

## Priprema i pečenje rimskog kolača placente

---

Cilj ovog istraživanja je da se eksperimentom proveri da li se starorimski kolač placenta može pripremiti onako kako je Katon u svom delu „O poljoprivredi” (De Agri Cultura) opisao, uzevši u obzir različita tumačenja autora koji su se do sada bavili ovom temom. Ova tumačenja su uslovlila dve varijante eksperimenta koji je izveden u tri faze. Faze su se sastojale od pripreme sastojaka, pečenja kolača i testiranja. Na osnovu rezultata dobijenih putem eksperimenta došlo se do zaključaka da ni u jednoj varijanti placentu nije moguće spremiti prateći Katonov recept u celosti, kao i da dve razmatrane varijante, odnosno tumačenja Katonovog recepta, daju rezultate koji se primetno razlikuju.

---

### Uvod

Placenta je u Starom Rimu bila vrsta pečene poslastice, odnosno, kolača. Sastojala se od tankih listova testa – *tractae*, koje su premazivane smesom meda i ovčijeg sira. Ovaj recept je zapisao starorimski državnik Marko Porcije Katon Stariji, u II v. p. n. e. u svom delu „O poljoprivredi” (lat. *De Agri Cultura*, LXXVI). Prevod Katonovog teksta na engleski su uradili W. D. Hooper i C. Grocock, međutim u njihove dve verzije postoje neslaganja oko prevoda reči *alicae primae*. Autori koji su se do sada bavili ovom temom u svojim radovima raspravljaju o tehnici pečenja kolača – *sub testu*, zatim o obliku *tractae* testa, kao i o sastojku *alicae primae*. Dok se oko načina pripreme ovog kolača, kao i oko oblika *tractae* testa, većina autora slaže, do neslaganja dolazi kada je u pitanju sastojak *alicae primae*. Jedan od autora, Sally Grainger, *alicae primae* tumači kao griz (2000: 177), dok Patrick Faas tumači *alicae primae* kao grubo usitnjenu i delimično skuvanu pšenicu, koja se zatim suši (2003: 182).

Cilj ovog istraživanja jeste da eksperimentalnim putem proveri da li se placenta može pripremiti onako kako je Katon u svom delu „O poljoprivredi” opisao, uzevši u obzir različita tumačenja navedenih autora koji su se do sada bavili ovom temom. Ideja eksperimenta jeste da se, prateći

---

Nikola Obradović  
(1994), Užice,  
Kneginje Ljubice 43,  
učenik 3. razreda  
Užičke gimnazije

MENTOR:  
Uroš Matić, MA,  
student postdiplomac,  
Institut für  
Ägyptologie und  
Koptologie,  
Westfälische

Katonov recept, provere različite varijante sastojka *alicae primae* u pripremi kolača. Eksperimentom je trebalo da se utvrdi kako će *alicae primae* uticati na elastičnost testa pri mešenju i na strukturu kolača, odnosno da li će testo moći ravnomerno da se ispeče i da li će nakon pečenja biti tvrdo ili meko, odnosno, suvo ili sočno, a testiranjem (probom) pripremljenog kolača da li *alicae primae* bitno utiče na ukus kolača.

## Problem

Mnogi sastojci koji su potrebni za kolač, kao i određeni načini njegove pripreme, nisu detaljno objašnjeni u receptu, što dovodi do problema prilikom tumačenja recepta. Stoga su se autori koji su se do sada bavili ovom temom koristili delima drugih starorimskih pisaca ne bi li uspešnije protumačili sastojke koji se u receptu navode, kao i način pripreme kolača.

Prevod na srpski jezik urađen je prema engleskom prevodu koji je uradio W. D. Hooper (Hooper 1934):

Recept za placentu: materijal, 2 funte pšeničnog brašna, 4 funte brašna i 2 funte *alicae primae* za *tractae*. Potopiti *alicae primae* u vodu i kada sasvim omekšaju preručiti ih u čistu posudu, ocediti i rukom mesiti; kada je dobro umešeno, postepeno dodavati 4 funte brašna uz neprestano mešenje. Od ovog testa napraviti *tractae* i rasporediti ih da se osuše; kada su se osušile jednako ih rasporediti. Svaku *tracta*-u tretirati na sledeći način: nakon mešenja premazati nauljenom tkaninom dok cele ne budu pokrivene uljem. Kada se završi oblikovanje *tracta*-i, zagrejati ognjište u kome će se peći i *testum*. U 2 funte brašna dodati vodu, zamesiti testo i formirati tanku donju koru. Potopiti 14 funti ovčijeg sira (neslanog i svežeg) u vodi i dobro mešati, menjajući vodu tri puta. Vaditi deo po deo sira, rukom ocediti i tako oceden sir staviti u čistu posudu. Kada je sir potpuno oceden, dobro ga izmesiti rukom dok ne postane veoma glatko. Nakon toga, propustiti sir kroz sito za brašno. Dodati  $4\frac{1}{2}$  funte meda i dobro izmešati zajedno sa sirom. Razvući koru na dasci, dugačku jednu stopu, i položiti je na nauljene listove lovora, premazati smesom iz posude i formirati placentu na sledeći način: staviti jedan list *tracta*-e na koru, premazati smesom iz posude i ređati *tracta*-e redom jednu preko druge tako da se ne potroši sva smesa sira i meda. Na vrh staviti jedan list *tracta* testa i zatim presaviti donju koru preko njega i pripremiti ognjište... Postaviti placentu, poklopiti *testum*-om i obložiti žarom sa strane i preko sača. Peći na laganoj vatri, otkrivajući dva do tri puta kako bi proverili stanje kolača. Ovo je recept za kolač srednje veličine.

Ne postoji saglasnost oko prevoda reči *alica primae* koju Hooper prevodi kao krupnik (Hooper 1934: 106), a Grocock kao griz (Grainger 2000: 177).

U prevodu piše da *tractae* treba osušiti. Suvo testo se ne može mesiti niti razvlačiti. Međutim, ako *tractae* još nisu razvučene, glagol *arescant*, koji je W. D. Hooper preveo kao *osušiti* (Hooper 1934: 106), može se tumačiti kao *odstajati* (Solomon 1978: 544). Na osnovu ličnog iskustva znamo da se testo lakše razvlači ako je pre stajanja premazano uljem, a ne nakon toga.

Tumačenjem teksta bavili su se Ernestine F. Leon (1943: 217-218), Jon Solomon (Solomon 1978), Patrick Faas (1994) i Sally Grainger (Grainger 2000), pri čemu je Sally Grainger i pripremila kolač.

O tehnici pečenja *sub testu* raspravlja Sally Grainger. Na osnovu istraživanja koje su sprovedeli Cubberley i saradnici ona je napravila *testum* po ugledu na jedini arheološki nalaz ove posude sa očuvanim profilom koji potiče iz trećeg veka n. e. sa rimskog lokaliteta Matrice, visine 9 cm. U periodu III v. n. e. prečnik posude *testum* iznosio je 24-30 cm (Cubberley *et al.* 1988: 98-119).

O obradi sira piše Ernestine F. Leon (1943) i zaključuje da se sir stavlja u vodu, a zatim ispira tri puta kako bi se oslobodio soli, jer su Rimljani sir jako usoljavali kako se ne bi pokvario na visokoj temperaturi.

Kako Katon nije precizno naveo oblik *tractae* testa u svom delu, o tome su pisali Ernestine F. Leon, John Solomon i Sally Grainger. Sva tri autora su se složila oko oblika *tractae* testa, odnosno zaključila da *tractae* predstavljaju tanke listove testa.

Pored oblika *tractae* testa, Katon nije precizno opisao sastojak *alicae primae*, tako da je po pitanju ovog sastojka došlo do neslaganja kod određenih autora. Ernestine F. Leon i John Solomon tumače *alicae primae* kao griz. Sa njima se slaže i Sally Grainger, koja tumači sastojak kao griz i uz to se poziva na Plinijevo delo „Istorija prirode” (lat. *Naturalis Historiae*, XIII, 29, 112). Za razliku od Sally Grainger, Patrick Faas je, ne navodeći izvor, sastojak *alicae primae* protumačio kao grubo usitnjenu i delimično skuvanu pšenicu, koja se zatim suši (2003: 182).

O stavljanju lovorovog lista ispod kolača piše Sally Grainger. Pozivajući se na višegodišnje iskustvo u pripremi ovog kolača, kao i na svoje kulinarsko iskustvo, ona navodi da lovorov list sprečava lepljenje kolača za podlogu.

U Katonovom delu „O poljoprivredi” ne navodi se koliko dugo se placenta peče, niti se ijedan autor bavi tim pitanjem.

## Ekspiriment

Kako kod različitih autora dolazi do neslaganja po pitanju sastojka *alicae primae*, dva različita tumačenja sastojka *alicae primae* uslovlila su dve različite varijante recepta (recepti se razlikuju samo u sastojku *alicae primae*). Prva varijanta recepta sadrži griz kao *alicae primae*, dok je u drugoj varijanti kao *alicae primae* korišćena grubo usitnjena, delimično skuvana i zatim osušena pšenica.

Mera koja je korišćena u ovom eksperimentu se odnosi na rimske funte, pri čemu jedna funta iznosi približno 330 g (Grainger 2000: 169). U ovom eksperimentu je korišćena trinaestina mere originalnog recepta. Mera je srazmerno umanjena, tako da što manje utiče na ishod, a da se ne bi koristile velike količine namirnica, budući da eksperimentator nije imao iskustva u pravljenju placente. Brašno i *alicae primae* se temelje na pret-hodnim istraživanjima drugih autora (Leon 1943: 217; Grainger 2000: 171; Solomon 1978: 542). Sir koji su Rimljani koristili je bio jako usoljen radi što boljeg čuvanja, jer nisu imali drugog načina za čuvanje na hladnom (Alcock 2006: 38). Zamena koja je korišćena u ovom eksperimentu nije jako usoljena, ali s obzirom na to da se sir tri puta dobro ispira vodom so se odstranjuje iz sira u svakom slučaju. Prema originalnom receptu, za pečenje je korišćena posuda *testum*, koja je prema arheološkim nalazima imala prečnik 24-30 cm. Braon-crvena keramika grube fature sa primesama finog i grubog liskuna, krečnjaka i kvarca, dok su neki fragmenti kvarca veoma veliki (do 7 mm) (Cubberley *et al.* 1988: 110). Za pečenje je korišćen savremeni sač, kao zamena za *testum*.

Ispitivanje receptata sastojalo se iz tri faze. Prva faza, priprema sastojaka i mešenje placente, obuhvatala je: pripremu *alicae primae* i sira, mešenje i razvlačenje *tractae* testa i kore, pripremu samog kolača i na kraju pripremu žara. Druga faza je pečenje placente ispod sača uz povremeno proveravanje stanja kolača. Treća faza, testiranje kolača, zasnivana je na zapažanjima ispitanika o tome kako kolač izgleda, da li je dobro ispečen i kakav ukus ima.

### Varijanta I

Sastojci: 50 g griza za *tractae*, 100 g brašna za *tractae*, 50 g brašna za koru, 350 g ovčijeg sira, 100 g meda, maslinovo ulje i lovorov list.

Priprema sastojaka i mešenje placente

Sastojci su izmereni tako da ima: 100 g brašna i 50 g griza za *tractae*, 50 g brašna za koru, 100 g meda i 350 g ovčijeg sira za smesu kojom se *tractae* i kore premazuju.

Griz je stavljen u vodu na dva minuta da omekša i zatim je dobro oceden. Međutim, testo nije moglo biti umešeno sa ocedenim grizom kao što to Katon navodi u svom tekstu „O poljoprivredi” zato što griz ne može da se veže sa brašnom. Stoga je dodato malo vode u kojoj je stajao griz. Nakon dodavanja vode, umešeno je fino, glatko testo. Testo je premazano maslinovim uljem i ostavljeno da odstoji 20 minuta.

Nakon stajanja, testo je podeljeno u 12 jufkica i razvučeni su tanki listovi testa – *tractae*. Testo je bilo elastično i lako se razvlačilo. *Tractae* su ostavljene sa strane dok su pripremani ostali sastojci.

Od brašna i vode razvučena je tanka kora, duplo duža nego *tractae*. Kora je takođe lako razvučena.

Sir je tri puta izmešan sa vodom kako bi so bila odstranjena. Prilikom prosipanja vode, malo sira je izgubljeno. Kako se sir veoma raspao u vodi, nije bilo potrebe propuštati ga kroz sito. Sir je rukom dobro oceden i zatim izmešan sa medom.

Lovorovi listovi su nauljeni i na njih je stavljena kora. Kora je premazana delom smese i zatim su *tractae* ređane na koru, jedne preko drugih, i na svaku *tracta*-u je stavljena smesa. Na poslednju *tracta*-u nije stavljena smesa, već su sve tako poređane *tractae* preklapljene korom. Ni kore ni *tractae* nisu pucale u procesu pripreme placente.

Placenta je ostavljena da stoji 95 minuta dok je pripreman žar.

#### Pečenje placente

Vatra je zapaljena nakon pripreme placente. Nakon 95 minuta je razgrnut žar, placenta stavljena ispod sača i sač je prekriven žarom. Tokom pečenja placente temperatura je varirala između 130 i 170°C. Nakon 10 minuta je sač prvi put podignut. Konstatovano je da je kolač tek počeo da se peče. Sač je vraćen i opet prekriven žarom. Sač je ponovo podignut nakon 20 minuta. Konstatovano je da je kolač počeo da dobija boju sa strane, odnosno, da formira koricu. Kako je temperatura jako opala zbog nedostatka žara i pada spoljašnje temperature bilo je neophodno ponovo zapaliti vatru i pripremiti novi žar. Novim pripremljenim žarom je prekriven sač i zatim se čekalo dok se žar ne ugasi. Placenta je pečena ispod sača ukupno 1 sat i 50 minuta. Placenta je izvađena, stavljena u posudu i vrela premazana medom. Placenta je imala hrskavo-tvrdu koricu, tvrdu sa one strane na kojoj je bilo više žara. Lovorovi listovi su sprečili lepljenje kolača za podlogu i dali kolaču jak miris. Sač se pokazao kao dobra posuda za pečenje, s obzirom na to da je placenta uspešno ispečena.

#### Testiranje placente

Placenta je isečena preko pola i konstatovano je da je unutrašnjost ispečena. Zatim je isečena i podeljena ispitanicima da probaju. Dvadesetoro ljudi je probalo placentu. Oni koji su videli njen izgled nakon

pečenja, rekli su da izgleda ljigavo, što se može dovesti u vezu sa samim nazivom kolača – placenta.

Većina ispitanika smatra da je jestiv, pečen, mek iznutra, a hrskav spolja, sladak i ukusan. Međutim, veliki broj njih smatra da kolač treba premazati sa više meda, kako bi bio sočniji.

## Varijanta II

Sastojci: 50g obradene pšenice za *tractae*, 100 g brašna za *tractae*, 50 g brašna za koru, 350 g ovčijeg sira, 100 g meda, maslinovo ulje i lovorov list

### Priprema sastojaka i mešenje placent

Pšenica je istucana na kamenom žrvnju i zatim stavljena u vrelu vodu na 2 minuta. Nakon toga je dobro ocedena i ostavljena 24 sata da se osuši. Osušena pšenica je stavljena u vodu da odstoji 24 sata dok sasvim ne omekša.

S obzirom na to da je griz zamenjen pšeničnim zrnom, to je uticalo na izradu *tractae*. Omekšala pšenica je izgnječena, ali su opne ostale cele. Testo je za razliku od prethodnog bilo manje kompaktno. Testo je teško razvučeno i neke *tractae* su pucale na mestima gde su bile opne od pšenice, ali su ipak razvučeni tanki listovi.

### Pečenje placent

Tokom ovog eksperimenta pripremljen je bolji žar, te je temperatura bila viša nego prethodnog puta. Sač je prvi put podignut nakon 20 minuta od početka pečenja i konstatovano je da je kolač počeo da menja boju i dobija koru. Sledeći put je sač podignut nakon još 20 minuta i konstatovano je da je kolač gotov i čak malo zagoreo sa strane.

### Testiranje placent

Većina ispitanika smatra da je kolač ukusniji jer je bolje ispečen. Mali broj ispitanika primetio je razliku u *tractae* testu, odnosno većina nije osetila žito u placenti.

## Diskusija

Jedan od zadataka eksperimenta bio je da proveriti kako različita tumačenja *alicae primae* utiču na pripremu kolača. Tokom izvođenja eksperimenta uočeno je da postoji razlika u ponašanju *alicae primae*, odnosno da ovaj sastojak utiče na pripremu placent.

Na prvi problem se nailazi prilikom tumačenja teksta zbog različitog prevoda reči *alicae primae* od strane različitih autora. *Alicae primae* se prevodi kao krupnik (Hooper 1934: 106) ili kao griz, kako prevodi

Grocock (Grainger 2000: 177). Kako se griz može napraviti od različitih vrsta žitarica, zaključili smo da se prevodi u suštini ne razlikuju, dok je Hooper u svom prevodu bio nedovoljno precizan.

Međutim, različiti autori drugačije tumače ovaj sastojak, što je i uslovalo dve različite varijante eksperimenta. Sally Grainger tumači *alicae primae* kao griz i u svom tumačenju se poziva na delo Plinija Starijeg „Istorija prirode” (lat. *Naturalis Historiae*), u kome se navodi da se *alica* dobija višestrukim prosejavanjem brašna, kao današnji griz (*Naturalis Historiae*, XIII, 29, 112). Sa njom se slažu i Ernestine F. Leon i John Solomon, koji takođe *alicae primae* tumače kao griz. Rezultati prve varijante eksperimenta, u kojoj je kao *alicae primae* korišćen griz pokazali su da se griz lako vezao sa brašnom te je umešeno glatko, kompaktno i elastično testo za *tractae*.

Sa prethodnim autorima se ne slaže Patrick Faas, koji je napisao knjigu recepata u kojoj je sakupio starorimske recepte i prilagodio ih današnjim kuvarima. Patrick Faas je, ne objašnjavajući na koji način je došao do informacije o sastojku *alicae primae*, ovaj sastojak protumačio kao grubo usitnjenu i delimično skuvanu pšenicu, koja se zatim suši i tek onda stavlja u vodu da odstoji nekoliko dana (2003: 182). Rezultati druge varijante eksperimenta, u kojoj je kao *alicae primae* korišćena obrađena pšenica, pokazali su da se testo za *tractae* teže moglo pripremiti. Obrađena pšenica se, za razliku od griza, nije mogla dobro vezati sa brašnom, te se nije moglo dobiti kompaktno i elastično testo.

Po pitanju oblika *tractae* testa svi prethodno navedeni autori se slažu. Prema njihovim tumačenjima *tractae* predstavljaju tanke listove testa, što je i korišćeno u obe varijante našeg eksperimenta. Međutim, rezultati su pokazali razliku u razvlačenju *tractae* testa u zavisnosti od toga šta se koristi kao *alicae primae*. *Tractae* umešene sa grizom su se lako razvlačile i testo nije pucalo prilikom razvlačenja, a testom je bilo lako rukovati prilikom pripreme placente. *Tractae* pripremljene sa obrađenom pšenicom su se različito ponašale u odnosu na *tractae* pripremljene sa grizom. *Tractae* pripremljene sa obrađenom pšenicom se nisu lako razvlačile i pucale su na mestima gde se nalazila opna od pšeničnog zrna, te je njima bilo teže rukovati prilikom pripreme placente.

U prevodu originalnog teksta (Hooper 1934: 106) navodi se da *alicae primae* nakon stajanja u vodi treba potpuno ocediti. Kako su rezultati eksperimenta pokazali, previše ocedeni griz, odnosno pšenica, ne mogu da se vežu sa brašnom, te se ne može umesiti testo. Sally Grainger je prilikom pripreme ovog kolača naišla na isti problem. Ona je pretpostavila da je Katon možda pogrešio u navođenju mase sastojaka, te je obrnula mase *alicae primae* i brašna i umesila testo (2000: 171). Međutim, ako se doda malo vode (ili se griz, odnosno pšenica, ostave da budu malo vlažniji),

moguće je lako umesiti testo, kao što smo mi u našem eksperimentu uradili. Stoga se može pretpostaviti da Katon u svom delu nije pogrešio prilikom navođenja masa sastojaka, već da je samo bio nedovoljno određen po pitanju ceđenja *alicae primae*.

U Katonovom delu „O poljoprivredi” nije navedeno koliko dugo se placenta peče. Stoga je tokom izvođenja eksperimenta bilo potrebno podizati sač kako bi se proverilo stanje kolača. Tokom izvođenja prvog eksperimenta žar je bio lošiji te je temperatura brzo opala, dok je tokom drugog žar bio bolji i temperatura je ostala visoka. To je bitno uticalo na rezultate eksperimenta. Prvi kolač se duplo duže pekao nego drugi, pa je zato bio suvlji, što je primetila većina onih koji su probali kolač. Većina ljudi nije ni primetila da je promenjen sastojak *alicae primae*. Međutim, svi koji su probali kolač smatraju da je ukusniji kada se više prelije medom.

## Zaključak

Izvođenjem predstavljenog eksperimenta zaključujemo da placentu nije moguće pripremiti prateći Katonov recept u celosti. *Alicae primae* se ne sme previše ocediti jer se tada ne vezuje sa brašnom. Stoga, *alicae primae* mora ostati vlažnija kako bi se umesilo testo.

Različiti sastojci koji su korišćeni kao *alicae primae* prilikom mešenja *tractae* testa su se različito ponašali. *Tractae* sa grizom su više elastične od onih sa pšeničnim zrnom te se bolje razvlače, za razliku od *tractae* sa pšeničnim zrnom čija opna može dovesti do pucanja *tractae*. Međutim, to ne utiče na strukturu kolača nakon pečenja jer se *tractae* jednako ispeku u oba slučaja, a kolač bude hrskav spolja i mek iznutra.

Podizanjem sača više puta pospešuje se sušenje kolača. Iz tog razloga je bitno da osoba koja izvodi eksperiment ima iskustva u pripremi jela ispod sača kako kolač ne bi propao.

Većina ispitanika koji su probali kolač izrazila je stav da *alica primae* ne utiče mnogo na promenu ukusa, već da je med sastojak koji pravi razliku, te bi to mogao biti predmet nekog narednog istraživanja.

---

## Literatura

Alcock J. P. 2006. *Food in the Ancient World*. Westport: Greenwood Press

Hooper W. D. 1934. *Cato: On agriculture, the Loeb classical library*. Cambridge, Massachusetts, London: Harvard University Press

Cubberley A. L., Lloyd J. A., Roberts P. C. 1988. Testa and Clibani: The Baking Covers of Classical Italy. *Papers of the British School at Rome*, 56: 98.



- Faas P. 2003. *Around the Roman Table*. New York: Palgrave Macmillan
- Grainger S. 2000. Cato's Roman Cheesecakes: The Baking Techniques. U *Milk: Beyond the Dairy* (ur. H. Walker). Devon: Prospect Books, str. 168-177.
- Leon F. E. 1943. Cato's Cakes. *The Classical Journal*, **38**: 213.
- Rackham H. 1961. *Pliny: Natural history, the Loeb classical library*. Cambridge, Massachusetts, London: Harvard University Press
- Solomon J. 1978. „Tracta“: A Versatile Roman Pastry. *Hermes*, **4**: 539.

---

Nikola Obradović

## Preparation and Baking of the Ancient Roman Cake Placenta

This work deals with the preparation of an Ancient Roman cake – placenta, for which the recipe was written in the 2nd century BC by the Ancient Roman statesman Cato the Elder. The idea of the work is to experimentally investigate the way of preparation written by Cato, by taking into account some of the works written by modern researchers. We had two different interpretations of the ingredient called *alicae primae* so we had two different experiments. Each experiment was conducted through the instructions given in Cato's original recipe. In the first experiment we used semolina as *alicae primae* and in the second we used crushed and partially boiled wheat. The experiment was conducted as follows:

First, the dough for *tractae* (thin layers) was made using semolina and wheat flour. The dough was oiled and left to rest for 20 minutes. While the *tractae* dough was resting, the crust was prepared using wheat flour and water and it was stretched really thin. Then the mixture of honey and sheep's cheese was prepared. *Tractae* dough was separated into twelve lesser pieces and stretched into very thin layers. After making the *tractae*, the bay leaves were oiled and the crust was placed on top of them. Some of the honey and cheese mixture was spread over the crust and the layer of *tractae* was placed on top of it. *Tractae* were placed successively one over the other and each one was covered with the mixture. The action was repeated until all the mixture and *tractae* layers were used. When the top *tractae* was placed it was gently covered with the crust and then shaped. The placenta was then baked under a hot crock. The crock was lifted several times to check on the placenta. After baking, the placenta was coated with honey.

The second experiment was conducted the same way, but instead of semolina, crushed and partially boiled wheat was used as *alicae primae*.

The results we got after conducting these two experiments lead us to conclude that placenta cannot be made by blindly following the instructions given in the original recipe. The dough for *tractae* cannot be made if the *alicae primae* are thoroughly dried. *Alicae primae* have to be moist.

Also, there is no big difference between the taste of the placentas made out of semolina and those made out of crushed and partially boiled wheat. The only difference is in the process of stretching *tractae* layers, because the ones made out of wheat crack, while the ones made out of semolina do not.

Finally, the person conducting the experiment should have experience in baking under the crock, because the placenta will dry out if they lift the crock too many times.

