

זהירות למהר מאד בלישה

שוע"ר סי' תנו

א אין לשין לפסח עיסה גדולה משיעור חלה, דהיינו עשירית האיפה קמח, לפי שכך שיערו חכמים, שהעסק שהאדם מתעסק בידו בעיסה בלישה ועריכה אינו מצילה מידי חימוץ כשהיא גדולה יותר מעשרון, שאין הידים מספיקות להתעסק בה מתוך גדלה.

ז יש אומרים שלא אסרו חכמים לעשות עיסה גדולה מעשרון אלא בזמניהם, שהתנורים שלהם היו קטנים ובקל מצטננים, ויש לחוש שמא יצטרכו המצות לשהות זמן ארוך בתוך התנור או חוץ לתנור ויבואו לידי חימוץ. אבל בתנורים שלנו שהם גדולים אין לחוש לזה. לפיכך מותר לנו ללש עיסה גדולה מעשרון, כפי מה שיש בני אדם העוזרים בתיקון המצות ועריכתם.

ח ועל סברא זו סמכו העולם עכשיו שנהגו ללש הרבה יותר מעשרון, כפי שיש בני אדם העוזרים. ואין בנו כח למחות בידם, שיש להם על מה שיסמוכו.

אבל כל אדם יחמיר על עצמו כסברא הראשונה, כי כן עיקר. שאף אם יש לו הרבה עוזרים בתיקון המצות ועריכתם, וגם יש לו הרבה תנורים גדולים ניסוקים, סוף סוף בשעת לישת העיסה יש חשש חימוץ, שהרי אשה אחת לשה עיסה אחת, ואם העיסה גדולה מעשרון אין ידי האשה מספיקות להתעסק יפה בכולה שלא יצא חוץ לידה קצת.

שוע"ר סי' תנח

ה נוהגין במדינות אלו שהגי מצות של מצוה הן נעשין מעשרון אחד קמח, כעין לחמי תודה שהיו ג' חלות נעשות מעשרון אחד, שהרי היו בה שלשים חלות של מצה נעשות מעשרה עשרונים, נמצאו שלש חלות לעשרון.

שוע"ר סי' תנט

ט לכתחלה אסור להניח העיסה בלא עסק אפילו רגע אחד. וכל זמן שעוסקין בבצק אפילו כל היום כולו אינו בא לידי חימוץ. ואם הניחוהו בלא עסק כדי הילוך מיל הרי זה חמץ...

מה שנוהגין המון עם כשרואין מצה העשויה מונחת ואי אפשר לאפותה מיד, לפי שעדיין לא גרפו הגחלים מן התנור, או מפני שאין לה מקום בתנור, וכדי שלא תבוא לידי חימוץ משפשפין בה בידים, אין זה מועיל כלום, ואדרבה היד מחממת את הבצק וממהר להחמיץ (ולכך יש לזהר שלא להניח היד על הבצק שלא לצורך) עיין סי' תני"ו.

אלא כיצד יעשה (אם מתיירא שלא תשהה שיעור מיל חוץ לתנור ותחמיץ) ישברנה ויעשנה חתיכת בצק ויחזור ויתקנה כבתחלה, כדי שהעסק יבטל החימוץ.

ומכל מקום לכתחלה טוב לזהר שלא יבא לידי כך, שיש לחוש שמא כשיתקנה פעם שניה לא יערוך אותה יפה יפה שתהיה גוש ממש, אלא יהיה בה סדקים וכפילות, והרי זה כעין מצה כפולה שנוהגין לאסור כמו שיתבאר בסי' תס"א.

לפיכך יש להזהר לכתחלה שלא להתחיל להעריך המצות ולרדדן עד שיתחילו לגרוף הגחלים מן התנור כדי שיוכלו לאפות מיד. וגם מתחלה לא יתחילו ללש העיסה עד זמן מה אחר שהוסק התנור, בכדי שמיד אחר הלישה יוכלו לגרוף התנור ולהתחיל להעריך המצות ולאפותן מיד.

שו"ת רבינו סי' ו

והנה עיינו רואות בהרבה מצות שיש עליהם מעט קמח אחר האפייה, וזה בא מחמת שהיתה עיסה קשה ולא נילושה יפה יפה... בעיסה קשה שלא נילושה יפה. ובדורות הראשונים היו שוהין הרבה בלישה וגלגול עד שהיה נילושה יפה. **עד שמקרוב זה עשרים שנה או יותר נתפשטה זהירות זו בישראל קדושים, למהר מאד מאד בלישה**, ואין לשין יפה יפה, ולכן נמצא קמח מעט במצות של עיסה קשה, כנראה בחוש למדקדקים באמת.

תשובת הגאון החסיד רבי יצחק אייזיק בהר"ד מוויטבסק, בקובץ יגדיל תורה (נ.י.) יב ע' י
וכך הי' דרכם של רבותינו במעזריטש, שהיו נוהרים מלאכול מאכלי מצה טחונה קניידלאך.