

ושמרתם את המצות

• דיני אפיית מצות יד •



אנו שמחים להגיש בפניכם חוברת הלכתית, העוסקת במצוה החביבה של אפיית מצות יד. את החוברת כתב מו"ר הרב שמואל הולשטיין שליט"א, ראש הגרעין התורני, ורב קהילת 'מגדיאל'.

ב"ה זכינו בשנים האחרונות להקים עולה של תורה בעיר הוד השרון, אחת מערי מרכז הארץ, עיר הצמאה לדבר ה'. הקמנו כולל ובית מדרש בראשותו של הרב שמואל הולשטיין שליט"א, בו האברכים לומדים לימודי הלכה בעיון, ומתנסים בהנהגה רבנית ברחבי העיר. האברכים מעמיקים בצדדי ההלכה המעשית, ומשלבים לימוד בהתמדה, עם חזון גדול של קירוב לבבות לאבינו שבשמים.

הפעילות של הגרעין התורני ב"ה רחבה ומקיפה, מחברת לבבות ומקרבת את דבר ה' לעמו, בהארט פנים ובאהבת ישראל.

עם ישראל זקוק לכם! להפיץ תורה גדולה ומאירה, ולהיות חלק בעשייה המקרבת את הגאולה.

אז אם אתם מחפשים את המקום והדרך לחבר לבבות, לפעול ולקרר את הגאולה, אתם מוזמנים לפנות אלינו: 054-6713793

להערות והזמנות:

054-6713793

Shmuel10@gmail.com


www.Matzot.org

הרב זלמן ברוך מלמד
ראש ישיבת בית אל ורב הישוב

בזה הנני בא לברך את הרב שמואל הולשטיין שליט"א ראש הכולל וראש הגרעין התורני בהוד השרון, ורב הקהילה בשכונת 'מגדיאל', לרגל הוצאתו המחודשת של קונטרס הלכות אפיית מצה, שכתב כחלק מהמשימה שלקח על עצמו, לחבב את המצוות והידורן על ישראל. מאחר שרבו המבקשים להשתתף באפיית מצות יד, ומאחר שנדרשת זהירות רבה, טוב עשה הרב שמואל שליט"א שכתב ותמצת את ההלכות וההדרכות הנדרשות לאופים מצות בפועל.

עברתי על הדברים ונוכחתי כי יש בהם הדרכה טובה לעוסקים באפיית מצות.

ברכה רבה,



**חוברת זו נכתבה לע"נ ד"ר דניאל יעקבי הי"ד, יהודי יקר
ואהוב, שזכינו שאפה עימנו מצות מספר שנים, וחיבתו
לתורה ומצוות באה לידי ביטוי בשמחה של מצוה שניכרה
היטב על פניו.**

זכינו וב"ה בשנים האחרונות קמו מאפיות מצות יד במקומות רבים, ומשפחות רבות משלבות מצוה זו של אפיית מצות כחלק מהכנות לפסח, ומוסיפים בכך גם "עשה טוב" ל"סור מרע" שבהוצאת החמץ וביעורו.

והיות ודיני אפיית המצות רבים הם, ולעיתים הרי הם 'כהררים התלויים בשערה' והשמטת דין אחד עלולה להיות למכשלה, ראינו צורך להביא בפני העוסקים במצוה יקרה זו, סיכום תמציתי וברור של הלכות האפייה.

השתדלנו להביא את קיצור ההלכות למעשה, על מנת לאפשר לכל אחד ואחת החפצים לזכות לאפות מצותיהם בעצמם להיעזר בחיבור זה. על כן הבאנו את ההלכות בקצרה ובליוי מראה מקומות מתומצתים, ולא הארכנו בביאורי ההלכות והרחבותיהם במקורות הש"ס, הראשונים והאחרונים. את עיקרי ההלכות הבאנו על פי פסקי המשנה ברורה ועל פי המנהגים הרווחים כיום.

ניסינו לשלב גם עצות מעשיות כדי לקרב לכל אחד את האפשרות לאפות, גם למי שאין נסיון בנושא. אך חשוב להדגיש - כל עוד לא בקיאים בנושא, כדאי מאוד שיהיה במקום לפחות אדם אחד הבקיא בתהליך האפייה וההלכות.

ויה"ר שנזכה להישמר מחמץ כלשהו ובזכות זה יקוימו בנו דברי הזוהר שהנזהר מחמץ בפסח נשמר וניצול מיצר הרע¹.

- ראוי לכל אדם להשתתף בעצמו באפיית מצותיו².
- בזמן האפייה ישתדל ויתאמץ בעשייתה עד שיזיע, ובזה יזכה לתקן עוונות רבים³.

1. פרשת כי תצא רפ"ב

2. שו"ע סי' ת"ס סע' ב'. ומובאים באחרונים ב' טעמים: האחד משום המכשלות הרבות הנמצאות במאפיות, והשני מפני ש"מצוה בו יותר מבשלוחו" - שהוא עוסק בעצמו במצוות שימור המצות.

3. משנ"ב סי' ת"ס ס"ק ז' בשם האר"י ז"ל.

הקמח



א. נהגו להחמיר שהקמח שממנו מכינים את המצות לליל הסדר, יהיה קמח השמור משעת הקצירה, ויש המחמירים להשתמש בקמח זה לכל המצות הנאכלות בפסח⁴. אין לקחת קמח רגיל הנמכר בחנויות, משום שאינו כשר לפסח, מפני שהחיטים נשטפות במים לפני הטחינה.

ב. יש להיזהר זהירות מרובה בקמח - שלא תיגע בו אף טיפה של מים, ולכן יש לשומרו במקום יבש לחלוטין, ובכך ודאי זוכים לקיים את מצות "ושמרתם את המצות".



ג. אין להניח את שקי הקמח על הרצפה עצמה מפני שלעיתים ישנה לחות המופרשת מהרצפה.

ד. צריך להיזהר שהקמח לא יהיה חם בשעת האפייה, שכן חום עלול לזרז את החמצת הבצק. בזמן טחינת הקמח הוא מתחמם, לכן יש להמתין לכתחילה שלושה ימים מלאים מעת טחינת הקמח ועד לשימוש בו⁵. בשעת הדחק כשאין קמח אחר, ניתן להקל אם שהה לכל הפחות יממה משעת הטחינה⁶.

ה. יש לאכסן את הקמח במקום קריר ומוגן מהשמש. את הובלת הקמח למאפייה רצוי לעשות בלילה או ברכב שחלונותיו מכוסים, ולהמתין זמן מה לפני השימוש בו לוודא שאכן התקרר כראות⁷.

ו. אין לשבת על שקי הקמח כדי לא לחממם⁸.

4. עי' שו"ע סי' תנ"ג סע' ד' ובנו"כ שם.

5. ערוה"ש שם סע' כ"ט, ועי' באר היטב.

6. שו"ע שם סע' ט', ובמשנ"ב.

7. נלמד מדין הובלה על גבי בהמה, שו"ע שם סע' ז', שיש לתת את הקמח על גבי האוכף ולא על הבהמה עצמה שכן גופה מחמם את הקמח. וכן ברמ"א סי' תנ"ה סע' א' לגבי מים שלנו, וברמ"א סי' תנ"ט סע' א'.

8. משנ"ב סי' תנ"ג ס"ק ל"ו, ודעת המשנ"ב שכדאי שלא לשים הרבה שקים זה על גבי זה, בגלל שמתחממים ועי' בערוה"ש.

- ז. בזמן מדידת ושקילת הקמח, לא יגע בקמח בידיו⁹, וימעט בדיבור ליד הקמח שמא יתז מהרוק שבפיו על הקמח¹⁰.
- ח. ראוי להשתמש בכל שנה בנפה חדשה¹¹.
- ט. היות וקמח אינו נשרף בתנור בזמן האפייה, ישנו חשש גדול שמא יגע קמח בבצק ולא ייאפה, וכשיטביל בפסח את המצה במשקה עלולים פירוורי הקמח שעל המצה להחמיץ. לכן, יש למדוד את הקמח בחדר נפרד מחדר הרידוד והאפייה, והמודד יזהר שלא להתקרב אל הבצק אלא אם כן ניקה עצמו היטב היטב, כך שברור לחלוטין שלא נשאר בידיו ובבגדיו אף פירור של קמח¹².
- י. טוב לומר בזמן המדידה: "לשם מצת מצוה"¹³.

המים



- א. אפיית המצות תיעשה אך ורק ב'מים שלנו', מלשון 'לינה' - כלומר שעמדו לילה שלם אחר שאיבתם להתקרר.
- ב. מותר לכתחילה לקחת מים מהברז לצורך 'מים שלנו'^{14, 15}.
- ג. זמן השאיבה - יש לשאוב את המים בשקיעה, ואין להקל לכתחילה לשאוב בזמן אחר¹⁶, ובין הספרדים יש שהקלו לשאוב בעוד יום¹⁷. בדיעבד אם שאב זמן רב לפני השקיעה יכול להשתמש במים למחרת¹⁸. ואם שאב אחרי השקיעה לפני חצות הלילה, יכול בדיעבד להשתמש במים למחרת, ובתנאי שעברו שתיים עשרה

9. משנ"ב סי' תנ"ו ס"ק ד'.

10. עי' בריטב"א פסחים ל"ה, ועי' סי' תס"ו.

11. משנ"ב סי' תנ"ג ס"ק ל"ז.

12. משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק מ"ה.

13. רמ"א סי' תנ"ו סע' א'.

14. וכן נהג מרן הרצ"ה קוק זצ"ל, וכן נוהגים בדרך כלל במאפיות של מצות מכונה.

15. אמנם יש המחמירים לשאוב דווקא ממעיין או נהר וכדומה. החשש העיקרי הוא שמוסיפים במי ברז כימיקלים, שיתכן והם ממהרים את תהליך החימוץ כמי פירות המעורבין במים, אך כאמור המנהג

הרווח הוא לא לחשוש לזה כלל.

16. משנ"ב סי' תנ"ה ס"ק ד'.

17. שכן זהו פשט דברי השו"ע סי' תנ"ה סע' א'. וכן פסק בחזו"ע פסח עמ' קס"ג.

18. משנ"ב שם.

שעות משעת השאיבה.

- ד. יכול לשאוב בפעם אחת לכמה ימים¹⁹.
- ה. היות והשאיבה צריכה להיות לשם מצת מצוה, יאמר בזמן השאיבה: "לשם מצת מצוה"²⁰.



- ו. בזמן השאיבה, יש לסנן את המים בבגד לבן ונקי, כדי לוודא כי המים נקיים לחלוטין מכל פירור של לכלוך וחמץ²¹. כדי להקל על המלאכה ניתן לסנן את המים קודם השימוש בהם, על ידי נתינת בגד וכדומה על פי הכלי ממנו מוציאים את המים למדידה.
- ז. לאחר השאיבה יניח את המים בחדר קריר, ובמקום שהשמש לא תזרח עליהם, כדי שלא יתחממו²². אם צריך להוביל את המים במהלך היום, יוביל כשהם מכוסים מכל הצדדים כדי שלא תפגע בהם השמש²³.
- ח. הרוצה לאפות ביום ראשון צריך לשאוב מים ביום חמישי. אם שכח, יכול לשאוב בדיעבד גם ביום שישי לפני שמקבל עליו שבת²⁴.
- ט. אם אין לו 'מים שלנו' לא יאפה, שהרי בימינו מצויים מצות רבות לצאת בהם ידי חובה. אולם אם אפה בטעות במים שלא לנו, המצות מותרות²⁵, אך לליל הסדר ייקח מצות אחרות²⁶.
- י. אם רואה שהולכים להיגמר לו ה'מים שלנו', יכול לערב מים רגילים כך שה'מים שלנו' יהיו רוב, ויבטלו את המים שנוספו²⁷. ולכתחילה יבטל שליש מים רגילים בשני שליש 'מים שלנו'²⁸.
- יא. ניתן לקחת 'מים מינרלים' כ'מים שלנו', אך יכין אותם יום קודם כדין 'מים

19. שו"ע סי' תנ"ה סע' א'.

20. משנ"ב שם ס"ק כ"ג, ובבאר היטב סי" תנ"ו ס"ק ד'.

21. משנ"ב שם ס"ק י"ב.

22. שו"ע שם סע' א' רמ"א סי' תנ"ט סע' א'.

23. רמ"א סי' תנ"ה סע' א'.

24. ע"י משנ"ב שם ס"ק ט"ו ובש"ת ס"ק ד. וע"ש לגבי אפשרות שאיבה בשבת ע"י נוכרי.

25. שו"ע ורמ"א שם סע' ג' ומשנ"ב שם.

26. ט"ז שם.

27. משנ"ב שם ס"ק ל"ח וערוה"ש סע' י'.

28. חזו"ע פסח עמ' קס"ד.

שלנו²⁹.

יב. אם רואה שהמים התחממו, לא ישתמש בהם³⁰.

■ זמן האפייה

- א. הזמן הראוי ביותר לאפית מצות מצוה הינו בערב פסח אחר חצות היום³¹, שכן זהו זמן הקרבת קורבן פסח³². אולם, בדיעבד, אפשר לאפות אפילו זמן רב קודם לפסח, ובתנאי שנאפה לשם מצת מצוה. ויש שנוהגים שלא לאפות בערב פסח משום שזהו זמן האסור בחמץ, ועל כן ההקפדה הנדרשת בזמן האפייה הינה רבה ביותר³³.
- ב. האופים בערב פסח יאמרו לפני תחילת האפייה לשון זו: "כל פירורים שיפלו בשעת לישה ועריכה וכן בצק הנדבק בכלים, אנחנו מבטלים אותם", וזאת מפני שבזמן זה כבר אסור שיהיה חמץ, וכשאומר משפט זה יוצא שביטל את הבצק קודם שהחמיץ³⁴. ואף על פי כן יש לבער כל פירור של חמץ שנופל במהלך העבודה, לכן הטוב ביותר הוא להניח דליים שבתוכם יניח חומר חריף כגון אקונומיקה, וכל פירור שנופל יזרוק לתוך כלים אלו³⁵.
- ג. ביום טוב ובחול המועד מומלץ לא לאפות מצות, מפני החששות הרבים שעלולים להיות בפירורים שנופלים, בשאריות בצק ושאר חששות³⁶.

■ מקום האפייה

א. היות וחום ממחר את חימוץ הבצק, יש ללוש את הבצק על כל השלבים

29. כך הורה לי מרן הגר"מ אליהו זצ"ל.
30. תנ"ה ס"ק י'.
31. ודעת חלק מהאחרונים שנכון להמתין לזמן מנחה, שזה חצי שעה אחרי חצות, ועי' משנ"ב סי' תנ"ח ס"ק ד'.
32. שו"ע סי' תנ"ח סע' א' וכן דעת רוב הראשונים - חלקם לכתחילה וחלקם לעיכובא, וכן מובא באחרונים, ועי' משנ"ב שחיפש להמליץ טוב וללמד זכות על המקילים שלא לאפות מצותיהם ער"פ.
33. שכן לחלק מהדעות המובאות בסי' תנ"ב, חמץ במשהו אף בערב פסח וישנו חשש שיתערב משהו בבצק ולא יתבטל לפני החג. ועי' במועדי הראי"ה עמ' רפ"ד שמרן הרב קוק זצ"ל היה מקפיד שלא לאכול ממצות שנאפו בערב פסח, ועי' באר היטב ס"ק א', וערוה"ש סי' תנ"ח סע' ד'.
34. שו"ע סי' ת"ס סע' ג'.
35. משנ"ב שם ס"ק ט'.
36. משנ"ב תנ"ח ס"ק ד'.

השונים במקום קריר שאינו חם³⁷.

- ב. אין ללוש ביום³⁸ תחת כיפת השמים³⁹, ולא ליד חלונות שקרני השמש עלולים לחדור דרכם⁴⁰. לכן האופים במשך היום יש להם לכסות את כל החלונות שבחדר העריכה⁴¹.
- ג. תנור האפייה פולט חום רב, על כן יש להתרחק ממנו עד למקום שחומו אינו מורגש בו כלל. ואם התנור גדול מאוד לא יניחו את התנור בחדר בו לשים ועורכים את הבצק, אלא יניחוהו בחדר אחר⁴².

הניקיון

א. הניקיון הינו השלב החשוב ביותר שישנו באפייה, שכן עלולים להשאר פירורים מעיסה אחת לשניה. בזמן שמנקה יכוון לקיים מצות עשה של "ושמרתם את המצות".



ב. הניקיון צריך להיות יסודי עד שלא ישאר אף פירור, וינגב היטב את כל הכלים.

ג. את הידיים יש לשפשף היטב מכל הכיוונים עד שידע בוודאות שלא נשאר אף פירור דבוק בידי.

ד. הכלל החשוב ביותר בניקיון הוא - לאחר שמנקים כלי כלשהו או את הידיים, יש לבדוק היטב כי אכן הניקיון היה מספיק⁴³.

ה. יש לנקות היטב כל כלי שמשמשים בו, בכל י"ח דקות⁴⁴.

ו. ישתמשו רק בכלים⁴⁵ שניתן לנקותם היטב. על כן יש להקפיד להשתמש

37. שו"ע סי תנ"ט סע' א'

38. משנ"ב סי תנ"ט ס"ק ד'.

39. שם.

40. ואפילו אם החלונות פונים למקום שהשמש עצמה לא מגיעה לשם.

41. משנ"ב סי תנ"ט ס"ק ב.

42. שו"ע שם, ועי' משנ"ב.

43. כפי שמצינו ביו"ד סי' קצ"ט סע' א'.

44. משנ"ב שם ס"ק ל"ג ע"ש.

45. רוב הכלים הנפוצים כיום לאפייה עשויים מנירוסטה חלקה מפני שהיא חזקה ואינה מחלידה בניקיונות המרובים.

בכלים ללא חריצים מפני שלא ניתן לנקות בתוכם⁴⁶.

ז. כל העוסקים בבצק יקצצו ציפורני ידיהם היטב לפני תחילת העבודה⁴⁷, מפני שהניקיון תחת הציפורניים קשה באופן מיוחד⁴⁸.



ח. המשתמשים בפינרים לעיבוד, ראוי ששימו שקית ניילון על ציר המוט ויחליפוהו כל

ח"י רגעים, היות וקשה מאוד לנקות את הציר.



ט. את הרדלרים (המחוררים) יש להקפיד באופן מיוחד לנקות היטב. ניתן לנקותם בעזרת מברשת פלדה בחוזקה ולוודא כי לא נשארו פירורים כלל, או שבמידה ועשויים ממתכת, ניתן ללבנם באש כך שכל פירור שנשאר נשרף, אולם אז יש צורך להמתין זמן רב עד שיתקרר לחלוטין כדי שלא יחמם את הבצק. כיום מצויים רדלרים עשויים מפלסטיק, והמחמירים מחליפים אותם בכל ח"י דקות, וכך ראוי לנהוג במיוחד במצות הרכות, שלאחר חירורן, נקיון הרדלרים קשה במיוחד.

י. כיוון שקשה לחורר על גבי מתכת ולנקותה, נהגו רבים לחורר את המצות על גבי נייר ולהחליפו כל ח"י רגעים.

יא. אם נפל כלי על הרצפה ישטוף אותו לפני המשך העבודה איתו⁴⁹.

הלישה, העיבוד והעריכה

א. אין לשין שיעור גדול משיעור החייב בהפרשת חלה. וזאת מחשש שמא בעיסה גדולה משיעור חלה הלש עלול שלא ללוש חלק ממנה, כך שנמצא שיש בצק השוהה ללא עסק ועלול להחמיץ⁵⁰.

46. שו"ע סי' תנ"א סע' ד' ובמשנ"ב שם ס"ק ל"ט.

47. ומקובל לומר שעד שבוע מהקציצה האחרונה.

48. נלמד מדין הערבות שאומר הרמ"א סי' תנ"ט סע' ד', שיש לדאוג שיהיו חלקות ונוחות לניקוי.

49. ואם הוא באמצע עריכת מצה ייתן למישהו אחר להמשיך כדי שהמצה לא תעמוד בלי עסק.

50. שו"ע סי' תנ"ו סע' א'.

- ב. בשיעור החייב בחלה נחלקו האחרונים, ונהגו שלא ללוש יותר מקילו מאתיים^{51 52}.
- ג. קודם האפייה יאמרו כל העוסקים בתפקידים השונים: "כל מה שאעשה היום בעסק המצות הריני עושה לשם מצת מצוה"⁵³.
- ד. אין לתת לקטן ללוש ולערוך את הבצק, הואיל והמצות צריכות להיעשות לשם המצוה⁵⁴. ובכלל זה שפיכת המים לקמח וכל שלבי האפייה השונים, ונחלקו האחרונים האם יכול לעשות את החורים במצות⁵⁵.
- ה. אין לערב בבצק שום דבר אחר בנוסף לקמח ומים⁵⁶.
- ו. שפיכת המים לתוך הקמח תיעשה בזהירות רבה, כדי שלא יעוף מהקמח לכלי המים⁵⁷.



- ז. את שפיכת הקמח והמים יעשו שני אנשים שונים⁵⁸.
- ח. הלש יתחיל בלישה רק לאחר ששופך המים סיים את שפיכת המים, ולאחר שהרחיק משם את הכלי, מחשש שיתזז מהבצק על הכלי.
- ט. אם העיסה יצאה דביקה אין להוסיף לה קמח,

51. שזהו שיעור קטן במעט משיעורו של הגר"ח נאה שחייב בהפרשת חלה, ויש שנהגו להקל עד קילו שש מאות.
52. כמות המים המומלצת היא: למצות דקות ("אשכנזיות") - כ-475 מ"ל מים לקילו קמח, ולמצות רכות כ-550 מ"ל מים לקילו קמח. לא כדאי לעשות את העיסות דביקות מידי - במצות דקות מפני שעלולות לצאת מהתנור רכות עקב ריבוי המים, ובמצות רכות לא כדאי לעשות את העיסות רטובות מידי מפני שנדבק מאוד לכלים וקשה מאוד לנקות בין אפייה לאפייה. ובעיה נוספת המצויה מאוד לצערנו, שהמצות נחרכות מבחוץ ואינן נאפות היטב מבפנים, ויש בזה חשש של ממש של בצק שהחמיץ ולא נאפה.
- כמות המים המדויקת משתנה בין סוגי קמח שונים, סוגי תנורים, מיקום המאפייה בארץ (מקום לח/יבש) וכן הטמפרטורה והלחות ביום האפייה.
- ועי' בדיני עשיית המצה לשמה מנחת חינוך מצוה י' ס"ק ב', וביאור הלכה סי' ת"ס ד"ה וקטן.
53. שו"ע סי' ת"ס סע' א'.
54. משנ"ב סי' ת"ס ס"ק א'. ונכון הוא לערב את הילדים בכל מה שאפשר, מפני שבכך מחנכם למצוות, ואפיית מצות הינה חוויה מיוחדת לילדים, שחינוכם הינו חלק מרכזי של חג הפסח, וכלול במצות 'והגדת לבנך'. ויכול לתת להם למדוד מים, לעטוף מקלות בנייר וכדומה, ובתנאי שהכל יעשה בהשגחה ששטפו ידיהם וכד'.
55. שו"ע סי' ת"ס תנ"ה ובנו"כ שם, ובסימן ת"ס סע' ו-ז'. היות וישנם חומרים שעלולים למהר את החימוץ, ואין אנו בקיאים בהם, ובעיות נוספות.
56. וישנם שנהגו להשתמש בכלי חד פעמי ולזרקו בכל פעם, מחשש שמא התיז מעט קמח על הכלי ולאחר י"ח רגעים יחמיץ.
57. ע"פ המשנ"ב סי' תנ"ט ס"ק מ"ה.
- 58.

אלא אדם אחר⁵⁹ יכין עיסה נוספת יבישה ויחבר את שתי העיסות⁶⁰, אולם אם העיסה קשה ורוצה להוסיף לה מעט מים, אין בכך איסור.



י. היות וללש מצוי שנדבק בצק רב לידיים, מומלץ מאוד שהלש ישתמש בכפפות חד פעמיות, מניילון או לטקס ללא אבקה. אולם, יזהר שידיו לא יתחממו כתוצאה משימוש בכפפות אלו.

יא. עיבוד הבצק צריך שייעשה היטב. לכן, על מנת להמנע מבעיות באפיה, למרות לחץ הזמן, לא כדאי למעט בעיבודו. יש הלשים את הבצק בידיים, אולם מומלץ, למי שיש באפשרותו, לרכוש 'פינר' שזהו שולחן עם מוט כבד, שבאמצעותו ניתן לעבד את הבצק היטב.

יב. לאחר העיבוד, יש לחתוך את הבצק לחתיכות. מבצק של מצות רכות, ספרדיות, ניתן להכין כ-7-8 מצות מק"ג קמח, וממצות אשכנזיות כ-16-18 מצות מק"ג קמח. יש להזהר שלא לעשות מצות עבות מידי על מנת להמנע ממצבים של בצק שלא נאפה היטב בתוך המצה.



יג. אין להשאיר כלל את הבצק ללא התעסקות⁶¹, ובמיוחד הדבר חמור לאחר שלב ה"פינרים", כלומר לאחר גמר עיבוד הבצק, שהנחתו ללא עסק מחמיצה אותו מיד. לכן, לאחר חלוקת הבצק לעורכים, יש לתת את שאר הבצק לאדם שיעסוק בו⁶², ויחתוך מהבצק רק לפי הצורך של העורכים, וכל עוד עסוקים במצות

שלפניהם - ימשיך לעסוק בכל הבצק שבידו. וכן יש להקפיד שלא לתת את המצות המוכנות בפני המחורר (הרדלר) בעוד ישנם בפניו מצות רבות שטרם חורר, מפני שיעמדו שם זמן רב ללא עיסוק בהם⁶³.

יד. זמן האפייה הכולל הינו שמונה עשרה דקות. מודדים זמן זה מרגע שפיכת

59. תנ"ט מ"א ס"ק ט"ז.

60. שו"ע תנ"ט סע' ו'.

61. שו"ע סי' תנ"ט סע' ב'. ועי' בחזו"ע פסח עמ' קס"ד.

62. ואין הכוונה שילטף את המצות מפני שבזה רק מחמם את הבצק, אלא ילוש קלות את הבצק.

63. שם ובנו"כ. ובדיעבד נראה שניתן להקל עם עמדו ללא עסק עד ח"י רגעים ועי' שם בביאור הלכה.

המים לתוך הקמח, עד רגע ההכנסה לתנור, אולם זמן האפייה עצמו אינו נחשב.

טו. אם מרגיש כי ידיו התחממו במהלך רידוד הבצק או לישתו, יעצור ויקרר את ידיו במים, ולאחר שינגבם ישוב למקומו⁶⁴.



טז. בזמן הלישה והעריכה לא יגע בשום דבר שאינו קשור לאפייה עצמה. אין לדבר בטלפון, לגעת בבגדים, בראש וכדומה, שכן יתכן וישנם פירורים של חמץ שהיו שם קודם האפייה או שנפלו לשם במהלך האפייה עצמה, וכן שלא יסיח דעתו מהאפייה⁶⁵.

יז. כל העוסקים בבצק יפשילו שרוולים, יורידו שעונים וכד', כדי שלא יידבקו שם פירורים ויעברו מעיסה אחת לשנייה.

יח. העורכים במערוכים ישתדלו במידת האפשר שלא לרדד 'טלאי על טלאי' מפני שאז מצוי שהמצה לא נאפת היטב בתוכה⁶⁶.

האפייה



א. הכנסת המצות לתנור נעשית בדרך כלל על גבי מקלות. מקל זה יש להחליף בכל פעם שמכניסים על ידו מצות לתנור כדי שיתקרר⁶⁷, והיות ועלולים להדבק בו פירורים יש לנקותו היטב לאחר כל פעם שהוכנסו על ידו מצות לתנור⁶⁸. ניקוי זה ייעשה על ידי נייר שיוף ביסודיות, והמהדרין עוטפים את המקל בנייר, ואת הנייר מחליפים בכל פעם.

64. שו"ע שם סע' ג' ובמשנ"ב שם.

65. על הגמרא במסכת פסחים דף מ"ב: "...לא תגביה ידיה מן התנור עד שתגמור את הפת", פרש"י: "שתהה עוסקת בבצק כל שעה". והר"ן חלק ואמר שאין כוונת הגמרא שצריכה לעסוק דווקא בבצק, אלא יכולה לעסוק גם בשאר ענייני האפייה, אלא שלא תסיח דעתה מענייני האפייה. נמצא כי גם לדעת הר"ן אין להפסיק את מלאכת האפייה לצרכים אחרים.

66. הרוקח מובא בד"מ סי' ת"ס ס"ק ד', ועי' משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק כ"ג.

67. משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק י'.

68. משנ"ב שם ס"ק ל"ב, ומשנ"ב שם ס"ק ז',

- ב. העוטפים את המקלות בנייר יקפידו לשטוף ידיהם קודם תחילת עבודתם⁶⁹.
- ג. הנחת המצות על המקל בצורה טובה חוסכת שאלות ובעיות באפייה, מפני שהנחתם בצורה לא טובה גורמת להתקפלות המצות. לכן יש להניח את המצות על המקל מתוחות היטב, ובלא שייגעו אחת בשנייה.



- ד. אין להשהות את המצות שעל המקל מול פתח התנור אפילו רגע אחד, שכן המצות מתחממות מהחום היוצא מן התנור. על כן יש לאופה להחליט היכן רוצה להניח את המצות בתנור קודם שלוקח את המקל מהמחוררים, ואז יוכל להכניס את המצות בלא המתנה כלל⁷⁰.

- ה. לאחר הנחת המצות בתנור, אין להעבירן ממקום למקום עד שיקרמו פניהן, כלומר יקבלו מעט צבע של אפייה⁷¹.
- ו. יקפיד מאוד שמצות לא תיגענה אחת בשניה בתוך התנור.
- ז. היות וידי האופה מתחממות מאוד מחום התנור, אסור לו לגעת בבצק, אפילו אם ידיו נקיות, לפני שיקררם במים⁷².



- ח. מצה שנכפלה בתנור, יש לשבור את החלק הכפול וכן שני סנטימטר מסביב, ושאר המצה מותרת⁷³. וכן הדין בשתי מצות שנגעו זו בזו ועלתה אחת קצת על השניה⁷⁴.
- ט. מצה שהתנפחה בתנור אסורה⁷⁵, אך על פי רוב הנפיחויות המצויות במצות הדקות ("האשכנזיות") הינן כשרות⁷⁶, ובגדר המדויק של נפיחות האוסרת יש להיוועץ בתלמיד חכם הבקי בהלכות אלו, ובייחוד במצות הרכות.

69. והמהדרין יתנו לאדם אחד להוריד את הנייר הישן, ולאדם אחר לשים נייר חדש, שמא בזמן הורדת הנייר יידבקו פירורים לידי ויעבירם לנייר הנקי.

70. משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק י'.

71. עי' רמ"א סי' תס"א סע' ג'.

72. שו"ע סי' תנ"ט סע' ג' ובמשנ"ב שם.

73. שו"ע ורמ"א סי' תס"א סע' ה'.

74. שם.

75. עי' רמ"א סי' תס"א סע' ה' ובמשנ"ב שם בהגדרת מצה שהתנפחה.

76. נפיחויות במצות נגרמות עקב חירור לא מספיק, לעיתים מפני שהמצה עבה מידי. את מצות הרכות יש לחורר משני צדדי המצה מפני שהן עבות יותר.

י. אם אפשר, טוב שיהיו שתי מרדות להוצאת המצות המוכנות מהתנור, כשאחת תשמש להוצאת המצות הנפוחות והכפולות.⁷⁷



יא. התנור המשמש לאפיית המצות חייב להיות בטמפרטורה גבוהה⁷⁸, על מנת שהמצות ייפחו בלי שיחמיצו קודם מחומו, במידה ואינו חם בכדי לאפות מיד. לכן ידאג להסיק את התנור היטב קודם תחילת האפייה.⁷⁹

יב. את המצות המוכנות אין להניח בחדר העריכה היות ויש שם קמח באוויר שעלול להדבק במצות.⁸⁰

הפרשת חלה

- א. כאמור, אין לשין עיסות גדולות עד כדי כך שיהיו חייבות בחלה, כך שאין מפרישים מהם חלה כלל⁸¹. אולם לאחר האפייה יצרף בכלי אחד את כל המצות, ובמידה ויש בהם שיעור חלה, יפריש⁸².
- ב. אם אופים מספר משפחות יחדיו, וכל משפחה נוטלת פחות משיעור חלה, יצרפו את המצות בכלי אחד, ויפרישו חלה ללא ברכה.

77. משנ"ב שם ס"ק ל"ב.

78. סוג התנור - התנור חייב להיות חם ביותר. מקור החום אינו משנה - יכול להיות גז או עצים. על פי רוב התנורים החשמליים אינם חמים דיים.

יש להקפיד שהמצה תאפה בתוך תא אפיה סגור, שכן אם המצה נמצאת על מקור החום מתחתיה, ואילו למעלה גלויה לאוויר ישנו חשש ממשי כי הצד העליון של הבצק יחמיץ מהחום בלי שיאפה, אנ"מ או"ח א', קנ"ג.

79. ערוה"ש סי' תס"א סע' ד'.

80. ע"פ הרמ"א בסי' תנ"ט סע' ו' ובנו"כ שם.

81. ולדעת המקילים בימינו כן ללוש עיסות גדולות ודאי חייבים להפריש, ויפרישו לאחר האפיה.

82. למעלה מ-1.200 ק"ג יפריש ללא ברכה, ולמעלה מ-1.666 ק"ג יפריש בברכה. ויש אומרים שיפריש בברכה רק למעלה מ-2.250 ק"ג.

"ומי שזוכה לטעום באמת טעם רזי תורה,
יודע הוא כי כל העבודה השלמה,
רק על זה היא בנויה לקרב רחוקים וללקט ניצוצי הקדושה מכל מקום שנתפזרו"
(אגרות הראי"ה תקכ"ב)

הצטרפו לבית המדרש שבלב הגרעין התורני

בדאשות הרב שמואל הולשטיין שליט"א



כולל
איכותי לרבנות



קהילת גרעין
מגובשת וחמה!



חיבור לעם ישראל



מלגות גבוהות | סיוע במציאת עבודה לאשה
השתלבות בפעילות הענפה של הגרעין בהוד השרון

לפרטים: הרב שמואל הולשטיין: 054-6713793

מרכז תורני
הוד השרון