

Pese, kuori ja pilko

Reseptien verbien merkitys ruoanlaittokontekstissa ja muissa
sanakirjayhteyksissä

Katri Nurmi

Pro gradu -tutkielma

Kielen oppimisen ja opettamisen tutkinto-ohjelma, suomen kieli

Kieli- ja käännöstieteiden laitos

Humanistinen tiedekunta

Turun yliopisto

Kesäkuu 2023

Turun yliopiston laatu järjestelmän mukaisesti tämän julkaisun alkuperäisyys on tarkastettu

Turnitin OriginalityCheck -järjestelmällä.

Pro gradu -tutkielma

**Kielen oppimisen ja opettamisen tutkinto-ohjelma, suomen kieli
Katri Nurmi**

Pese, kuori ja pilko. Reseptien verbien merkitys ruoanlaittokontekstissa ja muissa sanakirjayhteyksissä.

63 s., 1

Tutkin pro gradu -tutkielmassani reseptien verbien merkityksiä ruoanlaittokontekstissa ja muissa sanakirjayhteyksissä. Tutkielmani kuuluu leksikologian alaan. Tutkimukseni kohteena ovat resepteissä esiintyvät verbit ja niiden merkitykset ruoanlaittokontekstissa ja muissa konteksteissa. Tarkastelen myös resepteissä esiintyviä verbiketjuja, deverbaleja verbi-substantiivi-sanaliittoja ja infiniittisiä verbimuotoja.

Tutkimukseni tavoitteena on selvittää, 1) kuinka paljon resepteissä käytetään verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, mutta joilla ei ole käyttöä muissa käyttöyhteyksissä, 2) kuinka paljon resepteissä käytetään verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta myös muuta käyttöä ja 3) kuinka paljon resepteissä käytetään yleismerkityksisiä verbejä, joille sanakirja ei esitä käyttöyhteyttä ruoanlaittokontekstissa. Selvitän myös, eroavatko eri medioiden – keittokirjan, aikakauslehtien, internetin ruokasivujen ja blogien – reseptit toisistaan verbien käytössä. Olen käyttänyt analysointini apuna Kielitoimiston sanakirjaa.

Tutkimusaineistoni koostuu 28 reseptistä, jotka olen valikoinut keittokirjasta, lehdistä, internetistä ja blogeista siten, että keittokirjasta olen valinnut 14 reseptiä ja muista medioista 4–6 reseptiä. Tutkimusaineisto on kerätty alun perin joulukuun 2015 ja tammikuun 2016 välisenä aikana.

Tutkimuksessa kävi ilmi, että verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, esiintyy aineistossani vain 21 kappaletta eli 14 prosenttia verbileksemeistä. Verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa ja käyttöä myös muissa yhteyksissä, esiintyy aineistossa 68 kappaletta eli 44 prosenttia, ja yleismerkityksisiä verbejä esiintyy 65 kappaletta eli 42 prosenttia. Eri medioiden reseptit eroavat toisistaan siinä, millaisia verbejä (päämerkitys, yksi vakiintunut merkitys tai ei vakiintunutta merkitystä ruoanlaittokontekstissa) resepteissä käytetään, kuinka paljon verbejä esiintyy ohjetta kohden ja käytetäänkö median resepteissä verbiketjuja tai infiniittisiä verbimuotoja. Blogiresepteissä käytetään kaksi tai kolme kertaa enemmän verbejä muihin medioihin verrattuna. Keittokirjaresepteissä verbejä ja eri verbileksemejä käytetään vähiten ohjetta kohden. Keittokirja- ja blogiresepteissä käytetään verbiketjuja ja infiniittisiä verbimuotoja aika paljon, mutta lehti- ja internetresepteissä niitä ei käytetä juuri lainkaan.

Jatkotutkimusmahdollisuutena olisi tutkia resepteissä esiintyviä johdoksia ja sananmuodostusta. Toinen jatkotutkimusmahdollisuus olisi verrata suomenkielisiä ja englanninkielisiä reseptejä toisiinsa esimerkiksi verbien osalta.

Avainsanat: verbi, verbiketju, semantiikka, leksikologia, ruokaohje

Sisällysluettelo

1. Johdanto	5
1.1. Tutkimuksen lähtökohdat	5
1.2. Tutkimustehtävä ja hypoteesit	6
1.3. Tutkimuksen rakenne	8
2. Teoreettisia näkökulmia verbien merkitysten tutkimukseen	8
2.1. Merkityksen tutkimus ja merkityksen muodostuminen	8
2.2. Sanaston merkityssuhdeverkosto	10
2.3. Verbit	15
2.4. Erikoiskieli ja konteksti	17
3. Reseptien verbit ja analysointitapa	19
4. Ruokaohjeiden verbit käytössä	20
4.1. Verbit, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon	23
4.2. Verbit, joiden yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon	26
4.3. Yleismerkityksiset verbit, joiden merkitys voi täsmentyä ruoanlaittokontekstissa	38
4.4. Verbiketjut, verbiliitot ja lauseenvastikkeet	46
4.5. Reseptien ero medioittain	54
4.6. Merkityssuhdeverkosto ja johdokset aineistossa	56
5. Päätelmät	57
6. Lopuksi	59
Lähteet	60
Liitteet	64
Liite 1. Lista tutkimuksessa käytetyistä resepteistä.	64

1. Johdanto

1.1. Tutkimuksen lähtökohdat

Tutkin pro gradu -tutkielmassani ruokaohjeissa esiintyviä verbejä ja niiden merkityksiä. Ruoanlaitto on arkinen ilmiö, jossa apuna käytetään usein ohjeita. Ohjeissa kerrotaan vaihe vaiheelta, mitä pitää tehdä saavuttaakseen halutun lopputuloksen. Toimintaohjeita ilmaistaan usein sanoilla tai ilmauksilla, joille on muodostunut vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa. Muissa konteksteissa nämä sanat ja ilmaukset voivat kuitenkin tarkoittaa aivan eri asioita.

Ruokaan ja ruoanlaittoon liittyvää kieltä on tutkittu aiemmin jonkin verran. Henna Seppä (1994) on tutkinut pro gradu -tutkielmassaan hajuja ja makuja kuvailevaa sanastoa viinikielessä, Maria Kurki (1998) kahvileipien nimityksiä, Johanna Vairinen-Salmela (2001) suomalaisten jälkiruoannimitysten etymologiaa, Johanna Kumenius (2002) ranskalaisten ruoannimien käännöksiä ja Elina Pöllänen (2012) suomen kielen leipäsanastoa.

Verbejä sen sijaan on tutkittu paljon ja erilaisista näkökulmista. Esimerkiksi Anneli Pajunen (2001) on tutkinut verbien käyttäytymistä suomen kielessä verbileksikon näkökulmasta ja sekä verbisanaston uudistumista (Pajunen 2006). Jari Sivonen (2005) puolestaan on tutkinut väitöskirjassaan epäsuoraa reittiä ilmaisevien verbien kognitiivista semantiikkaa ja lisäksi esimerkiksi lauseaspektia (Sivonen 2016) sekä konstruktiota tavan infinitiiveissä (Sivonen 2020). Salla Nurminen (2011) on tutkinut pro gradu -tutkielmassaan lauseen aspektin ilmaisemista suomen kielessä ja syventänyt aihetta väitöskirjassaan (Nurminen 2015). Lisäksi pro gradu -tutkielmissa verbejä ovat tutkineet Maria Nuutinen (2006) aiheenaan modaaliverbien semantiikka, Katerina Nyvltova (2018) verbijohdosten semanttisia funktioita, Miika Hirvikoski (2020) verbijohdosten hahmottamista äidinkielisten ja suomenoppijoiden välillä ja Viivi Nurmi (2022) on tehnyt vertailevaa tutkimusta *rakastaa*-verbistä käännetyissä ja ei-käännetyissä suomenkielisessä kirjallisuudessa. Kuitenkaan ruoanlaiton verbejä tai ruoanlaittosanastoa laajemmin ei käsittääkseen ole tutkittu aiemmin, joten tutkimukseni täyttää tämän aukon.

1.2. Tutkimustehtävä ja hypoteesit

Tutkimuksen lähtökohtana on oma kiinnostukseni ruoanlaittoon ja leipomiseen. Ohjeita lukiessani olen kiinnostunut ruoanlaittokontekstissa esiintyvistä verbi-ilmaisuihin, joihin en ole törmännyt muissa konteksteissa. Olen tutkinut aihetta jo aiemmin kandidaatintutkielmassani (Nurmi 2016) ”*Pese, kuori ja pilko* - reseptien verbien merkitys ruoanlaittokontekstissa ja muissa sanakirjayhteyksissä. Pro gradu -tutkielmani jatkaa ja syventää aihetta. Pro gradu -tutkielmassani käsittelemme aiemmin tarkastelemieni verbien erilaisten käyttöyhteyksien lisäksi verbiketjuja, deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja ja infiniittisiä verbimuotoja sekä tuon laajemmin esimerkkejä verbien käyttöyhteyksistä ja -konteksteista.

Tutkimuksen aineisto on kerätty alun perin joulukuun 2015 ja tammikuun 2016 välisenä aikana, mutta olen kerännyt kyseisen aineiston itselleni uudelleen tammi-helmikuussa 2023 laajempaa tarkastelua varten. Aineslähteenäni olen käyttänyt Parasta kotiruokaa -kirjaa, josta olen poiminut 14 reseptiä. Tarkastelen lisäksi yhteensä 14:ää lehdissä, internetissä ja blogeissa ilmestynyttä reseptiä, jotka toimivat Parasta kotiruokaa -kirjan ohjeiden vertailukohtana. Tutkimuksen tukena käytän useita sanaston ja semantiikan alan teoksia sekä aineiston analysoinnin apuna suomen kielen sanakirjoja.

Olen rajannut tutkimuskohteekseni reseptien ohjeteksteissä esiintyvät verbit, mutta metatekstien ja erillisten vinkkien verbit olen jättänyt huomiotta. Keskellä ohjetta olevat vinkit olen kuitenkin ottanut mukaan tutkimukseeni. Lisäksi aiemmasta tutkimuksestani poiketen olen kokenut perusteltuna ottaa huomioon resepteissä esiintyvät verbiketjut, esimerkiksi *anna kohota*, sanaliitot, joissa substantiivi on deverbaalinen eli verbistä johdettu, esimerkiksi *jatka kääntelyä*, ja infiniittiset verbimuodot, esimerkiksi *valellen*, sillä nämä rakenteet sisältävät ohjeen noudattamisen kannalta hyvin olennaisia verbi-ilmaisuja.

Olen rajannut tutkimusaiheeni reseptien ohjeverbeihin, verbi-ilmaisuihin, eli verbiketjuihin ja deverbaalisiin verbi-substantiivi-sanaliittoihin, ja infiniittisiin verbimuotoihin kahdesta syystä. Ensinnäkin verbejä pidetään yleisesti lauseen keskeisimpänä elementtinä, sillä jokaisessa lauseessa on persoonamuotoinen verbi. Lisäksi verbi määrittää, mitä muita jäseniä lauseessa on. (Pajunen 2001, 19–20, 46.) Toinen syy, miksi verbit valikoituivat tutkimuskohteekseni, on, että ohjeita lukiessa olen kiinnostunut ruoanlaittokontekstissa esiintyvistä

verbilekseemeistä, joihin en ole törmännyt muissa konteksteissa. Tällainen on esimerkiksi verbi *kaulita* (esimerkki oma). Halusin siis tutkia aihetta tarkemmin.

Tutkimuskysymykseni ovat seuraavat:

- 1) Kuinka paljon resepteissä käytetään verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon? Millaisia nämä verbit ovat? Päämerkityksellä tarkoitan sitä, että verbin ainoa käyttöyhteys liittyy ruoanlaittokontekstiin tai ruoanlaittokontekstin lisäksi verbillä on vain kuvaannollista käyttöä.
- 2) Kuinka paljon resepteissä käytetään verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta joita käytetään myös muissa konteksteissa? Millaisia nämä verbit ovat ja miten ne eroavat sanakirjojen mukaan merkitykseltään muissa konteksteissa ruoanlaittokontekstiin verrattuna? Missä muissa konteksteissa näitä verbejä käytetään? Vakiintuneen merkityksen olen määritellyt siten, että sanakirja antaa esimerkin käyttöyhteydestä ruoanlaittokontekstissa.
- 3) Kuinka paljon resepteissä käytetään yleismerkityksisiä verbejä, joiden merkitys voi täsmentyä ruoanlaittokontekstissa? Millaisia nämä verbit ovat? Yleismerkityksisen verbin olen määritellyt siten, että sanakirja ei mainitse käyttöyhteyttä ruoanlaittokontekstissa.
- 4) Millaisia muita verbi-ilmaisuja (verbiketjuja, deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja ja infiniittisiä verbimuotoja) resepteistä löytyy? Eroaako niiden käyttö eri lähdemedioiden välillä?
- 5) Eroavatko perinteisen keittokirjan, aikakauslehtien, internetin ruokasivujen ja blogien reseptit toisistaan verbien käytössä?

Tutkimushypoteesini on, että verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, eli verbillä on vain kuvaannollista käyttöä ruoanlaittokontekstin ulkopuolella, on vain vähän aineistoni verbilekseemeistä. Oletan, että verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta joita käytetään myös muissa konteksteissa, on lähes puolet aineistosta. Oletan, että yleismerkityksisiä verbejä, eli verbejä, joille sanakirja ei mainitse käyttöyhteyttä ruoanlaittokontekstissa, on lähes toinen puolet aineistosta. Perustan oletukseni kandidaatintutkielmani (Nurmi 2016) tuloksiin, sillä huomasin tutkielmassani, että monet suomen kielen verbit ovat polyseemisiä eli verbeillä on paljon erilaisia käyttöyhteyksiä. Olen kuitenkin tarkentanut ja korjannut verbien jaottelua kandidaatintyöstäni, joten tulokset voivat poiketa jonkin verran aiemmista tuloksistani. Hypoteesinani on myös, että internetistä poimitut ruokaohjeet ovat sanastoltaan ja verbi-ilmaisultaan köyhempiä kuin perinteisissä

keittokirjoissa olevat, sillä kuka tahansa voi kirjoittaa reseptin internettiin eivätkä he välttämättä hallitse erikoistermejä.

1.3. Tutkimuksen rakenne

Aloitan tutkielmani määrittelemällä luvussa 2 kielentutkimuksen osa-alueen, johon tutkimukseni kuuluu. Pohdin myös sanan merkitystä käsitteenä ja merkityksen muodostumista sekä käsittelen sanaston merkityssuhdeverkostoa. Luvun lopuksi tarkastelen vielä verbejä, erikoiskieltä ja kontekstia, jotka viimeistelevät teoriaosuuden analyysiani varten. Luvussa 3 esittelen tutkimusaineistoni sekä kuvailen analysointitapaani. Luvussa 4 esittelen aineistosta saamiani tuloksia. Luvussa 5 kokoan tutkimuksesta saamiani tuloksia ja teen johtopäätöksiä. Luvussa 6 pohdin jatkotutkimusmahdollisuuksia.

2. Teoreettisia näkökulmia verbien merkitysten tutkimukseen

2.1. Merkityksen tutkimus ja merkityksen muodostuminen

Semantiikka on tieteenala, joka tutkii sanojen, lauseiden ja tekstien kontekstista riippumattomia merkityksiä. Lähellä tätä tieteenalaa on pragmatiikka, joka taas keskittyy sanojen merkityksiin eri asiayhteyksissä. Toisin sanoen semantiikassa huomioidaan koodien, kuten kirjainjonon, yleinen merkitys, kun taas pragmatiikka kuvaa kielen käyttötilanteita. Kun tutkitaan merkityksiä yleensä eli semantiikkaa ja pragmatiikkaa yhdessä, puhutaan merkitysopista. Sanojen merkityksiä tutkitaan myös etymologiassa, mutta tällöin kohteena ovat erityisesti sanojen merkitysten muutokset, sekä leksikologiassa, joka erittelee sanastoa niiden merkitysten perusteella. (Kangasniemi 1997, 22; Kuiri 2012, 7, 9–10; Larjavaara 2007, 27–28.) Oma tutkimukseni kuuluu sanastontutkimukseen eli leksikologiaan. Tutkin tutkimuskohteekseni valikoituneita verbejä sekä ruoanlaittokontekstissa että kontekstista irrotettujen verbien kaikkia mahdollisia merkityksiä ja merkitysympäristöjä. Lisäksi tarkastelen resepteissä esiintyviä verbiketjuja, esimerkiksi *anna kohota*, deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja, esimerkiksi *jatka kääntelyä* sekä resepteissä esiintyviä infiniittisiä verbimuotoja, esimerkiksi *vatkat*. Käsittelen ruokaohjetta tekstilajina luvussa 2.4. Merkityksen muodostumisen lähtökohtana ovat sanat, jotka nimeävät todellisuuden kohteita. Sanan merkitys on siten joko olio, johon sana viittaa, tai käsite, ajatus tai mielikuva, joka sanaan liitetään. Kokonaismerkitys syntyy kuitenkin vasta asiayhteydessä, ja ymmärtämisellä on siinä iso rooli. Kielen ilmaukset voivat merkitä jotain, vaikka vastaanottaja ei sitä ymmärtäisikään. Yleisesti merkitys voidaan jakaa usuaaliseen ja okkasionaaliseen

merkitykseen. Usuaalinen merkitys tarkoittaa ihmisten yleisesti ymmärtämää merkitystä, joka esiintyy sanakirjoissa. Okkasionaalinen merkitys taas on asiayhteydessä syntyvä merkitys, joka pohjautuu usuaaliseen merkitykseen, mutta saa tarkan muotonsa vasta keskustelijoiden tulkinnoissa. (Kangasniemi 1997, 9–12; Kuiri 2012, 10, 27.)

Merkitys voidaan jakaa myös toisin. Denotatiivinen merkitys eli päämerkitys määrittää sanan tarkoitteen, kun taas assosiatiivinen merkitys eli sivumerkitys kuvaa sanaan liittyviä muita merkityksiä. Assosiatiivisista merkityksistä konnotatiivinen merkitys on merkityslisä, joka riippuu puhujasta ja kulttuurista, esimerkiksi naiseen liitetään merkityksiä 'viehättävä', 'hameasuinen'. Stilistinen merkitys eli tyyllisävy kertoo sanan alkuperästä ja siitä, millaisessa kontekstissa sanaa voi käyttää, esimerkiksi slangisanaa ei sovi käyttää asiatekstissä. Affektiivinen merkitys liittyy sanaan kielenkäyttäjän henkilökohtaisia asenteita ja tunteita, esimerkiksi vaimostaan *akkana* puhuva mies ei näytä kunnioittavan naista yhtä paljon kuin *puolisosta* puhuva. (Kangasniemi 1997, 12–13; Kuiri 2012, 28–29.)

Omassa tutkimuksessani esiintyy verbejä, joiden denotatiivinen eli päämerkitys liittyy ruoanlaittokontekstiin, esimerkiksi verbi *kypsentää*, joka merkitsee tavallisesti vain ruoasta: 'valmistaa kypsäksi' (KS). Tutkimusaineistossani esiintyy myös verbejä, joilla on yksi yleinen, usuaalinen merkitys, esimerkiksi verbi *murentaa* merkitsee 'rikkoa mureniksi' (KS) kontekstista riippumatta. Aineistossani esiintyy myös verbejä, joiden merkitys on okkasionaalinen eli tilanteesta riippuva. Esimerkiksi verbi *paahtaa* merkitsee 1) 'hehkua kuumasti, porottaa', 2) 'kypsentää ruoka niin, että ruoan pinta tulee ruskeaksi, kypsentää paistinpannussa ilman rasvaa' ja 3) 'kiihkeä, uuttera tekeminen' (KS). Verbin tarkka merkitys selviää vasta, kun tiedämme, missä asiayhteydessä verbi esiintyy. Käsittelen tätä tarkemmin luvussa 4.

Reflektoivassa merkityksessä sanaan heijastuu vaikutuksia muista sanoista, ja tabukäyttöiset sanat korvataan toisilla, esimerkiksi sana *panna* korvataan sanoilla *laittaa* ja *asettaa*. Kollokatiivisessa merkityksessä sana saa vaikutuksia sen kanssa yhdessä esiintyvistä sanoista, esimerkiksi verbin *ammua* merkitykseen kuuluu, että tyypillinen tekijä on lehmä. (Kangasniemi 1997, 14–15; Kuiri 2012, 29.) Sanat voidaan jakaa lisäksi opaakkeihin eli läpikuultamattomiin sanoihin, joiden merkitystä ei voi päätellä sanan osien perusteella, esimerkiksi sanat *mieltää* tai *televisio*, sekä transparentteihin eli läpinäkyviin sanoihin, joiden ulkomuodosta voidaan päätellä sanan merkitys, esimerkiksi *pankkikriisi*, jonka merkitys on 'kriisi pankkialalla'. (Kangasniemi 1997, 66; Karlsson 2011, 193.) Omassa tutkimuksessani

reflektoivaa merkitystä ei juuri näe, sillä *panna*-sanaa ei ole merkittävästi vältelty *laittaa* ja *asettaa* -sanojen rinnalla. Käsittelen tätä tarkemmin luvussa 4.6. Ruoanlaittosanasto on tutkimukseni mukaan aika transparenttia eli läpinäkyvää, esimerkiksi verbiin *kuumentaa* voi liittää helposti merkityksen 'kuuma'. Joitakin yksittäisiä opaakkeja eli läpikuultamattomia verbejä esiintyy kuitenkin aineistossani, esimerkiksi verbi *raastaa* ei juuri kerro, mitä pitäisi tehdä. En kuitenkaan käsittele tätä omassa tutkimuksessani tutkielman laajuuden vuoksi.

Sanan merkitys koostuu vaihtoehtoisista ilmauksista, joita käytetään eri tilanteissa. Tällöin merkitys on määritelty riittävällä tarkkuudella, mutta se ei ole tyhjentävä. Jotkin sanat ovat riippuvaisempia toisten sanojen merkityksestä ja edellyttävät toisen asian olemassaoloa, esimerkiksi sana *emo* edellyttää, että jossain on pentu. Pidempien ilmausten, kuten lauseiden, merkitys riippuu lisäksi temaattisesta rakenteesta, esimerkiksi sanajärjestyksestä. Lopullinen merkitys muodostuu kuitenkin vasta asiayhteydessä, sillä esiintymisympäristö painottaa sanan joitakin merkityksiä ja jättää huomioimatta toisia. (Kangasniemi 1997, 15–16, 20; Karlsson 2011, 200–206, 213–214, 232, 240–241.) Tämä on tutkimukseni pääasia, joten käsittelen tätä lisää luvussa 4.

Kielenkäyttäjät yhdistävät sanoihin myös erilaisia merkityksiä omien käsitystensä pohjalta, ja sanaa saatetaan käyttää näennäisesti väärin, esimerkiksi *kengästä* puhutaan *monona*. Tällöin sanan poikkeava käyttötapa ilmaisee puhujan asenteen. (Kangasniemi 1997, 21; Karlsson 2011, 204–205, 218.) Sanan merkitystä käytetään lisäksi sanaluokan määrittämiseen. Monien määritelmien joukossa on kuitenkin huomioitava, ettei tieteellinen määritelmä ole ensisijaisempi kuin kielenkäyttäjän esittämä arkinen versio, sillä kaikilla määritelmillä on omat käyttötarkoituksensa. (Kangasniemi 1997, 17–18.) Sivuan tätä luvussa 4.

2.2. Sanaston merkityssuhdeverkosto

Sanat ovat yhteydessä kielen ulkoiseen maailmaan, ja ne voivat viitata sekä ympäröivään että fiktiiviseen todellisuuteen. Sanan viittausala muodostuu erilaisista tarkoitteista, esimerkiksi olioista, suhteista ja toiminnoista, mutta viittausalaa voidaan tarkastella myös suhteessa aikaan (menneisyys–nykyhetki–tulevaisuus). Sanan merkitys on yhteydessä sanan viittausalaan, sillä sanan viittausala pienenee merkityksen täsmentyessä. Esimerkiksi sanalla *eläin* on isompi viittausala kuin tarkemmalla sanalla *kotieläin*. Sanoilla voi viitata kahdella tavalla: joko koko viittausalaan yleisesti, esimerkiksi *kissoista lähtee paljon karvoja*, tai yksilöllisesti tiettyyn tarkoitteeseen, esimerkiksi *kissani nimi on Nasu*. Maailmamme siis

jakautuu luokkiin, jotka olemme itse luoneet ja jotka ovat erilaisia eri kielissä, esimerkiksi autojen luokkaan kuuluvat kaikenlaiset autot. Luokat voivat olla luonnollisia ja suljettuja, jolloin asiat joko kuuluvat luokkaan tai eivät, esimerkiksi koirien luokka, tai avoimia ja ajattelun tuloksena syntyneitä, kuten huonekalut. Sanan viittausalaan vaikuttaa eniten sen funktionaalinen piirre eli toiminta tai käyttötapa, esimerkiksi *ovi* on 'avattava kulkuaukon tuke'. (Kangasniemi 1997, 27–32; Karlsson 2011, 207–208, 210–211, 219; esimerkit omia.) Viittausaloja kuvattaessa puhutaan usein sanakentistä, joiden avulla määritetään sanojen ”sukulaisuutta”, merkityssuhteita ja yhdessä esiintymistä eli kollokaatioita (Karlsson 2011, 213). Omassa tutkimuksessani jaottelen verbit luokkiin sen mukaan, onko niillä yksi denotatiivinen päämerkitys, joka liittyy ruoanlaittokontekstiin, esimerkiksi verbi *hauduttaa*, useita erilaisia, okkasionaalisia päämerkityksiä, joista yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittokontekstiin, esimerkiksi verbi *paahtaa* tai onko verbillä yksi yleinen, usuaalinen merkitys tai useita okkasionaalisia päämerkityksiä, mutta verbillä ei ole vakiintunutta merkitystä ruoanlaittokontekstissa, esimerkiksi verbit *pyöritellä* ja *saada*. Käsittelen tätä asiaa luvussa 4.

Sanat ovat myös osallisina sanaston sisäisissä merkityssuhteissa, joilla tarkoitetaan mielle yhteyttä sanojen välillä. Merkityssuhdeverkostot ovat tärkeitä kielen omaksumisessa ja oppimisessa, sillä sanakirjojen merkitystenselitykset perustuvat niihin. (Kangasniemi 1997, 41.) Synonymia eli samamerkityksisyys tarkoittaa tilannetta, jossa kaksi eri sanaa merkitsevät samaa asiaa, esimerkiksi *sisar* ja *sisko*. Sanoja nimitetään synonyymeiksi, vaikka sanojen merkityksissä ilmenee vivahde-eroja, sillä täydellinen synonymia edellyttää, että sanat ovat vaihtoehtoisia kaikissa esiintymisympäristöissään. (Haarala 1981, 39; Kangasniemi 1997, 42–43; Kuiri 2012, 30; Larjavaara 2007, 104, 138; Sivula 1989, 183.) Luonnollisessa kielessä sanojen merkitysala on joustava, sillä eri kielenpuhujien välillä on aina jonkinasteisia eroja. Vaikka keskustelussa pyrkimyksenä on sanojen intersubjektiivisuus eli yhteisymmärrys puhujien välillä, lopullinen merkitys syntyy kuitenkin vasta tilanteessa ja vuorovaikutuksessa. (Raukko 1994, 36; Raukko 2002, 356.)

Kielen sanastolliset erot eri rekistereiden, kuten puhekielen ja erikoiskielen, välillä näkyvät synonyymeina. Jan Goossensin mukaan synonyymeiksi tulisi luokitella vain samassa kielellisessä systeemissä olevat samamerkityksiset sanat. Hän on myös nimennyt heteronyymeiksi eli aluesynonyymeiksi sellaiset sanat, jotka tarkoittavat samaa, mutta esiintyvät eri murteissa. (Sivula 1989, 183.) Itse käytän tutkielmassani väljempää määritelmää synonyymi-käsitteelle. Lasken siis synonyymeiksi sanat, jotka voivat korvata toisensa joissain

esiintymisympäristöissä; synonymian ei tarvitse olla täydellistä eikä sanojen esiintyä samassa murteessa. Omassa tutkimuksessani esiintyviä synonyymeja ovat esimerkiksi verbit *asettaa*, *laittaa* ja *panna*. Tutkimuksessani esiintyy myös sellaisia verbejä, joiden peruseritys on sama, mutta verbien välillä on vivahde-eroja, kuten esimerkiksi verbit *asettaa* ja *asetella*. Käsittelen näitä tarkemmin luvussa 4.6.

Synonymia aiheuttaa eniten väärinkäsityksiä samassa erikoiskielessä, esimerkiksi elektroniikkasanaston *ledi* sekä *valo-*, *hehku-* ja *hohtodiodi* viittaavat samaan tarkoitteeseen. Eri erikoiskieliin kuullessaan synonymia ei ole niin häiritsevää, sillä synonyymien merkitys saattaa vaihdella hieman. (Haarala 1981, 39.) Tätä tarkastelen lähemmin analyysiosiossa. Tilanteessa, jossa synonyymeja on tietyn erikoiskielen sisällä, omaperäistä sanaa käytetään usein yleiskielessä, kun taas alan asiantuntijat käyttävät keskinäisessä viestinnässään vierasperäistä sanaa (Haarala 1981, 40; Kangasniemi 1997, 42; Larjavaara 2007, 138; Sivula 1989, 192). Erikoiskielen sisäinen synonymia ei näy aineistossani, koska ruokaohjeet on tarkoitettu kaikille asiantuntijaviestinnän sijaan.

Kielessä on myös väännössynonyymeja, jotka ovat syntyneet vierasperäisten sanojen pohjalta, esimerkiksi *Volkswagenista* on tullut *volkkari*. Vaikka taloudellisuusperiaatteen mukaisesti kielessä vältetään synonyymeja, oma- ja vierasperäisten synonyymien lisäksi synonyymeja on muodostunut etenkin tunnepitoisista ja kulttuurille keskeisistä asioista. Tällaisia aiheita ovat esimerkiksi alkoholin käyttö ja työnteko. Synonymiaa tutkitaan usein vastakohtien avulla, mutta kiinnostavaa on, että asiallisia ja positiivissävytteisiä ilmauksia on vähemmän kuin halventavia ja epäasiallisia. (Kangasniemi 1997, 43; Larjavaara 2007, 138; Sajavaara 1989, 92; Sivula 1989, 185, 193.)

Antonymia eli vastakohtaisuus on tapa kuvata ulkomaailmaa. Vastakkaisuus ei ole yleinen piirre, sillä vain osalle tarkoitteista voi mieltää vastakkaisen asian. Lajivastakohdassa vastakohtaparin toisen jäsenen kieltäminen johtaa väistämättä toisen myöntämiseen, esimerkiksi ihminen on joko elävä tai kuollut, sillä ei voi olla osittain elävä. Astevastakohta taas on sellainen, että toisen vastakohtaparin kieltäminen ei vaadi toisen myöntämistä. Toisen myöntäminen velvoittaa kuitenkin toisen kieltämiseen. Astevastakohta sallii siis asian asteittaisen siirtymisen ääripäästä toiseen, esimerkiksi kasvamisen lapsesta vanhuuteen, ja sitä voidaan myös verrata. Vastakohtapari on tällöin nuori–vanha, mutta ihminen voi olla myös jotakin siltä väliltä. (Karlsson 2011, 223; Kuiri 2012, 36–37; Larjavaara 2007, 146.) Voidaan esimerkiksi sanoa, että *Pekka on vanhempi kuin Kalle*, mutta se ei tarkoita, että Pekka oikeasti

on välttämättä vanha. Konverssi tarkoittaa tilannetta, jossa asiaa tarkastellaan vastakkaisista näkökulmista, kuten ostaa–myydä (Kuiri 2012, 37). Palaan tähän luvussa 4.6.

Synonymian ja vastakohtien lisäksi muita sanaston merkityssuhteita ovat homonymia ja polysemia. Homonymia tarkoittaa ilmiötä, jossa kaksi sanaa ovat kirjoitusasultaan samanlaiset, vaikka niillä on keskenään täysin eri merkitys. Tällainen on esimerkiksi sana *kuusi*, jolla voidaan tarkoittaa 'puuta' tai 'numeroa'. Täydellisestä homonymiasta on kyse silloin, kun kaikki sanojen muodot ovat samanlaisia, esimerkiksi *kurkku* 'vihannes' tai 'ruumiinosa', toisin kuin edellisen esimerkin *kuusi*-sanan taivutus. Homonyymit ovat syntyneet vahingossa, sillä usein toinen sana on omaperäinen ja toinen lainasana muista kielistä. Homonyymeista on erotettava sanojen samanlaiset taivutusmuodot, kuten *tulen*, joka voi olla joko *tulla*-verbin yksikön 1. persoonan preesensmuoto tai *tuli*-substantiivin yksikön genetiivi. Homonymia ei vaikuta lauseiden ymmärtämiseen, sillä asiayhteys paljastaa oikean tulkinnan. Homonymian sisällä voi esiintyä myös polysemiaa – tällainen on esimerkiksi sana *voi*, jolla voidaan tarkoittaa 'rasvalevitettä', 'huudahdusta' tai 'modaalista apuverbiä'. (Haarala; 1981, 40; Kangasniemi 1997, 44, 49, 51–52; Kuiri 2012, 32–33; Larjavaara 2007, 111, 121; Raukko 1994, 41–42; Sivula 1989, 187.)

Polysemialla tarkoitetaan tapausta, jossa yhdellä sanalla on monta päämerkitystä. Nämä eri merkitykset esiintyvät eri konteksteissa eli eroavat toisistaan tilanteisessa käytössä, vaikka tosiasiallisesti liittyvätkin toisiinsa. Esimerkiksi verbi *pitää* voi tarkoittaa 1) 'fyysistä kontaktia', 2) 'kontaktin pysyvyyttä', 3) 'jonkin järjestämistä', 4) 'säilyttämistä', 5) 'tunnetta' tai 6) apuverbisessä käytössä 'täytymistä' (KS) riippuen asiayhteydestä, jossa se esiintyy. Usein jokin sanan merkitysvarianteista mielletään ensisijaisemmaksi, ja muut merkitykset ovat saattaneet syntyä päämerkityksen pohjalta, sillä polysemia pohjautuu merkityksen laajenemiseen. Tästä syystä osa merkityksistä voi olla yhteennivoutuneempia, kun taas jotkut merkityksistä ovat erillisempiä. (Haarala 1981, 40–41; Kangasniemi 1997, 44, 47; Kuiri 2012, 33; Larjavaara 2007, 104; Raukko 2002, 355, 357.)

Polysemiaa ei pidä sekoittaa sanan kattavuuteen, esimerkiksi sanan *serkku* merkitys sisältää sekä mies- että naispuoliset serkut. Ei siis ole kyse sanan kaksimerkityksisyydestä, vaan kahdesta syntaktisesti samanarvoisesta asiasta, jotka voidaan rinnastaa toisiinsa. Sen sijaan rinnastettaessa esimerkiksi lauseet, jotka sisältävät verbin *korjata*, huomataan *korjata*-verbin käyttö merkityksessä 'kerätä' ja 'kunnostaa'. Merkitykset ovat keskenään polyseemisia, mutta yksi merkitys ei sisällä molempia merkityksiä. Polysemia ilmiönä ei synnytä yleensä

väärinkäsityksiä, sillä sanan tarkoitettu merkitys ilmenee kontekstista, ja ajatellaankin, että polyseemisen sanan merkitysala on sitä joustavampi, mitä yleisempi ja monikäyttöisempi sana on. Polysemiasta on hyötyä myös muistille, sillä uusia sanoja ei tarvita ilmaisemaan merkityseroja, vaan voidaan ajatella, että polyseemisen sanan eri merkitykset muodostavat merkitysverkon, jonka eri kohdat aktivoituvat eri tilanteiden mukaan. Homonymian ja polysemian erona on, että homonyymit ovat alkuperältään eri sanoja, kun taas polysemiassa alkuaan yhdelle sanalle on muodostunut eri päämerkityksiä. (Kangasniemi 1997, 44–45, 48; Kuiri 2012, 33–34; Raukko 1994, 36, 41, 45; Raukko 2002, 355–357.)

Polysemian taustalla nähdään keskeisenä Roschin käsite prototyypiteoriasta.

Perheyhtäläisyydeksi kutsutaan sellaista yhteenkuuluvuutta kategorian jäsenten välillä, joka erottaa kategorian jäsenet muista kategorioista, mutta joka ei edellytä yhteisiä ominaisuuksia. Ryhmän prototyypisissä ja epäprototyypisissä jäsen sijaitsevat samalla jatkumolla, mutta kategorian ääripäissä kategoriat voivat liukua päällekkäin toisten kategorioiden kanssa. Esimerkkinä prototyypisistä nisäkkäistä mainitsen *karhun*, kun taas epäprototyypinen nisäkäs on esimerkiksi *valas*. Jos mietimme, millainen on nisäkäs, vastaaja todennäköisesti kuvaa prototyypistä nisäkästä, koska mielessämme on skeema eli ajatusmalli prototyypisistä nisäkkäistä. (Raukko 1994, 47–48.)

Polysemiassa ja merkitysverkkoajattelussa sanan keskeiset merkitykset ovat näitä skeemoja eli mielikuvia prototyypisistä edustajasta. Verbiäiheeseen yhdistettynä mielikuva prototyypistä on esimerkiksi se, millaisessa lauseessa *antaa*-verbiä tyypillisesti käytetään. Yleensä käytön useus, produktiivisuus sanan käyttötavoissa, sanan nopea mieleen muistuminen ja muu helppo käyttö ovat yhteydessä merkityksen prototyypisyyteen ja keskeiseen merkitykseen. Prototyypiteoriassa olennaista on myös perustason käsite: perustaso on se sanan kategorioinnin taso, joka on yleisimmin käytössä ja joka myös opitaan ensimmäisenä, koska käsitteen kategoria on tarpeeksi laaja, mutta ei liian laaja, jotta asiat pystytään erottamaan toisistaan. Tästä syystä puhumme esimerkiksi *kukista* kauniita kukkia nähdessämme, mutta emme usein arkikeskustelussa erittele, onko kyse *annansilmästä* vai *gerberasta* emmekä myöskään puhu *kasveista*, sillä käsite on liian laaja. Polysemiassa perusmerkitykset ovat keskeisessä asemassa. (Raukko 1994, 48.)

Prototyypiteorian ja merkitysverkon lisäksi polysemiaa voidaan kuvata myös Lakoffin säteiskategorian avulla. Säteiskategoriateoriassa jokaisen kategorian jäsenen ajatellaan olevan suoraan tai epäsuoraan yhteydessä kategorian prototyyppiin. Säteiskategoriateoriassa

prototyypin nähdään keskeisempänä merkitysverkkoon verrattuna, koska kaikki kategorian jäsenet ovat yhteydessä prototyyppiin tavalla tai toisella. (Raukko 1994, 49.) Omassa tutkimuksessani polysemia on hyvin keskeinen asia, sillä tarkastelen juuri verbien eri käyttöyhteyksiin liittyviä merkityksiä. Palaan tähän luvussa 4.

Psykologisessa merkityksenmuutoksessa kielenkäyttäjä mieltää kaksi samankaltaista tai yhteisessä kontekstissa esiintyvää merkitystä yhteenkuuluviksi. Metafora pohjautuu kahden tarkoitteen samankaltaisuuteen, jolloin tarkoitetta A merkitsevää sanaa ruvetaan käyttämään uudessa yhteydessä myös tarkoitteesta B, esimerkiksi *sika* 'eläin' merkityksessä 'sotkeva tai epäsiisti ihminen'. Sanalle on siis keksitty uusi kuvaannollinen käyttötarkoitus. (Kuiri 2012, 44–46; Larjavaara 2007, 123.) Omassa aineistossani metaforisessa käytössä olevia verbejä esiintyy vähän, palaan tähän luvussa 4.6.

Metonymiassa kaksi tarkoitetta on niin tiiviissä yhteydessä, että toista merkitsevällä sanalla aletaan puhua myös toisesta, esimerkiksi *samppanja* 'tuote' on saanut nimensä valmistamispaikan mukaan. Ellipsi puolestaan tarkoittaa tilannetta, jossa kaksi yhdessä käytettyä sanaa korvataan vain toisella sanoista. Toisen sanan pois jättämisestä huolimatta sana merkitsee kokonaisuutta, esimerkiksi *lasit* 'silmälaseja'. (Kuiri 2012, 46–48.) Idiomi puolestaan on monisanainen kokonaisuus, jolla on yksi yhteinen kuvaannollinen merkitys, esimerkiksi *vetää herne nenäänsä*. Ilmauksen merkitystä voi olla hankala arvella yksittäisten sanojen pohjalta, sillä ilmausten läpinäkyvyydessä on isoja eroja. Esimerkiksi edellä mainitun idiomien merkitys on 'suuttua'. (Kangasniemi 1997, 72; Larjavaara 2007, 105–106; Mäntylä 2006, 152–153.) Omassa aineistossani idiomeja ei esiinny.

2.3. Verbit

Kielen sanat jaetaan sanaluokkiin niiden merkityksen, taivutuksen ja syntaktisen käytön pohjalta. Syntaksi eli lauseoppi tarkoittaa tässä yhteydessä ympäröiviä sanoja, joiden kanssa sana voi yhdistyä ja koostaa rakenteen. (Alho–Kauppinen 2008, 40; NK 1986, 22; Sorjanen 2003, 13.) Käsittelen sanaluokista vain verbit, koska keskityn niihin analyysissäni.

Verbit viittaavat tekemiseen, olemiseen ja tapahtumiseen. Verbit voivat olla joko persoonamuotoisia, finiittisiä, jossa tekijä näkyy, esimerkiksi *syön* ja *vatkaamme* tai infiniittimuotoja, joita käytetään adjektiivin tai substantiivin kaltaisesti, esimerkiksi *kiehuva*, *pilkottu* ja *kohota*. Suomen kielessä persoonamuotoinen verbi on lauseen ydin, sillä se määrittää muiden toimijoiden roolit. Verbi kertoo, ovatko toimijat aktiivisia vai sijaitsevatko

ne taustalla, ja myös näkökulma määräytyy verbin mukaan. Verbit taipuvat persoonassa, moduksissa, tempuksissa, myönnössä/kiellossa ja lisäksi finiitti- ja infiniittimuodoissa. Nämä kriteerit ja niitä ilmentävät päätteet erottavat verbit muista sanaluokista. (Alho–Kauppinen 2008, 88; Karlsson 2011, 190; Leino 1999, 76; NK 1986, 22, 52–66; Sorjanen 2003, 31; esimerkit omia.)

Verbit jaotellaan tunnuksen tai tunnuksettomuuden mukaan moduksiin, joiden tehtävänä on suhteuttaa puhetilanne todellisuuteen. Suomen kielessä moduksia on neljä. Indikatiivi ilmaisee väitteen ja puhetilanteen varmuutta, esimerkiksi *Lapset syövät ruokaa*, imperatiivi käsklee, esimerkiksi *Syö ruoka*, konditionaali ilmaisee mahdollisuutta tai vaihtoehtoa, esimerkiksi *Söisitkö ruoan?*, ja potentiaali ilmaisee todennäköistä mahdollisuutta, esimerkiksi *Syönette tuon ruoan*. Verbivartaloon voi liittää vain yhden tunnuksen kerrallaan, jonka vuoksi verbit voivat esiintyä lauseessa yksi- tai useampiosaisina, esimerkiksi *juo, on juonut* tai *ei ole juonut*. (Matihaldi 1979, 17; Sorjanen 2003, 106–107; VISK § 111, §1590; esimerkit omia.) Omassa tutkimuksessani aineistossa on indikatiivi-, imperatiivi- ja muutama konditionaalimuotoinen verbi. Useampiosaisista verbeistä olen ottanut mukaan vain pääverbin, esimerkiksi *nousta*.

Finiittisten, persoonassa taipuvien verbimuotojen, esimerkiksi *silppua*, lisäksi tutkimuksessani esiintyy myös infiniittisiä verbimuotoja, eli verbimuotoja, jotka taipuvat nominien tavoin. Infiniittisiä verbimuotoja ovat infinitiivit ja partisiipit. A-infinitiivi esiintyy yleisesti sanakirjoissa hakumuotona, mutta omassa aineistossani se esiintyy verbiketjuissa, esimerkiksi *anna lämmitä*. A-infinitiivin translatiivimuotoa käytetään, kun kerrotaan, mitä joku tekee, jotta voi tehdä jotakin muuta, esimerkiksi *Vaahdota kerma koristellaksesi kakku*. E-infinitiivillä on kaksi mahdollista sijaa; inessiivimuoto ilmaisee tekemisen samanaikaisuutta, esimerkiksi *Voitele vuoka uunin kuumetessa*, ja E-infinitiivin instruktiivimuoto ilmaisee puolestaan tekemisen tapaa, esimerkiksi *Kypsennä keitto hauduttaen*. MA-infinitiivi taipuu kuudessa sijassa; inessiivi merkitsee tekemässä jotakin, esimerkiksi *Olen hauduttamassa keittoa*, elatiivi merkitsee jonkin tekemisen lopettamista, esimerkiksi *Lakkaa grillaamasta*, illatiivi merkitsee tekemisen aloittamista, esimerkiksi *Laita kuumenemaan*. Adessiivi merkitsee tekotapaa, esimerkiksi *Kypsennä hauduttamalla*, abessiivi merkitsee tekemistä ilman jotakin, esimerkiksi *Hauduta sekoittamatta* ja instruktiivi ilmaisee tekijän, esimerkiksi *Syötkö keittämäni perunat?* (VISK § 119 – § 121, § 124; esimerkit omia.)

Partisiippejä on neljä: NUT-partisiippi ilmaisee, mitä joku on tehnyt tai millaiseksi joku tai jokin on muuttunut, esimerkiksi *Lisää kypsyynt peruna*, TU-partisiippi ilmaisee, mitä jollekin on tehty tai millaiseksi jokin on tehty, esimerkiksi *Lisää keitetty perunat*, VA-partisiippi ilmaisee, mitä joku tekee tai millaiseksi jokin pitää tehdä, esimerkiksi *Lisää juokseva voi*, ja MA-partisiippi ilmaisee tekijän, esimerkiksi *äidin leipoma kakku*. (VISK § 122, § 124; esimerkit omia) Edellä mainittujen finiitti- ja infiniittimuotojen lisäksi omassa aineistossani esiintyy myös deverbaalisia substantiivi-verbi-sanaliittoja, esimerkiksi *jatka vaivaamista*. Käsittelen näitä oman aineistoni osalta luvussa 4.4.

Finiittisten ja infiniittisten verbimuotojen lisäksi yksi tärkeä asia on johtaminen. Kieleen syntyy uusia sanoja kolmella tavalla: lainaamalla, yhdistämällä ja johtamalla. Johtamisessa ideana on muuttaa sanan sanaluokkaa, merkitystä tai sävyä kantasanaan lisättävän johtimen avulla. Erilaiset johdostyypit antavat mahdollisuuden muodostaa sanoja myös silloin, kuin tarkkaa kantasanaa ei ole tiedossa. Verbien johdostyypeistä muuttamisjohdoksilla *-ttA-*, *-tA-* ja *-Oi-* ilmaistaan kantasanan asian aiheuttamista, esimerkiksi *kuuma > kuumentaa*.

Muuttumisjohdokset *-UtU-*, *-U-*, *-VntU-* ja *-tU-* ilmaisevat puolestaan kohteen muutosta, esimerkiksi *kypsä > kypsyä*. Muuntelujohdosten *-le-*, *-ksi-*, *-hti-*, *-i-*, *-o-*, *-ise-*, *-AhtA-* ja *-Aise-* avulla verbiin lisätään jokin merkityspiirre, kuten toiminnan alkaminen, toistuvuus, jatkuvuus tai hetkellisyys. Esimerkkinä muuntelujohdoksesta on *hauduttaa > haudutella*.

Kausatiivijohdosta käytetään puolestaan silloin, kun halutaan ilmaista tekijän muutosta, esimerkiksi *imeä > imettää > imetyttää*. (Alho–Kauppinen 2009, 36–38; VISK § 155–§ 159, §303; esimerkit omia.) Omassa aineistossani johdoksia esiintyy paljon, esimerkiksi verbit *jäähdyttää* ja *jäähtyä*. Palaan tähän luvussa 4.6.

Verbejä käytetään erilaisissa asiayhteyksissä, ja niillä on useita merkityksiä, minkä takia verbeille voi olla hankala keksiä täysiä synonyymeja (NS 1989, 198). Esimerkiksi verbi *törmätä* tarkoittaa asiayhteydestä riippuen 1) 'osua johonkin vastassa olevaan' (kaide, auto), 2) 'kohdata, tavata yllättäen' tai 3) 'rynnätä, syöksyä' (pystyyn, ovesta ulos) (KS).

Aineistossani on paljon tällaisia polyseemisiä verbejä ja tämä onkin yksi tutkimukseni pääasia. Palaan näihin luvussa 4.

2.4. Erikoiskieli ja konteksti

Kielessä on kymmeniä tuhansia ydinsanoja, jotka ovat suhteellisen riippumattomia asiayhteydestä. Kulttuurisen murroksen myötä kieleen on kehittynyt myös erikoiskieliä, jotka pohjautuvat yleiskieleen mutta joissa on paljon yleiskielelle vieraita sanoja ja ilmauksia,

esimerkiksi jääkiekkokielen *taklaus* ja *siniviiva*. Erikoiskielille on tyypillistä oma terminologia eli sana ja merkitys, jonka vain aiheesta tietävät hallitsevat. Monista erikoisaloista on julkaistu sanastoja ja sanakirjoja, ja esimerkiksi ravitsemusalan sanasto sisältää noin 900 termiä. Termillä tarkoitetaan tarkasti määriteltyä ilmausta, joka on vakiintunut erikoisalalla ja sopii alan viralliseen viestintään. (Haarala 1981, 9, 15–16; Karlsson 2011, 194–195; esimerkit omia.)

Erityisala, esimerkiksi ruoanlaitto, luo kontekstin, joka auttaa tekstin ymmärtämisessä. Tekstiä ei voi tulkita kontekstista irrallaan, vaan lauseen ja yksittäisen verbinkin merkitys muodostuu vasta asiayhteydessä. Kontekstin eli tilannekehyksen pohjalta luomme hypoteeseja, joita hyödynnämme tulkittessamme tekstiä. Merkitykset muodostuvat vasta tulkintaprosessissa, sillä pyrimme ymmärtämään toisen ilmaiseman viestin järkevästi asiayhteyteen sopivalla tavalla. (Karlsson 2011, 204; Kuiri 2012, 10; Lehtonen 1996, 158–159, 166–167.)

Yksi kontekstia luova piirre on genre eli tekstilaji, joka muodostaa lukijalle ennakkokäsityksiä siitä, mikä on tekstin tarkoitus ja miten sitä tulisi lukea. Resepti tekstilajina pyrkii ohjaamaan lukijaa esimerkiksi ruoan tai lääkkeen valmistuksessa, ja ohjeen käyttötarkoitus käy ilmi jo otsikosta. Reseptille tunnusomaista ovat imperatiivimuotoiset ja valmistustapoja kuvailevat verbit sekä eteneminen ajallisesti kronologisessa järjestyksessä. Reseptillä on myös tietty kaava: alussa kerrotaan tarvittavat ruoka-aineet ja niiden määrät, minkä jälkeen kuvataan valmistusprosessia vaihe vaiheelta. (Lyytikäinen 2006, 165; Shore–Mäntynen 2006, 9, 14; Taavitsainen 2006, 269, 272, 277–279.) Esimerkissä 1 on malli reseptin valmistusohjeesta.

- (1) Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita joukkoon rahka ja Oivariini. Lisää jauhot, leivinjauhe ja kardemumma seoksena joukkoon kevyesti nostellen. (I1)

Tekstilajin lisäksi ennakko-odotuksia luo myös media, jossa teksti on julkaistu. Herkmanin ja Vainikan (2012) mukaan lukeminen on siirtynyt enenevässä määrin internetympäristöön, jossa lukutapa poikkeaa perinteisestä mediasta. Tyypillisesti perinteiseen mediaan, kirjoihin ja lehtiin, paneudutaan syvällisemmin, kun taas verkkoviestintä on hektisempää, ja siellä kiinnostuksen kohteet ohjaavat siirtymistä sivulta toiselle. Myös lukijakunta poikkeaa toisistaan eri medioiden välillä: vanhemmat ikäluokat suosivat perinteisiä medioita ja nuoret puolestaan käyttävät eniten internetiä. (Herkman–Vainikka 2012, 16–17, 25, 43.)

Kirjan suosio mediana selittyy vankalla lukemiskulttuurilla (Baran 2006, 54). Aikakauslehden konsepti luodaan puolestaan vastaamaan stereotyyppisen lukijan tarpeita. Lehti voidaan suunnata esimerkiksi keski-ikäisille naisille, joita kiinnostavat arkiset asiat, kuten koti ja oma terveys, mikä näkyy lehden teemoissa. (Töyry 2009, 129.) Internetmateriaalista suuri osa on mediatalojen ammattilaisten tuottamaa, mutta viestintää ohjaa myös virtuaaliryhmän jäsenten aktiivisuus (Herkman–Vainikka 2012, 59, 102). Blogi mediana mahdollistaa puolestaan henkilökohtaisten tekstien julkaisemisen. Blogit toimivat usein keskustelualustoina: yksisuuntaisen viestinnän sijaan blogeissa on linkkejä muihin teksteihin sekä kommentointimahdollisuus, jonka avulla lukijat voivat synnyttää keskustelua ja osallistua vuorovaikutukseen. (Heinonen–Domingo 2009, 68, 70, 73.) Omassa tutkimuksessani olen halunnut tarkastella eri medioissa julkaistuja reseptejä ja eroja niiden välillä, joten aineistoni koostuu keittokirjassa, lehdissä, internetin ruokasivuilla ja blogeissa julkaistuista resepteistä. Tarkastelen eroja eri medioissa julkaistujen reseptien välillä luvussa 4.5.

3. Reseptien verbit ja analysointitapa

Aineistoni päälähteeksi valikoitui Parasta kotiruokaa -keittokirja (Liimatainen 2005), koska kirjassa on monipuolisesti reseptejä niin helppoihin perusruokiin, kuten makaronilaatikkoon, kuin myös ohjeita eksoottisempiin ruokiin, esimerkiksi paellaan. Ruokaohjeiden lisäksi teoksessa on reseptejä muun muassa salaatteihin, suolaisiin ja makeisiin leivonnaisiin sekä kakkuihin eli ruoanlaiton eri osa-alueet on huomioitu teoksessa hyvin. Osasyynä juuri kyseisen teoksen valikoitumiseen on oma mieltymykseni kirjaan sen värikkäiden ruokakuvien ja valoisan yleisilmeen takia.

Alun perin tarkoitukseni oli tarkastella kaikkia Parasta kotiruokaa -kirjan reseptejä, mutta niiden valtavan määrän vuoksi olen tehnyt karsintaa. Kirjan reseptit on luokiteltu 29 kategoriaan, kuten pataruoat ja laatikkoruoat, joista jokaisesta poimin ensin yhden reseptin. Tämän jälkeen valikoin näistä jo valikoiduista resepteistä noin puolet eli 14 kappaletta lopulliseen aineistooni siten, että eri raaka-aineet ja valmistustavat olisivat esillä mahdollisimman kattavasti. Tämän toteutin valikoimalla aineistooni esimerkiksi liha-makaronilaatikon ohjeen, joka käy sekä pastaruoasta, jauheliharuoasta että laatikkoruoasta.

Parasta kotiruokaa -keittokirjan vertailuaineistoksi olen valinnut blogeista kaksi Kinuskikissan leivontaohjetta sekä Liemessä ja Pippurimylly -blogeista kummastakin yhden ruokaohjeen. Lisäksi olen valinnut neljä internetin ruokaohjesivuilta löytyvää ohjetta: yhden

ruoka- ja yhden leivontaohjeen valio.fi-sivustolta ja samalla tavalla kotikokki.net-sivustolta. Tarkastelen myös kuutta eri lehdissä (Glorian ruoka & viini, Kotiliesi, Pirkka ja Yhteishyvän Ruoka-liite) ilmestynyttä ohjetta, joista puolet ovat ruokaohjeita ja puolet leivontaohjeita. Yhteensä käytän siis tutkimuksessani 14:ää reseptiä ja 14:ää vertailureseptiä; lista tutkimukseen valikoiduista resepteistä on liitteenä (ks. liite 1). Valitsin ohjeita mahdollisuuksien mukaan eri nettisivuilta ja lehdistä siksi, että uskon jokaisella sivustolla ja lehdellä olevan omat kirjoituskonventionensa, jotka mahdollisesti eroavat esimerkiksi sanojen täsmällisyydessä ja ohjetekstin pituudessa. Tällöin eri lähteistä otetut reseptit antavat luotettavamman kuvan siitä, eroavatko eri medioissa julkaistut reseptit yleisesti ottaen toisistaan.

Analysoin aineistoani siten, että taulukoin ensin kaikki tutkimusaineistoni resepteissä esiintyvät finiittimuotoiset verbit, esimerkiksi *kuori*, *haluat*, *olisi*. Useampiosaisista verbeistä olen poiminut vain pääverbin, esimerkiksi *ei ole jäähtynyt*. Taulukoin erikseen verbiketjut, deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot ja infiniittiset verbimuodot. Tämän jälkeen haen sanakirjasta kaikille näille verbeille, myös verbiketjuissa, deverbaalisissa verbi-substantiivi-sanaliitoissa ja infiniittisissä verbimuodoissa esiintyville verbeille, selitykset, ja tilastoin, liittykö verbin päämerkitys ruoanlaittokontekstiin, onko verbillä vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa mutta myös muissa konteksteissa vai onko verbi yleismerkityksinen eli verbillä ei ole vakiintunutta merkitystä ruoanlaittokontekstissa. Tarkastelen ensin verbien jakautumista näihin kolmeen ryhmään - päämerkitys ruoanlaittokontekstissa, yksi vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa ja yleismerkityksinen eli ei vakiintunutta merkitystä ruoanlaittokontekstissa - yleisesti, sitten kutakin ryhmää tarkemmin. Tuon myös esiin, mitä muita merkityksiä verbeillä on ja missä muissa konteksteissa niitä käytetään. Tarkastelen myös aineistossani esiintyviä verbiketjuja, deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja ja infiniittisiä verbimuotoja käyttöyhteyksineen. Lopuksi tarkastelen reseptien eroa medioittain ja sanaston merkityssuhdeverkostoa ja johdoksia aineistossani.

4. Ruokaohjeiden verbit käytössä

Tarkastelen tutkimuksessani 28 reseptiä ja niissä esiintyviä verbejä, verbiketjuja, deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja ja infiniittisiä verbimuotoja. Taulukkoon 1 olen koonnut yleistä tietoa aineistossani esiintyvistä verbeistä. Ensimmäisessä pystysarakkeessa on tutkimuskohde ja toisessa pystysarakkeessa tutkimuskohteen määrä yhteensä. Vaakariveille olen eritellyt tutkimuskohteet eli verbiesiintymät, verbileksemit, reseptien määrän,

keskiarvot, verbiketjut ja deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot yhdistettynä sekä infiniittiset verbimuodot.

Taulukko 1. Yleistä tietoa aineiston verbeistä.

Verbit	Yht.
Verbiesiintymiä yht.	434
Eri verbileksemejä	135
Reseptejä	28
Verbiesiintymiä/ohje	15,5
Eri verbileksemejä /ohje	4,8
Verbiketjuja ja verbi-substantiivi-sanaliittoja yht.	32
Verbiketjuja ja verbi-substantiivi-sanaliittoja / ohje	1,1
Infiniittisiä verbimuotoja	34
Infiniittisiä verbimuotoja / ohje	1,2
Kaikkien eri verbilekseemien määrä yht.	154

Kuten taulukossa 1 esitän, aineistossani esiintyy yhteensä 434 verbiesiintymää, joista eri verbileksemejä on 135. Olen tässä kohdassa jättänyt laskujen ulkopuolelle verbiketjut, deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot ja infiniittiset verbimuodot, sillä huomioin ne erikseen. Tutkimuksessani on mukana 28 reseptiä, joten keskimäärin jokaisessa ohjeessa on 15,5 verbiesiintymää. Eri verbileksemejä esiintyy keskimäärin 4,8 kutakin ohjetta kohden, eli verbien käytössä esiintyy paljon toisteisuutta. Verbiketjuja ja deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja aineistossa esiintyy yhteensä 32 kappaletta eli keskimäärin 1,1 ohjetta kohden. Infiniittisiä verbimuotoja puolestaan esiintyy aineistossani yhteensä 34 kappaletta eli keskimäärin 1,2 ohjetta kohden. Kun myös verbiketjuissa, deverbaalisissa verbi-substantiivi-sanaliitoissa ja infiniittisissä verbimuodoissa esiintyvät verbilekseemit huomioidaan, aineistossani esiintyy yhteensä 154 eri verbilekseemiä.

Olen analysoinut tutkimukseni verbejä käyttäen apuna Kielitoimiston sanakirjaa (jatkossa käytän lyhennettä KS) ja Gummeruksen suurta suomen kielen sanakirjaa (jatkossa käytän lyhennettä SSKS). Olen käyttänyt ensisijaisesti Kielitoimiston sanakirjaa, mutta olen tarkistanut tarvittaessa merkityksiä myös Gummeruksen suuresta suomen kielen sanakirjasta, joten laitan lähdeviitteet molempiin. Taulukkoon 2 olen luokitellut merkityksen mukaan kaikki aineistossani esiintyvät verbilekseemit, myös verbiketjuissa, verbi-substantiivi-sanaliitoissa ja infiniittisissä verbimuodoissa esiintyvät verbilekseemit. Ensimmäisessä

pystysarakkeessa on eriteltyinä verbien merkitysluokat ja toisessa sarakkeessa on verbilekseemien määrät luokittain.

Taulukko 2. Verbilekseemit luokiteltuna merkityksen mukaan.

Verbien luokittelu	Määrä
Verbin päämerkitys liittyy ruoanlaittoon	21
Verbin yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon	68
Yleismerkityksiset verbit	65
Yhteensä	154

Taulukosta 2 näkee, että keräämässäni 28 reseptin aineistossa esiintyi yhteensä 154 eri verbilekseemiä. Näistä 21 oli sellaisia, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, esimerkiksi verbit *grillata* ja *kaulia*. Verbilekseemejä, joiden yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon, mutta joilla on käyttöä myös muissa konteksteissa, esiintyi aineistossani 68 kappaletta. Tällaisia ovat esimerkiksi verbit *leikata* ja *mitata*. Verbilekseemejä, joiden merkitys on yleinen eli verbillä ei ole vakiintunutta merkitystä ruoanlaittokontekstissa, esiintyi aineistossani 65 kappaletta, esimerkiksi verbit *asettaa* ja *irrottaa*.

Olen luokitellut verbit luokkiin sillä perusteella, että luokkaan, jossa verbien päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, kuuluvat vain sellaiset verbit, joilla on sanakirjan (KS, SSKS) mukaan merkitys ruoanlaittokontekstissa mutta vain kuvaannollista käyttöä muissa konteksteissa. Esimerkiksi verbin *grillata* merkitys on 1) 'paahtaa grillissä' (ruokaa) ja 2) kuvaannollisesti 'paahtaa itseään auringossa' (KS). Verbiluokkaan, jossa verbin yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon, olen luokitellut sellaiset verbit, joille sanakirja (KS, SSKS) antaa ruoanlaittoon liittyvän merkityksen mutta myös muita merkityksiä. Esimerkiksi verbin *alustaa* merkitykset ovat 1) 'vaivata taikinaa', 2) 'esitellä jotakin asiaa käsittelyä varten, pohjustaa', 3) 'suorittaa alkuvalmisteluja, panna alulle' ja 4) 'varustaa levyke, formatoida' (tietotekniikka) (KS). Yleismerkityksisiksi verbeiksi olen luokitellut sellaiset verbit, joiden sanakirjan (KS, SSKS) merkitysesimerkeissä ei ole mainittu ruoanlaittoa. Tällainen on esimerkiksi verbi *jättää*, joka merkitsee 1) 'antaa jäädä, olla ottamatta mukaansa', 2) 'luovuttaa tehtäväksi', 3) 'antaa jäädä jäljelle', 4) 'saada aikaan jälki' ja 5) 'antaa jäädä johonkin tilaan' (KS).

Käsittelen aineistoni verbejä siten, että alaluvussa 4.1. käsittelen niitä verbejä, joilla on päämerkitys vain ruoanlaittokontekstissa. Alaluvussa 4.2. käsittelen verbejä, joilla on

vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa mutta merkityksiä myös muissa konteksteissa. Alaluvussa 4.3. käsittelen yleismerkityksisiä verbejä, joiden käyttöesimerkeissä sanakirja (KS) ei mainitse ruoanlaittokontekstia. Alaluvuissa 4.1.–4.3. luokittelen verbit pienempiin ryhmiin merkitysten määrän ja läheisen merkityksen mukaan, ja kerron kunkin verbin merkitykset sanakirjan (KS, SSKS) mukaan. Annan myös jokaisesta verbistä esimerkin, millaisessa lauseyhteydessä verbi esiintyy aineistossani sekä esimerkkejä muista käyttöyhteyksistä.

Alaluvussa 4.4. tarkastelen verbiketjujen, deverbaalisten verbi-substantiivi-sanaliittojen ja infiniittisten verbimuotojen esiintymistä aineistossani ja esimerkkejä käyttöyhteyksistä.

Alaluvussa 4.5. käsittelen reseptien eroja medioittain. Alaluvussa 4.6. käsittelen merkityssuhdeverkostoa ja johdoksia omassa aineistossani. Merkitsen aineslähteeni lähdeviitteet kirjain-numero-yhdistelmällä. Blogilähteistä käytän merkintöjä B1–B4, internetlähteistä merkintöjä I1–I4, keittokirjalähteistä merkintöjä K1–K14 ja lehtilähteistä merkintöjä L1–L6. Luettelen aineslähteet lähdeluettelossa lyhennejärjestyksessä, joten sieltä näkee kutakin lyhennettä vastaavan reseptin tarkat tiedot.

4.1. Verbit, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon

Ensimmäisenä tutkimuskysymyksenäni oli, kuinka paljon resepteissä käytetään verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittokontekstiin. Päämerkityksellä tarkoitan sitä, että verbin ainoa käyttöyhteys liittyy ruoanlaittokontekstiin, ja muissa konteksteissa verbillä on ainoastaan kuvaannollista käyttöä. Halusin myös tietää, millaisia nämä verbit ovat. Aineistossani esiintyy yhteensä 154 eri verbilekseemiä, joista sellaisia, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, esiintyy aineistossani 21 kappaletta. Taulukossa 3 esittelen aineistossani esiintyvät verbilekseemit, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon. Ensimmäisessä pystysarakkeessa on numerot lukemisen helpottamiseksi, toiseen sarakkeeseen olen luokitellut verbilekseemit aakkosjärjestyksessä ja kolmannessa sarakkeessa on verbien merkitys sanakirjojen (KS, SSKS) mukaan.

Taulukko 3. Verbit, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon.

	Verbi	Merkitys (KS/SSKS)
1	Grillata	1)paahattaa grillissä (ruoka), kuv. itseään auringossa
2	Haudutella	1)hauduttaa
3	Hauduttaa	1)kypsentää ruokaa kannen alla miedolla lämmöllä, antaa hautua
4	Jauhottaa	1)käännellä ruoka-ainetta jauhossa 2)ripotella jauhoja jhk
5	Kaulia	1)levittää taikina kaulimella tasaiseksi levyksi, kaaviloida
6	Kiehahtaa	1) kiehua vain hetki (vihannekset), kuv. kuohahtaa (veri, sappi)
7	Kiehauttaa	1)kuumentaa kiehuvaaksi (maito) 2)käsitellä nopeasti kuumentaan kiehuvaassa vedessä tai rasvassa (sienet, jauhot)
8	Kuoria	1)poistaa kuori/kääre jstk (ruoka) 2)kuv. kuoria esiin asian ydin, riisua vaatteet, poistaa ihosta kuollutta pintasolukkoa
9	Kypsentää	1)valmistaa kypsäksi tav. kuumentamalla (tav. vain ruoasta)
10	Kypsyä	1)kehittyä kyps(emm)äksi (hedelmät) 2)kypsetä, kypsentyä (ruoka) 3)valmistua kemiallisen prosessin vaikutuksesta (juusto) 4) kuv. kehittyä valmiiksi jtk tehtävää varten (tytöstä naiseksi, ajatus), lannistua, uupua, kyllästyä
11	Leipoa	1)valmistaa, muotoilla ja kypsentää taikina leiväksi, kakuksi, pikkuleiviksi tms. 2)kuv. tehdä joku jksik (lääkäriksi)
12	Lusikoida	1)syödä tai ammentaa lusikalla
13	Maustaa	1)höystää ruokaa/juomaa mausteilla 2)kuv. puhetta huumorilla
14	Porista	1)poreilevan nesteen äänestä (kattila, puhe)
15	Ruskistaa	1)paistaa ruokaa ruskeapintaiseksi
16	Ruskistua	1)paistua ruskeapintaiseksi (ruoka)
17	Sekoitella	1)sekoittaa (juoma)
18	Silputa	1)tehdä silpuksi (sienet, sipuli)
19	Soseuttaa	1)tehdä soseeksi (kasvikset, marjat)
20	Valuttaa	1)antaa valua, panna valumaan (vesi, makaronit)
21	Vatkata	1)sekoittaa vatkaamalla tms. välineellä voimakkaasti hämmentäen ruoka-aineiksi niiden vaahdottamiseksi tai kuohkeuttamiseksi, vispata, vispilöidä 2)ark. ravistella, pudistella (kättä)

Taulukosta 3 näkee, että sellaisia verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, esiintyy aineistossani 21 kappaletta. Verbejä, joilla on merkitys vain ja ainoastaan ruoanlaittokontekstissa, ovat verbit *haudutella*, *hauduttaa*, *jauhottaa*, *kaulia*, *kiehauttaa*, *lusikoida*, *ruskistaa*, *ruskistua*, *sekoitella*, *silputa*, *soseuttaa* ja *valuttaa*. Verbi *haudutella* merkitsee 'hauduttaa' (KS), mutta verbissä on mukana myös toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK § 303). Aineistossani verbi *haudutella* esiintyy vain deverbaalisessa verbi-substantiivi-sanaliitossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbin *hauduttaa* merkitys on 'kypsentää ruokaa kannen alla miedolla lämmöllä, antaa hautua' (KS), esimerkiksi *Hauduta ruokaa 15–20 minuuttia* (K9). Verbi *jauhottaa* merkitsee 1) 'käännellä

ruoka-ainetta jauhossa' ja 2) 'ripotella jauhoja johonkin' (KS), esimerkiksi *Voitele ja jauhota suuri rengasvuoka* (K13). Verbin *kaulia* merkitys on 'levittää taikina kaulimella tasaiseksi levyksi, kaaviloida' (KS), esimerkiksi *Kauli sokerimassa hieman leivoslevyä isommaksi* (I1). Verbi *kiehauttaa* merkitsee 1) 'kuumentaa kiehuvaiksi' ja 2) 'käsitellä nopeasti kuumentaan kiehuvaassa vedessä tai rasvassa' (KS), esimerkiksi *Kiehauta hyvin hienonnettu sipuli kattilassa kuumassa rasvassa* (K12).

Verbin *lusikoida* merkitys on 'syödä tai ammentaa lusikalla' (KS), esimerkiksi *Lusikoi seos jäähtyneiden muffinien päälle* (L5). Verbi *ruskistaa* merkitsee 'paistaa ruokaa ruskeapintaiseksi' (KS), esimerkiksi *Ruskista broilerinpalat (paistinpannussa) kevyesti kahdella puuhaarukalla käänneillen* (K9). Verbi *ruskistua* merkitsee 'paistua ruskeapintaiseksi' (KS), esimerkiksi *Rasva on sopivan kuumaa, kun pieni pala taikinaa ruskistuu minuutissa* (K8). Verbi *sekoitella* merkitsee 'sekoittaa' (KS), mutta verbissä on mukana toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK § 303), esimerkiksi *Sekoitele välillä, jotta kiisseli jäähtyy tasaisesti* (B1). Verbin *silputa* merkitys on 'tehdä silpuksi' (KS), esimerkiksi *Silppua sipuli ja valkosipulinkynnet* (B4). Verbi *soseuttaa* merkitsee 'tehdä soseeksi' (KS), esimerkiksi *Soseuta jäiset banaanit tehosekoittimessa* (L1). Verbin *valuttaa* merkitys on 'antaa valua, panna valumaan' (KS), esimerkiksi *Keitä makaronit -- ohjeen mukaan ja valuta vesi pois* (K6).

Verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, mutta joilla on myös yksi tai useampi kuvaannollinen merkitys, ovat verbit *grillata*, *kiehahtaa*, *kuoria*, *kypsyä*, *leipoa*, *maustaa* ja *vatkata*. Verbi *grillata* merkitsee 1) 'paahtaa grillissä' (ruokaa) ja 2) kuvaannollisesti 'paahtaa itseään auringossa' (KS). Aineistossani verbi *grillata* esiintyy vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *kiehahtaa* merkitsee 1) 'kiehua vain hetki' (vihannekset) ja 2) kuvaannollisesti 'kuohahtaa' (veri, sappi) (KS). Verbi *kiehahtaa* esiintyy aineistossani vain verbiketjussa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *kuoria* merkitsee 1) 'poistaa kuori tai kääre jostakin' ja 2) kuvaannollisesti 'kuoria esiin asian ydin, riisua vaatteet tai poistaa ihosta kuollutta pintasolukkoa' (KS), esimerkiksi *Kuori juurekset* (L3). Verbi *kypsyä* merkitsee 1) 'kehittyä kyps(emm)äksi', 2) 'kypsetä, kypsentyä', 3) 'valmistua kemiallisen prosessin vaikutuksesta' ja 4) kuvaannollisesti 'kehittyä valmiiksi jotakin tehtävää varten, lannistua, uupua, kyllästyä' (KS). Aineistossani verbi *kypsyä* esiintyy vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

Verbi *leipoa* merkitsee 1) 'valmistaa, muotoilla ja kypsentää taikina leiväksi, kakuksi, pikkuleiviksi tms.' ja 2) kuvaannollisesti 'tehdä joku joksikin' (KS), esimerkiksi *Leivo taikinasta 25 pientä pullaa* (K8). Verbi *maustaa* merkitsee 1) 'höystää ruokaa tai juomaa mausteilla' ja 2) kuvaannollisesti 'höystää puhetta huumorilla' (KS), esimerkiksi *Mausta suolalla ja pippurilla* (B4). Verbi *vatkata* merkitsee 1) 'sekoittaa vatkaamalla tms. välineellä voimakkaasti hämmentäen ruoka-aineksia niiden vaahdottamiseksi tai kuohkeuttamiseksi, vispata, vispilöidä' ja 2) arkikielessä 'ravistella, pudistella' (kättä) (KS), esimerkiksi *Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi* (K13).

Epäselviksi tapauksiksi luokittelin verbit *kypsentää* ja *porista*. Verbin *kypsentää* merkitys on 'valmistaa kypsäksi tavallisesti kuumentamalla' (KS), esimerkiksi *Kypsennä pohjaa 200-asteisessa uunissa 15 minuuttia* (L6). Luokittelin verbin *kypsentää* epäselväksi, koska verbin käyttöyhteydessä on mainittu "tavallisesti vain ruoasta", mikä antaa olettaa, että voin käyttää verbiä joskus myös muussa yhteydessä. Verbi *porista* puolestaan merkitsee 'poreilevan nesteen äänestä', ja esimerkkeinä käyttöyhteyksistä on mainittu kattila ja puhe. Luokittelin verbin epäselväksi, koska puhetta ei ole merkitty sanakirjaan kuvaannollisena, vaikka se mielestäni onkin. Aineistossani verbi *porista* esiintyy vain verbiketjussa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

4.2. Verbit, joiden yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon

Toisena tutkimuskysymyksenäni oli, kuinka paljon resepteissä käytetään verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta joita käytetään myös muissa konteksteissa. Vakiintuneen merkityksen olen määritellyt siten, että sanakirja (KS, SSKS) antaa verbille esimerkin käyttöyhteydestä ruoanlaittokontekstissa, mutta verbillä on käyttöä vähintään yhdessä muussakin kontekstissa. Halusin myös tietää, millaisia nämä verbit ovat, miten ne eroavat sanakirjojen mukaan merkitykseltään muissa konteksteissa ruoanlaittokontekstiin verrattuna ja missä muissa konteksteissa näitä verbejä käytetään.

Aineistossani esiintyi 154 eri verbilekseemiä, joista 68 luokittelin sellaisiksi, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta jotka esiintyvät myös muissa asiayhteyksissä. Taulukossa 4 esittelen nämä verbit ja niiden merkitykset. Jos merkityksiä on paljon, olen koonnut taulukkoon vain joitakin merkityksiä. Asetelmassa on ensimmäisessä pystysarakkeessa numerot lukemisen helpottamiseksi, toiseen sarakkeeseen olen listannut verbit aakkosjärjestyksessä ja kolmannessa sarakkeessa on verbin merkitykset tai osa niistä.

Olen laittanut ensimmäiseksi verbin merkityksen ruoanlaittokontekstissa ja perään verbin muut merkitykset. Suluissa on esimerkkejä verbin käyttöyhteyksistä. Tähti * verbin perässä merkitsee, että verbi esiintyy aineistossani yleisessä merkityksessä sanakirjan osoittaman ruoanlaittomerkitseksen sijaan. Kaksi tähteä ** verbin perässä merkitsee, että verbi on hyvin yleismerkityksinen, sillä verbillä on runsaasti erilaisia käyttöyhteyksiä. Kaikesta huolimatta olen sijoittanut tähän alalukuun kaikki sellaiset verbit, joille sanakirja antaa käyttöesimerkin ruoanlaittokontekstissa ja lisäksi vähintään yhden muun käyttöyhteyden.

Taulukko 4. Verbit, joiden yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon

	Verbi	Merkitys (KS/SSKS)
1	Alustaa	1)vaivata taikinaa 2)esitellä jtn asiaa käsittelyä varten, pohjustaa 3)suorittaa alkuvaiheita, panna alulle 4)varustaa levyke, formatoida (tietotekn.)
2	Annostella	1)jakaa annoksiin, jakaa tai lisätä annoksina (ruoka, lääke) 2)kuv. huumori
3	Antaa*	1)siirtää tai luovuttaa jtk jnk haltuun, käyttöön, omaisuudeksi (takki narikkaan, ystävälle lainaan, ruoan tarjoaminen, lahja, maksu) 2)tuottaa, aiheuttaa (ei-ihmiset, esim. sato) 3)kohdella jllak tavoin (kuritus) 4)jättää tehtäväksi 5)saattaa tietoon, ilmaista 6)myöntää, sallia
4	Halkaista	1)leikata kahtia, repäistä halki (omena, pölkky, pöytä) 2)sijainnista: lävistää (joki kaupungin) 3)liikkeestä: mennä nopeasti veden/ilman halki (huuto, vene)
5	Hautua	1)pehmetä, kypsyä tai kehittyä lämmön ja kosteuden vaikutuksesta (ruoka) 2)hiota haitallisesti/kiusallisesti (jalat) 3)kuv. kypsyä, kehittyä (suunnitelma)
6	Hienontaa	1)Jauhaa, murskaa, murskata, rouhia, survoa, leikata hienoksi, pienentää (ruoka, maa)
7	Hieroa	1)hangata painaen edestakais- tai pyörimisliikkein (käsiä vastakkain, silmiä, kangasta pesussa, voidetta ihoon) 2)Erik. Hieroa suolaa kalan pintaan
8	Huuhdella	1)Huuhtoa nesteessä, viruttaa, huljuttaa (hiukset, sade, porkkanat, astiat)
9	Hyytyä	1)Jähmettyä (paistos, veri, peli, hymy)
10	Imeä*	1)vetää suuhunsa suun lihasliikkein (alipaine), (rinta, pillillä) 2)alipaineeseen perustuvat ilmiöt (pumppu, kasvi -kapillaari-ilmiö) 3)Kuv. Imeä väestöä, vaikutteita
11	Jakaa	1)osittaa, saattaa osiksi -paloitella, järjestää, tasata, jaotella, ryhmitellä (omena) 2)antaa osia kokonaisuudesta usealle (ruoka, pelikortit)
12	Jähmettyä	1)muuttua jähmeäksi, hyytyä, jäykistyä, kovettua (rasva, magma, kauhusta)
13	Jäähdyttää	1)alentaa jnk lämpötilaa, kylmentää, viilentää (ruoka, moottori), kuv. tunteet
14	Jäähdytys	1)kylmetä, viiletä (lämpötila: ruoka, ilma), kuv. tunteet
15	Keittää	1)saattaa neste kiehumään, kypsentää nesteessä kiehattamalla (kahvi, riisi) 2)puhdistaa vedessä tai liuoksessa kiehattamalla (vaatteet) 3)kuv: aiheuttaa ongelmia, hermostua
16	Kiehua	1)höyrystyä niin että höyryä muodostuu myös nesteen sisässä -> kuplii (vesi), myös kiinteät kappaleet tällaisen nesteen sisässä (perunat) 2)kuohua, velloa, vilistä (tunteet, kadut ihmisiä)
17	Koristella	1)varustaa koristeilla, koristaa, somistaa (kakku, kuusi)
18	Kuivata*	1)pyyhkiä/imeyttää kuivaksi (astiat) 2)kuivattaa (liha, vilja, suo) 3)tuntuu kuivalta (suu)
19	Kuullottaa	1)kuumentaa rasvassa siten, että ruoka-aine saa vähän väriä mutta ei ruskistu 2)maalata kuultovärillä
20	Kuumentaa	1)tehdä kuumaksi, lämmittää voimakkaasti (vesi, metalli), kuv. tunteet
21	Kuumeta	1)kuumentua, tulla kuumemmaksi (vesi, silitysrauta) 2)kuv. intoutua, kiihottua, suuttua, kiristyä (tunteet, mies, tilanne)
22	Käyttää*	1)saattaa ruoka käymistilaan 2)pitää jtk välinettä apuna määrätarkoituksessa, hyödyntää, pitää (vaatteet), kuluttaa (raha, aika) 3)viedä/kuljettaa jhk ja sieltä pois (lapsi lääkäriin) 4)pitää käynnissä (moottori)
23	Laittaa**	1)tehdä jtk uutta, valmistaa (ruoka, katto) 2)panna kuntoon, järjestää, kaunistaa 3)panna, asettaa 4)varustaa joku jhk (pukea, järjestää)

	Verbi	Merkitys (KS/SSKS)
24	Leikata	1)katkaista, irroittaa, viiltää, halkaista (leipä, paperi) 2)viivoista: kulkea jnk poikki, ääni: terävä, äly: on järjeä
25	Levähättää	1)levätä vähän aikaa (ihminen, taikina) 2)ponnahtaa levälleen, auki (ovi, maisema), levitä
26	Liota	1) olla pitkään jotakin tarkoitusta varten vedessä tai nesteessä (herneet, vaatteet)
27	Lohkoa	1) lohkaista useaan osaan, paloitella, pilkkoa (peruna) 2) kuv. murjoa vitsejä 3) erottaa alueesta osa itsenäiseksi alueeksi (maanmittaus)
28	Mitata	1)erik. annostella mittaamalla (ruoka) 2)ottaa selville tai määrittää jnk suuruus mittayksikköinä 3)katsella arvostellen, punnita
29	Muotoilla	1)antaa jllek muoto, muovailta (taikina, teksti, alusvaatteet)
30	Murentaa	1)rikkoo mureniksi (vähin erin; leipä, kallio)
31	Murskata	1)rikkoo iskemällä, puristamalla tms tavalla, musertaa, rusementaa, rouhia (puolukat, pullo)
32	Nauttia	1)syömisestä, juomisesta 2)saada jtk etua osakseen 3)tuntea mielihyvää jstak
33	Paahtaa	1)kypsentää ruokaa lämmönlähteen hehkussa niin että pinta tulee ruskeaksi, kypsentää paistinpannussa ilman rasvaa 2)hehkua kuumasti, porottaa (aurinko) 3)kiihkeä, uuttera tekeminen
34	Painella	1)painaa toistuvasti, puristella (näppäimet, taikina) 2)kuv. mennä kovaa vauhtia, pyyhältää, pinkoa
35	Paistaa	1)kypsentää ruokaa liedellä rasvassa 2)säteillä, loistaa (aurinko, kuu) 3)näkyä, erottua selvästi
36	Pakastaa	1)säilöä elintarvikkeita nopeasti jäädyttämällä 2)pakkanen yltyy, kiristyy
37	Palaa	1)vahingollisella tavalla paahtuminen, kärventyminen (ruoka, iho) 2)olla tulella 3)valaista, loistaa (valonlähde) 4)kemiallinen reaktio: hapettua, lahotaa 5)kuv. tunteiden kiihkeä polte
38	Paloitella	1)leikata tai jakaa useaksi palaksi, pieniä, pilkkoa, lohkoa, silputa (ruoka, muu)
39	Pienentää*	1)paloitella, pieniä (vihannekset) 2)tehdä pienemmäksi (vaatteet) 3)vähentää, supistaa (meno, kulutus)
40	Pilkkoa	1)paloitella, halkoa, lohkoa (puu, kurkku), kuv. teksti
41	Pursottaa	1)puristaa taikinaa, kermavaahtoa tms. suppilon läpi 2)valmistaa tankoja ja putkia puristamalla kuuma metalliaihio hydraulisesti suukappaleen läpi
42	Raastaa	1)ruok. hienontaa ruoka-aines raastinraudan pintaan hankaamalla 2)repiä rikki, irti (sanomalehti, hiukset) 3)raahata, retuuttaa, kiskoa (lapsi)
43	Repiä	1)rikkoo, hajottaa, raastaa (kiskomalla, raapimalla; salaatinlehdet, ruusunpiikit) 2)kiskoa jtk irti jstak, riuhtoa (rikkaruohot, johdot)
44	Ripotella	1)sirotella, tiputella, varistella, karistella (sokeria), kuv. vaatteet 2)sateesta: ripsiä, ripeksiä, vihmoa, tihuuttaa
45	Rouhia	1)hienontaa jtk kovaa karkearakeiseksi murskaamalla, murentaa, rusementaa, rouhentaa (ruoka, kivi)
46	Saeta	1)tulla sakeammaksi, sakeutua, tihetä, paksuta (velli, lumipyry, ilma)
47	Sekoittaa**	1)yhdistää aineita seokseksi (taikina, kuidut) 2)panna sekaan, lisätä (ruoka, hiekka) 3)hämmentää ainesosien yhdistämiseksi (ruoka, betoni) 4)sotkea jk jhnc laittomaan 5)erehtyä henkilöstä/asiasta 6)panna järjestys sekaisin, sotkea
48	Siivilöidä	1)poistaa nesteestä kiinteitä ainesosia erottamalla ne siivilään (liemi, roskat) 2)kuv. valo puun oksien läpi
49	Sivellä	1)maalata, voidella, pyyhkiä kevyesti siveltimellä tms. (pullat, voi, maali) 2)silitää tai hieroa kevyesti, hivellä (poski)
50	Sopia**	1)jotkin muodostavat hyvän kokonaisuuden (mansikat ja kermavaahto) 2)mahtua 3)olla kooltaan, muodoltaan tms. jonkin mukainen (avain) 4)olla sovelias, käydä päinsä (perjantai sopii) 5)tehdä sopimus, tehdä sopus (maksuehdot, riita)
51	Sulattaa	1)saada/saattaa sulamaan (lumet, rasva) 2)kuv. pehmentää (sydän), omaksua (asia), sietää (tappio)
52	Suolata	1)ripotella suolaa jhk (lihakeitto) 2)säilöä suolaa käyttäen (sienet) 3)levittää tielle tiesuolaa lumen ja jään sulattamiseksi
53	Säästää**	1)olla käyttämättä tai kuluttamatta jotakin hyödykettä liikaa, käyttää tai kuluttaa jotakin hyödykettä niin, että sitä jää jäljelle (rahaa, ruokaa) 2)panna talteen, säilyttää (raha, esine), jättää jokin asia myöhemmäksi (vitsi, matka) 3)suojella jtk vahingoittumiselta, olla vahingoittamatta (pohjalliset kenkiä) 4)olla pidättyväinen jonkin käytössä, välttää tuhlausta (turhat askeleet)
54	Tarjota**	1)asettaa ruoka nautittavaksi, tarjoilla 2)antaa nautittavaksi, kestiä 3)ehdottaa ottamaan jtn vastaan, esittää ostettavaksi (yösjä, huoneisto vuokralle) 4)ilmoittaa olevansa halukas maksamaan jstak jtn 5)antaa mahdollisuus jllek (työ)

	Verbi	Merkitys (KS/SSKS)
55	Tehdä*	1)valmistaa, saada aikaan (ruoka, lintu pesän) 2)suorittaa, toteuttaa, aiheuttaa, toimia, käyttäytyä (rikos, työ) 3)fyysinen/psykkinen tuntemus (tekee kipeää)
56	Tulla**	1)jnk kehittyminen, olotilan muuttuminen jksik (velliä paksua) 2)saapua, lähestyä, ilmaantua (päämäärään kohdistuva liike) 3)jnk haltuun siirtyminen saajan kannalta 4)purkautua, virrata 5)jnk asian julkitulo, järjestyksen kuvaaminen, seuraus yms.
57	Täyttää**	1)panna ruoka-aineen täytteeksi jotakin toista ainetta (hilloa munkkiin) 2)saattaa jokin asia niin, että se tulee täydemmäksi (astia) 3) kuv. mieli ilolla 4)täyttää vajuus (eläin) 5)tehdä täydeksi määrällään, olla mitoitetaan jonkin mukainen, panna täytöntöön, saavuttaa jokin ikä
58	Vaahdottaa	1)tehdä vaahdoksi (muna ja sokeri) 2)rikastaa mineraaleja vaahtoa muodostavilla kemikaaleilla
59	Vaivata	1)muokata ainekset kääntelemällä, painelemalla kiinteäksi massaksi, alustaa (taikina) 2)aiheuttaa jllek vaivaa, häiritä (kysymys) 3)olla vaivana, kiusata (koti-ikävä)
60	Valella	1)kaataa, valuttaa nestettä jnk päälle (kasvot vedellä, paisti öljyllä)
61	Valmistaa	1)jnk tarkoituksellinen aikaansaaminen, tehdä (ruoka) 2)käsitellä, valmistella jhk tarkoitukseen (puhe) 3)mielialan muokkaaminen jnk varalta (kuolema)
62	Valmistella*	1)valmistaa (ruoka) 2)tehdä alustavia töitä, suorittaa ennakkotoimenpiteitä jtk varten(kokous)
63	Valmistua	1)tulla valmiiksi (ruoka, rakennus) 2)suorittaa ammattitutkinto
64	Valua	1) neste tai hienojakoinen aine liikkuu alaspäin (kyyneleet, vesi vihanneksista) 2)luisua (vaatteet, hiukset)
65	Voidella	1)sivellä, levittää, panna jhk voidetta (pullat, sukset, saranat) 2) joissakin puhdistus- ja juhlamenoissa: sivellä pyhällä öljyllä
66	Vuorata	1)peittää/verhota ulko- tai sisäseinä jollakin verhouk-/sisustusmateriaalilla (linnunpesä, vuoka) 2)pukineet: tavallisemmin vuorittaa
67	Värjätä	1)levittää, imeyttää, tartuttaa, sekoittaa jhk väriä (hiukset, mustikka)
68	Öljytä	1)voidella/kyllästä öljyllä (saranat, kakkuvuoka)

*= Verbi esiintyy aineistossani yleismerkityksessä

**= Verbi on yleismerkityksinen, paljon käyttöyhteyksiä

Taulukossa 4 esittelen 68 verbiä, jotka olen luokitellut sellaisiksi, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta jotka esiintyvät myös muissa asiayhteyksissä.

Verbejä, joille sanakirja (KS) antaa vain yhden yleisen merkityksen, mutta joiden käyttöyhteyksissä on yhtenä mainittu ruoanlaittokonteksti, ovat verbit *hienontaa*, *huuhdella*, *hyytyä*, *jähmettyä*, *koristella*, *liota*, *muotoilla*, *murentaa*, *murskata*, *paloitella*, *pilkkoa*, *rouhia*, *saeta*, *valella*, *värjätä* ja *öljytä*. Jokaisen verbin kohdalla esittelen ensin verbin merkityksen, ja annan esimerkin, millaisessa yhteydessä verbi esiintyy omassa aineistossani. Tämän jälkeen kerron, missä muissa käyttöyhteyksissä verbiä käytetään.

Verbin *hienontaa* merkitys on 'jauhaa, murentaa, murskata, rouhia, survoa, leikata hienoksi, pienentää' (KS), esimerkiksi *Kuori ja hienonna sipuli* (K6). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *hienontaa* käyttöyhteytenä mainitaan maa (KS). Samantyylinen verbi *murentaa* merkitsee 'rikkoa mureniksi vähin erin' (KS), esimerkiksi *Murenna hiiva kädenlämpöiseen maitoon* (K8). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *murentaa* käyttöyhteytenä mainitaan kallio (KS). Verbin *murskata* merkitys on puolestaan 'rikkoa iskemällä, puristamalla tai

muulla vastaavalla tavalla, musertaa, rusementaa, rouhia' (KS), esimerkiksi *Murskaa dominot tehosekoittimessa* (B1). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *murskata* käyttöyhteytenä mainitaan pullo (KS). Verbi *paloitella* merkitsee 'leikata tai jakaa useaksi palaksi, pieniä, pilkkoa, lohkoa, silputa' (KS), esimerkiksi *Paloittele kaikki hedelmät pieniksi paloiksi* (K2). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *paloitella* käyttöyhteytenä mainitaan kaakeli (KS). Verbi *rouhia* merkitsee 'hienontaa jotakin kovaa karkearakeiseksi murskaamalla, murentaa, rusementaa, rouhentaa' (KS), esimerkiksi *Rouhi pinnalle tummaa suklaata* (L1). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *rouhia* käyttöyhteytenä mainitaan kivi (KS).

Verbi *hyytyä* merkitsee 'jähmettyä' (KS), esimerkiksi *Ruoka on valmista, kun munamaito on hyytynyt* (K6). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *hyytyä* käyttöyhteyksinä mainitaan esimerkiksi veri, peli ja hymy (KS). Vastaavanlaisen verbin *jähmettyä* merkitys on 'muuttua jähmeäksi, hyytyä, jäykistyä, kovettua' (KS), esimerkiksi *Jatka keittämistä niin kauan, että tippa seosta jähmettyy kylmässä vedessä* (K4). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *jähmettyä* käyttöyhteyksinä mainitaan esimerkiksi magma ja (jähmettyminen) kauhusta (KS). Vähän toisenlaista näkökulmaa kuvaa verbi *saeta*, joka merkitsee 'tulla sakeammaksi, sakeutua, tihetä, paksuta' (KS), esimerkiksi *Sekoita, kunnes puuro sakenee* (K7). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *saeta* käyttöyhteyksinä mainitaan esimerkiksi lumipyry ja ilma (KS).

Verbi *huuhdella* merkitsee 'huuhtoa nesteessä, viruttaa, huljuttaa' (KS), esimerkiksi *Huuhtelee salaatit* (K11). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *huuhdella* käyttöyhteyksinä mainitaan esimerkiksi hiukset, sade ja astiat (KS). Verbin *liota* merkitys on 'olla pitkään jotakin tarkoitusta varten vedessä tai nesteessä', ja esimerkkinä käyttöyhteyksistä mainitaan herneet ja vaatteet (KS). Omassa aineistossani verbi *liota* esiintyy vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *valella* merkitsee 'kaataa, valuttaa nestettä jonkin päälle' (KS), esimerkiksi *Valele kalan pintaan sitruunamehu* (K5). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *valella* käyttöyhteytenä mainitaan kasvojen valelu vedellä (KS). Verbin *öljytä* merkitys on puolestaan 'voidella tai kyllästää öljyllä' (KS), esimerkiksi *Öljytä ja suolaa lihan pinta* (B3). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *öljytä* käyttöyhteytenä mainitaan saranat (KS).

Verbi *koristella* merkitsee 'varustaa koristeilla, koristaa, somistaa' (KS), esimerkiksi *Tarkista maku ja koristele tuoreella timjamilla ja juureslastuilla* (L2). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *koristella* käyttöyhteytenä mainitaan kuusi (KS). Verbin *muotoilla* merkitys on puolestaan 'antaa jollekin muoto, muovailta' (KS), esimerkiksi *Muotoile (taikinasta) 4-5 ohutta pihviä* (K1). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *muotoilla* käyttöyhteyksinä mainitaan

esimerkiksi teksti ja alusvaatteet (KS). Verbi *värjätä* merkitsee 'levittää, imeyttää, tartuttaa, sekoittaa johonkin väriä' (KS), esimerkiksi *Värjää valkosuklaatäyte halutessasi vaaleansiniseksi - - (pastavärillä)* (B2). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *värjätä* käyttöyhteytenä mainitaan hiukset (KS).

Verbejä, joille sanakirja (KS) antaa vain yhden yleisen merkityksen, mutta joiden käyttöyhteyksissä on yhtenä mainittu ruoanlaittokonteksti ja lisäksi kuvaannollisia merkityksiä, ovat verbit *annostella*, *jäähdyttää*, *jäähtyä*, *kuumentaa*, *kuumeta*, *painella*, *pilkkoa*, *siivilöidä* ja *sulattaa*. Jokaisen verbin kohdalla esittelen ensin verbin merkityksen ruoanlaittokontekstissa, ja annan esimerkin, millaisessa yhteydessä verbi esiintyy omassa aineistossani. Tämän jälkeen esittelen verbin muut mahdolliset käyttöyhteydet ja kuvaannollisen merkityksen.

Verbit *jäähtyä* ja *jäähdyttää* ovat toistensa johdosmuotoja, ja niiden vastakohtia ovat johdosmuodot *kuumeta* ja *kuumentaa*. Verbin *jäähtyä* merkitys on 'kylmetä, viiletä' (lämpötilasta) (KS), esimerkiksi *Laita kattila kylmään vesihauteeseen, kunnes kiisseli on jäähtynyt huoneenlämpöiseksi* (B1). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *jäähtyä* käyttöyhteytenä mainitaan ilma ja kuvaannollisessa merkityksessä myös tunteet (KS). Verbi *jäähdyttää* merkitsee puolestaan 'alentaa jonkin lämpötilaa, kylmentää, viilentää' (KS), esimerkiksi *Jäähdytä ja siivilöi rasva ja säilytä peitettynä seuraavaan käyttöön* (K8). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *jäähdyttää* käyttöyhteyksinä mainitaan moottori ja kuvaannollisessa merkityksessä tunteet (KS).

Vastakohtainen verbi *kuumeta* merkitsee 'kuumentua, tulla kuumemmaksi', ja esimerkkinä käyttöyhteyksistä mainitaan vesi ja silitysrauta. Kuvaannollisessa merkityksessä verbi *kuumeta* merkitsee 'intoutua, kiihottua, suuttua, kiristyä', ja esimerkkinä mainitaan tunteet, mies ja tilanne. (KS.) Omassa aineistossani verbi *kuumeta* esiintyy vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbin *kuumentaa* merkitys on 'tehdä kuumaksi, lämmittää voimakkaasti' (KS), esimerkiksi *Kuumenna seos kiehuvaaksi puuhaarukalla sekoittaen* (K4). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *kuumentaa* käyttöyhteyksinä mainitaan metalli ja kuvaannollisessa merkityksessä tunteet (KS).

Verbi *annostella* merkitsee 'jakaa annoksiin, jakaa tai lisätä annoksina' (KS), esimerkiksi *Annostelee jäätelö kulhoihin* (L1). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *annostella* käyttöyhteyksinä mainitaan lääke ja kuvaannollisessa merkityksessä huumori (KS). Verbin

painella merkitys on 'painaa toistuvasti, puristella' (KS), esimerkiksi *Painele seos vuoan pohjalle ja reunoille* (I3). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *painella* käyttöyhteytenä mainitaan näppäimet ja kuvaannollinen merkitys 'mennä kovaa vauhtia, pyyhältää, pinkoa' (KS). Verbin *pilkkoa* merkitys on 'paloitella, halkoa, lohkoa' (KS), esimerkiksi *Pilko avokado, tomaatit ja tuore korianteri* (B4). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *pilkkoa* käyttöyhteytenä mainitaan puut ja kuvaannollinen merkitys 'pilkkoa tekstiä' (KS). Verbi *siivilöidä* merkitsee 'poistaa nesteestä kiinteitä ainesosia erottamalla ne siivilään' (KS), esimerkiksi *Jäähdytä ja siivilöi rasva* (K8). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *siivilöidä* käyttöyhteyksinä mainitaan roskat ja kuvaannollisesti valo, joka siivilöityy puun oksien läpi (KS). Verbin *sulattaa* merkitys on 'saada tai saattaa sulamaan' (KS), esimerkiksi *Sulata rasva kattilassa* (K10). Ruoanlaittokontekstin lisäksi verbin *sulattaa* käyttöyhteyksinä mainitaan lumi ja kuvaannollisessa merkityksessä 'pehmentää' (sydän), 'omaksua' (asia) ja 'sietää' (tappio) (KS).

Verbejä, joille sanakirja (KS) antaa kaksi tai kolme eri merkitystä, joista yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon, ovat verbit *halkaista*, *hautua*, *hieroa*, *jakaa*, *keittää*, *kiehua*, *kuivata*, *kuullottaa*, *levähtää*, *lohkoa*, *mitata*, *nauttia*, *paahtaa*, *paistaa*, *pakastaa*, *pursottaa*, *raastaa*, *repiä*, *ripotella*, *sivellä*, *suolata*, *vaahdottaa*, *vaivata*, *valmistaa*, *valmistella*, *valmistua*, *valua*, *voidella* ja *vuorata*. Jokaisen verbin kohdalla esittelen ensin verbin merkityksen ruoanlaittokontekstissa ja perään muut mahdolliset merkitykset. Sulkuihin olen laittanut esimerkkejä käyttöyhteyksistä. Lopuksi annan esimerkin, millaisessa yhteydessä verbi esiintyy omassa aineistossani.

Verbi *halkaista* merkitsee 1) 'leikata kahtia, repäistä halki' (ruoka, pöytä, pölkky), 2) 'lävistää' (sijainnista) ja 3) 'mennä nopeasti veden tai ilman halki' (liikkeestä) (KS). Omassa aineistossani verbi *halkaista* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Halkaise sitruunat ja aseta ne pannulle leikkuupinta pannun pohjaa vasten* (L3). Verbi *jakaa* merkitsee 1) 'osittaa, saattaa osiksi - paloitella, järjestää, tasata, jaotella, ryhmitellä' (omina) ja 2) 'antaa osia kokonaisuudesta usealle' (ruoka, pelikortit) (KS). Omassa aineistossani verbi *jakaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Jaa (taikina) 10–12 osaan* (K14). Verbi *lohkoa* merkitsee 1) 'lohkaista useaan osaan, paloitella, pilkkoa' (peruna), 2) kuvaannollisesti 'murjoa vitsejä' ja 3) 'erottaa alueesta osa itsenäiseksi alueeksi' (maanmittaus) (KS). Omassa aineistossani verbi *lohkoa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Leikkaa retiiseistä kannat ja lohko retiisit* (L4).

Verbi *raastaa* merkitsee 1) 'hienontaa ruoka-aines raastinraudan pintaan hankaamalla', 2) 'repiä rikki, irti' (sanomalehti, hiukset) ja 3) 'raahata, retuuttaa, kiskoa' (lapsi) (KS). Omassa aineistossani verbi *raastaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Raasta appelsiinin kuori* (B1).

Verbi *repiä* merkitsee 1) 'rikkoa, hajottaa, raastaa (kiskomalla, raapimalla)' (salaatinlehdet, ruusunpiikit) ja 2) 'kiskoa jotakin irti jostakin, riuhtoa' (rikkaruohot, johdot) (KS). Omassa aineistossani verbi *repiä* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Revi salaatinlehdet sopivan kokoisiksi* (K11).

Verbi *keittää* merkitsee 1) 'saattaa neste kiehumaan, kypsentää nesteessä kiehuttamalla' (kahvi, riisi), 2) 'puhdistaa vedessä tai liuoksessa kiehuttamalla' (vaatteet) ja 3) kuvaannollisesti 'aiheuttaa ongelmia, hermostua' (KS). Omassa aineistossani verbi *keittää* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Keitä kasviksia noin 30 minuuttia* (K10). Verbi *kiehua* merkitsee 1) 'höyrystyä niin, että höyryä muodostuu myös nesteen sisässä ja neste kuplii (vesi), myös kiinteät kappaleet tällaisen nesteen sisässä' (perunat) ja 2) 'kuohua, velloa, vilistä' (tunteet, kadut ihmisistä)' (KS). Omassa aineistossani verbi *kiehua* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Kun maito kiehuu, ripottele siihen mannasuurimot koko ajan puuhaarukalla vatkaton* (K7).

Verbi *kuullottaa* merkitsee 1) 'kuumentaa rasvassa siten, että ruoka-aine saa vähän väriä mutta ei ruskistu' ja 2) 'maalata kuultovärillä' (KS). Omassa aineistossani verbi *kuullottaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Hienonna kuorittu sipuli ja kuullota rasvassa kattilassa* (L2). Verbi *paahtaa* merkitsee 1) 'kypsentää ruokaa lämmönlähteen hehkussa niin että pinta tulee ruskeaksi, kypsentää paistinpannussa ilman rasvaa', 2) 'hehkua kuumasti, porottaa' (aurinko) ja 3) 'kiihkeä, utterata tekeminen' (KS). Omassa aineistossani verbi *paahtaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Paahda liha pannussa ja lisää siihen sipuli* (K6). Verbi *paistaa* merkitsee 1) 'kypsentää ruokaa liedellä rasvassa tai uunissa', 2) 'säteillä, loistaa' (aurinko, kuu) ja 3) 'näkyä, erottua selvästi' (KS). Omassa aineistossani verbi *paistaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Paista sämpylöitä 225 asteessa uunin keskitasossa noin 12 minuuttia* (K14).

Verbi *hieroa* merkitsee 1) 'hangata painaen edestakais- tai pyörimisliikkein' ja 2) erikoismerkityksessä 'hieroa suolaa kalan pintaan' (KS). Omassa aineistossani verbi *hieroa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Sekoita mausteet ja sitruunamehu öljyyn, hiero seos lihan pintaan* (L3). Verbi *ripotella* merkitsee 1) 'sirotella, tiputella, varistella, karistella' (sokeria, kuvaannollisesti vaatteet ympäri asuntoa) ja 2) 'ripsii, ripeksiä, vihmoa, tihuttaa' (sateesta)

(KS). Omassa aineistossani verbi *ripotella* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Ripottele pinnalle suola sekä hienonnettu sipuli* (K5). Verbi *sivellä* merkitsee 1) 'maalata, voidella, pyyhkiä kevyesti siveltimellä tms.' (pullat, voi, maali) ja 2) 'silittää tai hieroa kevyesti, hivellä' (poskea) (KS). Omassa aineistossani verbi *sivellä* esiintyy lauseessa *Sivele pintaan kimallejauhetta saadaksesi jäisen efektin* (B2). Verbi *suolata* merkitsee 1) 'ripotella suolaa johonkin' (lihakeitto), 2) 'säilöä suolaa käyttäen' (sienet) ja 3) 'levittää tielle tiesuolaa lumen ja jään sulattamiseksi' (KS). Omassa aineistossani verbi *suolata* esiintyy lauseessa *Öljyä ja suolaa lihan pinta* (B3).

Verbi *mitata* merkitsee 1) erikoismerkityksessä 'annostella mittaamalla' (ruokaa), 2) 'ottaa selville tai määrittää jonkin suuruus mittayksikköinä' ja 3) 'katsella arvostellen, punnita' (KS). Omassa aineistossani verbi *mitata* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Mittaa pohjataikina-ainekset monitoimikoneeseen* (L6). Verbi *pursottaa* merkitsee 1) 'puristaa taikinaa, kermavaahtoa tms. suppilon läpi' ja 2) 'valmistaa tankoja ja putkia puristamalla kuuma metalliaihio hydraulisesti suokappaleen läpi' (KS). Omassa aineistossani verbi *pursottaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Pursota tai lusikoi (kuorrutus)seos jäähtyneiden muffinien päälle* (L5). Verbi *vaahdottaa* merkitsee 1) 'tehdä vaahdoksi' (muna ja sokeri) ja 2) 'rikastaa mineraaleja vaahtoa muodostavilla kemikaaleilla' (KS). Omassa aineistossani verbi *vaahdottaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Vaahdota munat ja sokeri* (I1). Verbi *vaivata* merkitsee 1) 'muokata ainekset kääntelemällä, painelemalla kiinteäksi massaksi, alustaa' (taikina), 2) 'aiheuttaa jollekin vaivaa, häiritä' (kysymys) ja 3) 'olla vaivana, kiusata' (koti-ikävä) (KS). Omassa aineistossani verbi *vaivata* esiintyy esimerkiksi *Vaivaa taikinasta jauhotetulla alustalla tanko* (K14).

Verbit *valmistaa* ja *valmistua* ovat saman verbin johdoksia. Verbi *valmistaa* merkitsee 1) 'jonkin tarkoituksellinen aikaansaaminen, tehdä' (ruoka), 2) 'käsitellä, valmistella johonkin tarkoitukseen' (puhe) ja 3) 'mielialan muokkaaminen jonkin varalta' (kuolema) (KS). Omassa aineistossani verbi *valmistaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Valmista kakkupohja erillisen ohjeen mukaan* (B2). Verbi *valmistua* merkitsee puolestaan 1) 'tulla valmiiksi' (ruoka, rakennus) ja 2) 'suorittaa ammattitutkinto' (KS). Omassa aineistossani verbi *valmistua* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Perunat imevät makuja itseensä ja valmistuvat muutenkin kätevästi samassa* (B3). Verbi *voidella* merkitsee 1) 'sivellä, levittää, panna johonkin voidetta' (pullat, sukset, saranat) ja 2) 'sivellä pyhällä öljyllä' (joissakin puhdistus- ja juhlamenoissa) (KS). Omassa aineistossani verbi *voidella* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Voitele ja jauhota suuri rengasvuoka* (K13). Verbi *vuorata* merkitsee 1) 'peittää tai verhota

ulko- tai sisäseinä jollakin verhous- tai sisustusmateriaalilla' (linnunpesä, vuoka) ja 2) 'tavallisemmin vuorittaa' (pukineet) (KS). Omassa aineistossani verbi *vuorata* esiintyy lauseessa *Vuoraa irtopohjavuoran pohja leivinpaperilla* (B1).

Verbi *valua* merkitsee 1) 'neste tai hienojakoinen aine liikkuu alaspäin' (kyyneleet, vesi vihanneksista) ja 2) 'luisua' (vaatteet, hiukset) (KS). Omassa aineistossani verbi *valua* esiintyy vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *hautua* merkitsee 1) 'pehmetä, kypsyä tai kehittyä lämmön ja kosteuden vaikutuksesta'(ruoka), 2) 'hiota haitallisesti tai kiusallisesti' (jalat) ja 3) kuvaannollisesti 'kypsyä, kehittyä' (suunnitelma) (KS). Omassa aineistossani verbi *hautua* esiintyy vain verbiketjussa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *levähtää* merkitsee 1) 'levätä vähän aikaa' (ihminen, taikina) ja 2) 'ponnahtaa levälleen tai auki, levitä' (ovi, maisema) (KS). Omassa aineistossani verbi *levähtää* esiintyy vain verbiketjussa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *pakastaa* merkitsee 1) 'säilöä elintarvikkeita nopeasti jäädyttämällä' ja 2) 'pakkanen yltyy, kiristyy' (KS). Omassa aineistossani verbi *pakastaa* esiintyy lauseessa *Pakasta banaaniviipaleita vähintään 3 tuntia, mielellään yön yli* (L1). Verbin *nauttia* merkitys on 1) 'syömisestä, juomisesta', 2) 'saada jotakin etua osakseen' ja 3) 'tuntea mielihyvää jostakin' (KS). Omassa aineistossani verbi *nauttia* esiintyy reseptin loppukommenttina: *Nauti* (I3).

Verbejä, joilla on sanakirjan (KS) mukaan neljä käyttöyhteyttä ja lisäksi mahdollinen kuvaannollinen merkitys, mutta yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon, ovat verbit *alustaa*, *leikata* ja *palaa*. Verbi *alustaa* merkitsee 1) 'vaivata taikinaa', 2) 'esitellä jotakin asiaa käsittelyä varten, pohjustaa', 3) 'suorittaa alkuvalmisteluja, panna alulle' ja 4) 'varustaa levyke, formatoida' (KS). Omassa aineistossani verbi *alustaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Alusta taikina käsin tai koneessa* (K14). Verbi *leikata* merkitsee 1) 'katkaista, irrottaa, viiltää, halkaista' (leipä, paperi), 2) 'kulkea jonkin poikki' (viivat), 3) 'terävä' (ääni) ja 4) 'on järkeä' (äly) (KS). Omassa aineistossani verbi *leikata* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Leikkaa (kakkupohja) kolmeen osaan* (B2). Verbin *palaa* merkitys on 1) 'vahingollisella tavalla paahtuminen, kärventyminen' (ruoka, iho), 2) 'olla tulella', 3) 'valaista, loistaa' (valonlähde), 4) kemiallinen reaktio: 'hapettua, lahota' ja 5) kuvaannollisesti 'tunteiden kiihkeä polte' (KS.) Omassa aineistossani verbi *palaa* esiintyy lauseessa *Varo, etteivät kasvikset pala pohjaan* (K10).

Verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta jotka esiintyvät aineistossani yleismerkityksessä, ovat verbit *imeä*, *kuivata*, *pienentää*, *tehdä* ja *valmistella*.

Verbi *imeä* merkitsee 1) 'vetää suuhunsa suun lihasliikkein' (alipaine, pilli), 2) 'alipaineeseen perustuvat ilmiöt' (pumppu, kasvien kapillaari-ilmiö) ja 3) kuvaannollisesti 'imeä väestöä, vaikutteita' (KS). Omassa aineistossani verbi *imeä* esiintyy lauseessa *Perunat imevät makuja itseensä* (B3). Verbi *kuivata* merkitsee 1) 'pyyhkiä tai imeyttää kuivaksi' (astiat), 2) 'kuivattaa' (liha, vilja, suo) ja 3) 'tuntuu kuivalta' (suu) (KS). Omassa aineistossani verbi *kuivata* esiintyy lauseessa *Leikkaa broileri paloiksi ja kuivaa niiden pinta* (K9). Verbi *pienentää* merkitsee 1) 'paloitella, pieniä' (vihanneksia), 2) 'tehdä pienemmäksi' (vaatteet) ja 3) 'vähentää, supistaa' (meno, kulutus) (KS). Omassa aineistossani verbi *pienentää* esiintyy lauseessa *Pienennä lämpöä* (L4).

Verbi *tehdä* merkitsee 1) 'valmistaa, saada aikaan' (ruokaa), 2) 'suorittaa, toteuttaa, aiheuttaa, toimia, käyttäytyä' (rikos, työ) ja 3) 'fyysinen tai psyykkinen tuntemus' (tekee kipeää) (KS). Omassa aineistossani verbi *tehdä* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Tee lumihuutaleet vaaleansinisestä ja vaaleanvioletista sokerimassasta* (B2). Verbi *valmistella* merkitsee 1) 'valmistaa' (ruokaa) ja 2) 'tehdä alustavia töitä, suorittaa ennakkotoimenpiteitä jotakin varten' (kokous) (KS). Verbin lopussa on toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK §303). Omassa aineistossani verbi *valmistella* esiintyy lauseessa *Valmistele kiisselin jäähtyessä appelsiinitäyte* (B1).

Verbejä, joiden käyttöyhteyksissä sanakirja (KS) mainitsee ruoanlaittokontekstin, mutta joiden käyttöala on hyvin laaja, ovat verbit *antaa*, *käyttää*, *laittaa*, *sekoittaa*, *sopia*, *säästää*, *tarjota*, *tulla* ja *täyttää*. Verbi *antaa* merkitsee 1) 'siirtää tai luovuttaa jotakin jonkin haltuun, käyttöön tai omaisuudeksi' (ystävälle lainaan, ruoan tarjoaminen), 2) 'tuottaa, aiheuttaa' (sato), 3) 'kohdella jollakin tavoin' (kuritus), 4) 'jättää tehtäväksi', 5) 'saattaa tietoon, ilmaista' ja 6) 'myöntää, sallia' (KS). Omassa aineistossani verbi *antaa* esiintyy vain verbiketjuissa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *käyttää* merkitsee 1) 'saattaa ruoka käymistilaan', 2) 'pitää jotakin välinettä apuna määrätarkoituksessa, hyödyntää, kuluttaa', 3) 'viedä tai kuljettaa johonkin ja sieltä pois' (lapsi lääkäriin) ja 4) 'pitää käynnissä' (moottori) (KS). Omassa aineistossani verbi *käyttää* esiintyy lauseessa *Jos tuntuu(,) että (taikina) jää sormiin kiinni(,) niin käytä käsiäsi aina välillä vehnäjauhoissa* (I3). Verbi *laittaa* merkitsee 1) 'tehdä jotakin uutta, valmistaa' (ruokaa, katto), 2) 'panna kuntoon, järjestää, kaunistaa', 3) 'panna, asettaa' ja 4) 'varustaa joku johonkin' (pukea, järjestää) (KS). Omassa aineistossani verbi *laittaa* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen* (B1).

Verbi *sekoittaa* merkitsee 1) 'yhdistää aineita seokseksi' (taikina, kuidut), 2) 'panna sekaan, lisätä' (ruoka, hiekka), 3) 'hämmentää ainesosien yhdistämiseksi' (ruoka, betoni), 4) 'sotkea joku johonkin laittomaan', 5) 'erehtyä henkilöstä tai asiasta' ja 6) 'panna järjestys sekaisin, sotkea' (KS). Omassa aineistossani verbi *sekoittaa* esiintyy esimerkiksi lauseissa *Sekoita jauheliha makaroneihin kattilassa* (K6) ja *Sekoita, kunnes puuro sakenee* (K7). Verbi *sopia* merkitsee 1) 'jotkin muodostavat hyvän kokonaisuuden' (mansikka ja kermavaahto), 2) 'mahtua', 3) 'olla kooltaan, muodoltaan tms. jonkin mukainen' (avain), 4) 'olla sovelias, käydä päinsä' (perjantai sopii) ja 5) 'tehdä sopimus, tehdä sopu' (maksuehdot, riita) (KS). Omassa aineistossani verbi *sopia* esiintyy lauseessa *Kastike sopii lihamurekkeen ja lihapyöryköiden seuraksi* (K12). Verbi *säästää* merkitsee 1) 'olla käyttämättä tai kuluttamatta jotakin hyödykettä liikaa, käyttää tai kuluttaa jotakin hyödykettä niin, että sitä jää jäljelle' (rahaa, ruokaa), 2) 'panna talteen, säilyttää, jättää jokin asia myöhemmäksi' (raha, vitsi), 3) 'suojella jotakin vahingoittumiselta, olla vahingoittamatta' (pohjalliset kenkiä) ja 4) 'olla pidättyväinen jonkin käytössä, välttää tuhlausta' (turhat askeleet) (KS). Omassa aineistossani verbi *säästää* esiintyy vain verbiketjussa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

Verbi *tarjota* merkitsee 1) 'asettaa ruoka nautittavaksi, tarjoilla', 2) 'antaa nautittavaksi, kestitä', 3) 'ehdottaa ottamaan jotakin vastaan, esittää ostettavaksi' (yösiija, huoneisto vuokrattavaksi), 4) 'ilmoittaa olevansa halukas maksamaan jostakin jotakin' ja 5) 'antaa mahdollisuus jollekin' (työ) (KS). Omassa aineistossani verbi *tarjota* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Tarjoa keiton kanssa hyvää leipää* (K10). Verbi *tulla* merkitsee 1) 'jonkin kehittyminen, olotilan muuttuminen joksikin' (vellistä paksua), 2) 'saapua, lähestyä, ilmaantua' (päämäärään kohdistuva liike), 3) 'jonkin haltuun siirtyminen saajan kannalta', 4) 'purkautua, virrata' ja 5) 'jonkin asian julkitulo, järjestyksen kuvaaminen, seuraus yms.' (KS). Omassa aineistossani verbi *tulla* esiintyy lauseessa *Pane salaatinlehdet pyyheliinaan käärityinä jääkaappiin 15 minuutiksi, jolloin salaatista tulee rapeaa* (K11).

Verbi *täyttää* merkitsee 1) 'panna ruoka-aineen täytteeksi jotakin toista ainetta' (hilloa munkkiin), 2) 'saattaa jokin asia niin, että se tulee täydemmäksi' (astia), 3) 'tehdä täydeksi määrällään, olla mitoiltaan jonkin mukainen' (eläin), 4) 'panna täytäntöön', 5) 'saavuttaa jokin ikä' ja 6) kuvaannollisesti 'täyttää mieli ilolla'. Verbi *täyttää* esiintyy aineistossani vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

4.3. Yleismerkityksiset verbit, joiden merkitys voi täsmentyä ruoanlaittokontekstissa

Kolmantena tutkimuskysymyksenäni oli, kuinka paljon resepteissä käytetään yleismerkityksisiä verbejä, joiden merkitys voi täsmentyä ruoanlaittokontekstissa. Luokittelen yleismerkityksisiksi verbeiksi sellaiset verbit, joiden sanakirjan (KS) käyttöyhteyksissä ei mainita ruoanlaittokontekstia. Halusin tietää myös, millaisia nämä verbit ovat. Aineistossani esiintyy 154 eri verbilekseemiä, joista 65 luokittelin sellaisiksi, joiden merkitys on yleismerkityksinen. Taulukossa 5 esittelen nämä verbit ja niiden merkitykset. Jos merkityksiä on paljon, olen koonnut taulukkoon vain joitakin merkityksiä. Taulukossa on ensimmäisessä pystysarakkeessa numerot lukemisen helpottamiseksi, toiseen sarakkeeseen olen listannut verbit aakkosjärjestyksessä ja kolmannessa sarakkeessa on verbin merkitykset tai osa niistä. Sulkuihin olen kirjoittanut joitakin käyttöyhteyksiä.

Taulukko 5. Yleismerkityksiset verbit, joiden merkitys voi täsmentyä ruoanlaittokontekstissa.

	Verbi	Merkitys (KS/SSKS)
1	Asetella	1)sijoitella esineitä jhk, järjestellä (kukat, tavarat, hattu päähän)
2	Asettaa	1)panna jhk, sijoittaa, laittaa 2)säästää, nimetä (hakijat järjestykseen) 3)puheen sovittamisesta
3	Haluta	1)pyrkii tyydyttämään tarvetta, tavoitella, toivoa 2)pitää jotakin suotavana tai tarpeellisena (kuten haluatte, haluan miettiä asiaa) 3) tuntee sukupuolista halua
4	Irrota	1)lähteä irti jstk, hellitä, kirvota, irtautua (mutteri, kalansuomut, ote, suortuvia nutturasta)
5	Irrottaa	1)päästää irti jstk, saattaa erilleen, erottaa jstk (köysi, ote, huppu, katse, lause kontekstista)
6	Jatkaa	1)pidentää, liittää johonkin, lisätä (sopimus, suku) 2)tehdä keskeytyksettä edelleen jtn, alkaa tehdä uudestaan (uni, kokous)
7	Jättää	1)antaa jäädä, olla ottamatta mukaansa 2)luovuttaa tehtäväksi 3)antaa jäädä jäljelle, säästää 4)saada aikaan jälki 5)antaa jäädä jhk tilaan
8	Jäädä	1)olla lähtemättä, pysyä jssak 2)säilyä 3)tulla jnk tehtäväksi, hylätyksi 4)säilyä jssak tilassa, joutua jhk tilaan 5)jättäytyä, tulla jätetyksi
9	Kaataa	1)saattaa jkn pystyssä oleva nurin, kumota 2)hakata maahan (puut) 3)ampua, surmata 4)kukistaa vallasta 5)valuttaa ainetta astiasta tätä kallistamalla
10	Kellua	1)olla nesteen pinnalla tai sisässä 2)valuutta: arvo vaihtelee kysynnän mukaan
11	Kestää	1)kantaa paino 2)pysyä ulkoisista vaikutuksista huolimatta ennallaan, sietää 3)kokea, kärsiä 4)vastaus kiitokseen 5)jatkaa, viedä aikaa
12	Kiinnittyä	1)tarttua, kasvaa kiinni, liittyä, kytkeytyä (teippi, kasvi maahan) 2)kuv. Kiintyä (katset itseensä)
13	Kohota	1)liikkua korkeammalle, tulla korkeammaksi tai näkyviin, olla ympäristöään korkeampi 2)ääni säveltasoltaan korkeammaksi 3)päästä korkeampaan asemaan, yletä 4)parantua laadultaan (kunto, tunnelma), kasvaa määrältään tai arvoltaan (lämpötila, rikollisuus)
14	Koota	1)kerätä, saattaa kokoon 2)saattaa pienempään tilaan, panna kokoon 3)panna osista kokoon, koostaa
15	Kostuttaa	1)tehdä kosteaksi (vaatteet -silitys, huulet)
16	Kuivahtaa	1)kuivua vähän (vaatteet)
17	Kumota	1)kaataa/käntää kumoon (astia) 2)kaataa, romuttaa, mitätöidä, kiistää (laki, huhu) 3)neutraloida jnk vaikutus
18	Käännellä	1)kääntää (kirjan sivuja, ajatuksia monelta kantilta)
19	Kääntää	1)muuttaa jnk asentoa/suuntaa, panna jk toisin päin 2)yleisesti muuttaa/vaihtaa 3)muuttaa kielellinen esitys kielestä toiseen

	Verbi	Merkitys (KS/SSKS)
20	Kääriä	1)kietoa/kiertää jtn jnk ympäri/rullaksi/kokoon 2)päästää auki kääreestä tai rullalta
21	Laskea	1)liikuttaa alaspäin, panna, asettaa, jättää 2)alentaa, madaltaa 3)vähentää jnk arvoa/määrää, alentaa 4)siirtyä alaspäin, aleta, madaltua 5)laskutoimituksen suorittaminen 6)katsoa jhk kuuluvaksi, sallia jnk mennä
22	Latoa	1)asettaa esineitä järjestelmällisesti päällekkäin/vierekkäin, pinota 2)muuntaa painettava teksti yhtenäiseksi ladelmaksi
23	Levittää	1)panna/kuljettaa/jakaa laajalle alalle 2)avata levälleen (siivet, sateenvarjo) 3)leventää, laajentaa
24	Liimata	1)kiinnittää tai liittää yhteen liimalla
25	Lisätä	1)enentää, kartuttaa, suurentaa, laajentaa, vahvistaa 2)panna, tuoda, sanoa jtn jnk lisäksi
26	Mahtua	1)sopia koon/paljouden puolesta jhk tilaan, joukkoon (kirja taskuun, ihmiset bussiin)
27	Muodostua	1)syntyä, kehittyä, tulla jksik (jokin uusi tai muodon muutos)
28	Muotoutua	1)saada muoto, muovautua jhk muotoon tai jksik, hahmottua
29	Murtaa	1)saada väkivalloin joku poikki/auki 2)saada lopetetuksi/häirityksi, murskata, lannistaa, masentaa 3)puhua murteellisesti
30	Muuttua	1)tulla toisenlaiseksi kuin on ollut, kehittyä, vaihdella 2)vaihtua
31	Nostaa	1)liikuttaa ylöspäin 2)kuv. ylentää, korottaa, parantaa 3)lisätä jnk määrää/arvoa, korottaa 4)asettaa kallellaan oleva pystyyn 5)saada nousemaan, aiheuttaa 6)ottaa rahaa tililtä
32	Nostella	1) nostaa
33	Notkistua	1) tulla notkeammaksi, notkeutua, vetreytyä (jäsenet) 2) taipua (polvilleen)
34	Olla	1)ilmaisee jnk olemassaoloa 2)ilmaisee jnk havaittavuutta 3)ilmaisee ilmiön tai tilan vallitsemista 4)ilmaisee ajankohtaa 5)ilmaisee sijaintia 6)ilmaisee, että jllak on jtk 7)ilmaisee fyysistä tai psyykkistä olotilaa 8)luonnehtii subjektia
35	Ottaa	1)siirtää jtk jstk pois/läheisyyteensä/käyttöönsä tai sallia siirtyminen 2)tallentaa, tehdä valokuva ym.
36	Painua	1)liikkuu alaspäin, laskeutua, vajota, upota 2)asettua, työntyä 3)litistyä, puristua 4)tulla käheäksi (ääni)
37	Panna	1)asettaa, sijoittaa jhk 2)saattaa jhk tilaan tai asentoon 3)määrätä, pakottaa, saattaa joku tekemään jtn 4)jonkin toiminnan aloittaminen 5)olla yhdynnässä
38	Peittyä	1)joutua jnk peittämäksi, hautautua, kätkeytyä
39	Peittää	1)panna jtn jnk peitteeksi 2)piilottaa, salata 3)estää näkymästä/olla näkymisen esteenä 4)urh. olla laukauksen tiellä
40	Pestä	1)puhdistaa vedellä/nesteellä 2)nesteiden ja kaasujen puhdistaminen johtamalla 3)kuv. vapauttaa itsensä vastuusta (pestä kätensä)
41	Poistaa	1)ottaa, irrottaa, viedä, siirtää, kuljettaa pois (suojakalvo, tahra, häirikkö) 2)kumota, saattaa korjaantumaan/loppumaan (epäkohta)
42	Pulpahtaa	1)nousta äkkiä veden pinnalle / näkyviin (sukeltaja, lähde)
43	Puristaa	1)saattaa paineen alaiseksi usealta puolelta, painaa 2)erottaa jtk jstak em. menettelyllä 3)painaa lujasti jtn vasten, ahdistaa, kiristää (jää) 4)kuv. fyysinen/psyykinen tunne
44	Pysyä	1)olla muuttamatta paikkaa (sisällä) 2)olla jssak asennossa/tilassa/paikassa (hengissä) 3)olla jatkuvasti jonkinlaisena (terveenä) 4)säilyä, kestää
45	Pyöritellä	1)pyörittää = saattaa pyörimään, kierittää, kieputtaa 2)kuv. pitää toiminnassa
46	Pyöräyttää	1)panna pyörähtämään, kiepauttaa, kieräyttää, kääntää 2)tehdä tai saada aikaan nopeasti jtn, tekaista
47	Päällystää	1)varustaa päällyksellä, peittää, kattaa, verhota (katu, sohva)
48	Päästä	1)saavuttaa jk päämäärä (ylioppilaaksi) 2)mieluisa muutos, siirtyä olotilasta toiseen (pakoon) 3)pystyä tekemään jtk, olla mahdollisuus (aurinko paistaa sisälle) 4)vahingossa tai vasten tahtoa tapahtuva olotilan muutos (painovirhe)
49	Ravistaa	1)heiluttaa nopeasti ja voimakkaasti edestakaisin, pudistaa (omenat puusta, hereille), kuv. kuvitelmat
50	Ravistella	1)ravistaa
51	Saada	1)esine/oikeus siirtyy jonkun käyttöön, vastaanottaminen (lahja) 2)joutua jnk toimenpiteen kohteeksi (rangaistus) 3)onnistua hankkimaan jtn itselleen/käyttöönsä, saavuttaa (kirja, lapsi) 4)ilmaisee lupaa, jokin on ok, tilaisuutta, pakkoa, kehotusta

	Verbi	Merkitys (KS/SSKS)
52	Sekoittaa	1)mennä sekaisin jnk kanssa, sekaantua, yhtyä jhk (kylmä ja lämmin, vanhat ja uudet asiat)
53	Siirtää	1)liikuttaa, vaihtaa paikasta toiseen (tuoli) 2)muuttaa, vaihtaa asemasta toiseen (oppilas), omistus toiselle (omaisuus), jättää myöhempään ajankohtaan (kokous)
54	Siistiä	1)tehdä siistiksi, puhdistaa, siivota (koti, itsensä)
55	Suihkuttaa	1)ohjata nestettä/kaasua suihkuna jhk, ruiskuttaa (vettä kukille, deodoranttia kainaloon) 2)kastella suihkuavalla nesteellä (kukat)
56	Suojata	estää kärsimästä vahinkoa, olemasta alttiina jollekin epämiellyttävälle/vahingolliselle, turvata vahingolta, suojella 1) varustaa suojalla, panna suojaan (silmat, puunpinta, keksintö) 2)olla suojana, antaa suojaa (katos, rokotus)
57	Säilyttää	1)pitää jtk tallessa, olla heittämättä pois (teos, matkaliput) 2)olla luovuttamatta jtk hallussa olevaa, pitää itsellään (asema) 3)saada joku pysymään ennallaan (rakennus)
58	Tarkistaa	1)etsiä tai selvittää tieto jstak (sana sanakirjasta) 2)varmistautua jnk asianmukaisuudesta tarkastamalla ja mahdolliset virheet korjaamalla (oikeinkirjoitus) 3)korjata, oikaista, saattaa ajan tasalle (ohjeet)
59	Tarttua	1)käydä tai ottaa kiinni, tarrata (kala syöttiin) 2)jnk välineen ottaminen käteen (kynä) 3)kuv. käyttää hyväkseen jtk mahdollisuutta (työ) 4)juuttua, jäädä kiinni, imeytyä (kala verkkoon, tupakansavu) 5)siirtyä mikrobien välityksellä yksilöstä toiseen (taudit)
60	Tarvita	1)olla tulematta / tulla huonosti toimeen ilman jtk, olla jnk tarpeessa tai puutteessa 2)ilmaisee, että jk tai jnk on pakko tai välttämätöntä tehdä jotakin (yleensä neg. muodossa)
61	Tuntua	1)olla tunnettavissa, vaikuttaa (näppylä, palkankorotus) 2)aiheuttaa aisti- tai havaintovaikutelma (valo voimakas, odotus pitkä)
62	Varoa	1)koettaa toimia jtk vaarallista tai vahingollista välttämällä, ettei itselle ja toisille aiheudu vahinkoa (aurinko, heikot jäät)
63	Viimeistellä	1)saattaa tekeillä oleva lopulliseen kuntoon (rakennus, esitys)
64	Voida	1)ilmaisee, että on mahdollista, on lupa, on sopivaa, kyetä tekemään jtk 2)olla jonkinlaisessa kunnossa (terveys)
65	Yhdistää	1)kiinnittää toisiinsa, liittää (johdot) 2)saattaa yhtenäiseksi kokonaisuudeksi (yritykset) 3)sijoittaa jhk yhteyteen (asiat toisiinsa)

Taulukossa 5 esittelen 65 verbiä, jotka olen luokitellut yleismerkityksisiksi. Verbejä, joille sanakirja (KS) antaa vain yhden yleisen merkityksen ja lisäksi mahdollisia kuvaannollisia merkityksiä, ovat verbit *asetella, irrota, irrottaa, kiinnittyä, kostuttaa, kuivahtaa, käännellä, liimata, mahtua, muodostua, muotoutua, nostella, peittyä, pulpahtaa, pyöritellä, päällystää, ravistaa, ravistella, sekoittaa, siistiä, varoa ja viimeistellä*. Verbi *irrota* merkitsee 'lähteä irti jostakin, hellitä, kirvota, irtautua' (KS), esimerkiksi *Suojaa (irtopohjavuoa) reunat reunakalvolla tai sivele vuoan sisäreunaan öljyä, jotta kakku irtoaa siistimmin* (B1). Verbi *irrottaa* merkitsee 'päästää irti jostakin, saattaa erilleen, erottaa jostakin' (KS), esimerkiksi *Irrota hyytynyt kakku vuoasta* (B1). Verbi *kiinnittyä* merkitsee 'tarttua, kasvaa kiinni, liittyä, kytkeytyä' ja kuvaannollisesti 'kiintyä' (KS), esimerkiksi *Sokerihelmen alapinnan voi kostuttaa - -, jolloin ne kiinnittyvät paremmin leivonnaisen pinnalle* (I1).

Verbi *liimata* merkitsee 'kiinnittää tai liittää yhteen liimalla' (KS). Aineistossani verbiä *liimata* on käytetty kuvaannollisesti vastaavanlaisesta tekemisestä, sillä verbi esiintyy lauseessa *Liimaa koristeet kakkuun pikeerillä tai sokerikuorrutteella* (B2). Verbi *kostuttaa* merkitsee 'tehdä kosteaksi' (KS), esimerkiksi *Laita ensimmäinen pohjalevy tarjoilulautaselle*

ja *kostuta vaniljamaidolla* (B2). Verbi *kuivahtaa* merkitsee 'kuivua vähän' (KS). Omassa aineistossani verbi *kuivahtaa* esiintyy vain verbiketjussa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

Verbi *asetella* merkitsee 'sijoitella esineitä johonkin, järjestellä' (KS), ja verbin lopussa on toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK §303). Omassa aineistossani verbi *asetella* esiintyy lauseessa *Asettele lumiset vohvelikuuset kakun päälle* (B2). Verbi *käännellä* merkitsee 'kääntää' (KS), ja verbin lopussa on toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK §303). Omassa aineistossani verbi *käännellä* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Kääntele kasviksia pannussa muutama minuutti* (L4). Verbi *nostella* merkitsee 'nostaa' (KS), ja verbin lopussa on toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK §303). Aineistossani verbi *nostella* esiintyy vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *pyöritellä* merkitsee 1) 'pyörittää = saattaa pyörimään, kierittää, kieputtaa' ja 2) kuvaannollisesti 'pitää toiminnassa' (KS). Verbin lopussa on toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK §303). Omassa aineistossani verbi *pyöritellä* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Pyörittele (munkit) lämpiminä sokerissa* (K8). Verbi *päällystää* merkitsee 'varustaa päällyksellä, peittää, kattaa, verhota' (KS), esimerkiksi *Päällystä toinen leivoslevyistä hillolla ja vaahdotetulla kermalla* (I1).

Verbi *ravistaa* merkitsee 1) 'heiluttaa nopeasti ja voimakkaasti edestakaisin, pudistaa' ja 2) kuvaannollisesti 'ravistaa kuvitelmat mielestään' (KS), esimerkiksi *Ravista mixeripulloa huolellisesti, jotta väri sekoittuu tasaisesti* (B1). Verbi *ravistella* merkitsee 'ravistaa' (KS), ja verbin lopussa on toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK §303). Omassa aineistossani verbi *ravistella* esiintyy lauseessa *Huuhtelee salaatit - - kylmällä vedellä ja ravistele vesi pois* (K11). Verbi *siistiä* merkitsee 'tehdä siistiksi, puhdistaa, siivota' (KS), esimerkiksi *Siisti (sokerimassan) reunat ja nosta täyteen päälle* (I1). Verbi *viimeistellä* merkitsee 'saattaa tekeillä oleva lopulliseen kuntoon' (KS), ja verbin lopussa on toistuvuutta ja jatkuvuutta ilmaiseva -le-johdin (VISK §303). Omassa aineistossani verbi *viimeistellä* esiintyy esimerkiksi lauseessa *Viimeistele (keitto) hienonnetulla korianterilla tai persiljalla* (I2).

Verbi *muodostua* merkitsee 'syntyä, kehittyä, tulla joksikin' (KS), esimerkiksi *Sekoittele välillä, jotta - - (kiisseliin) ei muodostu paakkuja* (B1). Verbi *muotoutua* merkitsee 'saada muoto, muovautua johonkin muotoon tai joksikin, hahmottua' (KS), esimerkiksi *Lisää samalla sämpyläjauhoja sen verran, että - - (taikinasta) muotoutuu pehmeä kiinteä pallo* (K14). Verbi *peittyä* merkitsee 'joutua jonkin peittämäksi, hautautua, kätkeytyä' (KS),

esimerkiksi *Voit lisätä nestettä - - Suotavaa olisi, että lihat peittyvät* (B3). Verbi *pulpahtaa* merkitsee 'nousta äkkiä veden pinnalle tai näkyviin' (KS), esimerkiksi *Kuumenna liedellä, kunnes kiisseli pulpahtaa* (B1). Verbi *sekoittua* merkitsee 'mennä sekaisin jonkin kanssa, sekaantua, yhtyä johonkin' (KS), esimerkiksi *Ravista mixeripulloa huolellisesti, jotta väri sekoittuu tasaisesti* (B1). Verbi *varoa* merkitsee 'koettaa toimia jotakin vaarallista tai vahingollista välttämällä, ettei itselle ja toisille aiheudu vahinkoa' (KS), esimerkiksi *Varo, etteivät kasvikset pala pohjaan* (K10). Verbi *mahtua* merkitsee 'sopia koon tai paljouden puolesta johonkin tilaan tai joukkoon' (KS), esimerkiksi *Jos pataan mahtuu, niin laita ihmeessä perunat sekaan* (B3).

Verbejä, joille sanakirja (KS) antaa kaksi yleistä merkitystä ja lisäksi mahdollisia kuvaannollisia merkityksiä, ovat verbit *jatkaa, kellua, kääriä, latoa, lisätä, muuttua, notkistua, ottaa, pestä, poistaa, pyöräyttää, siirtää, suihkuttaa, suojata, tuntua* ja *voida*. Verbi *kääriä* merkitsee 1) 'kiertoa tai kiertää jotakin jonkin ympäri/rullaksi/kokoon' ja 2) 'päästää auki kääreestä tai rullalta' (KS), esimerkiksi *Kääri taikina kelmuun* (L6). Verbi *latoa* merkitsee 1) 'asettaa esineitä järjestelmällisesti päällekkäin tai vierekkäin, pinota' ja 2) 'muuntaa painettava teksti yhtenäiseksi ladelmaksi' (KS), esimerkiksi *Lado sipulit, valkosipulinkynnet, juurekset ja perunat pannulle* (K5). Verbi *lisätä* merkitsee 1) 'enentää, kartuttaa, suurentaa, laajentaa, vahvistaa' ja 2) 'panna, tuoda, sanoa jotakin jonkin lisäksi' (KS), esimerkiksi *Paahda liha pannussa ja lisää siihen sipuli* (K6). Verbi *ottaa* merkitsee 1) 'siirtää jotakin jostakin pois, läheisyyteensä tai käyttöönsä tai sallia siirtyminen' ja 2) 'tallentaa, tehdä valokuva ym.' (KS), esimerkiksi *Ota kypsä kala uunista* (L4). Verbi *poistaa* merkitsee 1) 'ottaa, irrottaa, viedä, siirtää, kuljettaa pois' ja 2) 'kumota, saattaa korjaantumaan tai loppumaan' (KS), esimerkiksi *Kuori omena ja poista siemenkoti* (K2).

Verbi *pestä* merkitsee 1) 'puhdistaa vedellä tai nesteellä', 2) 'nesteiden ja kaasujen puhdistaminen johtamalla' ja 3) kuvaannollisesti 'vapauttaa itsensä vastuusta' (KS), esimerkiksi *Pese viinirypäleet* (K2). Verbi *pyöräyttää* merkitsee 1) 'panna pyörähtämään, kiepauttaa, kieräyttää, kääntää' ja 2) 'tehdä tai saada aikaan nopeasti jotakin, tekaista' (KS), esimerkiksi *Mittaa pohjataikina-ainekset monitoimikoneeseen ja pyöräytä taikinapalloksi* (L6). Verbi *siirtää* merkitsee 1) 'liikuttaa, vaihtaa paikasta toiseen' ja 2) 'muuttaa, vaihtaa asemasta toiseen tai omistus toiselle, jättää myöhempään ajankohtaan' (KS), esimerkiksi *Irrota hyytynyt kakku vuosta ja siirrä tarjoilulautaselle* (B1). Verbi *tarvita* merkitsee 1) 'olla tulematta tai tulla huonosti toimeen ilman jotakin, olla jonkin tarpeessa tai puutteessa' ja 2) 'ilmaisee, että jokin tai jonkun on pakko tai välttämätöntä tehdä jotakin' (yleensä

negatiivisessa muodossa) (KS). Verbi *tarvita* esiintyy aineistossani vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *jatkaa* merkitsee 1) 'pidentää, liittää johonkin, lisätä' ja 2) 'tehdä keskeytyksettä edelleen jotakin, alkaa tehdä uudestaan' (KS). Verbi *jatkaa* esiintyy aineistossani vain deverbaalisissa verbi-substantiivi-sanaliitoissa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

Verbi *suihkuttaa* merkitsee 1) 'ohjata nestettä tai kaasua suihkuna johonkin, ruiskuttaa' ja 2) 'kastella suihkuavalla nesteellä' (KS), esimerkiksi *Halutessasi pinnasta hieman hohtavan suihkuta päälle kimalleväriä* (B2). Verbi *suojata* merkitsee 'estää kärsimästä vahinkoa, olemasta alttiina jollekin epämiellyttävälle tai vahingolliselle, turvata vahingolta, suojella', 1) 'varustaa suojalla, panna suojaan' ja 2) 'olla suojana, antaa suoja' (KS), esimerkiksi *Suojaa reunat reunakalvolla* (B1). Verbi *kellua* merkitsee 1) 'olla nesteen pinnalla tai sisässä' ja 2) 'valuutan arvo vaihtelee kysynnän mukaan' (KS). Verbi *kellua* esiintyy aineistossani vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

Verbi *muuttua* merkitsee 1) 'tulla toisenlaiseksi kuin on ollut, kehittyä, vaihdella' ja 2) 'vaihtua' (KS), esimerkiksi *Keitä seosta - - kunnes se sakenee ja muuttuu hieman kullankeltaiseksi* (K4). Verbi *notkistua* merkitsee 1) 'tulla notkeammaksi, notkeutua, vetreytyä' ja 2) 'taipua' (KS), esimerkiksi *Jatka hauduttelua muutama minuutti eli kunnes mangoldi notkistuu* (L4). Verbi *tuntua* merkitsee 1) 'olla tunnettavissa, vaikuttaa' ja 2) 'aiheuttaa aisti- tai havaintovaikutelma' (KS), esimerkiksi *Jos tuntuu(,) että (taikina) jää sormiin kiinni* (I3). Verbi *voida* merkitsee 1) 'ilmaisee, että on mahdollista, on lupa, on sopivaa, kyetä tekemään jotakin' ja 2) 'olla jonkinlaisessa kunnossa' (KS). Verbi *voida* esiintyy aineistossani vain verbiketjuissa, joten palaan tähän luvussa 4.4.

Verbejä, joille sanakirja (KS) antaa kolme yleistä merkitystä ja lisäksi mahdollisia kuvaannollisia merkityksiä, ovat verbit *asettaa*, *haluta*, *koota*, *kumota*, *kääntää*, *levittää*, *murtaa*, *olla jotakin*, *puristaa*, *säilyttää*, *tarkistaa* ja *yhdistää*. Verbi *asettaa* merkitsee 1) 'panna johonkin, sijoittaa, laittaa', 2) 'säättää, nimetä' ja 3) 'puheen sovittamisesta' (KS), esimerkiksi *Aseta (sitruunat) leikkuupinta pannun pohjaa vasten* (L3). Verbi *koota* merkitsee 1) 'kerätä, saattaa kokoon', 2) 'saattaa pienempään tilaan, panna kokoon' ja 3) 'panna osista kokoon, koostaa' (KS), esimerkiksi *Kokoa hampurilaiset täyttämällä ne ensin salaatinlehdellä ja jauhelihapihvillä* (K1). Verbi *yhdistää* merkitsee 1) 'kiinnittää toisiinsa, liittää', 2) 'saattaa yhtenäiseksi kokonaisuudeksi' ja 3) 'sijoittaa johonkin yhteyteen' (KS), esimerkiksi *Yhdistä kaikki kastikkeen ainekset kannellisessa tölkissä* (K11).

Verbi *kumota* merkitsee 1) 'kaataa tai kääntää kumoon', 2) 'kaataa, romuttaa, mitätöidä, kiistää' ja 3) 'neutraloida jonkin vaikutus' (KS), esimerkiksi *Kumoa kuuma salaatti kalan päälle* (L4). Verbi *kääntää* merkitsee 1) 'muuttaa jonkin asentoa tai suuntaa, panna jokin toisin päin', 2) yleisesti 'muuttaa tai vaihtaa' ja 3) 'muuttaa kielellinen esitys kielestä toiseen' (KS), esimerkiksi *Käännä (munkit) kerran paistamisen aikana* (K8). Verbi *levittää* merkitsee 1) 'panna, kuljettaa tai jakaa laajalle alalle', 2) 'avata levälleen' ja 3) 'leventää, laajentaa' (KS), esimerkiksi *Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle* (I1). Verbi *puristaa* merkitsee 1) 'saattaa paineen alaiseksi usealta puolelta, painaa', 2) 'erottaa jotakin jostakin edellä mainitulla menettelyllä', 3) 'painaa lujasti jotakin vasten, ahdistaa, kiristää' ja 4) kuvaannollisesti 'fyysinen tai psyykinen tunne' (KS), esimerkiksi *Purista sitruunamehu kalafileiden päälle* (L4).

Verbi *haluta* merkitsee 1) 'pyrkii tyydyttämään tarvetta, tavoitella, toivoa', 2) 'pitää jotakin suotavana tai tarpeellisena' (kuten haluatte, haluan miettiä asiaa) ja 3) 'tuntea sukupuolista halua' (KS). Verbi *haluta* esiintyy aineistossani vain infiniittisessä verbimuodossa, joten palaan tähän luvussa 4.4. Verbi *murtaa* merkitsee 1) 'saada väkivalloin joku poikki tai auki', 2) 'saada lopetetuksi tai häirityksi, murskata, lannistaa, masentaa' ja 3) 'puhua murteellisesti' (KS). Aineistossani verbi *murtaa* esiintyy lauseessa *Murra vohvelin reunaa sen verran, että se pysyy tukevasti pystyssä* (B2). Ajattelen, että puhekielelle tyypilliseen tapaan kirjoittaja on saattanut sekoittaa verbit *murtaa* ja *murentaa*, koska vohvelin reunan hajottaminen ei vaadi juuri väkivaltaa. Verbi *säilyttää* merkitsee 1) 'pitää jotakin tallessa, olla heittämättä pois', 2) 'olla luovuttamatta jotakin hallussa olevaa, pitää itsellään' ja 3) 'saada joku pysymään ennallaan' (KS), esimerkiksi *Jäähdytä ja siivilöi rasva ja säilytä peitettynä seuraavaan käyttöön* (K8). Verbi *tarkistaa* merkitsee 1) 'etsiä tai selvittää tieto jostakin', 2) 'varmistautua jonkin asianmukaisuudesta tarkastamalla ja mahdolliset virheet korjaamalla' ja 3) 'korjata, oikaista, saattaa ajan tasalle' (KS), esimerkiksi *Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa* (K9).

Verbejä, joille sanakirja (KS) antaa neljä tai useampia yleisiä merkityksiä ja lisäksi mahdollisia kuvaannollisia merkityksiä, ovat verbit *jättää*, *jäädä*, *kaataa*, *kestää*, *kohota*, *laskea*, *nostaa*, *olla*, *painua*, *panna*, *peittää*, *pysyä*, *päästä*, *saada* ja *tarttua*. Verbi *olla* merkitsee 1) 'ilmaisee jonkin olemassaoloa', 2) 'ilmaisee jonkin havaittavuutta', 3) 'ilmaisee ilmiön tai tilan vallitsemista', 4) 'ilmaisee ajankohtaa', 5) 'ilmaisee sijaintia', 6) 'ilmaisee, että jollakin on jotakin', 7) 'ilmaisee fyysistä tai psyykkistä olotilaa' ja 8) 'luonnehtii subjektia' (KS), esimerkiksi *Ruoka on valmista, kun munamaito on hyytynyt myös keskeltä*

(K6). Verbi *panna* merkitsee 1) 'asettaa, sijoittaa johonkin', 2) 'saattaa johonkin tilaan tai asentoon', 3) 'määrätä, pakottaa, saattaa joku tekemään jotakin', 4) 'jonkin toiminnan aloittaminen' ja 5) 'olla yhdynnässä' (KS), esimerkiksi *Pane salaatinlehdet pyyheliinaan käärittyinä jääkaappiin 15 minuutiksi* (K11).

Verbi *päästä* merkitsee 1) 'saavuttaa joku päämäärä', 2) 'mieluisa muutos, siirtyä olotilasta toiseen', 3) 'pystyä tekemään jotakin, olla mahdollisuus' ja 4) 'vahingossa tai vasten tahtoa tapahtuva olotilan muutos' (KS), esimerkiksi *Hauduta - - ilman kantta, jotta muhiintuminen pääsee kunnolla alkuun* (B3). Verbi *saada* merkitsee 1) 'esine tai oikeus siirtyy jonkun käyttöön, vastaanottaminen', 2) 'joutua jonkin toimenpiteen kohteeksi', 3) 'onnistua hankkimaan jotakin itselleen tai käyttöönsä, saavuttaa' ja 4) 'ilmaisee lupaa, jokin on ok, tilaisuutta, pakkoa tai kehotusta' (KS), esimerkiksi *Kypsennä, kunnes marenki saa kauniin värin* (L6).

Verbi *kaataa* merkitsee 1) 'saattaa jokin pystyssä oleva nurin, kumota', 2) 'hakata maahan', 3) 'ampua, surmata', 4) 'kukistaa vallasta' ja 5) 'valuttaa ainetta astiasta tätä kallistamalla' (KS), esimerkiksi *Kaada taikina voideltuun vuokaan* (K13). Verbi *tarttua* merkitsee 1) 'käydä tai ottaa kiinni, tarrata', 2) 'jonkin välineen ottaminen käteen', 3) kuvaannollisesti 'käyttää hyväkseen jotakin mahdollisuutta', 4) 'juuttua, jäädä kiinni, imeytyä' ja 5) 'siirtyä mikrobin välityksellä yksilöstä toiseen' (KS), esimerkiksi *Vaivaa taikinaa reippaasti kohoamisen jälkeen niin, että se ei enää tartu leivonta-alustalle* (I4).

Verbi *kestää* merkitsee 1) 'kantaa paino', 2) 'pysyä ulkoisista vaikutuksista huolimatta ennallaan, sietää', 3) 'kokea, kärsiä', 4) 'vastaus kiitokseen' (eipä kestä) ja 5) 'jatkoa, viedä aikaa' (KS), esimerkiksi *Kakun hyytyminen kestää pidempään kuin tavallisessa juustokakussa* (B1). Verbi *kohota* merkitsee 1) 'liikkua korkeammalle, tulla korkeammaksi tai näkyviin, olla ympäristöään korkeampi', 2) 'ääni säveltasoltaan korkeammaksi', 3) 'päästä korkeampaan asemaan, yletä' ja 4) 'parantua laadultaan, kasvaa määrältään tai arvoltaan' (KS), esimerkiksi *Laitan kulhon taikinoineen liinan alla altaaseen, niin (taikina) kohoaa hyvin* (I4). Verbi *painua* merkitsee 1) 'liikkua alaspäin, laskeutua, vajota, upota', 2) 'asettua, työntyä', 3) 'litistyä, puristua' ja 4) 'tulla käheäksi' (ääni) (KS), esimerkiksi *Jos täyte painuu pohjaan, kaada se lähempää täytteen pintaa* (B1). Verbi *pysyä* merkitsee 1) 'olla muuttamatta paikkaa', 2) 'olla jossakin asennossa, tilassa tai paikassa', 3) 'olla jatkuvasti jonkinlaisena' ja 4) 'säilyä, kestää' (KS), esimerkiksi *Murra vohvelin reunaa sen verran, että se pysyy tukevasti pystyssä* (B2).

Verbi *jäädä* merkitsee 1) 'olla lähtemättä, pysyä jossakin', 2) 'säilyä', 3) 'tulla jonkin tehtäväksi, hylätyksi', 4) 'säilyä jossakin tilassa, joutua johonkin tilaan' ja 5) 'jättäytyä, tulla jätetyksi' (KS), esimerkiksi *Jos tuntuu, että (seos) jää sormiin kiinni* (I3). Verbi *jättää* merkitsee 1) 'antaa jäädä, olla ottamatta mukaansa', 2) 'luovuttaa tehtäväksi', 3) 'antaa jäädä jäljelle, säästää', 4) 'saada aikaan jälki' ja 5) 'antaa jäädä johonkin tilaan' (KS), esimerkiksi *Tarkista, että kakku irtoaa vuosta ja jätä se vuokaan* (K13). Verbi *laskea* merkitsee 1) 'liikuttaa alaspäin, panna, asettaa, jättää', 2) 'alentaa, madaltaa', 3) 'vähentää jonkin arvoa tai määrää, alentaa', 4) 'siirtyä alaspäin, aleta, madaltua', 5) 'laskutoimituksen suorittaminen' ja 6) 'katsoa johonkin kuuluvaksi, sallia jonkin mennä' (KS), esimerkiksi *Laskin lämpötilaa hieman, 125–150 asteeseen* (B3).

Verbi *nostaa* merkitsee 1) 'liikuttaa ylöspäin', 2) kuvaannollisesti 'ylentää, korottaa, parantaa', 3) 'lisätä jonkin määrää tai arvoa, korottaa', 4) 'asettaa kallellaan oleva pystyyn', 5) 'saada nousemaan, aiheuttaa' ja 6) 'ottaa rahaa tililtä' (KS), esimerkiksi *Nosta valmiit munkit - - talouspaperille valumaan* (K8). Verbi *peittää* merkitsee 1) 'panna jotakin jonkin peitteeksi', 2) 'piilottaa, salata', 3) 'estää näkymästä, olla näkymisen esteenä' ja 4) 'olla laukauksen tiellä' (urheilussa) (KS), esimerkiksi *Peitä vohvelin pinta pikeerillä* (B2).

4.4. Verbiketjut, verbiliitot ja lauseenvastikkeet

Neljäntenä tutkimuskysymyksenäni oli, millaisia muita verbi-ilmaisuja – verbiketjuja, deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja ja infiniittisiä verbimuotoja – resepteistä löytyy. Halusin tietää myös, eroaako niiden käyttö eri lähdemedioiden välillä. Käsittelen verbiketjut, deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot ja infiniittiset verbimuodot jokaisen omassa taulukossaan. Infiniittiset verbimuodot olen eritellyt vielä tarkemmin MA-infinitiiveihin, E-infinitiiveihin ja partisiippeihin, ja käsittelen niitä kutakin omana taulukkonaan.

Taulukossa 6 esittelen aineistossa esiintyvät verbiketjut sekä median, jossa verbiketju esiintyy. Ensimmäisessä pystysarakkeessa on numerot lukemisen helpottamiseksi, toisessa sarakkeessa verbiketjut aakkosjärjestyksessä ja seuraaviin sarakkeisiin on kirjattu medioittain, missä mediassa verbiketju esiintyy. Alimmalle vaakariville olen koonnut, kuinka monta verbiketjua kussakin mediassa esiintyy yhteensä.

Taulukko 6. Verbiketjut medioittain

	Verbiketju	Keittokirja	Lehdet	Internet	Blogit
1	anna hautua				1
2	anna jähmettyä	1			
3	anna jäähtyä	2			1
4	anna kiehahtaa				1
5	anna kiehua	1			
6	anna kohota	4		1	
7	anna kuivahtaa				1
8	anna levähtää		1		
9	anna olla	1			1
10	anna porista				1
11	anna pulpahtaa				1
12	voi kaataa				1
13	voi kostuttaa			1	
14	voi kypsentää	1			
15	voi käyttää				1
16	voi laittaa				1
17	voi lisätä				1
18	voi pienentää				1
19	voi ripotella	1			
20	voi säästää				1
21	voi viimeistellä				1
	Yhteensä	11	1	2	14

Taulukossa 6 esittelen aineistossani esiintyvät verbiketjut medioittain. Aineistossani esiintyy yhteensä 28 verbiketjua, joista eri verbiketjuja on 21. Verbien merkitykset esittelin jo luvuissa 4.1.–4.3., joten esittelen nyt vain verbiketjut ja esimerkkejä käyttöyhteyksistä. Esittelen aineistossani esiintyvät verbiketjut medioittain. Keittokirjaresepteissä esiintyy 11 verbiketjua, lehtiresepteissä 1 verbiketju, internetresepteissä 2 verbiketjua ja blogiresepteissä 14 verbiketjua. Eniten verbiketjuja esiintyy siis blogiresepteissä. Keittokirjaresepteissä esiintyy lähes yhtä monta verbiketjua, mutta lehti- ja internetresepteissä verbiketjuja ei juuri esiinny.

Blogiresepteissä esiintyy seuraavat verbiketjut: *anna hautua*, *anna jäähtyä*, *anna kiehahtaa*, *anna kuivahtaa*, *anna olla*, *anna porista*, *anna pulpahtaa*, *voi kaataa*, *voi käyttää*, *voi laittaa*, *voi lisätä*, *voi pienentää*, *voi säästää* ja *voi viimeistellä*. Verbiketju *anna hautua* esiintyy aineistossani lauseessa *Anna hautua miedolla lämmöllä vielä hetki* (B4). Verbiketju *anna jäähtyä* esiintyy aineistossani lauseessa *Anna jäähtyä ja leikkaa (kakkupohja) kolmeen osaan*

(B2). Verbiketju *anna kiehahtaa* esiintyy aineistossani lauseessa *Sekoita ja anna kiehahtaa* (B4). Verbiketju *anna kuivahtaa* esiintyy aineistossani lauseessa *Anna (lumihiutaleiden) kuivahtaa leivinpaperin päällä* (B2). Verbiketju *anna olla* esiintyy aineistossani esimerkiksi lauseessa *Ensimmäisen tunnin annoin (padan) olla 175 asteessa* (B3). Verbiketju *anna porista* esiintyy aineistossani lauseessa *Lisää joukkoon riisit ja mausteet ja anna porista hiljalleen noin 20–30 minuuttia* (B4). Verbiketju *anna pulpahtaa* esiintyy aineistossani lauseessa *Nosta kattila liedelle ja anna (kiisselin) pulpahtaa vielä kerran* (B1).

Verbiketju *voi kaataa* esiintyy aineistossani lauseessa *Appelsiinitäytettä voi kaataa hieman isompia annoksia kuin kiisseliä* (B1). Verbiketju *voi käyttää* esiintyy aineistossani lauseessa *Voit käyttää pursottamisessa myös pakastuspussia* (B2). Verbiketju *voi laittaa* esiintyy aineistossani lauseessa *Voit laittaa kannen takaisin* (B3). Verbiketju *voi lisätä* esiintyy aineistossani lauseessa *(Voit) lisätä tässä vaiheessa nestettä, jos tarpeen* (B3). Verbiketju *voi pienentää* esiintyy aineistossani lauseessa *Loppua kohden (appelsiinitäyte)annosta voi pienentää, jotta saat myös keskiosaan tiheän rengaskuvion* (B1). Verbiketju *voi säästää* esiintyy aineistossani lauseessa *Molempia täytteitä on reilusti, joten voit säästää pienen määrän kakun pinnalle* (B2). Verbiketju *voi viimeistellä* esiintyy aineistossani lauseessa *Itsenäisyyspäivää ajatellen kakun voi viimeistellä lippukoristeilla* (B2).

Keittokirjaresepteissä esiintyvät seuraavat verbiketjut: *anna jähmettyä, anna jäähtyä, anna kiehua, anna kohota, anna olla, voi kypsentää* ja *voi ripotella*. Keittokirjaresepteissä muutamat verbiketjut esiintyvät usean kerran, toisin kuin muissa medioissa. Verbiketju *anna jähmettyä* esiintyy aineistossani lauseessa *Anna (kakun) jähmettyä ilmavassa paikassa* (K13). Verbiketjusta *anna jäähtyä* annoin esimerkin jo blogireseptien yhteydessä. Verbiketju *anna kiehua* esiintyy aineistossani lauseessa *Anna keiton kiehua vielä 10 minuuttia* (K10). Verbiketju *anna kohota* esiintyy aineistossani esimerkiksi lauseessa *Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi* (K14). Verbiketjusta *anna olla* annoin esimerkin jo blogireseptien yhteydessä. Verbiketju *voi kypsentää* esiintyy aineistossani lauseessa *Pihvit voi kypsentää myös uunissa* (K1). Verbiketju *voi ripotella* esiintyy aineistossani lauseessa *Kakun pinnalle voi ripotella rakeita* (K13).

Internet-resepteissä esiintyvät vain verbiketjut *anna kohota* ja *voi kostuttaa*. Lehti-resepteissä esiintyy vain verbiketju *anna levähtää*. Eri medioiden välillä on siis iso ero verbiketjujen määrässä. Verbiketjusta *anna kohota* annoin esimerkin jo keittokirjareseptien yhteydessä. Verbiketju *voi kostuttaa* esiintyy aineistossani lauseessa *Sokerihelmen alapinnan voi*

kostuttaa kevyesti vedellä tai valkuaisella (I1). Verbiketju anna levähtää esiintyy aineistossani lauseessa Anna (taikinan) levähtää jääkaapissa noin 15 minuuttia (L6).

Taulukossa 7 esittelen kaikki aineistossani esiintyvät deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot. Ensimmäisessä pystysarakkeessa on numerointi yhdenmukaisuuden vuoksi, toisessa sarakkeessa on deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot aakkosjärjestyksessä ja seuraavissa sarakkeissa on kirjattu medioittain, missä mediassa deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot esiintyvät. Viimeiselle vaakariville olen koonnut, kuinka monta deverbaalista verbi-substantiivi-sanaliittoa kussakin mediassa esiintyy yhteensä.

Taulukko 7. Deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot medioittain.

	Verbi + substantiivi	Keittokirja	Lehdet	Internet	Blogit
1	jatka hauduttelua		1		
2	jatka keittämistä	1			1
3	jatka kääntelyä	1			
	Yhteensä	2	1	0	1

Taulukosta 7 näkee, että aineistossani esiintyy yhteensä 4 deverbaalista verbi-substantiivi-sanaliittoa. Keittokirjaresepteissä esiintyy 2 deverbaalista verbi-substantiivi-sanaliittoa, *jatka keittämistä* ja *jatka kääntelyä*. Lehtiresepteissä esiintyy 1 deverbaalinen verbi-substantiivi-sanaliitto, *jatka hauduttelua*, ja myös blogiresepteissä esiintyy 1 deverbaalinen verbi-substantiivi-sanaliitto, *jatka keittämistä*. Internet-resepteissä ei esiinny yhtään deverbaalista verbi-substantiivi-sanaliittoa. Kaiken kaikkiaan deverbaaliset verbi-substantiivi-sanaliitot ovat aineistossani harvinaisia, mutta halusin ottaa ne mukaan aineistooni, koska mielestäni ne ovat merkitykseltään vastaavia kuin verbiketjut.

Sanaliitto *jatka keittämistä* esiintyy aineistossani esimerkiksi lauseessa *Jatka keittämistä niin kauan, että tippa seosta jähmettyy kylmässä vedessä (K4)*. Sanaliitto *jatka kääntelyä* esiintyy aineistossani lauseessa *Lisää sipulit ja mausteet ja jatka kääntelyä pienemmällä lämmöllä (K9)*. Sanaliitto *jatka hauduttelua* esiintyy aineistossani lauseessa *Pienennä lämpöä ja jatka hauduttelua muutama minuutti (L4)*.

Seuraavissa taulukoissa (taulukot 8–10) esittelen aineistossani esiintyvät infiniittiset verbimuodot eli infinitiivit ja partisiipit. Olen eritellyt erilaiset infiniittiset muodot omiksi taulukoikseen. Taulukossa 8 esittelen aineistossani esiintyvät MA-infinitiivilausekkeet. Esittelen MA-infinitiivit yhdessä niiden kanssa esiintyvien finiittiverbien kanssa siksi, että

pelkkä infinitiivi ei ole tässä yhteydessä kovin havainnollinen. Ensimmäisessä pystysarakkeessa on numerointi lukemisen helpottamiseksi, toisessa sarakkeessa on MA-infinitiivilausekkeet aakkosjärjestyksessä ja seuraaviin sarakkeisiin on kirjattu medioittain, missä mediassa MA-infinitiivilausekkeet esiintyvät. Viimeiselle vaakariville olen koonnut, kuinka monta MA-infinitiivilauseketta kussakin mediassa esiintyy yhteensä.

Taulukko 8. MA-infinitiivilausekkeet medioittain.

	Verbi + ma-infinitiivi	Keittokirja	Lehdet	Internet	Blogit
1	jää kellumaan				1
2	kokoa täyttämällä	1			
3	kypsennä grillaamalla	1			
4	laita hyytymään				1
5	laita likoamaan				1
6	nosta valumaan	1			
7	pane kuumenemaan	3			
8	pane kypsymään	1			
9	saa lisäämällä	1			
10	sekoita yhdistämällä				1
11	valmista/värjää sekoittamalla (K/B)	1			1
	Yhteensä	9	0	0	5

Taulukossa 8 esittelen aineistossani esiintyvät MA-infinitiivilausekkeet. Aineistossani esiintyy yhteensä 14 MA-infinitiivilauseketta. Eniten MA-infinitiivilausekkeita esiintyy keittokirjaresepteissä, 9 kappaletta. Blogiresepteissä MA-infinitiivilausekkeita esiintyy 5 kappaletta. Lehti- ja internetresepteissä ei esiinny yhtään MA-infinitiivilauseketta, joten MA-infinitiivien käyttö eroaa medioittain. Tarkastelen seuraavassa MA-infinitiivilausekkeita medioittain.

Keittokirjaresepteissä esiintyvät seuraavat MA-infinitiivilausekkeet: *kokoa täyttämällä*, *kypsennä grillaamalla*, *nosta valumaan*, *pane kuumenemaan*, *pane kypsymään*, *saa lisäämällä* ja *valmista sekoittamalla*. Infinitiivilauseke *kokoa täyttämällä* esiintyy aineistossani lauseessa *Kokoa hampurilaiset täyttämällä ne ensin salaatinlehdellä ja jauhelihapihvillä* (K1). Infinitiivilauseke *kypsennä grillaamalla* esiintyy aineistossani lauseessa *Kypsennä pihvit grillaamalla* (K1). Infinitiivilauseke *nosta valumaan* esiintyy aineistossani lauseessa *Nosta valmiit munkit - - talouspaperille valumaan* (K8).

Infinitiivilauseke *pane kuumenemaan* esiintyy aineistossani esimerkiksi lauseessa *Pane uuni kuumenemaan 200 asteeseen* (K5). Infinitiivilauseke *pane kypsymään* esiintyy aineistossani lauseessa *Pane muutama munkki kerrallaan varovasti kuumaan rasvaan kypsymään* (K8). Infinitiivilauseke *saa lisäämällä* esiintyy aineistossani lauseessa *(Kastikkeesta) saa nopeasti makkarakastikkeen lisäämällä joukkoon - - makkarakuutioita* (K12). Infinitiivilauseke *valmista sekoittamalla* esiintyy aineistossani lauseessa *Valmista munamaito sekoittamalla kierrevatkaimella kulhossa maito, munat ja mausteet* (K6).

Blogiresepteissä esiintyvät MA-infinitiivilausekkeet *jää kellumaan, laita hyytymään, laita likoamaan, sekoita yhdistämällä* ja *värjää sekoittamalla*. Infinitiivilauseke *jää kellumaan* esiintyy aineistossani lauseessa *Jos täyte jää kellumaan pinnalle, kaada ylempää* (B1). Infinitiivilauseke *laita hyytymään* esiintyy aineistossani lauseessa *Laita kakku jääkaappiin hyytymään* (B1). Infinitiivilauseke *laita likoamaan* esiintyy aineistossani lauseessa *Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen* (B1). Infinitiivilauseke *sekoita yhdistämällä* esiintyy aineistossani lauseessa *Sekoita kostuke yhdistämällä maito ja vaniljasokeri* (B2). Infinitiivilauseke *värjää sekoittamalla* esiintyy aineistossani lauseessa *Värjää valkosuklaatäyte - - vaaleansiniseksi sekoittamalla valmiin täytteen joukkoon pastaväriä* (B2).

Taulukossa 9 esittelen aineistossani esiintyvät E-infinitiivilausekkeet. Ensimmäisessä pystysarakkeessa on numerointi lukemisen helpottamiseksi, toisessa sarakkeessa on E-infinitiivilausekkeet aakkosjärjestyksessä ja seuraaviin sarakkeisiin on kirjattu medioittain, missä mediassa E-infinitiivilausekkeet esiintyvät. Viimeiselle vaakariville olen koonnut, kuinka monta E-infinitiivilauseketta kussakin mediassa esiintyy yhteensä.

Taulukko 9. E-infinitiivilausekkeet medioittain.

	Verbi+e-infinitiivi	Keittokirja	Lehdet	Internet	Blogit
1	kiehauta/ruskista käännellen	2			
2	kypsennä valellen		1		
3	lisää alustaen	1			
4	lisää nostellen			1	
5	lisää/hauduta/kuumenna/keitä sekoittaen	6	1		
6	lisää/ripottele vatkaton	2	1		
7	valmistele jäähtyessä				1
	Yhteensä	11	3	1	1

Taulukossa 9 esittelen aineistossani esiintyvät E-infinitiivilausekkeet. Aineistossani esiintyy yhteensä 16 E-infinitiivilauseketta. Eniten E-infinitiivilausekkeitä esiintyy keittokirjaresepteissä, yhteensä 11 kappaletta. Muissa medioissa, lehdissä, internetissä ja blogissa, ilmestyneissä resepteissä E-infinitiivilausekkeitä esiintyy huomattavasti vähemmän. Lehtiresepteissä E-infinitiivilausekkeitä esiintyy 3 kappaletta, ja internet- ja blogiresepteissä esiintyy kummassakin 1 E-infinitiivilauseke. Tarkastelen seuraavaksi E-infinitiivilausekkeitä medioittain.

Keittokirjaresepteissä esiintyvät E-infinitiivilausekkeet *kiehauta/ruskista käännellen, lisää alustaen, lisää/hauduta/kuumenna/keitä sekoittaen* ja *lisää/ripottele vatkaton*.

Infinitiivilauseke *kiehauta käännellen* esiintyy aineistossani lauseessa *Kiehauta (kasvikset) koko ajan käännellen* (K10). Infinitiivilauseke *ruskista käännellen* esiintyy aineistossani lauseessa *Ruskista broilerinpalat - - kahdella puuhaarukalla käännellen* (K9).

Infinitiivilauseke *lisää alustaen* esiintyy aineistossa lauseessa *Lisää pehmeä margariini ja loput jauhot yleiskoneessa tai käsin alustaen* (K8). Infinitiivilauseke *lisää sekoittaen* esiintyy aineistossani lauseessa *Lisää vesi samalla sekoittaen* (K12). Infinitiivilauseke *hauduta sekoittaen* esiintyy aineistossani lauseessa *Hauduta puuroa kannen alla - - silloin tällöin sekoittaen* (K7). Infinitiivilauseke *kuumenna sekoittaen* esiintyy aineistossani lauseessa *Kuumenna seos kiehuvaaksi puuhaarukalla sekoittaen* (K4). Infinitiivilauseke *keitä sekoittaen* esiintyy aineistossani lauseessa *Keitä seosta välillä sekoittaen, kunnes se sakenee* (K4). Infinitiivilauseke *lisää vatkaton* esiintyy aineistossani lauseessa *Lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkaton* (K13). Infinitiivilauseke *ripottele vatkaton* esiintyy aineistossani lauseessa *Ripottele (maitoon) mannasuurimot koko ajan puuhaarukalla vatkaton* (K7).

Lehtiresepteissä esiintyvät E-infinitiivilausekkeet *kypsennä valellen, lisää sekoittaen* ja *lisää vatkaton*. Infinitiivilauseke *kypsennä valellen* esiintyy aineistossani lauseessa *Kypsennä 175-asteisessa uunissa - - välillä pannulle kertyvällä liemellä valellen* (L3). Infinitiivilausekkeista *lisää sekoittaen* ja *lisää vatkaton* annoin esimerkit jo keittokirjareseptien yhteydessä. Internetresepteissä esiintyy vain E-infinitiivilauseke *lisää nostellen*, esimerkiksi *Lisää jauhot, leivin jauhe ja kardemumma seoksena joukkoon kevyesti nostellen* (I1). Blogiresepteissä esiintyy vain E-infinitiivilauseke *valmistele jäähtyessä*, esimerkiksi *Valmistele kiisselin jäähtyessä appelsiinitäyte* (B1).

Taulukossa 10 esittelen aineistossani esiintyvät partitiipit. Verbiketjuista, deverbaalisista verbi-substantiivi-sanaliitoista ja infinitiivimuodoista poiketen esittelen partitiippilausekkeen

sijaan vain aineistossa esiintyvät partisiipit, koska partisiipeissa sen kanssa esiintyvä finiittiverbi ei ole olennainen ymmärrettävyyden kannalta. Ensimmäisessä pystysarakkeessa on numerointi lukemisen helpottamiseksi, toisessa sarakkeessa on partisiipit aakkosjärjestyksessä ja seuraaviin sarakkeisiin on kirjattu medioittain, missä mediassa partisiipit esiintyvät. Viimeiselle vaakariville olen koonnut, kuinka monta partisiippiä kussakin mediassa esiintyy yhteensä.

Taulukko 10. Partisiipit medioittain.

	Partisiippi	Keittokirja	Lehdet	Internet	Blogit
1	kuumennettu				1
2	tomusokeroidulla				1
3	sekoitettuna			1	
4	silputtu				1
5	valutetut				1
	Yhteensä	0	0	1	4

Taulukossa 10 esittelen aineistossani esiintyvät partisiipit. Aineistossani esiintyy yhteensä 5 partisiippiä. Blogiresepteissä esiintyy 4 partisiippiä ja internetresepteissä 1 partisiippi. Keittokirja- ja lehtiresepteissä ei esiinny yhtään partisiippiä. Eri medioiden välillä on eroa partisiippien käytössä, mutta kaiken kaikkiaan ero on pieni ja partisiippeja käytetään resepteissä vain vähän.

Blogiresepteissä esiintyvät partisiipit *kuumennettu*, *tomusokeroidulla*, *silputtu* ja *valutetut*. Partisiippi *kuumennettu* esiintyy aineistossani lauseessa *Kaada päälle kuumennettu olut* (B3). Partisiippi *tomusokeroidulla* esiintyy aineistossani lauseessa *Kauli (sokeri)massa tomusokeroidulla ahustalla ohueksi levyksi* (B2). Partisiipit *silputtu* ja *valutetut* esiintyvät aineistossani lauseessa *Lisää - - joukkoon silputtu chili, valutetut mustapavut sekä maissit* (B4). Internetresepteissä esiintyy partisiippi *sekoitettuna*, esimerkiksi *Levitä pohjalle tomaattikastikkeen ainekset yhteen sekoitettuna* (I4).

4.5. Reseptien ero medioittain

Viidentenä tutkimuskysymyksenäni oli, eroavatko perinteisen keittokirjan, aikakauslehtien, internetin ruokasivujen ja blogien reseptit toisistaan verbien käytössä. Taulukossa 11 esittelen tilastotietoa verbeistä medioittain. Taulukkoa lukiessa tulee huomioida, että keittokirjasta poimin 14 reseptiä, ja muista lähteistä vain 4–6 ohjetta. Tästä syystä olen laskenut taulukkoon keskiarvoja, jotta vertailu on mielekästä. Taulukossa on ensimmäisessä pystysarakkeessa tutkittava asia, esimerkiksi verbiesiintymien kokonaismäärä medioittain tai verbiesiintymien keskimääräinen määrä per ohje. Seuraaviin sarakkeisiin olen koonnut tutkittavan asian määrät medioittain, ja viimeisessä sarakkeessa on tutkittavan asian määrä yhteensä.

Taulukko 11. Verbiesiintymien ja eri verbilekseemien määrät medioittain sekä keskiarvoja ohjetta kohden. Myös verbiketjujen, deverbaalisten verbi-substantiivi-sanaliittojen ja infiniittisten verbimuotojen määrät medioittain.

Verbit	Keittokirja	Lehdet	Internet	Blogi	Yht.
Verbiesiintymiä yht.	176	90	57	111	434
Eri verbilekseemejä	74	53	32	67	135
Reseptejä	14	6	4	4	28
Verbiesiintymiä/ohje	12,6	15	14,3	27,8	15,5
Eri verbilekseemejä / ohje	5,3	8,8	8	16,8	4,8
Verbiketjuja & deverbaalisia V+S-sanaliittoja yht.	13	2	2	15	32
Infinitiittisiä verbimuotoja	20	3	2	9	34

Taulukosta 11 käy ilmi, että aineistossani esiintyy yhteensä 434 verbiesiintymää, joista eri verbilekseemejä on 135. Keittokirjaresepteissä verbiesiintymiä on yhteensä 176 kappaletta, lehtiresepteissä 90 kappaletta, internetresepteissä vain 57 kappaletta ja blogiresepteissä 111 kappaletta. Eri verbilekseemejä esiintyy keittokirjaresepteissä 74 kappaletta, lehtiresepteissä 53 kappaletta, internetresepteissä 32 kappaletta ja blogiresepteissä 67 kappaletta.

Tutkimusaineistoni koostuu yhteensä 28 reseptistä: 14 keittokirjareseptistä, 6 lehtireseptistä, 4 internetreseptistä ja 4 blogireseptistä. Koska reseptejä on poimittu eri medioista eri määrä, vertaileminen on parempi tehdä tarkastelemalla keskiarvoja.

Keittokirjassa yhdessä reseptissä on keskimäärin 12,6 verbiesiintymää. Lehti- ja internetresepteissä verbejä esiintyy suunnilleen saman verran (15 (L) ja 14,3 (I)), mutta blogiresepteissä verbejä on käytetty noin kaksinkertainen määrä muihin medioihin verrattuna – keskimäärin 27,8 verbiesiintymää. Eri verbilekseemejä on käytetty blogiresepteissä yli kolme kertaa niin paljon (16,8) kuin keittokirjassa (5,3) ja kaksi kertaa niin paljon kuin lehti-

ja internetresepteissä (keskiarvot 8,8 (L) ja 8 (I)). Blogiteksteissä on siis käytetty runsaasti verbejä, minkä huomaa jo silmämääräisesti verratessaan eri medioiden verbiesiintymiä ja analysoituja reseptimääriä toisiinsa. Eri verbileksemejä on käytetty keskimäärin vain 4,8 ohjetta kohden, mikä viitanee siihen, että reseptien määrän kasvaessa eri verbilekseemien määrä pienenee radikaalisti, koska samat verbit toistuvat ohjeesta toiseen. Tätä selittää myös keittokirjareseptien suhteellisen suuri verbiesiintymien määrä (176), mutta pieni eri verbilekseemien määrä reseptiä kohden (5,3). On kuitenkin todettava, että analysoimani keittokirjan reseptit ovat pisimmilläänkin lyhyempiä kuin osa internetistä ja blogeista valikoituneista erikoisleivontaresepteistä.

Aineistossani internetin ruokasivuilta poimittuja reseptejä ja blogireseptejä on yhtä monta, mutta blogiresepteissä verbiesiintymiä ja eri verbejä on noin kaksinkertaisesti internetresepteihin verrattuna. Verbien runsaus blogiresepteissä selittyy sillä, että blogissa pääasiana on kirjoitettu teksti, jonka avulla bloggaaja ilmaisee itseään. Blogissa lukijan kannalta olennaista on bloggaajan subjektiivinen tyyli, joka herättää lukijan kiinnostuksen blogin seuraamiseen. (Heinonen–Domingo 2009, 68, 73.) Bloggaajat ovat usein tavallisia ihmisiä, jotka jakavat yleisölle kiinnostuksen kohteitaan arkisella kielellä, kun taas täsmällisemmät verbivalinnat saattavat olla vakiintuneempia keittokirjatyylissä, jossa päämääränä on mahdollisimman lyhyt ja täsmällinen ilmaisu.

Verbiketjuja ja deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja esiintyy aineistossani yhteensä 32 kappaletta. Keittokirjaresepteissä näitä esiintyy 13 kappaletta, lehtiresepteissä 2 kappaletta, internetresepteissä 2 kappaletta ja blogiresepteissä 15 kappaletta. Infinitiivisiä verbimuotoja esiintyy puolestaan aineistossa yhteensä 34 kappaletta: keittokirjaresepteissä 20 kappaletta, lehtiresepteissä 3 kappaletta, internetresepteissä 2 kappaletta ja blogiresepteissä 9 kappaletta. Näyttää siltä, että keittokirja- ja blogiresepteissä verbiketjuja, deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja ja infinitiivimuotoja käytetään aika samalla tavalla: niitä ei vältellä. Sen sijaan lehti- ja internetresepteissä kyseisten muotojen vähyys saattaa kertoa siitä, että kieli on pyritty tietoisesti pitämään mahdollisimman yksinkertaisena.

4.6. Merkityssuhdeverkosto ja johdokset aineistossa

Sanaston sisäisistä merkityssuhteista aineistossani esiintyy paljon synonyymeja eli sanoja, jotka erilaisesta kirjoitusasustaan huolimatta merkitsevät samaa (Haarala 1981, 39; Kangasniemi 1997, 42; Kuiri 2012, 30; Larjavaara 2007, 104, 138; Sivula 1989, 183).

Aineiston synonyymien määrittämisessä olen käyttänyt apuna Nykysuomen sanakirjan synonyymisanakirjaa (Jäppinen 1989), joka ryhmittelee yhteen täydellisten synonyymien lisäksi myös sellaiset sanat, jotka kuuluvat yhteen joiltakin merkityspiirteiltään. Aineistossani esiintyy esimerkiksi seuraavat synonyymit: *asettaa – panna – laittaa, halkaista – paloittaa – silputa – pilkkoa – lohkoa – pienentää* sekä *hienontaa – murskata – rouhia – murentaa* (Jäppinen 1989). Homonymiaa eli sanoja, joilla on sama kirjoitusasu mutta eri merkitys (Kangasniemi 1997, 44), ei aineistossani sen sijaan esiinny.

Polysemia eli sanan monimerkityksisyys (Kuiri 2012, 33; Larjavaara 2007, 104) on tutkielmani kantava lähtöajatus, ja olen tehnyt koko tutkielmani selvittääkseni ilmiötä. Polysemiaa esiintyy tutkielmassani paljon, sillä suuri osa tarkastelemistani verbeistä on polyseemisiä. Esimerkkinä polysemiasta on verbi *kumota*, joka merkitsee 1) 'kaataa tai kääntää kumoon', 2) 'mitätöidä' (esimerkiksi laki) sekä 3) 'neutraloida jonkin vaikutus' (KS). Muita esimerkkejä ovat verbit *kestää* 1) 'kantaa paino', 2) 'pysyä ulkoisista vaikutuksista huolimatta ennallaan' ja 3) 'viedä aikaa' (KS) ja *ottaa* 1) 'siirtää pois tai luokseen' ja 2) 'tallentaa, tehdä valokuva' (KS). Konverssia, jossa asiaa tarkastellaan vastakkaisista näkökannoista (Kuiri 2012, 37), esiintyy aineistossani paljon. Tällaisia ovat esimerkiksi verbit *hauduttaa – hautua, jättää – jäädä, kuumentaa – kuumeta, kypsentää – kypsyä* ja *ruskistaa – ruskistua*. Näitä käytetään aineistossani kerrottaessa, mitä minun pitää tehdä, ja toisaalta, kun kerrotaan, mitä ruoalle tapahtuu tekoprosessissa.

Metaforia eli ilmauksia, jossa kaksi tarkoitetta yhdistetään toisiinsa nimeämällä toinen toisen nimellä (Kuiri 2012, 44–46; Larjavaara 2007, 123), esiintyy aineistossani muutama. Tällaisia ovat esimerkiksi verbit *maustaa* ja *porista*. Verbin *maustaa* merkitys on 'höystää ruokaa/juomaa mausteilla', ja metaforisesti verbiä käytetään myös huumorista puhuttaessa. Verbin *porista* merkitys on puolestaan 'poreilevan nesteen äänestä', mutta metaforisesti verbiä käytetään myös puheesta, joka kuulostaa samalta. (KS.)

Johdoksia, jossa verbin merkitystä muutetaan verbin perään liitettävän verbinjohtimen avulla, esiintyy aineistossani paljon. Verbejä, jotka esiintyvät aineistossani sekä muuttamis- ja muuttumisjohdosmuodoissa, ovat esimerkiksi *irrottaa* ja *irrota, jäädyttää* ja *jäähtyä* sekä

peittää ja *peittyä*. Aineistossa esiintyy myös muuttamis- ja muuntelujohdospareja, esimerkiksi verbit *asettaa ja asetella, kääntää ja käännellä* sekä *ravistaa ja ravistella*. Lisäksi aineistossani esiintyy kaksi verbiä, joista on käytetty kolmea eri johdosmuotoa. Nämä ovat verbit *sekoittaa, sekoittua ja sekoitella* sekä *valmistaa, valmistua ja valmistella*. Esimerkiksi verbejä *sekoittaa, sekoittua ja sekoitella* käytetään seuraavissa lauseissa: *Sekoita joukkoon keksimurska (B1), Ravista mixeripulloa huolellisesti, jotta väri sekoittuu (B1) ja Sekoittele välillä, jotta kiisseli jäähtyy tasaisesti (B1)*. Hauskaa on, että nämä kaikki kolme eri johdosmuotoa esiintyvät sattumalta samassa reseptissä.

Aineistossani esiintyy myös sellaisia verbejä, joissa nomineista on muodostettu verbejä lisäämällä kantasanaan verbinjohdin. Tällaisia ovat esimerkiksi verbit *jauhottaa, lusikoida ja öljytä*. Nämä verbit on muodostettu kielenaineiksista *jauho, lusikka ja öljy* lisäämällä sanavartaloon verbijohtimet *-ttA-*, *-Oi-* ja *-tA-*.

5. Päätelmät

Tutkimukseni yhtenä hypoteesina oli, että verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, eli verbillä on vain kuvaannollista käyttöä ruoanlaittokontekstin ulkopuolella, on vain vähän aineistoni verbilekseemistä. Aineistoni 154 eri verbilekseemistä 21 on sellaisia, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon, ja joilla on vain kuvaannollista käyttöä ruoanlaittokontekstin ulkopuolella. Prosentuaalisesti tämä on noin 14 prosenttia, eli sellaisia verbejä, joilla on merkitys vain ruoanlaittokontekstissa, esiintyy oletetusti aika vähän. Oletin lisäksi, että verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa, mutta joita käytetään myös muissa konteksteissa, on lähes puolet aineistosta. Aineistoni 154 eri verbilekseemistä 68 oli sellaisia, joiden yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon, mutta joilla on käyttöyhteyksiä myös muissa konteksteissa. Prosentuaalisesti tämä on noin 44 prosenttia, eli oletukseni osui lähelle. Oletin myös, että yleismerkityksisiä verbejä, eli verbejä, joille sanakirja ei mainitse käyttöyhteyttä ruoanlaittokontekstissa, on lähes toinen puolet aineistosta. Aineistoni 154 eri verbilekseemistä 65 oli yleismerkityksisiä eli sanakirja ei maininnut niille käyttöyhteyttä ruoanlaittokontekstissa. Prosentuaalisesti tämä on noin 42 prosenttia, eli oletukseni piti paikkansa. Hypoteesien paikkansapitävyydessä huomioitavaa on, että perustin hypoteesini jo aiemmin kandidaatintutkielmassa (Nurmi 2016) saamiini tuloksiin.

Toisena tutkimushypoteesinani oli, että internetistä poimitut ruokaohjeet ovat sanastoltaan köyhempiä kuin perinteisissä keittokirjoissa olevat, koska iso osa internetin resepteistä on tavallisten ihmisten kirjoittamia. Tämä hypoteesi piti paikkansa, sillä kotikokki.net-sivuston reseptit ovat tavallisten ihmisten kirjoittamia, ja ne olivat myös sanastoltaan huomattavasti köyhempiä kuin muut aineistoni reseptit. Esimerkiksi sivuston pizzaohjeessa (I4) toistuu sana *lisää* neljä kertaa neljän peräkkäisen virkkeen aikana. Yksi näistä ei kuitenkaan ole verbi. Myös valio.fi-sivuston ohjeissa verbit toistuivat, mikä oli hämmentävää, sillä Valion reseptit ovat koekeittiöläisten tekemiä. Lisäksi internet-resepteissä esiintyi hyvin vähän verbiketjuja (2), deverbaalisia verbi-substantiivi-sanaliittoja (0) ja infiniittisiä verbimuotoja (2), kun keittokirjareseptien vastaavat luvut ovat 11 (verbiketjua), 2 (deverbaalista sanaliittoa) ja 20 (infinitiittistä verbimuotoa). Tämä viestii siitä, että internetissä olevat reseptit on kirjoitettu arkisemmalla kielellä ja sanastolla.

Kuten internetresepteissä, myös blogiresepteissä käytettiin vähänlaisesti erikoisverbejä, mutta verbejä oli määrällisesti paljon. Verbejä oli myös käytetty monipuolisesti eikä sama sana toistunut jatkuvasti, mikä teki kielestä värikästä. On loogista, että juuri blogiohjeissa reseptien konventioita verbien suhteen ei noudatettu pilkuntarkasti, sillä bloggaajat tienaavat kirjoittamallaan tekstillä, oli aihe mikä hyvänsä. Aineistona käyttämässäni lehtiresepteissä sanasto ja ruoka-aiheet olivat suhteellisen arkisia, mikä olikin odotettavissa Pirkka- ja Yhteishyvä-lehtien kohdalla. Hämmennystä aineistossa aiheutti Glorian ruoka&viini -lehti, jonka reseptit olivat ylellisiä ja eksoottisia, mutta sanasto oli hyvin arkista.

Yleinen huomioni on, että yleismerkityksisiä, kontekstista riippumattomia verbejä käytetään resepteissä paljon. Esimerkiksi verbit *lisätä* ja *sekoittaa* toistuivat aineistossa jopa 44 (l) ja 30 (s) kertaa. Verbin *sekoittaa* olen kyllä luokitellut aineistossani verbiksi, jonka yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittoon, koska sanakirja (KS) antaa verbille esimerkin käyttöyhteydestä ruoanlaittokontekstissa. Kuitenkin verbi *sekoittaa* on todella yleismerkityksinen verbi, joka näkyi myös verbin esimerkkilauseissa – verbi esiintyi aineistossani ainakin kahdessa eri merkityksessä: *Sekoita jauheliha makaroneihin kattilassa* (K6) ja *Sekoita, kunnes puuro sakenee* (K7).

Resepteissä käytetään myös paljon modaalisia verbiketjuja, esimerkiksi *voi lisätä* ja *anna pulpahtaa*. Keittokirja- ja blogiresepteissä esiintyy lisäksi paljon infiniittisiä verbimuotoja, kuten *pane kuumenemaan* ja *kuumenna sekoittaen*. Uskon, että näitä muotoja käytetään resepteissä etenkin siksi, että ne ovat pehmeämpiä ilmauksia kuin reseptille tyypilliset

käskymuodot *pese, kuori ja paloittale*. Kiinnitin myös huomiota siihen, että *panna*-verbiä käytetään vain keittokirjan resepteissä, kun taas internet- ja blogiresepteissä sanaa ilmeisesti vältetään sen kaksimerkityksisyyden vuoksi. Niissä käytetään verbiä *laittaa*. Aineistossa verbeistä esiintyy lisäksi runsaasti eri johdosmuotoja, jotka synnyttävät näkökulmaeroja tilanteiden välille. On eri asia odottaa ruoan muuttuvan itsestään, kuten esimerkissä *Perunat - - valmistuvat kätevästi samassa* (B3) tai toimia itse halutun lopputuloksen eteen, esimerkiksi *Valmista kakkupohja* (B2).

6. Lopuksi

Tässä tutkimuksessa olen käsitellyt reseptien verbien merkityksiä ruoanlaittokontekstissa ja muissa sanakirjayhteyksissä. Resepteissä esiintyy 154 eri verbilekseemiä, joista noin 14 prosentilla on merkitys vain ruoanlaittokontekstissa. Verbejä, joiden päämerkitys liittyy ruoanlaittoon tai joiden yksi vakiintunut merkitys liittyy ruoanlaittokontekstiin, on yhteensä 58 prosenttia aineistoni verbilekseemeistä. Internetin ruokaohjeet ovat sanastoltaan köyhempiä kuin perinteisen keittokirjan reseptit, mutta blogiohjeissa verbejä käytetään monipuolisesti. Yleisesti kontekstista riippumattomia yleismerkityksisiä verbejä, verbiketjuja ja infiniittisiä verbimuotoja käytetään resepteissä paljon.

Aineistoon valikoidut reseptit vaikuttavat siihen, millaisia verbejä olen tarkastellut analyysissäni. Koska aineistoni oli verrattain pieni, tutkimuksen luotettavuutta on syytä pohtia kriittisesti. Uskon kuitenkin tutkimukseni antavan suhteellisen luotettavaa näyttöä siitä, missä määrin resepteissä käytetään verbejä, joilla on vakiintunut merkitys ruoanlaittokontekstissa ja missä määrin käytetään yleismerkityksisiä verbejä, joilla ei ole vakiintunutta merkitystä ruoanlaittokontekstissa. Oli myös kiinnostavaa tarkastella verbiketjujen, deverbaalisten verbi-substantiivi-sanaliittojen ja infiniittisten verbimuotojen esiintymistä aineistossa.

Jatkotutkimusmahdollisuutena olisi kiinnostavaa tutkia resepteissä esiintyviä johdoksia ja sananmuodostusta. Ruokaohjeissa esiintyy paljon verbijohdoksia, esimerkiksi *valmistaa*, *valmistua* ja *valmistella*, ja myös verbien kantasana esiintyy resepteissä usein, esimerkiksi *valmis*. Toinen kiinnostava jatkotutkimusmahdollisuus olisi verrata suomenkielisiä ja englanninkielisiä reseptejä toisiinsa esimerkiksi verbien osalta.

Lähteet

Aineslähteet

Blogilähteet

B1 = Hyydytetty tiikerikakku. [Verkkajulkaisu. Viitattu 4.12.2015.] Saatavissa: <http://www.kinuskikissa.fi/hyydytetty-tiikerikakku/>

B2 = Itsenäisyyspäivän talvikakku / Frozen-kakku. [Verkkajulkaisu. Viitattu 4.12.2015.] Saatavissa: <http://www.kinuskikissa.fi/itsenaisyyspaivan-talvikakku-frozen-kakku/>

B3 = Jouluinen lammaspata. [Verkkajulkaisu. Viitattu 4.12.2015.] Saatavissa: <http://liemessa.blogspot.fi/2010/12/jouluinen-lammaspata.html>

B4 = Meksikonpata. [Verkkajulkaisu. Viitattu 4.12.2015.] Saatavissa: <http://ruoka.fi/pippurimylly/blogit/pippurimylly/meksikonpata>

Internetlähteet

I1 = Itsenäisyyspäivän leivokset. [Verkkajulkaisu. Viitattu 4.12.2015.] Saatavissa: <http://www.valio.fi/reseptit/itsenaisyyspaivan-leivokset/>

I2 = Keltainen broilerikeitto. [Verkkajulkaisu. Viitattu 4.12.2015.] Saatavissa: <http://www.valio.fi/reseptit/keltainen-broilerikeitto/>

I3 = Mustikkapiirakka. [Verkkajulkaisu. Viitattu 30.1.2016.] Saatavissa: <http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/224226/Mustikkapiirakka/>

I4 = Pizza. [Verkkajulkaisu. Viitattu 30.1.2016.] Saatavissa: <http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/154659/Pizza/>

Keittokirjalähteet

Liimatainen, Aura 2005: *Parasta kotiruokaa. Ja makuja maailmalta*. WSOY, Helsinki.

K1 = Hampurilaiset, s. 59.

K2 = Hedelmäsalaatti, s. 240.

K3 = Kauralastut, s. 307.

K4 = Kermakaramellit, s. 273.

K5 = Kullankeltainen uunikala, s. 183.

K6 = Liha-makaronilaatikko, s. 138.

K7 = Mannasuurimopuuro, s. 261.

K8 = Munkit, s. 296.

K9 = Paella, s. 86–87.

K10 = Porkkanakeitto, s. 116.

K11 = Raikas lisäkesalaatti, s. 8.

K12 = Ruskea kastike, s. 102.

K13 = Suklaakakku, kuorrutettu, s. 303.

K14 = Sämpylät, s. 281.

Lehtilähteet

L1 = Banaanijäätelö. *Pirkka* 10/2015. S. 52. A-lehdet Dialogi Oy, Helsinki.

L2 = Juuressosekeitto. *Pirkka* 10/2015. S. 40. A-lehdet Dialogi Oy, Helsinki.

L3 = Kananpoikaa juureksien kera. *Kotiliesi* 17/2015. S. 45. Otavamedia Oy, Helsinki.

L4 = Kuuma lehtimangoldisalaatti ja sitruunakala. *Glorian ruoka&viini* 6/2015. S. 24. Sanoma Media Finland Oy, Helsinki.

L5 = Salmiakki-sitruunamuffinit. *Yhteishyvä Ruoka* helmikuu 2016. S. 9. Suomen Osuuskauppojen Keskuskunta SOK, Helsinki.

L6 = Tikkerperimarenki. *Kotiliesi* 17/2015. S. 49. Otavamedia Oy, Helsinki.

Muut lähteet

Alho, Irja – Kauppinen, Anneli 2008: *Käyttökielioppi*. SKST 1154. SKS, Helsinki.

Baran, Stanley J. 2006: *Introduction to Mass Communication. Media Literacy and Culture*. International, fourth edition. McGraw-Hill, New York.

Haarala, Risto 1981: *Sanastotyön opas*. Kotimaisten kielten tutkimuskeskuksen julkaisuja 16. Kotimaisten kielten tutkimuskeskus, Helsinki.

Heinonen, Ari – Domingo, David 2009: Blogit journalismin muutoksen merkinä. *Journalismi murroksessa*. S. 68–87. Toim. Esa Väliverronen. Gaudeamus, Helsinki.

Herkman, Juha – Vainikka, Eliisa 2012: *Lukemisen tavat. Lukeminen sosiaalisen median aikakaudella*. Tampere University Press, Tampere.

Hirvikoski, Miika 2020: *Laiva miehisteltiin risteilyn vuoksi - Miten äidinkielliset puhujat ja S2-oppijat tuntevat ja hahmottavat verbijohdoksia?* Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Jäppinen, Harri 1989: *Nykysuomen sanakirja. 7, Synonyymisanakirja*. WSOY:n graafiset laitokset. WSOY Helsinki.

Kangasniemi, Heikki 1997: *Sana, merkitys, maailma. Katsaus leksikaalisen semantiikan perusteisiin*. Finn Lectura, Helsinki.

Karlsson, Fred 2011: *Yleinen kielitiede*. Uudistettu laitos, viides painos. Gaudeamus, Helsinki.

KS= *Kielitoimiston sanakirja*. [Verkkoversio. Viitattu 7.2.2016.] Kotimaisten kielten keskus, Helsinki. Saatavissa: <http://www.kielitoimistonsanakirja.fi/>

Kuiri, Kaija 2012: *Johdatus semantiikkaan*. Finn Lectura, Helsinki.

Kumenius, Johanna 2002: *Ranskalaisten ruoannimien käännökset*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Kurki, Maria 1998: *Vintiöstä tuulihattuun – kahvileipien nimitykset suomenkielisissä keittokirjoissa*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Larjavaara, Matti 2007: *Pragmasemantiikka*. SKST 1077. SKS, Helsinki.

Lehtonen, Mikko 1996: *Merkitysten maailma. Kulttuurisen tekstintutkimuksen lähtökohtia*. Vastapaino, Tampere.

Leino, Pirkko 1999: *Suomen kielioppi*. Viides, uusittu painos. Otava, Helsinki.

Lyytikäinen, Pirjo 2006: Rajat ja rajojen ylitykset. Laji kirjallisuudessa ja kirjallisuudentutkimuksessa. *Genre – tekstilaji*. S. 165–183. Toim. Anne Mäntynen, Susanna Shore ja Anna Solin. Tietolipas 213. SKS, Helsinki.

Matihaldi, Hilikka-Liisa 1979: *Nykysuomen modukset. 1, kvalitatiivinen analyysi*. Oulun yliopisto, suomen kieli, Oulu.

Mäntylä, Katja 2006: Vieraan kielen idiomit – banaaninkuoria vai helmiä? *Kielen päällä. Näkökulmia kieleen ja kielenkäyttöön*. S. 151–164. Toim. Riikka Alanen, Hannele Dufva ja Katja Mäntylä. Jyväskylän yliopisto, soveltavan kielentutkimuksen keskus, Jyväskylä.

NK= *Nykysuomen käsikirja*. Toinen, uudistettu laitos. Toim. Osmo Ikola. Weilin+Göös, Espoo 1986.

Nurmi, Katri 2016: *Pese, kuori ja pilko. Reseptien verbien merkitys ruoanlaittokontekstissa ja muissa sanakirjayhteyksissä*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Nurmi, Viivi 2022: *Vaikuttaako englantia suomeksi rakastamiseen? - Vertaileva tutkimus rakastaa-verbistä ja sen objekteista käännetyissä ja ei-käännetyissä suomenkielisessä kirjallisuudessa*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Nurminen, Salla 2010: *Lauseen rajatun ja rajaamattoman aspektin määräytyminen: kielen käytön näkökulma*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Nurminen, Salla 2015: *Lauseen aspektin ilmaiseminen suomen kielessä. Tutkimus olla-, tehdä- ja tulla-verbillisistä tekstilauseista käyttökonteksteissaan*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Nuutinen, Maria 2006: *Modaaliverbien semantiikka, funktiot ja subjektit suoramarkkinointikirjeissä*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Nyvtova, Katerina 2018: *Verbijohdosten semanttiset funktiot ja kannan tarkoitteen rooli*. Turun yliopisto, suomi ja sen sukukielet, Turku.

Pajunen, Anneli 2001: *Argumenttirakenne. Asiantilojen luokitus ja verbien käyttäytyminen suomen kielessä*. SKS, Helsinki.

Pajunen, Anneli 2006: The Renewal of the Verb Lexicon. *Puhe ja Kieli*. 2006, Vol. 26 (4). S. 205–219. Helsingin yliopisto, Helsinki.

Pöllänen, Elina 2012: *Suomen kielen leipäsanasto*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Raukko, Jarno 1994: Polysemia – merkitysten verkko – merkityksen verkko. *Kieli 8. Näkökulmia polysemiaan*. S. 36–69. Toim. Pentti Leino ja Tiina Onikki. Helsingin yliopisto, Helsinki.

Raukko, Jarno 2002: Pitämisen polysemiaa: miten koehenkilöt hahmottavat *pitää*-verbin merkitystyyppensä. *Virittäjä*, 106 (3). S. 354–374. Helsingin yliopisto, Helsinki.

Sajavaara, Paula 1989: Vierassanat. *Nykysuomen sanavarat*. S. 64–109. Toim. Jouko Vesikansa. WSOY:n graafiset laitokset. WSOY, Helsinki.

Seppä, Henna 1994: *Hajuja ja makuja kuvaileva sanasto viinikielessä*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

Shore, Susanna – Mäntynen, Anne 2006: Johdanto. *Genre – tekstilaji*. S. 9–41. Toim. Anne Mäntynen, Susanna Shore ja Anna Solin. Tietolipas 213. SKS, Helsinki.

Sivonen, Jari 2005: *Mutkia matkassa - nykysuomen epäsuoraa reittiä ilmaisevien verbien kognitiivista semantiikkaa*. SKS, Helsinki.

Sivonen, Jari 2016: Uusia näkökulmia lauseen aspektiin. *Sananjalka* 58 (2016). S. 249–255. SKS, Helsinki.

Sivonen, Jari 2020: Konstruktio tutkimus tavan infinitiiveistä. *Virittäjä* 124 (2020): 1. S. 117–123. Helsingin yliopisto, Helsinki.

Sivula, Jaakko 1989: Synonyymit. *Nykysuomen sanavarat*. S. 183–199. Toim. Jouko Vesikansa. WSOY:n graafiset laitokset. WSOY, Helsinki.

Sorjanen, Timo 2003: *Nykysuomen peruskielioppi. Nopeaan ja vaivattomaan kielten opiskeluun!* Neljäs painos. Gummerus, Jyväskylä.

SSKS=Gummeruksen suuri suomen kielen sanakirja. Kolmas, tarkistettu ja päivitetty painos. Toim. Timo Nurmi. Gummerus, Jyväskylä 2004.

Taavitsainen, Irma 2006: Genredynamiikkaa aikaperspektiivissä. *Genre – tekstilaji*. S. 266–282. Toim. Anne Mäntynen, Susanna Shore ja Anna Solin. Tietolipas 213. SKS, Helsinki.

Töyry, Maija 2009: Lukijalähtöisyys aikakauslehtijournalismissa. *Journalismi murroksessa*. S. 129–149. Toim. Esa Väliverronen. Gaudeamus, Helsinki.

Vairinen-Salmela, Johanna 2001: *Korvapuusti, kiisseli ja konvehti – suomalaisten jälkiruoannimitysten etymologiaa*. Turun yliopisto, suomen kieli, Turku.

VISK=*Iso suomen kielioppi*. [Verkkoversio. Viitattu 28.5.2023.] Kotimaisten kielten tutkimuskeskus, Helsinki. Saatavissa: <https://kaino.kotus.fi/visk/etusivu.php>

Liitteet

Liite 1. Lista tutkimuksessa käytetyistä resepteistä.

Jaottelen reseptit siten, että jokaisen lähteen alla luetellaan ensin ruokaohjeet ja sitten leivontaohjeet.

1) Parasta kotiruokaa -keittokirja

Hampurilaiset
 Kullankeltainen uunikala
 Liha-makaronilaatikko
 Paella
 Porkkanakeitto
 Raikas lisäkesalaatti
 Ruskea kastike
 Hedelmäsalaatti
 Kauralastut
 Kermakaramellit
 Mannasuurimopuuro
 Munkit
 Sämpylät
 Suklaakakku, kuorrutettu

2) Lehdet

Juressosekeitto (Pirkka)
 Kananpoikaa juureksien kera (Kotiliesi)
 Kuuma lehtimangoldisalaatti ja sitruunakala (Glorian ruoka&viini)
 Banaanijäätelö (Pirkka)
 Salmiakki-sitruunamuffinit (Yhteishyvän Ruoka-liite)
 Tikkerperimarenki (Kotiliesi)

3) Internetin ruokasivut

Keltainen broilerikeitto (valio.fi)
 Pizza (kotikokki.net)
 Itsenäisyyspäivän leivokset (valio.fi)
 Mustikkapiirakka (kotikokki.net)

4) Blogit

Jouluinen lammaspata (Liemessä)
 Meksikonpata (Pippurimylly)
 Itsenäisyyspäivän talvikakku / Frozen-kakku (Kinuskikissa)
 Hyydytetty tiikerikakku (Kinuskikissa)