

## סימן טז

### תמצית ההקפדות שנוהגים אנו ב"מצות הבורה"

#### מסקנות העולות

#### בעקבות התשובה הקודמת

מיוחדת לפסח ע"י הפעלת כח גברא כל העת, כאשר הטוחנים אומרים לשם מצת מצוה. (עפ"י הבה"ל בשם הפמ"ג. סי' ת"ס ד"ה אין לשין) [ועיין בפסקי תשובות (סי' ת"ס אות ו') שכתב דברחיים כאלו שאדם מסובב את הגלגל ונעזר מכח החשמל כך שהחשמל עושה עיקר הפעולה אבל האדם צריך לסובב את הגלגל כל הזמן, ואם האדם מפסיק לסובב מיד מפסיקה המכונה את פעולתה, הרי זה נחשב כרחיים של יד וכנ"ל בעניין הקומביין, עיי"ש - וכן התקנו בחבורתנו]. (4) וכן בכל שאר המלאכות, אנו מקפידים לומר: "כל מה שאעשה היום בעסק המצות ושמירתן מן החימוץ הריני עושה לשם מצות מצוה".

(5) רצוי להדר לתת בפועל את המעשר ראשון ללוי והמעשר עני לעני ולא להסתפק בקביעת מקום וקריאת שם. וה"ה שיכול לפרוע את המעשרות הנ"ל בשטר הלוואה של המנוי לאוצר הארץ. (וכל זה לצאת ידי המ"ב בסי' תנ"ד ס"ק ט"ו דילפינן לכם מחלה), וכן אנו עושים.

(6) ברירת החיטין נעשית ע"י מכונה, והשופך החיטים למכונה ידאג שידיו יהיו שטופות ומנוגבות, בליווי משגיח.

(7) מבירור אצל מומחים באפיית מצות, מסתבר שחיטים שהיו שמורים בוואקום במקום קריר משעת הקציר, אין בהם חשש

(1) ראשית, לפני קציר החיטים בודקים את החיטים בדקדוק רב שאין עליהם רטיבות ושלא ירד גשם עליהם בזמן הבשלתם. הקציר נעשה על ידי אדם גדול ויר"ש, אשר מכריז בתחילת עבודתו שקצירת החיטים תהיה לשם מצת מצוה. הקציר נעשה בעזרת קומביין, שכן גם באופן זה הדבר נחשב כעבודת יד. ואף לאלו המחמירים במצות מכונה כדלעיל, בקצירה ע"י קומביין יודו שנחשבת לעבודת יד, שהרי בניגוד למכונת הלישה שכוח הגברא מסתכם בלחיצת כפתור ומכאן ואילך הפעולה נעשית מאליה מכוח החשמל - בקומביין, הקצירה נעשית ע"י הולכת המכונה על התבואה, וצריך כל העת להנהיג את הקומביין, וללחוץ על הדרושה ללא הרף, והרי זה כקוצר ביד. (שו"ת ישועת משה להגרי"א אהרנסון זצ"ל ח"ג סי' ל"ט וכן כתב החזו"א או"ח סי' ל"ו סוף סק"מ).

(2) את החיטים אנו שומרים במיכל סגור ואטום, בחדר מוצל וסגור, שאין נכנס בו מים כלל. ומלווים אותם עד מקום האכסון. קמח השמור שמירה שכזו נחשב לשמור משעת קצירה. (עפ"י שו"ע סי' תנ"ג ס"ד).

(3) את החיטים אנו טוחנים במטחנת יד

התנור בליבון חמור.  
 (15) לפני התחלת העבודה מנקים היטב את החדר והשולחנות ואת כל הכלים היטב.  
 (16) אנו נוהגים להשתמש במקל להכנסה של מצה פעם אחת בלבד. ולאחר מכן מנקים את המקל היטב בנייר זכוכית עד שהוא יהיה נקי וחלק לחלוטין.  
 (17) כל העובדים צריכים לנקות היטב את ידיהם וציפורניהם (בעזרת מברשת), ולגזוז ציפורניים במידת הצורך. בכל ח"י רגעים חוזר ובודק המשגיח את ציפורני העוסקים בלישת הבצק.  
 (18) ניקיון המערכת כל ח"י רגעים כולל את צידי השולחנות ואת המערוכים, ולאחריה בדיקת משגיח (אנו מקפידים על שולחן מנירוסטה שקל לנקותו בצורה מבריקה ובניגוב נייר כך שהוא נקי לחלוטין. כמו כן מערוך נירוסטה עדיף על מערוך עץ מבחינת קלות הניקוי).  
 (19) כל המתעסקים באפייה, החל מנתנית המים לקמח ועד ההוצאה מן התנור, יהיו גדולים בשנים (ביאור הלכה סי' ת"ס ד"ה וקטן) אשר ברור שהביאו ב' שערות. הילדים - מתעסקים רק בניקיונות ובניקוי המקלות בפיקוח מבוגר.  
 (20) כל העובדים לובשים סינר מניילון (חד פעמי) המכסה את הבגדים, וכל שמונה עשר רגעים מחליפים לסינר חדש.  
 (21) העוסקים בבצק ייזהרו שלא יתיז רוק על העיסה.  
 (22) מי שיש בידו פצע שעלול לדמם, לא ילוש, מפני שלדם יש דין של 'מי פירות' שכאשר הם מעורבים במים הם ממחרים את ההחמצה (מ"ב שם ס"ק כ"ח)  
 (23) כל היוצא ממתחם האפייה צריך

לתולעים. ולכן אם אופים את המצות מקמח שלא שהה זמן במיכל פתוח ובמקום חם, לא צריך לברור את החיטים. אמנם אין לאפות מקמח שנטחן באותו יום - בגלל חמימותו - אבל גם יומיים שלושה במקום קריר ויבש אינם מזיקים ברירה. אם הקמח שהה במקום חם, אזי מנפים את הקמח בנפה חדשה או מיוחדת לפסח. נקבי הנפה דקים. (בריחיים של יד נוהגים 40 מ"ש). והניפוי הוא בנפה חשמלית (כי הניפוי אינו נצרך להכשר המצה עפ"י חזו"א סי' ו' סקי"א ד"ה והאידנא שכתב לעניין לשמה).  
 (8) השק שמניחים בו הקמח יהיה חדש או מיוחד לפסח (מ"ב סי' תנ"ג ס"ק ל"ב) ולא יניחו את שקי הקמח זה על זה במקום שאפשר (רמ"א תנ"ג ס"ז).  
 (9) את "המים שלנו" ישאבם ממעיין בבין השמשות - לא לפני השקיעה ולא לאחר צאת הכוכבים. (שו"ע תנ"ה ס"ג ובמ"ב שם) ויכול להשתמש בהם רק לאחר שעבר י"ב שעות בתלוש.  
 (10) משתמשים בג'ריקן מפלסטיק מודחים היטב לצורך ה"מים שלנו".  
 (11) השאיבה נעשית ע"י גדול, שאומר אף הוא "לשם מצות מצווה". את המים מסננים בבגד לבן ונקי. (עפ"י מ"ב שם סקי"ב).  
 מובילים המים ביום. בימים חמים עדיף להדליק מזגן בנוסף לכיסוי החלונות. (רמ"א שם ס"א ומ"ב סק"ה)  
 (13) יש להקפיד שיהיה שעון (סטופר) המונה ח"י רגעים במדויק. ואדם חיצוני המודד זמנים.  
 (14) לפני האפייה הראשונה מכשירים את

דאדרבה, זה גרע, כי מחמם אותה בידיו. (מ"ב סי' תנ"ט סקכ"ב)

(35) יחתוך חתיכות הבצק לפי מספר העורכים. ובשאר העיסה יתעסק הוא עסק גמור ולא יניחה מידו אפילו רגע אחד, ואין די במה שמעביר ידיו על המצות ומשפשף (שו"ע סי' תנ"ו ס"ב ובמ"ב שם ס"ק י"ב וס"ק כ"ב).

(36) כל זמן שלא גמר לחלק עיסתו, לא יקבל עיסה נוספת מידי הלש, כדי שלא תעמוד ללא עסק.

(37) יקפידו לערוך המצה היטב שתהא שווה בדקותה מכל צדדיה, כדי שלא יהא דק מסביב ויישרף כאשר האמצע עדיין לא נאפה היטב.

(38) ייזהרו שלא יהיו כפילויות בבצק. [החזו"א (דינים והנהגות מהחזו"א פי"ז סי"א) החמיר גם על כפל שנעשה מחמת הגלגול, אפילו כשנדבק יפה, לחושבה בחומרת כפולה ולפוסלה].

(39) פירורי בצק הנמצאים על השולחן יזרקם, כדי שלא יידבקו בעיסה וכפילו את עובייה.

(40) כל זמן שהמחורר עסוק בעיסות אחרות לא יפסיקו המרדדים את מלאכתם.

(41) אביזרי החירור (רעדלערים) שלנו הינם חד פעמיים, וכל שמנה עשרה דקות זורקים אותם ולוקחים חדשים.

(42) המחוררים יחוררו היטב בכל המצה, כי החירור מועיל שתאפה יפה ולא תתנפח. וצריך לחורר משני צידי הבצק (שו"ע סי' ת"ס ס"ד) ולא יעזוב את הבצק, גם לאחר החירור - עד שתילקח המצה לתנור.

(43) ייזהרו שלא יהיה כפולות (אחד על

בשבו לרחוץ את ידיו ולומר שוב: "לשם מצת מצווה".

(24) מגבות העובדים הן חד-פעמיות, כדי שלא יישארו שאריות בצק וכדו'.

(25) ייזהרו בני החבורה שלא לגעת בשום מקום או חפץ שלא נוקה במיוחד.

(26) נותן הקמח לא ייתן את המים, וכן להיפך.

(27) אין ללוש יותר משיעור חלה שהוא 1,200 גרם, מפני שאין יכולים להתעסק בה יפה מחמת גודלה (שו"ע תנ"ז ס"א ובמ"ב שם סק"א).

(28) ימדוד הקמח בדקדוק, כי אחר לישא אסור להוסיף קמח (שו"ע סי' תנ"ט ס"ו) שמא אותו קמח לא יהא נילוש טוב ולא יאפה היטב ויוכל לבוא לידי חשש חימוץ בפסח.

(29) אף מדידת הקמח תיעשה על ידי גדול. (פמ"ג סי' תנ"ו באשל אברהם שם ס"ק ד')

(30) בנתינת המים לקמח יאמר "לשם מצת מצווה". (סי' ת"ס מ"ב ס"ק ד').

(31) המגבל את הבצק ילבש כפפות עם הכשר לפסח (מפני שיש כפפות עם עמילן בתוכם לשם החלקה).

(32) למומחיות המגבל השפעה רבה על כל משך העבודה, עיקר מלאכתו היא לפזר המים בשווה על כל העיסה ולאסוף את כל הפירורים קודם שיתחיל ללחוץ, כדי שלא יישארו רגע אחד בלא עסק.

(33) הלש (הפינער) יכה בעיסה במוט ללא הרף. וייזהרו שלא יישארו פירורים ללא עסק.

(34) כשגומרים הלישה, לא יניחו את הבצק ללא עסק, אלא לשים אותה ומגלגלים את כולה (!) ללא הפסקה. ולא ינענעה בידיו,

קצותיה כדי שתיחשב למצה שלמה לשם "לחם משנה".

51) אם הוציא עם המרדה מצות כפולות ונפוחות, יקפיד האופה ללבן המרדה קודם שייגע במצות האחרות שבתנור (מ"ב שם ס"ק ל"ב), ובסי' תנ"א ס"ק י"א שבדיעבד מותר. והחזו"א הקל בדבר (חזו"א אר"ח סי' קכ"ד סק"י).

52) מקררים את המצות לאחר הוצאתן מן התנור, שלא תהיינה לחות.

53) לאחר ההוצאה מן התנור נבדקות המצות על ידי מורה הוראה מוסמך. כשיש ספק – יאסור את המצה כי זהו ספק דאורייתא, ויש להחמיר אפי' בהפסד מרובה.

54) התקפלה המצה באופן שנדבקו הכפלים עד שאין האש שולטת שם, יסיר מקום הדבוק, וסביבו כעובי אצבע (סי' תס"א מ"ב סקל"ב) שהוא 2.4 ס"מ.

מצה שהתקפלה, ובין שכבות הקפל נשארה בועת אויר הכלואה ביניהן – המצה מותרת (מ"ב שם ס"ק כ"ה ושעה"צ סקמ"ג). אך אם לא קרמו פניה, או שיש אפילו ספק בכך – אסורה. (מ"ב שם)

55) התנפחה המצה כגודל אצבע בינונית – המצה אסורה. (מ"ב שם ס"ק ל"ג). וי"א שבמצות דקות אין לחוש לנפוחה (מ"ב שם סקל"ה), אך אנו מחמירים.

56) הפרשת חלה: מיד לאחר האפייה יצרף את כל המצות בתוך קופסת קרטון (נקייה לפסח), ולא תבלוט מצה מעל דפנות הכלי, כדי לחייבן בחלה. שיעור הפרשת החלה בברכה הוא בצק העשוי מ-1,600 גרם קמח (ללא המים). הכמות המופרשת – כזית. מכיוון שההפרשה

השני בשעת העלתן על המקל, ויניחם במרחק זה מזה.

44) את המקלות צריך להעמיד בריחוק מהתנור, כדי שלא יתחממו ממנו.

45) את המצות יש להכניס בזריזות מרובה, כדי שלא ישהו כנגד פי התנור אפילו רגע אחד.

46) האופה לא ייגע במצות, כי מאחר שידיו רותחות הן עלולות לגרום לחימוץ המצות. (שו"ע סי' תנ"ט ס"ג)

47) יניחם בתנור בריחוק מעט כדי שלא תיגע מצה בחברתה. (רמ"א סי' תס"א ס"ה)

48) מותר להזיז המצה ממקומה בתוך התנור (חזו"א אר"ח סי' ק"כ ס"ק ח"ז ד"ה וכן), ויש מחמירין (מנהגי חת"ס פ"י אות ז').

49) האופה לא יוציא את המצה עד שתיאפה היטב (מ"ב סי' תס"א ס"ק ט"ז), וסימנה הוא שיראה שנקרמו פניה (מ"ב שם ס"ק ט"ז). וכתב הערוה"ש (שם ס"ז) שהסימן שאין חוטיין נמשכים ממנה המבואר בשו"ע ס"ג אין שייך כיום, שאנו נותנים מעט מים בעיסה, ואף בעודה עיסה אין חוטיין נמשכים ממנה.

וכתב החזו"א (אר"ח סי' ק"כ סקי"ז) שעיקר בחינת קרימת פנים היא קלה ואין צריך לזה בקיאות יתירה והיא ניכרת לכל.

במצות דקות – די בקרימת פנים מצד אחד. (מ"ב סי' רנ"ד ס"ק כ"ט) אפי' הוא רק מהצד שכנגד האש (מ"ב שם ס"ק כ"ו)

50) מצה שיצאה מהתנור – לא חוזרת לתנור, אא"כ נבדקה ע"י מורה הוראה והתברר שנאפתה כל צורכה. ההכנסה החוזרת לתנור מטרתה רק כדי לשרוף את

שנים (שו"ע סי' תנ"ח ומ"ב שם סק"ו) 61) שאריות בצק שלא נאפו, אסור לקיימם, וצריך לבטלם מייד בטרם יחמיצו ויעבור עליהן באיסור בל יראה ובל ימצא [ואף אם אין בהן כזית במקום אחד, לעניין איסור יש להחמיר, שהרי אם יטאטאו את הבית יתקבצו כל הפירוורים במקום אחד לכדי כזית] (שו"ע סי' ת"ס ס"ג ומ"ב שם סק"ח וסקי"ב).

בשעת הלישה יאמרו: "כל פירורין שיפלו בשעת לישה ועריכה וכן בצק הנדבק בכלים אני מבטל אותם" (מ"ב שם סקי"א) או: "אני מפקיר אותם".

62) אם לא אמר כן בשעת לישה, יכול לומר בזמן אפייה, כל זמן שלא נתחמץ (כף החיים שם סק"ג).

63) אף שביטלם - מכל מקום את שיירי הבצק ישרוף (מ"ב שם סק"ט ושעה"צ סקי"ד). ולכן טוב לדרוס את כל פירורי הבצק ברגליו בעפר, כדי שיתבערו מייד קודם שיבואו לידי חימוץ ולא יצטרך לשורפן (מ"ב שם סק"ט).

64) ייזהר אחר האפייה לנקות בגדיו שאפה בהן וכן מנעליו.

65) נוהגים ליתן לולב ואיגודו באש התנור שאופה בו את מצות המצווה.

נעשית לאחר האפייה ולא מן העיסה, אין מברכים "להפריש חלה מן העיסה" כבדרך כלל, אלא האשכנזים מברכים: "על הפרשת חלה"; והספרדים: "להפריש חלה תרומה".

57) את החלה ישרוף בתנור לאחר גמר האפייה היומית, כדין תרומה טמאה (שו"ע יו"ד סי' שכ"ב ס"ד וברמ"א ס"ה) וידאג שהתנור ימשיך לבעור ובכך ילבן אותו. אם מפרישים באמצע האפייה - לא ישרוף בתנור! ואם לא ניתן לשורפה - יקברנה.

58) מצות שלא הופרשו מהן חלה, אי אפשר לתקנם ביו"ט, בארץ ישראל, ואף לא ניתן לאכול מקצת מן העיסה ולסמוך על כך שיפריש מן הנותר במוצאי יו"ט (מדין ברירה. [ומה שהמ"ב (בסי' תנ"ז ס"ק י') התיר - מדובר בחו"ל!]).

59) אפיית מצות בערב פסח לאחר חצות: יש נוהגים לומר הלל בזמן אפיית המצות זכר לקרבן פסח שאמרו הלל בשעת שחיטתו ('עבודת הקודש' לחיד"א, 'מורה באצבע' סי' ז' אות ר"ה) והעוסקים בבצק לא יאמרוה שלא יינתז רוק מפייהם.

60) כשחל ערב פסח להיות בשבת, לשים בערב שבת אחר חצות היום, זכר לשאר