

## מאלו עיסות ישנה חובה להפריש חלה?

הרב יצחק דביר

בטבלה זו מופיעים מוצרים שונים החייבים בחלה, חלק מן המוצרים מיוצרים ונמכרים גם באופן מסחרי, כאשר קונים מוצרים אלו עם הכשר – אין צורך להפריש מהם חלה.

בחלק מן המוצרים ישנם מתכונים שונים, כאשר השינוי מוביל לשינוי בדין השתדלנו לציין זאת.

- כל המוצרים שבטבלה חייבים בחלה רק כאשר הם מחמשת מיני דגן (חיטה, שעורה, כוסמין, שיבולת שועל ושיפון).

- המוצרים שבטבלה חייבים בחלה רק כאשר מכינים מהם בכמות גדולה החייבת בחלה:

**לדעת האשכנזים** - עיסה שיש בה 1.2 ק"ג קמח יש להפריש בלא ברכה, ומ1.66 ק"ג יש להפריש בברכה (לדעת החזון איש יש להפריש בברכה רק מגודל 2.250).

**לדעת הגר"ע יוסף** - יש להפריש בלא ברכה מ1.2 ק"ג, ומ1.55 ק"ג יש להפריש בברכה.

**לדעת הגר"מ אליהו** - יש להפריש בלא ברכה מ1.66, ומ2.486 יש להפריש בברכה.

על מנת להפריש חלה יש ליטול מעט מן העיסה ולומר "הרי זו חלה".

שם המוצר	האם חייב בהפרשת חלה	הערות
אגרול	אפיו / מטוגן – הפרשת חלה בברכה	
	מטוגן בשמן עמוק – יש להפריש בלא ברכה	
איטריות ביתיות	יש להפריש בלא ברכה	
בורקס	הפרשת חלה בברכה	
בייגל	הפרשת חלה בברכה	
בלינצ'ס	פטור מהפרשת חלה	
בקלאווה	הפרשת חלה בברכה	
ג'חנן	הפרשת חלה בברכה	יש שנהגו להפריש בלי ברכה

	פטורה מהפרשת חלה	<b>דייסה</b>
לאחר סיום האפיה יש לקבץ את כל המאפים לכלי אחד ולהפריש חלה	הפרשת חלה בברכה	<b>וּפּל בלגי</b>
אם מטגנים רק במעט שמן – יש להפריש בברכה	יש להפריש חלה בלא ברכה	<b>זלאביה</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>חלה / חלה מתוקה</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>חצ'פורי</b>
חלק מהתימנים נהגו להפריש בלי ברכה	הפרשת חלה בברכה.	<b>כובאנה</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>לזניה ביתית</b>
כאשר מטוגנות בשמן עמוק – יש להפרש בלא ברכה	הפרשת חלה בברכה	<b>לביבות העשויות מקמח</b>
לאחר סיום האפיה יש לקבץ את הכל לכלי אחד, או לכסותו בכיסוי אחד - ולהפריש חלה	יש להפריש חלה בלא ברכה (חלק מהתימנים נוהגים שלא להפריש)	<b>לחוח</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>לחם</b>
כאשר מטוגנות בשמן עמוק – יש להפרש בלא ברכה	הפרשת חלה בברכה	<b>מופלטה</b>
כאשר מטוגן בשמן עמוק – יש להפרש בלא ברכה	הפרשת חלה בברכה	<b>מלאווח</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>מצה</b>
	יש להפריש חלה בלא ברכה	<b>סופגניות</b>
	יש להפריש חלה בלא ברכה	<b>ספינג'</b>
	מטוגן בשמן עמוק - יש להפריש חלה בלא ברכה אפוי או מטוגן במעט שמן – להפריש חלה בברכה	<b>סמבוסק</b>
למשל: עוגת שמרים	הפרשת חלה בברכה	<b>עוגה מעיסה עבה</b>
לאחר סיום האפיה יש לקבץ את כל העוגות לכלי אחד, או לכסותו בכיסוי אחד - ולהפריש חלה	בכמות גדולה - הפרשת חלה בברכה	<b>עוגה מעיסה נוזלית (עוגה בחושה)</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>עוגיות</b>

כאשר הבסיס אינו מקמח, אלא מפירורי עוגות וקרקרים קנויים – פטור מחלה	הפרשת חלה בברכה	<b>פאי</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>פחזניות</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>פיצה</b>
חייבת גם כאשר נאפית על גבי טאבון או מחבת	הפרשת חלה בברכה	<b>פיתה</b>
כאשר מכינים פנקייק עבה בתבנית – יש להפריש בברכה	פטור מחלה	<b>פנקייק</b>
כאשר אופים בתנור - יש להפריש בברכה	הפרשת חלה בלא ברכה	<b>פריקסה</b>
רק כאשר הבסיס עשוי מבצק	בכמות גדולה - הפרשת חלה בברכה	<b>פשטידה</b>
	הפרשת חלה בלא ברכה	<b>קובה</b>
רק כאשר הבסיס אינו מבצק	הפרשת חלה בברכה	<b>קיש</b>
	הפרשת חלה בלא ברכה	<b>קישקה</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>קלתית (בסיס לפאי / קיש)</b>
כאשר נעשה מקמח מצה – הופרשה כבר חלה מן המצות	הפרשת חלה בלא ברכה	<b>קניידלך</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>קרואסון</b>
	הפרשת חלה בלא ברכה	<b>קרפלאך</b>
	הפרשת חלה בלא ברכה	<b>רביולי</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>רוגלאך</b>
	הפרשת חלה בברכה	<b>שטרודל</b>
	אין חובה להפריש חלה	<b>שפצלה (בצקניות)</b>