

С – Сода

Терминът „Сода“ най-често се асоциира с газирана вода, приготвена чрез разтваряне на въглероден диоксид във вода под налягане. Наименованието „Сода“ произлиза от натриевите соли и други регулатори придаващи вкус, близък до този на минералната вода. (Процесът на добавяне на въглероден диоксид към водата формира въглеродна киселина. За да се намали киселинността се добавят алкални соли като сода бикарбонат, оттук произлиза и името.)

Содата се консумира самостоятелно като освежаваща напитка или като миксираща съставка за множество други напитки, включително съдържащи плодови сокове и някои алкохолни напитки. Тя е често срещана добавка, която разрежда други напитки или ги прави „дълги“.

Содата е била открита през 18-ти век от Джоузеф Прийстли, който открил, че може да насити вода с въглероден диоксид, като окачил купа с вода над ферментирала бира в местна пивоварна в Лийдс, Англия. Процесът е бил комерсиализиран от швейцарски учен-любител на име Йохан Швепе (J.J.Schwerre). Напитката става доста модерна за известно време, с домашния сифон за сода – устройство за наливане на газирана вода под налягане, често срещана гледка в началото и средата на 20-ти век.

В наши дни, газираната вода от сифон се прави чрез: охлаждане до 8° С на филтрирана обикновена вода, добавяне на алкално съединение, което да намали киселинността и насищане с въглероден диоксид под налягане. Този газ се разтваря във вода и тогава се прибавя допълнително количество въглероден диоксид, с около 50% повече от това в шампанското.

Американците използват термина „сода“ като събирателно наименование за газирана безалкохолна напитка; газираната вода – не ароматизирана разновидност – е известна като „клуб сода“ или „seltzer“ (зелцер), на името на германския град Selters an der Lahn, близо до Хесе.