

Tain – hleb srpskog vojnika: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 30. aprila, u 14:30, na RTS 1

Tain je tradicionalni srpski hleb napravljen od specifične mešavine ražanog, belog brašna i kvasnog testa. Ime hleba tain je turskog porekla i znači sledovanje, po čemu je i ostao zabeležen u narodnoj tradiciji – kao sledovanje hleba srpskog vojnika. Svakom srpskom vojniku dnevno je sledovala vekna hleba od 800 grama. O tome koliko je ovaj hleb bio svetinja za vojnike svedoči i činjenica da je obavezni deo uniforme bila i torbica za hleb. Tain je bio jedini način da vojnik tokom rata preživi sve nedaće i oskudice u ishrani. Tokom ratova, koje je Srbija vodila početkom 20. veka, stekao je i status amajlije. Naime, prema priči, Aleksu Zdravkovića, vojnika koji je učestvovao u balkanskim ratovima i Prvom svetskom ratu, tokom svih godina ratovanja štitio je upravo hleb. Kada je polazio u Prvi balkanski rat, majka je zavetovala Aleksu da prvo sledovanje taina koje dobije ne pojede, već da ga sačuva kao amajliju. Prvi tain kao amajliju Aleksa je nosio tokom balkanskih ratova i u Velikom ratu. Amajlija ga je čuvala i nijedan metak ga nikada nije okrznuo. Aleksa nije bio jedini vojnik koji je ovaj crni hleb čuvao zbog ovog verovanja.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je poljoprivredno gazdinstvo porodice Sretenović u Markovoj Crkvi blizu Bogovađe, koji su život u prestonici zamenili za mirniji i zdraviji na selu. Sretenovića vodenica ima dva kamena. Na jednom se melje kukuruz kao teža žitarica, a na drugom sitnije žitarice. U njoj je uvek živo, voda ne da mir, a ima i šta da se samelje. Bave se i uslužnim mlevenjem. Sa tavanice visi duvan, sigurna brana od moljaca. Jedna mala prostorija preuređena je da u njoj može da se prosejava i pakuje brašno čak i zimi. Kaja je naučila kako se pravi čuveni tain, ali i specifični Tomin hleb, a pripremala je i Mićinu italijansku palentu. Prijatno gledanje!