

הנחיות לאפית מצות יד

הרב יצחק זביר

ההכנות לאפיה

הקמח

לאפיית המצות רצוי להשתמש בקמח חיטה,¹ 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 שהחיטים שלו לא הורטבו כלל.²

כאשר אופים מצות לצורך ליל הסדר, לכתחילה יש להשתמש בקמח השמור משעת קצירה,³ ויש שהחמירו כך גם בכל המצות הנאכלות בימי הפסח⁴ (ויש שנהגו להחמיר לקחת דווקא קמח שנטחן ביד ולא במכונה).

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.

כמו כן יש להיזהר שהקמח לא יהיה חם בשעת האפיה, משום שחום מזרז את ההחמצה. לכן כתבו שלא להשתמש בקמח ביום שטחנו אותו, מפני שבשעת הטחינה הוא מתחמם⁵ (ובשעת הדחק מותר להשתמש אם עבר לילה אחר טחינתו⁶). כמו כן יש לאחסן את הקמח ולהוביל אותו במקום מוצל וקריר,⁷ אין לגעת בידיו בקמח שלא לצורך,⁸ אין להניח את שקי הקמח זה על זה⁹ ואין לשבת על שקי הקמח.¹⁰

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 תנ"ג א', ורמ"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 מ"ב.

7. רמ"א או"ח תנ"ט א'.

8. משנ"ב תנ"ו ס"ק ד'.

9. רמ"א או"ח תנ"ג ז'.

10. משנ"ב שם ס"ק ל"ו.

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

המים

לצורך אפיית המצות ניתן להשתמש במים מן הברז,¹² והמהדרין ממלאים מים ממעיינות או מנחלים (יש לסנן אותם באמצעות בד צפוף ונקי, כך שוודאי לא יחדרו עם המים פירורים או לכלוכים הנמצאים בהם¹³).

גם מילוי המים הינו חלק מתהליך אפיית המצה, ולכן לכתחילה יש לכוון ולומר שהוא נעשה לשם מצת מצווה.¹⁴

על מנת שהעיסה לא תחמיץ, על המים להיות צוננים. לצורך כך הציבו חכמים כמה תנאים: א. צריך למלא את המים בתחילת הלילה, משום שאז הם קרים ביותר, ולהשהות אותם במשך הלילה להצטנן עוד.¹⁵ לכתחילה יש למלא את המים בזמן השקיעה,¹⁶ ובדיעבד אם מילא את המים בעוד היום גדול, או בתחילת הלילה לפני חצות הלילה, אפשר להשתמש בהם למחרת, אחרי שיעברו 12 שעות מזמן השאיבה¹⁷ (אם המים ששאב לצורך המצות אינם מספיקים לו, יכול להוסיף לתוכם מים רגילים, ובלבד שלא יוסיף יותר מן המים שנשארו¹⁸). ב. אין להשתמש במים שהתחממו בעבר (למשל מים מקומקום או מדוד שמש), גם אם מצננם היטב.¹⁹

יש לאחסן את המים במקום קריר ומוצל,²⁰ ואם צריך להעבירם ממקום למקום במהלך

11. יש שחששו 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 ק"ט ג'). אך למעשה ברוב מפעלי מצות המכונה משתמשים במי ברז, וכן כתב בספר הליכות שלמה (הגרש"ז אויערבאך) פ"ז אות ג', וכן דעת מו"ר הרה"ג אליקים לבנון.

13. משנ"ב תנ"ה ס"ק י"ב.

14. משנ"ב שם ס"ק כ"ג.

15. שו"ע שם סעיף א'.

16. כאשר בכונותו 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 ל"ח. ונראה שלאחר שהוסיף יכול להוסיף שוב, וכל המים נחשבים כמים שלנו, ש'קמא קמא בטיל', כפי שנאמר להיפך בפרמ"ג או"ח א"א ק"ס ס"ק ז'.

19. משנ"ב שם ס"ק כ"ט, ועיין שם שהקל בשעת הדחק.

20. שו"ע שם סעיף א'.

שעות היום, יעבירם בכלי אטום (אם הוא שקוף יכסה את הדפנות).²¹ אין לאחסן את המים בכלים שבעבר אחסנו בהם מיצים או מי פירות למיניהם, אלא אם כן מגעילם קודם לכן.²²

הכלים ומקום האפייה

על מנת שהמצות יאפו במהירות, יש להשתמש בכלים יעילים, שהבצק לא נדבק בהם. עדיף להשתמש בכלי נירוסטה שקל מאוד לנקותם והחריצים בהם מועטים, ולהימנע מלהשתמש בכלי עץ שנדבקים פירורים בסדקיהם.²³ יש שנהגו לעטוף את משטחי העריכה בניילון או בנייר שניתן להחליפם במקום לנקות את המשטח.

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 יישאר מתחתיהן שאריות לכלוך ופירורי בצק וחמץ.

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

כאמור, חום מזרז את החמצת הבצק, לכן יש להתרחק מחלונות שמהם יכולות להיכנס קרני השמש (גם בשעות היום שהן אינן נכנסות מהם בפועל) או לכסות אותם.²⁴ כמו כן יש להרחיק את מקום עריכת העיסה ולישתה מן התנור למקום שחמומו אינו מורגש כלל.²⁵

זמן האפייה

יש שכתבו שלכתחילה יש לאפות את המצות אחר חצות היום של ערב פסח (ולפחות את המצות הנאכלות בליל הסדר).²⁶ 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.²⁷

האופים בערב פסח אחר חצות יקפידו לומר לפני תחילת האפייה: "כל פירורים שיפלו

21. משנ"ב שם ס"ק י"ג.

22. משנ"ב שם ס"ק כ"ה.

23. רמ"א או"ח תנ"ט ד'.

24. שו"ע או"ח תנ"ט א', ורמ"א שם.

25. שו"ע שם.

26. שו"ע או"ח תנ"ח א'.

27. עיין במשנ"ב שם ס"ק ג'.

בשעת לישה ועריכה וכן בצק הנדבק בכלים, אנחנו מבטלים אותם", וכך גם אם יחמיצו חלק מן הפירורים, לא יעברו על איסור חמץ.²⁸ נוסף על כך יש לדאוג מראש לאפשרות לבער את החמץ במהירות,²⁹ על ידי הבערת אש או מילוי גיגית בחומר פוגם (כגון אקונומיקה) שלתוכה יזרקו את כל הפירורים שנשארו.

מחמת החששות הנ"ל מנהג רוב קהילות ישראל שלא לאפות מצות במהלך ימי הפסח.³⁰ הנהגים לאפות את המצות בימי הפסח יקפידו בכל ההקפדות הנהוגות באפיית מצות בערב פסח אחר חצות.

אפיית המצות

לשם מצווה

כאשר אופים מצות לליל הסדר, יש לכוון שעשייתן לשם מצווה,³¹ ונהגו לומר בפה: "לשם מצת מצווה".³² יש שנהגו לשיר או לומר זאת לאורך כל האפייה. מטעם זה אין לתת לילד שאינו בר מצווה או לגוי להשתתף בתהליך האפייה,³³ מפני שאינם מחויבים במצוות וכוונתם לשם מצווה אינה מועילה (ויש שהתירו לקטן לחורר את המצות).³⁴

כאשר אופים את המצות בערב פסח לאחר חצות, יש שנהגו ללוות את האפייה באמירת ההלל, זכר לקרבן הפסח שהיו אומרים את ההלל בשעת הקרבתו.³⁵

עירוב הקמח והמים

על מנת שהבצק לא יידבק, אין לתת מים מרובים בעיסה. מאידך גיסא, על מנת שהעיסה תהיה נוחה לעריכה וכל הקמח יירטב אין למעט משיעור המים הדרוש. כמות המים בעיסה תלויה בתוצר הרצוי – מצה רכה או קשה (בדרך כלל, על מנת 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).

חכמים שיערו שעיסה הגדולה משיעור חלה (יש אומרים 1.200 ק"ג, ויש אומרים 1.600

28. שו"ע או"ח ת"ס ג'.

29. משנ"ב שם ס"ק ט'.

30. משנ"ב תנ"ח ס"ק ד'.

31. שו"ע או"ח ת"ס א'.

32. עיין בביאור הלכה שם ד"ה 'אין לשוין'.

33. שו"ע שם.

34. משנ"ב שם ס"ק א'.

35. סידור הארי" ז"ל, וכן הביאו בשם החיד"א.

ק"ג) אינה נילושה היטב. יש שהקפידו שלא לעשות עיסה יותר משיעור זה,³⁶ ורבים נהגו להקל בכך, מפני שבימינו כלי לישת המצות מקצועיים ואיכותיים יותר.³⁷

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.

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 את העיסות.³⁸ מטעם זה צריך להרחיק את מקום הלישה משק הקמח, כדי שלא יעופו פירורי קמח לתוך העיסה. המביא את הקמח יבדוק שלא נשארו על ידיו פירורי קמח שיתערבו לאחר מכן בבצק.

את שפיכת המים יש לבצע בנחת, כדי שלא יעופו פירורי קמח לתוך כלי המים.

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,³⁹ ולרוב הדעות גם הוספת מלח אסורה.⁴⁰ בכל מקרה אסור להוסיף לבצק נוזלים אחרים מלבד מים.⁴¹

עריכת הבצק

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

כל עוד לא עברו 18 דקות הבצק אינו מחמיץ, ואף על פי כן לכתחילה אין להשהות את הבצק אפילו לזמן מועט בלא לישה.⁴² לכן, כאשר כמות הבצק גדולה ואין מספיק אנשים שיערכו את כולו, אחד מן הפועלים יישאר ללוש את הבצק עד שיתחלק כולו לעורכים.

36. שו"ע או"ח תנ"ו א'.

37. משנ"ב שם ס"ק ז'.

38. שו"ע או"ח תנ"ט ו'.

39. שו"ע או"ח תנ"ה ו'.

40. שו"ע שם ה'.

41. שו"ע או"ח תס"ב ב'.

42. שו"ע או"ח תנ"ט ב'.

חירור הבצק

נהגו ישראל לחורר את הבצק כדי שלא יתפח בזמן האפייה (זו אינה חובה).⁴³ מי שאין לו כלי מקצועי (רעדלר) יכול לעשות זאת באמצעות מזלג או סכין, אך לא ישתהה זמן רב לשם כך.

אחר עריכת הבצק, אם שווהה הבצק בלא עסק, הוא מחמיץ במהירות.⁴⁴ יש לדאוג שיהיו מספיק פועלים העוסקים במלאכת החירור, על מנת שלא ימתינו מצות לחירור בלא עסק, וכן לא יעבירו העורכים את המצות למחוררים אלא כאשר הם פנויים.

האפייה

חום מועט עלול לגרום להחמצת העיסה.⁴⁵ אמנם כאשר המצה נכנסת לתנור שהיא נאפית בו, שוב אינה מחמיצה אפילו אם היא נמצאת בו זמן רב. לכן יש לחמם את התנור קודם הכנסת המצות לתוכו.⁴⁶ כמו כן אין להכניס את המצות לתנור על גבי תבנית צוננת או על גבי נייר אפייה,⁴⁷ מפני שייקח זמן עד שתתחממה ותיאפנה המצות.

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 במצות⁴⁸ (יש לדאוג לכמות כלים שתספיק לשם כך). כמו כן, יש לוודא שלא נשאר על גביו פירורי בצק שיחזרו ויתערבו במצות הבאות⁴⁹ (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).

מטעם זה אין להשהות את המצות בפתח התנור, מפני שהן מתחממות קודם כניסתן לתנור.⁵⁰ לכן על הממונה להכניס את המצות לתנור להחליט היכן להניחה בתנור עוד קודם הבאתה, ולא להתלבט במקום הנחתה בשעה שהיא ממתינה בקרבת התנור.

מצה שהתקפלה אינה נאפית היטב, והוא הדין למצה שנגעה בחברתה בשעת האפייה.⁵¹

43. שו"ע או"ח ת"ס ד'.

44. שו"ע או"ח תנ"ט ב', ביאור הלכה שם ד"ה 'ואחר שנתעסקו'.

45. שו"ע שם א'.

46. שו"ע או"ח תס"א ב'.

47. משנ"ב שם ס"ק י"א.

48. משנ"ב תנ"ט ס"ק י'.

49. משנ"ב שם ס"ק ל"ב.

50. משנ"ב שם ס"ק י'.

51. רמ"א או"ח תס"א ה'.

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),⁵² ואין להוציאה מן התנור עד שעה זו⁵³ (ואם הוציאה והחזירה מיד, בדיעבד אינה אסורה⁵⁴). 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).⁵⁵ אם נמצאה מצה שהתנפחה, וגודל הנפיחות גדול מעובי אגודל, יש להיוועץ בתלמיד חכם.⁵⁶ את המצות המוכנות יש להניח בריחוק ממקום הקמח, כדי שלא יידבק עליהן קמח.

הפרשת חלה

אלו שאינם מקפידים לעשות עיסה הקטנה משיעור חלה, יפרישו חלה אחר הלישה, אך אלו שעושים עיסה קטנה משיעור חלה, יצרפו יחד בכלי או בשקית את כל המצות אחר אפייתן, או יכסו את כולן יחד,⁵⁷ ויפרישו חלה מאחת מהן.

הניקיון

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 לסיימה ולאפותה.

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 זה. יש שנהגו לעטוף את המשטחים בניילון או בנייר ולהחליפו בזמן הניקיון. ויש שהעוסקים בלישה יעטפו ידיהם בכפפות.

52. שו"ע או"ח תס"א ג', ומשנ"ב שם ס"ק ט"ו.

53. רמ"א שם.

54. משנ"ב שם ס"ק ט"ז.

55. רמ"א שם סעיף ה', ומשנ"ב ס"ק ל"ב.

56. רמ"א שם ומשנ"ב ס"ק ל"ד.

57. שו"ע או"ח תנ"ז א', ומשנ"ב ס"ק ז'.