

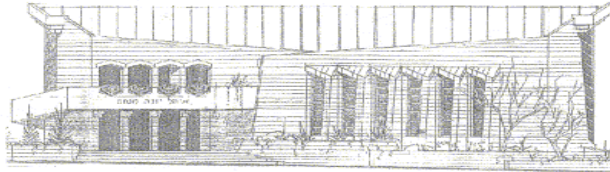
Ohel Yonah Menachem

Synagogue &
Community Center

Rabbi David Spektor

דוא"ל:

vaad@ohelyonah.com



אוהל יונה מנחם

בית כנסת
ומרכז קהילתי

הרב דוד ספקטור

אתר אינטרנט:

www.ohelyonah.com

הפרשת חלה ממצה עשירה ומעוגה

שו"ת עם הרב דוד ספקטור, רב הקהילה

שאלה:

אתמול אפיתי עם הילדים מצות עשירות (מקמח ויין) במסגרת "ושננתם לבניך" באוהל יונה מנחם והופרשה חלה בברכה.

האם באמת צריך להפריש חלה ממצה עשירה ומעוגה ?

תשובה:

1) פוסק ערוך השלחן יו"ד סי' שכט, סעי' ג:

א) "הלכה למעשה, כשלשין (קמח מחמשת מיני הדגן: חיטה, שעורה, כוסמת, שיבולת-שועל ושיפון) **בחלב וחמאה ושמן ודבש ויין** (כגון מצה עשירה), כשיש שיעור חלה (1.666 ק"ג = $1 \frac{2}{3}$ ק"ג משקל הקמח בלי נוזלים ובלי בצק) חייבים בהפרשת חלה לכל הדעות **ובברכה**.

ב) ורק עוגות מביצים (או מיץ פירות טבעי, מפרישים חלה) **בלא ברכה**,... כשאין שם מים כל-שהוא. אבל **כשיש מים**... גם כן חייב בחלה **ובברכה**.

ג) (והסיבה להבדל בין המשקאות הוא) משום דדין זה תלוי ב"הכשר טומאה" ומי פירות (וכן ביצים) אינם מכשירים (לקבלת טומאה ולכן אינם חייבים בברכת הפרשת חלה), אבל שבעת משקים (יו"ד שח"ט ד"ם = יין "דבש שמן חלב" טל דם "מים) מכשירים בעצמם (לקבל טומאה וחייבים בהפרשת חלה בברכה).

2) וכל זה באפיית עוגות, אבל **בטיגון או בישול** בצק לעוגות יש להפריש חלה בלי ברכה. אמנם נפסק **בשלחן ערוך** יו"ד סי' שכט, סעי' ג: "עיסה... שגלגלה על דעת לבשלה או לטגנה...ועשה כן פטורה (מהפרשת חלה)". אבל **בש"ך** שם ס"ק ד כותב: "יש להחמיר להפריש חלה בלא ברכה".

3) בצק שמרים ובצק עלים מכיל מים וחייב בהפרשה בברכה.

4) מרגרינה אינה שמן ולכן בצק עם מרגרינה (כגון בצק פריך, שטרודל) חייב בהפרשת חלה, אבל בלי ברכה.

5) סדר הפרשת חלה נמצא בסידור **רינת ישראל עמוד 118**. ולכתחילה תברך כנוסח השלחן ערוך והרמ"א יורה דעה סימן שכח סעיף א: "בשעה שיפריש חלה יברך: אשר קדשנו במצותיו וצונו להפריש (רמ"א) חלה. " **בלי המילים "מן העיסה"**. וכבר העיר בזה בט"ז שם ס"ק א: "ומשמע כאן דאין צריכין לומר 'מן העיסה' אלא די כשאומרות 'להפריש חלה'. ואמאי נהגו לומר 'מן העיסה'?...איני יודע בו צורך!"

6) ועוד כותב הרמ"א יו"ד סי' שכב, סעי' ה:

"נוהגים ליטל כזית (27 גרם)... ונוהגים להשליכה לתנור קודם שאופים הפת (או העוגה)". ועדיף לשרפה על הגז ולא בתנור ואם אי-אפשר יש לשים את החלה בשקית כפולה (בצורה מכובדת) בפח.

7) כותב הש"ך יו"ד סי' שכ"ד, ס"ק כה: "נהגו הנשים להדר בכל ערב שבת אחר שיעור חלה". זאת אומרת שמשתדלות לאפות כמות של 1.666 קילה קמח לפני שבת לחלות שבת או לעוגות, כדי שיוכלו להפריש חלה עם ברכה.

8) נשים רבות מוסיפות תפילות אישיות (כגון לרפואת חולים) לפני ואחרי מצות הפרשת חלה. יש שנוהגות להוסיף בזמן הוספת הסוכר לקמח:

אנא ה' תן בנו מתיקות, מידת חסד, לימוד זכות ועין טובה וכל זה יקרין מתוכנו החוצה לסובבים אותנו.