

תמצית ההלכות וההידורים לאפיית מצות מהודרות בעזרת השם

הכנת הקמח והמים

א. יכין מים שנשאבו בבין השמשות [מהשקיעה עד 13.5 דקות אחריה] לתוך כלי ועמדו בו לפחות לילה אחד, ויהיו מסוננין בעת השאיבה בבד נקי.

ב. יכין קמח שעמד אחרי טחינתו לפחות שתי לילות, ויש מהדרים ליקח קמח שעמד שלושה לילות.

הכנת התנור ומידת הקמח והמים

ג. כשאינו יודע מה הייתה רמת ההידור בחבורות שקדמו לו יש להכשיר את הכלים לפני תחילת האפיה, ועל כן: **א.** צריך להכשיר את התנור מאפיות קודמות, ואופן ההכשר הוא בהליכת הגחלים על פני כל מקום עמידת המצות ללא העדר שום נקודה. **ב.** צריך ללבן את הרחת שרודים עמה את המצות. וכמובן לוודאות שהשולחנות והמערוכים נקיים משאריות בצק.

ד. לפני כל ההתעסקות יאמרו כולם: **כל מה שאנו עושים בעסק המצות הרינו עושים לשם מצת מצוה.**

ה. ימדוד את הקמח, ויזהר שלא לדוחסו בידי.

ו. מודד הקמח לא יתעסק עם המים כלל אלא אדם אחר ימדד.

ז. מודד הקמח לא יעסוק בבצק א"כ שטף ידיו וניער בגדיו היטב.

הלישה

ח. יתן הקמח בקערה וישפוך אדם אחר לתוכה מים, ומיד יתחיל לספור 18 דקות כדי לוודא שיסיימו את כל האפיה בתוך 18 דקות.

ט. אחרי שגמר הלש את הלישה, וחתך את הבצק לפרוסות, מן הראוי להתחיל מיד בעסק העריכה ולא להניח את המצות בלא עסק, אולם אם עמדו בלא עסק יש להתירם.

העריכה

י. אחרי שמתחילים בעסק העריכה אין להניח את הבצק ללא עסק יותר מכמה שניות, ועסק עניינו רידוד או לישה, או לחיצה חזקה, וגם ניקור ברעדלר דינו כעסק.

יא. אחר גמר המצה, אם אין מקום בתנור, ישתדל לעסוק בה עוד בניקור ברעדלר, ויש להקפיד מאוד, שאם מגמר עשיית החורים במצה עבר עליה דקה, צריך לפרק את המצה ולעורכה מחדש, כי אם תשהה יותר יש עליה שאלה גדולה של חימוץ. כמו"כ, כשרואים שבכמה אפיות חוזרת על עצמה ההמתנה לתנור, יש לבחון מחדש את סדר העריכה או להפחית את כמות העיסה.

לתשומת הלב – בצק שעמד ללא עסק לפני תחילת העריכה כשר ללא פקפוק, ואילו בצק שעמד ללא עסק אחרי העריכה יש בו חשש גדול של חימוץ, ולכן כשרואים מראש שיתכן שיהיו מצות שימתינו לתנור, עדיף לא להתחיל לערוך את כל חתיכות בצק אלא להשאיר חלק מהם עומדים עד שיהיה ברור שלא יאלצו המצות המוכנות להמתין.

יב. אם רואה על השולחן פירורי בצק שאינם דבוקים לו יבערם משם, אך אין צריך כל רגע לחפשם אלא מידי כמה דקות בזמן קבוע יעבור ויסיר את כל הפירורים.

הכנסה לתנור

יג. האופה ישים לב מאוד שלא יתקרבו המצות לתנור בזמן שמניחים אותם על המקל אלא ירחיק את המקל ככל הניתן מהתנור בשעת הנחת המצות עליו, וכמו"כ לא יתעכב בהכנסה אלא ההכנסה תהא במהירות.

יד. מן הראוי שלא להכניס את המצות לתנור באותו מקל, אלא להחליף מפעם לפעם את המקל כדי שלא להכניס במקל חם.

אחר היציאה מהתנור

טו. יוציא את המצה מהתנור רק אחר שקרמו פניה, ובמצה דקה סגי בקרימה מצד אחד, ובעבה צריך קרימת שני צדדים.

טז. אם יצאה מצה כפולה או נפוחה צריך לשים אותה בצד כדי שלא תאסור את המצות שתחתיה ועליה.

יז. כשיצאו כמה מצות נפוחות או כפולות אין ליתנם זו על זו, אלא אם כן ישים ביניהם שתי ניירות כסף להפריד בין מצה למצה¹.

יח. ירחיק את המצות מהקמח.

יט. בסיום האפיה כשהצטברו מצות כשיעור חלה, מניחים את כל המצות בתוך כלי גדול ומפרישים חלה בברכה.

¹ בערימה של הפסולות, ניתן לשים זע"ז את כל המצות שהתנפחו לגמרי, כי כולם פסולות, אך אלו שהתנפח חלק מהם וצריך לעיין בהם האם כל המצה נפסלה או רק מקום הניפוח, יש ליתנם באופן שכל מצה תהא בפני"ע, ולא זו על זו, וכן בכפולות, כי הלא רק מקום הכפל נאסר ואילו שאר המצה מותר, ואסור שיגע החלק הכפול בחלק שאינו כפול שבמצה שעל גביו.