajad käänavad *punet* nagu *kõnet*: omastav *pune* (nagu *kõne*) ning selle põhjal *punesse*, *punes*, *punest*, *punele*, *punel*, *punelt* jne. Seesuguse käänamise on lisanud ka 2009. a ilmunud „Eesti keele seletav sõnaraamat”, märkides selle küll veel *kõnekeelseks*.

Keelekorraldajad on seda meelt, et senise *ase*-eeskujulise käänamise kõrval möönda rööpset, *kõne*-tüübi järgi käänamist. Vastu ei ole ka botaanikud: Eesti looduseuurijate seltsi juures tegutsev botaanika terminoloogia komisjon arutas 19. novembri 2009. a koosolekul muu

hulgas taimenimetuse *pune* käänamist ja leidis, et kõrvuti senise käänamisviisiga võib kirjakeeles õigeks pidada käänamist ka *kõne*-tüüpsõna eeskujul.

Seega on keeletarvitaja valida, kuidas seda taimenimetust käänta: *puneme* = *pune looduslik levila*; *punemest* = *punest saab valmistada ka teed*; *puista üle kuivatatud punemega* = *punega*. Ka liitsõnus, kus täiendsõna on omastava käände kujuline, saab vormiks olla nii *puneme* kui ka *pune*: *punemetee* = *punetee*, *punemeürt* = *puneürt*.

Olgu öeldud, et homonüümset sõna *pune* 'punutava nõõri keere; keeratud nõõr' kääntatakse endiselt üksnes *ase*-tüübi järgi.

Mis asi on *neitsiõli*? Õli neitsitest? Õli neitsitele?

Inglise *virgin* on käibel nii nimi- kui ka omadussõnana, tähenduseks vastavalt *neitsi* ja *neitsilik*. Omadussõna *virgin* ja nimisõna ühendi tõlkimisel eesti keelde tuleb tähele panna, et alati pole sõnasõnaline tõlge kõige sobivam ning valida tuleks mõni teine keelend, nt *virgin forest* – põlismets (mitte „neitsimets”), *virgin soil* – uudismaa (mitte „neitsimaa”), *virgin speech* – esimene kõne (parlamendis), *virgin metal* – primaarmetall, *virgin neutrons* – primaarneutronid, lähteneutronid jne. Nõnda peaks toimima ka ühendi *virgin oil* ja selle kõrval kasutatava pikema nimetuse *virgin olive oil* puhul. Viimasest selgub, et tegemist on teatava oliiviõliga³.

Virgin olive oil'i tõlkevastete pärast on mitu korda pöördutud ka eesti keele instituudi keelenõuandesse, näiteks „Tekkis küsimus, kuidas eesti keeles kõlaks korrektselt „virgin olive oil”. Tundub, et korrektne oleks „külmpressitud oliiviõli”, kuid järjest enam kohtab ka termineid „neitsiõli” ja „neitsioliiviõli”. Kas nende kasutamine on tõesti korrektne ja järjest enam lubatud?”.

Sobiva vaste leidmisele on kasuks, kui teatakse inglise keelendi taga peituvat mõiste sisu. Kvaliteetne oliiviõli saadakse esimese pressimisega, mis toimub madalal temperatuuril. Sellise pressimise kohta saab öelda *külmpressimine* ning õli, mis niiviisi on saadud, on *külmpressitud oliiviõli*. Õiguskeele terminibaasis Esterm (<http://mt.legaltext.ee/esterm/>) on *virgin olive oil*'i vasteiks pakutud *neitsioliiviõli* ja *külmpressitud oliiviõli*. Kahjuks on eurodirektiivide ja -määruste eesti tõlgetes kasutatud esimest, kehvemat terminit ning sealt on see levinud ka mujale. Keele-

³ Õliliike märkivates nimetustes on täiendsõna omastavas, mitte nimetavas käändes: *oliivi* + *õli* = *oliiviõli* (mitte *oliivõli*), *seesamiõli*, *päevalilleõli*, *rapsiõli*, *maisiõli*.

korraldajad seda toortõlkelist vastet ei soovita. Ka keeletarvitajatele tundub see keelend kentsakas („Iga kord, kui loen kusagilt „neitsiõli”, hakkab imelik”).

Eesti sõnamoodustuses on mall, kus kesksõna ja nimisõna ühendi kõrval saab kasutada liitsõna, mille täiendsõnaks on tegusõna tüvivorm, nt *riivitud kartul* ja (*riivi*-ma > *riiv*- + *kartul* >) *riivkartul*, *pressitud pärm* ja (*pressi*-ma > *press*- + *pärm* >) *presspärm*. Samamoodi siis ka *külmpressitud õli* ja *külmpressõli*, *külmpressitud oliiviõli* ja *külmpressoliiviõli*. Kuna tegemist on pika, neljatüvelise liitsõnaga, võib loetavuse huvides lisada sidekriipsu: **külmpress-oliiviõli**. Õige ei ole lahkukirjutus *külmpress oliiviõli*, sest tegusõna tüvivorm tuleb järgneva nimisõnaga alati kokku kirjutada. Nõnda saab teha teisigi õlinimetusi: *külmpressitud rapsiõli* ehk *külmpress-rapsiõli*, *külmpressitud linaõli* ehk *külmpress-linaõli*, *külmpressitud virsikuõli* ehk *külmpress-virsikuõli*.

Lühikujulise verbitüve kõrval on teine võimalus kasutada protsessitähendusega nimisõna, *mine*-liitelise teonime sünonüümi. Näiteks *pressimise* sünonüüm on *press* (peale protsessi märgib see ka seadet, nt *mahlapress*) ja *külmpressimise* sünonüüm *külmpress*. Täiendiks olevat sõna tuleb käänata: *külmpressi* + *oliiviõli* > *külmpressioliiviõli*. Kokku- ja lahkukirjutuse pikkuspõhimõtet arvestades saaks seda pikka liitsõna liigendada: **külmpressi oliiviõli**.

Extra virgin olive oil on parima kvaliteediga oliiviõli, mis on saadud kõige esimesel pressimisel. Selle inglise keelendi eesti vasteks võiks sobida **esimese pressi oliiviõli** või **esimese külmpressi oliiviõli**. Eespool toodud sõnamoodustusvõimalusi arvestades on võimalikud ka *parim külmpressitud oliiviõli*, *ekstraklassi külmpressitud oliiviõli* või *parim külmpress-oliiviõli*, *ekstraklassi külmpress-oliiviõli*, ent need on kasutamiseks liiga pikad. Kahest selle oliiviõli olulisest omadusest (kõige esimene, kõige parem) lähtudes võiks kaaluda keelendeid **esmasoliiviõli** (*esmane*, *esmas*- 'esimene') ja **väärisoliiviõli** (*vääris*- 'väärtuslik', vrd *vääriskala*) kui lühemaid ja selle tõttu läbilöögivõimelisemaid. Toortõlkeid *ekstra neitsioliiviõli*, *ekstraneitsi oliiviõli* ega *ekstra külmpressitud neitsiõli* keelekorraldajad ei soovita.

Kas beebiporgandid on beebitoit?

Siin-seal vilksatavad sellised sõnad nagu *beebiköögiviljad*, *beebispinat*, *beebisalat*, *beebiporgandid*, *beebiforell*, isegi *beebilammas*. „Kas tegemist on beebitoiduga?” võib keeletarvitaja küsida. Paraku pole see nii.

Võõrkeelte oskaja näeb seesuguste keelendite eeskju inglise keeles: *baby vegetables*, *baby spinach*, *baby salad*, *baby carrots*, *baby trout*, *baby sheep*.

Mis on *baby* taga? Kui sõnade konteksti uurida, selgub, et osal juhudel (nagu ülalnimetatud) tahetakse rõhutada nimisõnaga väljendatu **noorust**. Eesti vastetes on *beebi* asemel sel juhul sobivam sõna *noor*, nt *noor köögivilj* (varem kui tavaliselt korjatud), *noor spinat*, *noor salat*, *noored porgandid*, *noor forell*, *noor lammas* ehk (*lamba*)*tall*. Sõna *beebi* on eesti keeles kasutatud ülekantult küll ka looma kohta, ent sel juhul on ta liitsõnas põhi-, mitte täiendsõnaks: *vaalabeebi*, *elevandibeebi*.

Baby võib märkida ka nimisõnaga väljendatu **väiksust**, nt *baby potatoes*, *baby octopus* on väikese suurusega. *Beebi* asemele sobivad sellistel puhkudel hästi eesti omasõnad *väike* ja *pisike*: *väikesed/pisikesed kartulid*, *väike kaheksajalg*. Liitsõna moodustuse võimalust pakub eesliide *mini-*: *minikartulid*, *minikaheksajalg*.

Mõnikord, kui iseloomustatav on ühtaegu noor ja väike, tuleb otsustada, kas rõhutada vanust (*noored herved*, *noored maisitõlvikud*) või suurust (*väikesed herved* / *miniherved*; *väikesed maisitõlvikud* / *minimaisitõlvikud*).

Noorusest tingitud väiksuse ehk **noorusväiksuse** kõrval saab köögiviljade puhul rääkida ka sordist tingitud väiksusest ehk **sordiväiksusest**. Väikeseviljalisi köögiviljasorte märgitakse aianduses *mini*-täiendi abil⁴: *miniporgand* (mitte „beebiporgand”, vrd *baby carrot*), *minikapsas* (mitte „beebikapsas”, vrd ingl *baby cabbage*), *minitomatid* (mitte „beebitomatid”, vrd ingl *baby tomatoes*)⁵.

Noorus- ja sordiväiksuse kõrval saab juurviljade, nagu porgandite ja kartulite puhul rääkida ka kunstlikust ehk **tehisväiksusest**. Nimetust

⁴ Nt „Minikapsas on sordiaretuse ja/või erilise viljelustehnika abil saadud kapsasort või -kultivar, välja arvatud muude sortide täielikult välja arenemata või ebapiisava suurusega kapsas”, vt õigustekstide andmebaas <http://www.legaltext.ee>; „Suurusnõudeid ei kohaldata miniköögiviljade suhtes (teatavad kabatšoki-, baklažaani-, lillkapsa- ja kapsasordid), mis saavad küpseks juba siis, kui nende mõõtmed on asjakohaste turustusnormidega ettenähtud miinimumsuurustest väiksemad. Minitoodetena ei käsitleta kultuuri muude sortide täielikult välja arenemata või ebapiisava suurusega osi”, vt „Värske puu- ja köögivilja kvaliteedinõuded”, <http://www.aiandusliit.ee>.

⁵ Hariliku tomati teisendid on nime saanud võrdluseks olevate puuviljade (kirs-side) ja marjade (sõstarde) suuruse järgi ning vajaduse korral saab kasutada ka neid nimetusi: *kirsstomatid*, *sõstartomatid*.

baby carrot kasutatakse inglise keeles (ja selle eeskujul eesti keeles – *beebiporgand*) ka tükeldatud ja kooritud porgandi kohta. Pikema nimetusena on selles tähenduses kasutusel *baby-cut carrot*. Selliseid porgandeid hakkas 1980. aastate alguses Ameerikas turustama farmer Mike Yurosek (tuntud kui *farther of baby carrot* – beebiporgandite isa) ning nüüdseks on sel viisil töödeldud porgandid saanud püsivaks kaubaartikliks paljudes maades, ka Eestis. Samamoodi töödeldakse ka kartuleid. Väikesi kerakujulisi miniporgandeid ja -kartuleid tuntakse *Pariisi porgandite* ja *Pariisi kartulite* nimetuse all, ent kuidas eristada looduslikku ja tehiseväiksust? Näiteks saaks öelda **tükeldatud ja kooritud porgandid**. Nimetus on pikavõitu, ent annab sisu õigesti edasi. Rahvasuus on selliste kohta öeldud *treitud*, nt *treitud porgandid*. Juppvorsti ja vorstijuppide eeskujul oleksid võimalikud **jupp-porgand** ja **porgandijupid**.

Kokkuvõtteks sobib eesti keeles täiendit *beebi* asendada olenevalt sisust järgmiselt:

1. vanus – *noor*, nt **noor spinat**, **noored porgandid**;
2. suurus:
 - a) noorusväiksus – *väike/pisike*, nt **väikesed/pisikesed herved**; *mini-*, nt **miniherved**, **minimais**;
 - b) sordiväiksus – *mini-*, nt **minikapsas**, **miniporgand**;
 - c) tehiseväiksus – *tükeldatud ja kooritud*, nt **tükeldatud ja kooritud porgandid**; *treitud*, nt **treitud porgandid**; *-jupid*, *jupp-*, nt **porgandijupid**, **jupp-porgand**.

Kas mune tohib uputada?

Menüüdesse ja retseptidesse on siginenud „uputatud munad” ja „upumunad”. Nende näol on tegemist fennismidega – soomepärasustega, vrd sm **upotetut munat**, *uppomunat*. Eesti keeles on need tuntud kui **kooreta keedetud munad** (vt nt „Soome-eesti suursõnaraamat”: *uppomuna* – kooreta keedetud muna) ja **pošeeritud munad**. Kuna mõiste on vana ja terminid olemas, puudub vajadus uute järele. Neid keelendeid võiks ka praegusel juhul kasutada.

Pošeeritud ehk kooreta keedetud munad on tähtsaim osa näiteks sellisest munaroast nagu *Benedicti munad* (ka *munad à la Benedict*, *munad Benedicti moodi*). Klassikalise retsepti järgi koosneb see toit poolitatud muffinist, mille pooltele on pandud peekonit või sinki ning kooreta keedetud mune ja Hollandi kastet. Ilmselt prantsuskeelse *oeufs*

bénédictine'i mõjul on kasutusel ka nimetus *benediktiini munad*. Toit on väidetavalt nime saanud isiku järgi, sel pole seost benediktiinide ehk benediktlastega (katoliku munga- ja nunnaordu liikmed), prantsuse nimetuses on tegemist nimelähtese omadussõnaga. Roa autoriks on arvatud mitmeid Benedicti-nimelisi isikuid, nt Wall Streeti börsimaaklerit Lemuel Benedicti ning pankuri ja purjetaja Elias Cornelius Benedicti abikaasat.

Uputama-tegu sõnast lähtuvate kesksõnade sobimatut kasutamist kohtab peale kokanduse ka mujal, nt tehnika ja ehituse valdkonnas. „Uputatav” või „uputatud pump” (sm *upotettu pumppu*, *uppopumppu*) on heas keeles *sukelpump*, „uputatud valamu” (sm *upotettu kaatoallas*) *süvistatud valamu* ehk *süvisvalamu*. Väljendi „autoukse uputatud käepidemed” asemel on parem *autoukse süvistatud käepidemed* ehk *süviskäepidemed*. „Uputatud juhtmestik” on *krohvalune juhtmestik* ehk *süvisjuhtmestik*. Soomekeelne „upotettu pumppaama” tuleks tõlkida *maa-alune pumpla* ehk *allmaapumpla*. Soome „uppovalaisin” on *peitvalgusti* ja „uppokantaruuvi” *peitpeakruvi*.