



## הרב יצחק דביר

# הנחיות לאפיית מצות יד

## א. ההכנות לאפייה

### 1. הקמח

א. לאפיית המצות רצוי להשתמש בקמח חיטה,<sup>1</sup> ובמקום הצורך ניתן להשתמש גם בקמח שיפון, כוסמין או שיבולת שועל. הקמח הרגיל הנמכר בשוק מורטב לפני טחינתו, ולכן יש צורך להשתמש לצורך אפיית המצות בקמח מיוחד שהחייטים שלו לא הורטבו כלל.<sup>2</sup>

ב. כאשר אופים מצות לצורך ליל הסדר, לכתחילה יש להשתמש בקמח השמור משעת קצירה,<sup>3</sup> ויש שהחמירו כך גם בכל המצות הנאכלות בימי הפסח<sup>4</sup> (יש שנהגו להדר לקחת דווקא קמח שנטחן ביד ולא במכונה).

ג. קמח שנוגעת בו לחלוחית של מים, מחמיץ. לכן יש לאחסן את הקמח במקום יבש ולהימנע מלהניח את הקמח על רצפה לחה, או במקום שיש בו לחות כללית. מומלץ לעטוף את הקמח בשתי עטיפות סגורות היטב, כך שגם אם יהיה חור קטן באחת העטיפות, הקמח לא יירטב.

ד. יש להיזהר שהקמח לא יהיה חם בשעת האפייה, משום שחום מזרז את ההחמצה. לכן כתבו שלא להשתמש בקמח ביום שטחנו אותו, מפני שבשעת הטחינה הוא מתחמם<sup>5</sup> (ובשעת הדחק מותר להשתמש אם עבר לילה אחר טחינתו).<sup>6</sup> כמו כן יש לאחסן את הקמח במקום מוצל וקריר ולהוביל אותו ממקום למקום בתנאים דומים,<sup>7</sup> אין לגעת בידיו בקמח שלא לצורך,<sup>8</sup> אין להניח את שקי הקמח זה על זה<sup>9</sup> ואין לשבת על שקי הקמח.<sup>10</sup>

ה. קמח למצות הינו גם יותר מקמח רגיל, ולכן אי אפשר לנפות אותו בנפה רגילה. ניתן לפתור בעיה זו בשימוש בנפה בעלת חורים רחבים יותר (מומלץ להחליף נפה בכל שנה),

1. שו"ע, או"ח סי' תנג סעי' א; רמ"א שם.
2. שו"ע, שם סעיף ה.
3. שו"ע, שם סעיף ד.
4. שע"ת, על השו"ע שם ס"ק ה.
5. שו"ע, שם סעיף ט.
6. משנ"ב, על השו"ע שם ס"ק מב.
7. רמ"א, או"ח תנט א.
8. משנ"ב, סי' תנו ס"ק ד.
9. רמ"א, או"ח סי' תנג סעי' ז.
10. משנ"ב, סי' תנג ס"ק לו.



או לחילופין לרכוש קמח שנטחן באותו היום (והתולעים לא הספיקו להתרבות בו) ולשומרו בקירור במקרר או במקפיא, וכך אין צורך לנפותו.<sup>11</sup>

## 2. המים

א. לצורך אפיית המצות ניתן להשתמש במים מן הברז,<sup>12</sup> והמהדרין ממלאים מים ממעיינות או מנחלים (יש לסנן אותם באמצעות בד צפוף ונקי, כך שוודאי לא יחדרו עם המים תולעים, פירורים או לכלוכים הנמצאים בהם).<sup>13</sup>

ב. אגירת המים הינה חלק מתהליך אפיית המצה, ולכן לכתחילה יש לכוון ולומר שהיא נעשתה לשם מצת מצווה.<sup>14</sup>

ג. על מנת שהעיסה לא תחמיץ, על המים להיות צוננים. לצורך כך הציבו חכמים כמה תנאים: 1) צריך למלא את המים בתחילת הלילה, משום שאז הם קרים ביותר, ולהשהות אותם במשך הלילה להצטנן עוד.<sup>15</sup> לכתחילה יש למלא את המים בזמן השקיעה,<sup>16</sup> ובדיעבד אם מילא את המים בעוד היום גדול, או בתחילת הלילה לפני חצות הלילה, אפשר להשתמש בהם למוחרת, אחרי שיעברו 12 שעות מזמן השאיבה<sup>17</sup> (אם המים ששאב לצורך המצות אינם מספיקים לו, יכול להוסיף לתוכם מים רגילים, ובלבד שלא יוסיף יותר מן המים שנשארו).<sup>18</sup> 2) אין להשתמש במים שהתחממו בעבר (למשל מים מקומקום או מדוד שמש), גם אם מצננם היטב.<sup>19</sup>

ד. יש לאחסן את המים במקום קריר ומוצל,<sup>20</sup> ואם צריך להעבירם ממקום למקום במהלך שעות היום, יעבירם בכלי אטום (אם הוא שקוף, יכסה את הדפנות).<sup>21</sup> אין לאחסן את המים בכלים שבעבר אחסנו בהם מיצים או מי פירות למיניהם, אלא אם כן מגעילים קודם לכן.<sup>22</sup>

11. יש שהקפידו שלא להקפיא את הקמח מחשש שתתערב בו לחות. מבדיקה שערכתי, אם הקמח ארוז בשקית אטומה, אין בזה חשש.
12. יש שהחמירו שלא לקחת מים מן הברז משום שמעורבים בהם חומרי חיטוי, ויש לחשוש שמא הם גורמים להחמצת המצות ביתר קלות (עיין שערים המצוינים בהלכה קט סעי' ג). אך למעשה ברוב מפעלי מצות המכונה משתמשים במי ברז, וכן כתב בספר הליכות שלמה (אויערבך) פ"ז אות ג, וכן דעת מו"ר הרה"ג אליקים לבנון.
13. משנ"ב, סי' תנה ס"ק יב.
14. משנ"ב, שם ס"ק כג.
15. שו"ע, שם סעיף א.
16. כאשר בכוונתו לאפות את המצות ביום ראשון, לכתחילה ישאב את המים ביום חמישי, ובדיעבד ישאב בערב שבת קודם הדלקת נרות, או במוצאי שבת (ואז ימתין 12 שעות עד השימוש במים).
17. משנ"ב, שם ס"ק ד.
18. שו"ע, שם סעיף ד; ומשנ"ב ס"ק לח; ונראה שלאחר שהוסיף יכול להוסיף שוב, וכל המים נחשבים כמים שלנו, ש'קמא בטיל', כפי שנאמר להיפך בפרמ"ג, או"ח א"א סי' קס ס"ק ז.
19. משנ"ב, שם ס"ק כט, ועיין שם שהקל בשעת הדחק.
20. שו"ע, שם סעיף א.
21. משנ"ב, שם ס"ק יג.
22. משנ"ב שם ס"ק כה.

### 3. הכלים ומקום האפייה

א. כדי שהמצות תיאפינה במהירות, יש להשתמש בכלים יעילים, שהבצק לא נדבק בהם. עדיף להשתמש בכלי נירוסטה שקל מאוד לנקותם והחריצים בהם מועטים,<sup>23</sup> ולהימנע מלהשתמש בכלי עץ שנדבקים פירורים בסדקיהם.<sup>24</sup> יש שנהגו לעטוף את משטחי העריכה בניילון או בנייר שניתן להחליפם במקום לנקות את המשטח.

ב. כשם שיש לנקות את הכלים, כך צריך לנקות את הידיים והבגדים היטב משאריות חומרי ניקיון וחמץ, להפשיל שרוולים, להסיר שעונים ולגזוז ציפורניים, על מנת שלא יישארו מתחתיהן שאריות לכלוך ופירורי בצק וחמץ.

ג. כמובן יש ליחד כלים לצורך אפיית המצות ולא להשתמש בכלים שמשתמשים בהם בכל השנה לצורך עריכת בצק חמץ ואפייתו, אלא אם כן עברו הגעלה כדין. קודם האפייה יש לעבור על הכלים ולוודא שלא נשארו על גביהם פירורי עיסה מאפיית המצות בשנה שעברה.

ד. כאמור, חום מזרז את החמצת הבצק, ולכן יש להתרחק מחלונות שמהם יכולות לחדור קרני השמש (גם בשעות היום שהן אינן חודרות מהם בפועל) או לכסות אותם.<sup>25</sup> כמו כן יש להרחיק את מקום עריכת העיסה ולישתה מן התנור למקום שחומו אינו מורגש כלל.<sup>26</sup>

### ב. זמן האפייה

א. יש שהורו לכתחילה לאפות את המצות אחר חצות היום של ערב פסח (לכל הפחות את המצות הנאכלות בליל הסדר).<sup>27</sup> ויש מן האחרונים שנהגו להימנע מכך, משום שאז חל כבר איסור חמץ, ויש לחשוש שהפירורים יחמיצו ויתערבו במצה שנית (ובזמן זה אינם מתבטלים), או שמא מעורב חמץ בקמח.<sup>28</sup>

ב. האופים בערב פסח אחר חצות יקפידו לומר לפני תחילת האפייה: 'כל פירורים שיפלו בשעת לישה ועריכה וכן בצק הנדבק בכלים, אנחנו מבטלים אותם', וכך גם אם יחמיצו חלק מן הפירורים, לא יעברו על איסור השהיית חמץ.<sup>29</sup> נוסף על כך יש לדאוג מראש לאפשרות לבער את החמץ במהירות,<sup>30</sup> על ידי הבערת אש או מילוי יגית בחומר פוגם (כגון אקונומיקה) שלתוכה יזרקו את כל הפירורים שנשארו.

23. אפשר גם להשתמש בצינורות נירוסטה ארוכים כמערוך.

24. רמ"א, או"ח סי' תנט סעי' ד.

25. שו"ע, או"ח סי' תנט סעי' א, ורמ"א שם.

26. שו"ע, שם.

27. שו"ע, או"ח סי' תנח סעי' א.

28. עיין במשנ"ב, שם ס"ק ג.

29. שו"ע, או"ח סי' תס סעי' ג.

30. משנ"ב, שם ס"ק ט.



מחמת החששות הנ"ל מנהג רוב קהילות ישראל שלא לאפות מצות במהלך ימי הפסח.<sup>31</sup> הנהוגים לאפות את המצות בימי הפסח יקפידו בכל ההקפדות הנהוגות באפיית מצות בערב פסח אחר חצות.

## ג. אפיית המצות

### 1. לשם מצווה

א. כאשר אופים מצות לליל הסדר, יש לכוון שעשייתן לשם מצווה,<sup>32</sup> ונהגו לומר בפה: 'לשם מצת מצווה'.<sup>33</sup> יש שנהגו לשיר או לומר זאת לאורך כל האפייה. אין להתיר לילד שאינו בר מצווה או לגוי להשתתף בתהליך האפייה,<sup>34</sup> מפני שאינם מחויבים במצוות וכוונתם לשם מצווה אינה מועילה (ויש שהתירו לקטן לחורר את המצות).<sup>35</sup>  
ב. כאשר אופים את המצות בערב פסח לאחר חצות, יש שנהגו ללוות את האפייה באמירת ההלל, זכר לקרבן הפסח שהיו אומרים את ההלל בשעת הקרבתו.<sup>36</sup>

### 2. עירוב הקמח והמים

א. כדי שהבצק לא יידבק, אין לתת מים מרובים בעיסה. מאידך גיסא, כדי שהעיסה תהיה נוחה לעריכה וכל הקמח יירטב, אין למעט משיעור המים הדרוש. כמות המים בעיסה תלויה בתוצר הרצוי - מצה רכה או קשה (בדרך כלל, כדי לקבל מצה קשה, מוסיפים יחס של 1/2 מידת מים ל-1 מידת קמח. על מנת לקבל מצה רכה, מוסיפים יחס של 2/3 מידת מים ל-1 מידת קמח. הכמויות משתנות בין סוגי הקמחים, וכדאי לעשות ניסיון לפני האפייה).

ב. חכמים שיערו שעיסה הגדולה משיעור חלה (יש אומרים 1.200 ק"ג, ויש אומרים 1.600 ק"ג) אינה נילושה היטב. יש שהקפידו שלא לעשות עיסה יותר משיעור זה,<sup>37</sup> ורבים נהגו להקל בכך, מפני שבימינו כלי לישת המצות מקצועיים ואיכותיים יותר.<sup>38</sup>

ג. משעת עירוב המים בקמח יכול הבצק להחמיץ אם יעמוד בלא עסק, לכן אין לערב את המים לפני שמוודאים שהכלים, התנור והעוסקים במלאכה מוכנים לתהליך האפייה.

ד. אחר תחילת הלישה אין להוסיף קמח לבצק, שמא לא יתערב עם המים ויחמיץ בתוך הפסח. לכן, אם העיסה דלילה מדי, יש ללוש בנפרד עיסה סמיכה, ולאחר מכן ניתן לערב

31. משנ"ב, סי' תנח ס"ק ד.

32. שו"ע, או"ח סי' תס סעי' א.

33. עיין בביאור הלכה, שם ד"ה אין לשיין.

34. שו"ע, שם.

35. משנ"ב, שם ס"ק א.

36. סידור האר"י ז"ל, וכן הביאו בשם החיד"א.

37. שו"ע, או"ח סי' תנו סעי' א.

38. משנ"ב, שם ס"ק ז.

את העיסות.<sup>39</sup> מטעם זה צריך להרחיק את מקום הלישה משק הקמת, כדי שלא יעופו פירורי קמח לתוך העיסה. המביא את הקמח יבדוק שלא נשארו על ידיו פירורי קמח שיתערבו לאחר מכן בבצק.

ה. את יציקת המים יש לבצע בנחת, כדי שלא יעופו פירורי קמח לתוך כלי המים.  
 ו. כאשר המצה מיועדת למצת מצווה (לאכילת 'מוציא מצה' או 'אפיקומן'), אין להוסיף לה דבר מלבד מים וקמח. כאשר המצה מיועדת לשאר ימי הפסח, אין לתבל אותה בתבלינים,<sup>40</sup> ולרוב הדעות גם הוספת מלח אסורה.<sup>41</sup> בכל מקרה אסור להוסיף לבצק נוזלים אחרים מלבד מים.<sup>42</sup>

### 3. עריכת הבצק

א. במאפיות מסודרות ישנם מוטות שבהם לשים את הבצק בכוח על מנת להופכו לראוי לעריכה (פינערים). מאחר שקשה מאוד לנקות את חיבור הציר למשטח העבודה, ראוי להניח עליו שקית ניילון ולהחליפה בכל ניקיון. לאחר מכן מחלקים את הבצק לעריכה בעזרת מערוך.

ב. כל עוד לא עברו 18 דקות בלא לישה - הבצק אינו מחמיץ, ואף על פי כן לכתחילה אין להשהות את הבצק אפילו לזמן מועט בלא לישה.<sup>43</sup> לכן, כאשר כמות הבצק גדולה ואין די אנשים שיערכו את כולו, אחד מן הפועלים יישאר ללוש את הבצק עד שיתחלק כולו לעורכים.

### 4. ניקוב הבצק

א. נהגו ישראל לחורר את הבצק כדי שלא יתפח בזמן האפייה (זו אינה חובה).<sup>44</sup> מי שאין לו כלי מקצועי (רעדלר) יכול לעשות זאת באמצעות מזלג או סכין, אך לא ישתהה זמן רב לשם כך.

ב. אחר עריכת הבצק, אם שוהה הבצק בלא עסק, הוא מחמיץ במהירות.<sup>45</sup> יש לדאוג שיהיו די פועלים העוסקים במלאכת החירור, על מנת שלא ימתינו מצות לחירור בלא עסק, וכן לא יעבירו העורכים את המצות למחוררים אלא כאשר הם פנויים.

### 5. האפייה

א. חום מועט עלול לגרום להחמצת העיסה.<sup>46</sup> אומנם כאשר המצה נכנסת לתנור שהיא נאפית בו, שוב אינה מחמיצה אפילו אם היא נמצאת בו זמן רב. לכן יש לחמם את התנור

39. שו"ע, או"ח סי' תנט סעי' ו.  
 40. שו"ע, או"ח סי' תנה סעי' ו.  
 41. שו"ע, שם סעי' ה.  
 42. שו"ע, או"ח סי' תסב סעי' ב.  
 43. שו"ע, או"ח סי' תנט סעי' ב.  
 44. שו"ע, או"ח סי' תס סעי' ד.  
 45. שו"ע, או"ח סי' תנט סעי' ב; ביאור הלכה, שם ד"ה ואחר שנתעסקו.  
 46. שו"ע, שם סעי' א.



קודם הכנסת המצות לתוכו.<sup>47</sup> כמו כן אין להכניס את המצות לתנור על גבי תבנית צוננת או על גבי נייר אפייה,<sup>48</sup> מפני שייקח זמן עד שתתחממה ותיאפנה המצות.

ב. כאמור, אסור שהמצה תבוא במגע עם חום קודם כניסתה לתנור. לכן, כאשר משתמשים בכלים או במקלות לצורך הכנסת המצות לתנור, יש להקפיד להחליף את הכלים או להמתין שיצטננו לפני שהם נוגעים במצות<sup>49</sup> (יש לדאוג לכמות כלים שתספיק לשם כך). כמו כן, יש לוודא שלא נשארו על גבי הכלים פירורי בצק שיחזרו ויתערבו במצות הבאות<sup>50</sup> (כאשר משתמשים במקלות עץ, יש שנהגו לנקות אותם בין מצה למצה באמצעות נייר שיוף, ויש מחמירים לעטוף את המקל בנייר ולהחליף אותו בין מצה למצה).

ג. אין להשהות את המצות בפתח התנור, מפני שהן מתחממות קודם כניסתן לתנור.<sup>51</sup> לכן על הממונה להכניס את המצות לתנור להחליט היכן להניח את המצה בתנור עוד קודם הבאתה, ולא להתלבט במקום הנחתה בשעה שהיא ממתינה בקרבת התנור.

ד. מצה שהתקפלה אינה נאפית היטב, והוא הדין למצה שנגעה בחברתה בשעת האפייה.<sup>52</sup> לכן, כאשר הוא מניח את המצות בתנור, עליו להקפיד להניחן כשהן שטוחות יפה ומרוחקות זו מזו.

המצה נחשבת אפוייה רק לאחר שהיא משנה את גון צבעה העליון (שיקרמו פניה),<sup>53</sup> ואין להוציאה מן התנור עד שעה זו<sup>54</sup> (אם הוציאה והחזירה מיד, בדיעבד אינה אסורה).<sup>55</sup>

ה. אחר האפייה יש לעבור על המצות ולבודקן. אם נמצאה מצה כפולה (שהתקפל הבצק ונגעו הקצוות זו בזו), יש להסיר את החלק הכפול יחד עם שני ס"מ נוספים (והוא הדין בשתי מצות שנגעו זו בזו).<sup>56</sup>

ו. אם נמצאה מצה שהתנפחה, וגודל הנפיחות גדול מעובי אגודל, יש להיוועץ בתלמיד חכם.<sup>57</sup>

ז. את המצות המוכנות יש להניח בריחוק ממקום הקמה, כדי שלא יידבק עליהן קמת.

47. שו"ע, או"ח סי' תסא סעי' ב.

48. משנ"ב, שם ס"ק יא.

49. משנ"ב, סי' תנט ס"ק י.

50. משנ"ב, שם ס"ק לב.

51. משנ"ב, שם ס"ק י.

52. רמ"א, או"ח סי' תסא ה.

53. שו"ע, או"ח סי' תסא סעי' ג; ומשנ"ב שם ס"ק טו.

54. רמ"א, שם.

55. משנ"ב, שם ס"ק טז.

56. רמ"א, שם סעי' ה, ומשנ"ב ס"ק לב.

57. רמ"א, שם ומשנ"ב ס"ק לד.

## ד. הפרשת חלה

א. אלו שאינם מקפידים לעשות עיסה הקטנה משיעור חלה, יפרישו חלה אחר הלישה, אך אלו שעושים עיסה הקטנה משיעור חלה, יצרפו יחד בכלי או בשקית את כל המצות אחר אפייתן, או יכסו את כולן יחד,<sup>58</sup> ויפרישו חלה מאחת מהן.

## ה. הניקיון

א. מן הדין ניתן לאפות ללא הפסקה, מפני שכל זמן שעוסקים בבצק הוא אינו מחמיץ. אומנם רבים חששו שמא יישארו פירורים על גבי הכלים שלא התעסקו בהם, ואלה יתערבו לאחר מכן עם העיסה. לכן החמירו להפסיק בכל 18 דקות ולנקות את כל הכלים (את פרק הזמן הזה מתחילים למדוד משעת עירוב המים והקמח). אחר 18 דקות אין להתחיל עיסה חדשה, אך עיסה שכבר בשלבי עריכה, מותר לסיים את הכנתה ולאפותה.

ב. יש לנקות את הכלים היטב, ובמיוחד יש להקפיד על ניקיון הכלים המחוררים את המצות (רעדלרים). ניתן לנקותם באמצעות מברשת פלדה (וכאשר הם ממתכת, ניתן ללבנם באש, אך יש להמתין עד שיצטננו לפני שמשתמשים בהם שנית), או להשתמש במחוררים חד-פעמיים ולהחליפם בכל סבב. כמו כן כל העוסקים במלאכה ינקו את ידיהם בזמן ההמתנה שבין הסבבים.

ג. יש שנהגו לעטוף את המשטחים בניילון או בנייר ולהחליפו בזמן הניקיון. ויש שהעוסקים בלישה יעטו על ידיהם כפפות.



58. שו"ע, או"ח סי' תנז סעי' א; ומשנ"ב ס"ק ז.