



להערות והזמנות:

ת.ד. 1292 בית אל ב' 90628

02-9971792

Shmuel10@gmail.com

הרב זלמן ברוך מלמד
ראש ישיבת בית אל ורב הישוב

בזה הנני בא לברך את הרב שמואל הולשטיין שליט"א העוסק זה כמה שנים בחיבוב מצוות אפיית מצות יד בקהילתנו. מאחר שרבו המבקשים להשתתף באפיית מצות יד ומאחר שנדרשת זהירות רבה וידיעת ההלכות לפרטיהן, טוב עשה הרב שמואל שכתב חוברת הלכות והדרכות למשתתפים באפיית מצות יד. עברתי על החוברת ונוכחתי כי יש בה הדרכה טובה ונכונה 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' ושיכחת דין אחד עלולה להיות למכשלה, ראינו צורך להביא בפני העוסקים במצוה סיכום תמציתי וברור של הלכות האפייה. וראוי כי בכל מקום בהם אופים, יהיה לכל הפחות אחד שבקי בהלכות האפייה לכל דקדוקיה. בנוסף ניסינו לשלב עצות מעשיות כדי לקרב לכל אחד את האפשרות לאפות, וגם למי שאינו מנוסה באפייה בפועל.

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 ובליווי 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.

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.

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 יתיז 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 פירווי 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 לקחת מים מהברז לצורך 'מים שלנו'¹⁴, ויש מחמירים לשאוב דווקא ממעיין או נהר וכדומה¹⁵.
- ג. זמן השאיבה - יש לשאוב את המים בשקיעה, ואין להקל לכתחילה לשאוב בזמן אחר¹⁶, ובין הספרדים יש שהקלו לשאוב בעוד יום¹⁷. בדיעבד אם שאב

9. משנ"ב ס' תנ"ו ס"ק ד'.
10. עי' בריטב"א פסחים ל"ה, ועי' ס' תס"ו.
11. משנ"ב ס' תנ"ג ס"ק ל"ז.
12. משנ"ב ס' תנ"ט ס"ק מ"ה.
13. רמ"א ס' תנ"ו סע' א'.
14. וכן נהג מרן הרצ"ה קוק זצ"ל, וכן נוהגים בדרך כלל במאפיות של מצות מכונה.
15. החשש העיקרי הוא שמוסיפים במי ברז כימיקלים, שיתכן והם ממחרים את תהליך החימוץ כמי פירות המעורבין במים.
16. משנ"ב ס' תנ"ה ס"ק ד'.
17. שכן זהו פשט דברי השו"ע ס' תנ"ה סע' א'.

זמן רב לפני השקיעה יכול להשתמש במים¹⁸. ואם שאב אחרי השקיעה לפני חצות הלילה, יכול בדיעבד להשתמש במים למחרת בתנאי שעברו שתיים עשרה 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, יובילם מכוסים מכל צדדיהם כדי שלא תפגע בהם השמש²³.

ח. הרוצה לאפות ביום ראשון צריך לשאוב מים ביום חמישי. אם שכה, 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.

18. משנ"ב שם.

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

י. אם רואה שהולכים להיגמר לו ה'מים שלנו', יכול לערב מים רגילים כן שה'מים שלנו' יהיו רוב, ויבטלו את המים שנוספו.²⁷

זמן האפייה



א. הזמן הראוי ביותר לאפיית מצות מצוה הינו בערב פסח אחר חצות²⁸, שכן זהו זמן הקרבת קורבן פסח²⁹. 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 ביותר.³⁰

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 שהחמיץ³¹. 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 אלו.³²

ג. ביום טוב ובחול המועד מומלץ לא לאפות מצות, מפני החששות הרבים שעלולים להיות בפירורים שנופלים, בשאריות בצק ושאר חששות³³.

27. משנ"ב שם ס"ק ל"ח וערוה"ש סע' י'.

28. דעת חלק מהאחרונים דיש להמתין לזמן מנחה, שזה חצי שעה אחרי חצות, ועי' משנ"ב סי' תנ"ח ס"ק ד'.

29. 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.

30. 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'.

31. שו"ע סי' ת"ס סע' ג'.

32. משנ"ב שם ס"ק ט'.

33. משנ"ב תנ"ח ס"ק ד'.

מקום האפייה

- א. היות וחום ממחר את חימוץ הבצק יש ללוש את הבצק על כל השלבים השונים במקום קריר שאינו חם.³⁴
- ב. אין ללוש ביום³⁵ תחת כיפת השמים³⁶, ולא ליד חלונות שקרני השמש עלולים לחדור דרכם.³⁷ לכן האופים במשך היום יש להם לכסות את כל החלונות שבחדר העריכה.³⁸
- 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 אחר.³⁹

הניקיון

- א. הניקיון הינו השלב החשוב ביותר שישנו באפייה, שכן עלולים להשאר פירוורים מעיסה אחת לשניה. בזמן שמנקה יכוון לקיים מצות עשה של "ושמרתם את המצות".
- ב. הניקיון צריך להיות יסודי עד שלא יישאר אף פירוור, וינגב היטב את כל הכלים.
- ג. את הידיים יש לשפשף היטב מכל הכיוונים עד שידע בוודאות שלא נשאר אף פירוור דבוק בידי.
- ד. הכלל החשוב ביותר בניקיון הוא - לאחר שמנקים כלי כלשהו או את הידיים, יש לבדוק היטב כי אכן הניקיון היה מספיק.⁴⁰



34. שו"ע סי' תנ"ט סע' א'

35. משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק ד'.

36. שם

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

38. משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק ב.

39. שו"ע שם, ועי' משנ"ב

- ה. יש לנקות היטב היטב כל כלי שמשמשים בו, בכל י"ח דקות⁴¹.
- ו. ישתמשו רק בכלים⁴² שניתן לנקותם היטב. על כן יש להקפיד להשתמש בכלים ללא חריצים מפני שלא ניתן לנקות בתוכם⁴³.
- ז. כל העוסקים בבצק יקצצו ציפורני ידיהם היטב לפני תחילת העבודה⁴⁴, מפני שהניקיון תחת הציפורניים קשה באופן מיוחד⁴⁵.
- ח. המשתמשים בפנינערים לעיבוד, ראוי שישימו שקית ניילון על ציר המוט ויחליפוהו כל ח"י רגעים, היות וקשה מאוד לנקות את הציר.



- ט. את הרעדלרים (המחוררים) יש להקפיד באופן מיוחד לנקות היטב. ניתן לנקותם בעזרת מברשת פלדה בחוזקה ולוודא כי לא נשארו פירורים כלל, או ללבנם באש כך שכל פירור שנשאר נשרף, אולם אז יש צורך להמתין זמן רב עד שיתקרר לחלוטין כדי שלא יחמם את הבצק⁴⁶.
- 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 איתו⁴⁷.

40. כפי שמצינו ביו"ד סי' קצ"ט סע' א'.

41. משנ"ב שם ס"ק ל"ג ע"ש.

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

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

44. ומקובל לומר שעד שבוע מהקציצה האחרונה.

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

46. וכיום ישנם בשוק רעדלרים חד פעמיים שניתן להשתמש בהם, ומומלץ להשתמש בהם במיוחד במצות הרכות שמשאירות שאריות רבות על הכלים, וקשה מאוד לנקות את הרעדלרים אחריהם.

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

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 השווה ללא עסק ועלול להחמיץ⁴⁸.
- ב. בשיעור החייב בחלה נחלקו האחרונים, ונהגו שלא ללוש יותר מקילו מאתיים^{49 50}.
- ג. קודם האפייה יאמרו כל העוסקים בתפקידים השונים: "כל מה שאעשה היום בעסק המצות הריני עושה לשם מצת מצוה"⁵¹.
- ד. אין לתת לקטן ללוש ולערוך את הבצק, הואיל והמצות צריכות להיעשות לשמן⁵². ובכלל זה שפיכת המים לקמח וכל שלבי האפייה השונים, ונחלקו האחרונים האם יכול לעשות את החורים במצות⁵³.
- ה. אין לערב בבצק שום דבר אחר בנוסף לקמח ומים⁵⁴.

48. שו"ע סי' תנ"ו סע' א'.

49. שזהו שיעור קטן במעט משיעורו של הגר"ח נאה שחייב בהפרשת חלה, ויש שנהגו להקל עד קילו שש מאות.

50. כמות המים המומלצת היא: למצות דקות ("אשכנזיות") כ-475 מ"ל מים לקילו קמח, ולמצות רכות כ-550 מ"ל מים לקילו קמח. ולא 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. כמות המים המדויקת משתנה בין סוגי קמח שונים, סוגי תנורים, מיקום המאפייה בארץ (מקום לח/יבש) וכן הטמפרטורה והלחות ביום האפייה.

51. ועי' בדיני עשיית המצה לשמה מנחת חינוך מצוה י' ס"ק ב', וביאור הלכה סי' ת"ס ד"ה וקטן.

52. שו"ע סי' ת"ס סע' א'.

53. 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. ויכול לתת להם למדוד מים, לעטוף מקלות בנייר וכדומה, ובתנאי שהכל יעשה בהשגחה ששטפו ידיהם וכד'.

54. שו"ע ס"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.



ו. שפיכת המים לתוך הקמח תיעשה בזהירות רבה, כדי שלא יעוף מהקמח לכלי המים⁵⁵.

ז. את שפיכת הקמח והמים יעשו שני אנשים שונים⁵⁶.

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, אלא יכין עיסה נוספת יבישה



ויחבר את שתי העיסות⁵⁷, אולם אם העיסה קשה ורוצה להוסיף לה מעט מים, אין בכך איסור.

י. היות וללש מצוי שנדבק בצק רב לידיים, ישנם רבים המקפידים בימינו שהלש ישתמש בכפפות חד פעמיות. אולם, יזהר שידייו לא יתחממו כתוצאה משימוש בכפפות אלו.

יא. עיבוד הבצק צריך שיעשה היטב, לכן, למרות לחץ הזמן לא כדאי למעט בעיבודו.

יב. אין להשאיר כלל את הבצק ללא התעסקות⁵⁸, ובמיוחד הדבר חמור לאחר



שלב ה"פינערים", כלומר לאחר גמר עיבוד הבצק, שהנחתו ללא עסק מחמיצה אותו מיד. לכן, לאחר חלוקת הבצק לעורכים, יש לתת את שאר הבצק לאדם שיעסוק בו⁵⁹, ויחתוך מהבצק רק לפי הצורך של העורכים, וכל עוד

55. וישנם שנהגו להשתמש בכלי חד פעמי ולזרקו בכל פעם, מחשש שמא התזז מעט קמח על הכלי ולאחר י"ח רגעים יחמיץ.

56. ע"פ המשנ"ב ס' תנ"ט ס"ק מ"ה

57. שו"ע תנ"ט סע' ו'.

58. שו"ע ס' תנ"ט סע' ב'.

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

עסוקים במצות שלפניהם - ימשיך לעסוק בכל הבצק שבידו. וכן יש להקפיד שלא לתת את המצות המוכנות בפני המחורר (הרעדלר) בעוד ישנם בפניו מצות רבות שטרם חורר, מפני שיעמדו שם זמן רב ללא עיסוק בהם⁶⁰.

ג. זמן האפייה הכולל הינו שמונה עשרה דקות. ומודדים זמן זה עד רגע ההכנסה לתנור, אולם זמן האפייה עצמו אינו נחשב.

יד. אם שמרגיש כי ידיו התחממו במהלך רידוד הבצק או לישתו, יעצור ויקרר את ידיו במים, ולאחר שינגבם ישוב למקומו⁶¹.

טו. 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 מהאפייה⁶².



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

יז. העורכים במערוכים ישתדלו במידת האפשר שלא לרדד 'טלאי על טלאי' מפני שאז מצוי שהמצה לא נאפת היטב בתוכה⁶³.

האפייה



א. הכנסת המצות לתנור נעשית בדרך כלל על גבי מקלות. מקל זה יש להחליף בכל פעם שמכניסים על ידו מצות לתנור כדי שיתקרר⁶⁴, והיות ועלולים

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

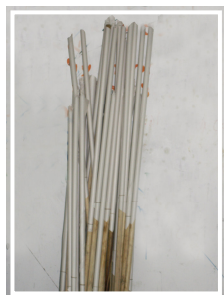
61. שו"ע שם סע' ג' ובמשנ"ב שם.

62. על הגמרא במסכת פסחים דף מ"ב: "...לא תגביה ידיה מן התנור עד שתגמור את הפת", פרש"י: "שתה 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.

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

64. משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק י'.

להדבק בו פירורים יש לנקותו היטב לאחר כל פעם שהוכנסו על ידו מצות לתנור⁶⁵. ניקוי זה ייעשה על ידי נייר שיוף ביסודיות, והמהדרין עוטפים את המקל בנייר, ואת הנייר מחליפים בכל פעם.



ב. העוטפים את המקלות בנייר יקפידו לשטוף ידיהם קודם תחילת עבודתם⁶⁶.

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 כלל⁶⁷.

ה. לאחר הנחת המצות בתנור, אין להעבירן ממקום למקום עד שיקרמו פניהן⁶⁸.

ו. היות וידי האופה מתחממות מאוד מחום התנור, אסור לו לגעת בבצק, אפילו אם ידיו נקיות, לפני שיקררם במים⁶⁹.



ז. מצה שנכפלה בתנור, יש לשבור את החלק הכפול וכן שני סנטימטר מסביב, ושאר המצה מותרת⁷⁰. וכן הדין בשתי מצות שנגעו זו בזו ועלתה אחת קצת על השניה⁷¹.

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

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

67. משנ"ב סי' תנ"ט ס"ק י'

68. עי' רמ"א סי' תס"א סע' ג'.

69. שו"ע סי' תנ"ט סע' ג' ובמשנ"ב שם.

70. שו"ע ורמ"א סי' תס"א סע' ה'.

71. שם.

ח. מצה שהתנפחה בתנור אסורה⁷², אך על פי רוב הנפחויות המצויות במצות הדקות ("האשכנזיות") הינן כשרות⁷³, ובגדר המדויק של נפוחות האוסרת יש להיוועץ בתלמיד חכם הבקי בהלכות אלו, ובייחוד במצות הרכות.



ט. אם אפשר, טוב שיהיו שתי מרדות להוצאת המצות המוכנות מהתנור, כשאתה תשמש להוצאת המצות הנפוחות והכפולות⁷⁴.

י. התנור המשמש לאפיית המצות חייב להיות בטמפרטורה גבוהה, על מנת שהמצות ייאפו בלי שיחמיצו קודם מחומו, במידה ואינו חם בכדי לאפות מיד. לכן ידאג להסיק את התנור היטב קודם תחילת האפייה⁷⁵.

יא. את המצות המוכנות אין להניח בחדר העריכה היות ויש שם קמח באוויר שעלול להדבק במצות⁷⁶.

הפרשת חלה



א. כאמור, אין לשין עיסות גדולות עד כדי כך שיהיו חייבות בחלה, כך שאין מפרישים מהם חלה כלל⁷⁷. אולם לאחר האפייה יצרף בכלי אחד את כל המצות, ובמידה ויש בהם שיעור חלה, יפריש⁷⁸.

ב. אם אופים מספר משפחות יחדיו, וכל משפחה נוטלת פחות משיעור חלה, יצרפו את המצות בכלי אחד, ויפרישו חלה ללא ברכה.

72. ע"רמ"א סי' תס"א סע' ה' ובמשנ"ב שם בהגדרת מצה שהתנפחה.

73. נפחויות במצות נגרמות עקב חירור לא מספיק, לעיתים מפני שהמצה עבה מדי. את מצות הרכות יש לחורר משני צדדי המצה מפני שהן עבות יותר.

74. משנ"ב שם ס"ק ל"ב.

75. ערוה"ש סי' תס"א סע' ד'.

76. ע"פ הרמ"א בס' תנ"ט סע' ו' ובנו"כ שם.

77. ולדעת המקילים בימינו כן ללוש עיסות גדולות ודאי חייבים להפריש, ויפרישו לאחר האפייה.

78. 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.