

הַלְבוּת פֶּסַח סִימָן תְּנוּ

ביאורים ומוספים

גזרו שיהיה שיעור אחד, מימי במכונה ודאי שמותר לעשות עיסה גדולה יותר.

וכן דעת הגר"ש אלישיב (הערות פסחים מח, א ד"ה וכמה) שבמצות מכונה שכל העיסה נעשית בתוך הזמן שבו עדיין אינה מחמצת, מותר לעשות יותר מהשיעור הכתוב בש"ע, וכתב: "זמ"מ מאחר יש בראשונים דעה שכך היתה תקנת חכמים שלא ללוש יותר משיעור חלה, יש הידור לעשות כן, וכל שכן בעיסה הנעשית ביד, אפילו אם כמה אנשים מתעסקים בעשייתה".

[משנ"ב ס"ק ב]

כמו ש"הן עם הקלפות².

2) ושיעור חיוב הפרשת חלה לפי מידות המשקל של זמנינו, כתב בספר שעורין של תורה (שיעורי המצוות אות יט-כ) שלפי שיטת החזו"א השיעור הוא 2.250 ק"ג קמח, אמנם יש להחמיר להפריש בלא ברכה כבר בשיעור של קצת יותר מ-1,200 ק"ג קמח. ובהוראות החזו"א לאפיית מצותיו (קובץ אגרות ח"א אגרת קפה אות ח) כתב, שלא ללוש יותר מק"ג קמח בבת אחת. מאידך, שיטת הגר"ח נאה (שיעורי תורה סי' ג אות ג-ד) שיש להקפיד לברך על הפרשת חלה כבר ממשקל של 1666.6 גרם קמח, וכתב שראוי לבעל נפש להחמיר להפריש בלא ברכה ממשקל של 1250 גרם קמח.

[משנ"ב ס"ק ג]

ולא על-ידי משקל³.

3) ובטעם הדבר ביאר הרמב"ם (פיה"ש חלה פ"ב מ"ו) לגבי שיעור הפרשת חלה, שכיון שאין כובר משקל החיטים השעורים הקמח שווה אפילו כשהם ממין אחד, לכן לא קבעו את שיעור חלה במשקל אלא לפי מידה, והטתן שיעור חלה בשיעור המשקלים טועה.

[משנ"ב ס"ק ד]

באפילו להניס ד"ו על הקמח אין נכון לקב"ה⁴.

4) ובטעם הדבר כתב המחצ"ש (ס"ק ד), שאף בהנחת היד על הקמח הוא נדחק, וקיים החשש שגמא לא ילוש יפה. וטעם נוסף בתב, שמחמת הידיים מתחמם הקמח ויכול להחמיץ.

[משנ"ב ס"ק ח]

פדמבאר לקמן סימן תקו קע"ף א"א.

5) ושם כתב (ס"ק א), שכיון שאין זה צורך הפת ולא יתקלקל אם לא ימחה, לא התירו חכמים משום שנראה במוחד למכור. ואף שיש לו למודד את העיסה כדי לדעת אם חייב להפריש נמנה חלה, כתב הארזות שבת (ח"ב פכ"ב הע' קפא) שמדובר שיש לו כמה עיסות והוא מצרפן יחד, ויכול לברך על הפרשת חלה מהן מבלי למדוד כל עיסה לדעת כמה שיעורה.

[ביה"ל ד"ה טה"ן]

אלא החשש לדעת הפתחמירין מטעם חפזם הקפ"ה⁶⁰.

63) ובביאור דעה זו, כתב בשו"ת חתם סופר (או"ח סי' קבג) שאף שאין מלח נחשב לרותח אלא כשאינו נאכל מחמת מלחו [וכן כתב הביה"ל לעיל ונקורו מהשו"ע (ו"ד סי' צא ס"ה)], מימי היינו דוקא במלח שנמס במים, אבל מלח בעין, שאינו נאכל מחמת מלחו אפילו מעט, נחשב הוא כרותח ומהמיץ על כל פנים את מקום העיסה שהוא ביד, ויתכן שמקום זה שנהיה חמץ הריחו כשאר ומחמיץ את כל העיסה. והוסיף שם, שזה אינו אלא כשיש על כל פנים קצת הרבה מלח, אבל גריר אחד של מלח לכל הרעות אינו מחמיץ את העיסה.

וכן לענין מטחנה שטחנו בה מלח ונבלע בה טעם המלח, ולאחר כמה שנים טחנו בה חיטים למצות, כתב דעת תורה (סי' תג ס"ח ד"ה ונשאלתי) דאף שיתכן שמלח הוא דבר חריף ואין טעמו נפגם גם לאחר זמן רב, מימי אין לחוש בזה משום חימוץ החיטים, כיון שאף לדעת החתם סופר הג"ל אין מחמיץ אלא מלח בעין ולא טעמו.

אכן, לענין הדין שמעט מי פירות עם מים ממחרים להחמיץ את העיסה, משמע במשנ"ב לעיל (ס"ק כה) שיש ליזהר בזה אפילו בטעם של מי פירות בלבד.

סִימָן תְּנוּ

שיעור פירות לישת המצות

[משנ"ב ס"ק א]

לפי שצ"ח הנדנים מספיקות להמקסק בה מכל צדדיה מתוף גדולה¹.

1) ובמצה הנעשית על ידי מכונה, כתב בשו"ת מנחת יצחק (ח"א סי' קמ אות יז) לפי דברי המהר"ש"ם (ח"ב סי' טז) והמחזה אברהם (סי' קג), שאף שהמכונה עוסקת בעיסה יותר מהמתעסק בה בידיו, מימי מן הראוי שלא להקל בעיסה הגדולה משיעור ג' קבין [ראה שעה"צ (ס"ק י)], אלא אם כן לא תתעכב העיסה מתחילת הלישה ועד האפיה יותר מט"ז דקות. אך מחמת הלחץ שמפסידים בכך הבעלים ויש חשש שיפסיקו מלאפות וישארו החמון בלא מצות, יש להרחיב את הזמן עד י"ח דקות, וכן כתב בשו"ת דברי מלכאל (ח"ד סי' ט).

והגר"ש אויערבך הורה (הליכות שלמה פסח פ"ז דבר הלכה אות טז) שכיון שדין זה אינו קבלה או דין, אלא שכך שיערו חכמים לפי המציאות, לכן אין לחוש לכך שבמצות מכונה אויפם בבת אחת עיסה בשיעור הגדול בהרבה מג' קבין, כיון שהמציאות מורה שאפילו עיסה גדולה נילושה ונערכת בה היטב, ואף בלישה ביד, יתכן שאם שני אנשים לשים יחד מותר להם לעשות עיסה גדולה יותר, ואף אם נאמר שבלישת אדם

