

Csak szódával igazi a fröccs

A kisebb hullámvölgyeket nem számítva több mint másfél évszázada töretlen a szikvíz, más néven a szóda népszerűsége Magyarországon. Bár a rendszerváltás utáni néhány évben a számtalan fajta ásványvíz bolti megjelenése visszaszorította a szódafogyasztást, a jelek szerint újra hódítani kezd, és nemcsak a bevett szokásaikhoz ragaszkodó idősebbek, hanem főként a fiatalok körében.

A fröccs – amiről ma egyre többen elismerik, hogy fogyasztása igenis egészséges – szódával az igazi, ráadásul újra divatba jöttek a sűrített szörpök is.

EGY KIS TÖRTÉNELEM

A szódavíz – bár szigorú értelemben véve nem magyar találmány – alapvetően a hungarikumok között tartják számon. A történetírások szerint ugyanis a magyarokat Jedlik Ányos, a győri bencés gimnázium tanára – a dinamó későbbi feltalálója – ajándékozta meg 1829-ben a mesterséges savanyúvízzel, vagyis a szódával. Noha őt megelőzően már

az 1700-as évek végén állítottak elő mesterséges savanyúvizet fizikusok Genfben, de eljárásukat titokban tartották, így Jedlik tőlük függetlenül jött rá a szódakészítés mikéntjére, és elsőként alkotott olyan készüléket, amelynek segítségével olcsón lehetett a vizet szén-dioxiddal telíteni. A feltaláló szerkezete alkalmas volt a szikvíz ipari méretű előállítására is.

Hazánkban már az 1800-as évek végén hozzáláttak az iparosok a szódavíz készítéséhez szükséges gépek gyártásához. Ennek köszönhetően már a múlt század elején virágzásnak indult a szikvízgyártás, mint kisipari mesterség. A két világháború között a gyártást modernizálták, gyorsabbá tették. Az

akkoriban gyártott gépek közül sok még ma is működik, ami – a **Szikvízgyártók könyve** szerint – bizonyítja, hogy a magyar szódagyártási technológia európai színvonalat képviselt.

Az ötvenes évek elején a virágzó szikvízüzemeket államosították, ám a lakosság elégedetlensége miatt a hatóságok 1954-ben arra kényszerültek, hogy újból engedélyezzék a „szegények üdítőjének” nevezett, közkedvelt szódavíz házhoz szállítását. A szigorú megkötések és adóterhek mellett így néhány bátor iparos újra elkezdte a szikvíz kisüzemi gyártását.

HOGY KERÜL BUBORÉK A VÍZBE?

A tapasztalat azt mutatja, hogy manapság sokan restek maguk készíteni otthon a szódát házi, patronos szifonban, inkább vesznek egy újratölthető palackot, és elmennek a „szódáshoz” megtölteni. Szódát ugyan most is lehet kapni számos élelmiszerboltban, ahol becserelik az üres palackokat telire – sőt van olyan borászati bolt is, ahol szikvizet árusítanak a borok mellett –, de sokan vannak, akik ragaszkodnak a saját üvegükhöz, ezért eljárnak a szikvízkészítőhöz megtölteni azt.

A szódátöltés nem kerül többre, mint egy átlagos minőségű ásványvíz. Nem szólva arról, hogy a palackozott ásványvíz felbontás után hamar elvesztheti a szénsavtartalmát, míg a csapolófejes szódáspalack jobban benntartja a buborékokat.

A töltés szakértelmet, gyakorlatot és nagy odafigyelést igényel. A szifonfejfel felszerelt szikvizes palackot fejfel lefelé állítva kell behelyezni a töltőgéphez.

Mivel a szóda is élelmiszernek minősül, Magyarország EU-csatlakozása óta meg kell felelnie a HACCP- (Hazard Analysis Critical Control Point, azaz veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok) rendszer minőségbiztosítási előírásainak. Ezekben meg van határozva, milyen víztisztító rendszereket kell használni, mennyi szénsavnak kell minimum benne lennie a szódavízben, mi mindennek kell a palack feliratán szerepelnie, azaz fel kell tüntetni rajta, mi az összetétele, meddig őrzi meg a minőségét, hogyan kell tárolni és ki a gyártója.

Régen a szódásüveg feje ólomból készült, az uniós szabványok miatt ma már csak műanyagból vagy rozsdamentes anyagból állíthatók elő a fejek.

A szóda csapvízből készül, amelyet különböző szűrőkön keresztül tisztítanak. A szabályok szerint kell lennie egy úgynevezett durva szűrőnek, ami a mechanikai szennyeződéseket szűri, egy szűrőnek, ami a klórt vonja ki, és egy csírátlantónak, ami a baktériumoknak a folyadékba jutását akadályozza meg, azaz átlagban legalább három szűrőn megy át a csapvíz, mielőtt a szódáspalackba kerül. Fontos az is, hogy az adott térségben milyen minőségű a csapvíz. Vannak ugyanakkor hazánkban olyan szerencsés szikvízkészítők, akiknek a kertjükben fűrt kútból olyan tiszta, jó minőségű forrásvíz jön fel, hogy alig kell tisztítani. Van, ahol viszont rossz minőségű az ivóvíz, például sok vasat vagy mangánt tartalmaz, ott több-



féle szűrést ír elő a hatóság. A vizet évente kötelezően be kell vizsgáltatni, de ha bármi történik – mondjuk csőtörés –, saját érdekében maga a szikvízkészítő is kéri az ellenőrzést.

Az eljárás látszólag nem túl bonyolult: a szűrt víz tartályból, a szén-dioxid pedig palackból kerül egyszerre egy lapátos keverőtartályba, a letöltőfejen keresztül pedig kijön a kész szódavíz. A családi kisüzemek zöme félautomata keverőgépet használ. Ma már a keverőtartálynak is rozsdamentesnek kell lennie, hogy semmilyen nehézfém ne oldódhasson bele a szódavízbe. Korábban ez is – akárcsak a szódásüvegek feje – ólomból készült.

A mai gépeken van vízszintjelző, ami mutatja, hogy meddig van feltöltődve a tartály és a nyomásmérő. A szén-dioxidnak hét bar nyomáson kell lennie, tökéletes szóda pedig akkor készül, ha a tartályban egyharmad résznyi gáz és kétharmadnyi víz van. A megtöltött palacknál is egyébként 15% gáztérnek kell maradnia a folyadék fölött, hogy kijöjjön rendesen a szóda belőle, ezért nincs csurig tele.

A nagyüzemi, teljesen automata gépek maguktól állítják be a nyomást és vízmennyiséget a tartályban, számítógép vezérli a keverést, ami azonnal leállítja a folyamatot, ha bármi rendellenességet tapasztal. A félautomata gépeknél a szakember figyeli a nyomásmérőt, a vízszintjelzőt és irányítja a folyamatokat. Némi gyakorlat után a szikvízkészítő már a gép hangjából hallja, ha valami gond van. A szódások egy-, másfél és kétliteres palackokat, valamint 25 literes rozsdamentes ballonokat töltenek. Még mindig vannak viszont, akik a szüleiétől, nagyszüleiétől rájuk hagyományozódott régi, üvegből készült szódásüvegeket viszik



Tudja Ön, miért érzi hűsebbnek a szénsavas italokat? Azért, mert a felszabaduló CO₂ a szájban hőt von el a fogaktól és a szájpadlástól.

töltetni. Ragaszkodnak hozzájuk, mert esztétikailag mutatóság, antikvitásuk miatt értékesek – főleg, ha ugyanaz készítette az üveget és a fejet –, ráadásul lényegesen tartósabbak, mint a műanyagok. A többször használatos műanyag palackok körülbelül kétszázszor tölthetők újra, az üveg viszont addig, amíg el nem törik.

Egy kisebb családi üzemben napi 300–500 palack telik meg szódával.

A szikvízkészítői szakma általában családon belül öröklődik. Az öregek régen azzal beszéltek rá gyerekeiket a munkára, hogy a pénzkeresethez nem kell más, csak víz és szénsav! Jelenleg OKJ-s tanfolyamon lehet elsajátítani a szikvízkészítéshez elengedhetetlenül fontos alapismereteket. A tanfolyamokat évente szervezi a MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület, legalább 15 fővel indítják el. Tavaly ugyan nem jött össze a minimum létszám, de idén 18-an szereztek oklevelet szikvízkészítésből az országban.



A SZÓDA JÓTÉKONY HATÁSA AZ EGÉSZSÉGRE

Hallottunk már olyanról, hogy szívbeteg idős embernek orvos tanácsolta: szódát igyon, ha szomjas.

Jedlik Ányos is annak idején orvos barátainak unszolására kezdett kísérletezni a mesterséges „gyógyvíz” előállításával. Az 1830-as évek elején ugyanis súlyos kolerajárvány söpört végig az országon. A szódavíz beváltotta a hozzáfűzött reményeket: savanyú kémhatása révén nem terjesztette a járványt, és kellemes, frissítő íze enyhítette a betegek szenvedését.

A szénsavas italokban jelenlevő, a gyomorban felszívódó szén-dioxid – a kilélegzett CO₂-vel ellentétben – kedvező hatását az emberi szervezetre. Segíti a vízben oldott anyagok felszívódását, könnyíti az emésztést, kedvezőbbé teszi a folyadékszállítását a szervezetben, így gyorsan csökkenti a szomjúságérzetet. Savas közege miatt a szóda gátolja a káros mikroorganizmusok szaporodását.

Kovács Andrea

Köszönet a segítségért Gál Károlyné szikvízkészítőnek
1222 Budapest, Bártfa u. 19.
e-mail: eriszoda@freemail.hu • <http://www.eriszoda.hu>