

הכשר התנור ואפיית המצות

קטעים משוע"ר – הקשורים לנושא השיעור

שוע"ר סי' תסא

א תנור שאפו בו חמץ כשרוצה לאפות בו מצה צריך להכשירו על ידי ליבון באור, כדין כלי חרס שאין לו הכשר אלא על ידי ליבון, לפיכך צריך להסיקו כל כך עד שיהיו ניצוצות ניתזין ממנה שבפחות מכן אינו נקרא ליבון גמור כמו שנתבאר בסי' תנ"א.

ב צריך לזיזר שילכו הגחלים על פני כולו (כדי להכשיר את כולו) ואין די לו (להכשירו) בלהבה בלבד לפי שכמו שבכל השנה כשנאפה חמץ בתוכו בולע ממש על ידי גחלים (שמפזרים אותם על גבי התנור קודם האפייה) כך הוא פולטו על ידי גחלים.

ג כשמכשירו על ידי היסק טוב וישר הוא לגורפו ולנקותו היטב אחר ההיסק ולהמתין עד שיצטנן קצת ואחר כך יחזור ויסיקוהו שנית לאפות בו המצות שאם לא יסיקוהו שנית אלא יאפה בו מיד לאחר שגרף הגחלים אחר ההיסק הראשון וכן אם לא ימתין בין היסק להיסק עד שיצטנן קצת יש לחוש שמא לא יסיקנו היטב כל כך בהיסק הראשון שמסיקו להכשירו לפי שיתירא שלא ישרפו המצות שיאפה בו אחר היסק הראשון או אחר היסק השני.

ד מצה שנאפית עד שאם פורסין אותה אין חוטין נמשכין ממנה אע"פ שהיא נפרכת כשמטלטלין אותה אף על פי כן יוצאין בה אפילו לכתחלה אבל קודם שנאפית כשיעור הזה אינה נקראת לחם אלא עיסה והאוכלה לא יצא ידי חובתו ... ויש אוסרין אפילו החזירה מיד דכיון שהמצה היא חמה יש לחוש שמא נתחמצה ברגע אחד זו שהיתה חוץ לתנור כי ע"י החמימות ממהרת להחמיץ אפילו בפחות משיעור מיל.

ה ולענין הלכה יש להחמיר כסברא האחרונה וכן נתפשט המנהג ... ואם עדיין לא קרמו פניה בידוע שחוטין נמשכין ממנה.

ו מצה שנתכפלה בתנור ונתדבקה שם במקום הכפל אם הוא קודם הפסח אפילו בערב פסח משש שעות ולמעלה מסיר מקום הכפל שיש בו חשש חימוץ כי שמא לא היה חום האש יכול לשלוט בכח בין הדבקים להתחיל לאפות שם מיד ונתחמץ שם קודם שהתחיל לאפות שם ומסיר עוד מקום מגעו דהיינו כרוחב גודל סמוך למקום הכפל כדין חמץ שנגע במצה שאוסר מקום מגעו בעומק כרוחב גודל כמו שנתבאר בסימן תמ"ז ושאר המצה מותר באכילה אף על פי שאין בה ששים נגד מקום הכפל.

ז אין אוסרין מצה כפולה אלא כששני צידי הכפל הם דבוקין זה לזה דהיינו מונחין זה על גב זה ממש בלי שום הפסק אויר בינתיים שאז יש לחוש שמא אין חום האש שולט שם אבל אם אינן דבוקין ממש אלא שהן סמוכין זה לזה אע"פ שכמעט הן דבוקין אין לאוסרה אפילו הן בתוך הפסח דכיון שיש מעט הפסק ביניהם חום האש שולט שם יפה ומתחיל לאפות שם קודם שיספיק להתחיל להחמיץ ומכל מקום אם שם במקום הכפל לא קרמו פניה אסורה לפי סברא האחרונה שנתבאר למעלה.

ח נוהגין במדינות אלו להחמיר [ולאסור] מצה שהיא נפוחה באמצעיתה דהיינו שתפח גוף המצה ונעשית כהר באמצעיתה על ידי האפייה כדרך החמץ שמתחמץ ומתנשא למעלה באמצעיתה.

ט מצה שעלה עליה קרום כדרך שעולה על הפת בשעת אפייה מותרת אבל אם עובי המצה נחלק לשנים וצד העליון עלה למעלה ויש חלל באמצעיתה הרי זו נקראת גם כן נפוחה ונוהגים לאוסרה אם החלל עלה למעלה דהיינו שהצד העליון עלה גם כן למעלה עד שהחלל שנעשה תחתיו גם כן הוא גבוה משטח פני המצה אשר סביביו.

י ואין אוסרין אלא אם כן החלל הוא גדול כל כך כמו אגוז לוז (שקורין האזיל נוס) או כמו אצבע גודל בינוני אז נאסרה כל המצה אפילו הוא קודם פסח ויש במצה ששים כנגד מקום הנפוח לפי שהנפוח שבמקום אחד מגלה החמץ של כל המצה שלא נתעסקו בה עסק גמור לבטל התחלת החימוץ ולפיכך כשהושיבוה בתנור על ידי חום התנור יצא בה חימוץ לפועל ונתגלה בושתה ולפיכך נתפחה.