

המצה המהודרת

**בעניין מצות יד הנאפות במאפית "המצה המהודרת ברכת הפסח" בעיר שדרות יצ"ו בארה"ק.
בכשרות בד"ץ "חניכי הישיבות"
בראשות הגאב"ד הגאון הגדול רבי מרדכי גרוס שליט"א ובכשרויות נוספות**

במצוה זו אפילו הפחותים, וכן כ"כ הגה"ק המקובל רבי משה זכות זצ"ל בשו"ת הרמ"ז סי' נ"ב וז"ל "הרקיין הללו נעשו בזריזות ומהירות, ולא נשתהו בין לישא עריכה ואפייה אפילו כדי הילוך שמינית מיל", ושמינית מיל עולה לכדי 2.3 מינוט, והנה במאפיה זו מקיימים כן,



הגאון הגדול רבי מרדכי גרוס בכדיקת המצות לפני כניסה לתנור

שהכל נעשה בזריזות גדולה, ומנתינת המים לקמח עד אפיית המצה, לא עוברים יותר מכשני מינוט בלבד. וזה זריזות גדולה יותר משאר מאפיות (שלוקח בערך חמשה מינוט), וכמעט שאפשר לקבוע בוודאות שכשום מקום אין מקיימים דברי החת"ס מלבד במאפיה זו.

**עוד הידור גדול, שהבצק לא
מחמשים בידי הוועלגערין
המהודרין**

עוד מעלה יתירה יש במצה זו, שהנה כידוע כמה חששות יש מצד שהוועלגערין העוסקים בעריכה ממשמים בעיסה, וידיהם

מתחממות ומחממות את הבצק, כמבואר במתני' פרק אלו עוברין, (פסחים מ"ח:), "תלטוש בצונן", וברש"י "תלטוש ידיה במין צונן", מחמת שהידים מתחממות מחמת עסק הלישה, וכן הוא בפוסקים (מ"ב סי' תנ"ז ס"ק כ"ה), (ועיין פרי מגדים סי' תנ"ט בא"א סעיף ה', שכאשר יש עוברים בלישה הרבה זמן, לפעמים נהיות הידים "מחוממים

צורת האפיה במאפית "המצה המהודרת ברכת הפסח"

ראשית אבאר המציאות במאפית "המצה המהודרת ברכת הפסח".

עיקר התועלת והחשיבות במאפיה הנ"ל, הוא במלאכת הרידוד (וועלגערין).

שבשאר מאפיות, מלאכת הרידוד נעשית ע"י קעטשי"ק (מערוד) על השולחן, והוועלגער עומד ליד השולחן ומרדד את העיסה.

אבל במאפיה הנ"ל, מלאכת הרידוד נעשית ע"י שמעמידים שני קעטשיק'עס (מערודים) גדולים, והם תפוסים במקומם ע"י "קליפסים", והקעטשיק'עס מחוברים האחד אל השני, והוועלגער מקבל את החתיכת עיסה של המצה מה"פינער", ומכניס אותה בין הקעטשיק'עס, ומסובב אותם, ואז לוקח אח"כ אחר את העיסה וממשיכים את העבודה. ושאר מלאכות האפיה הכל נעשה כרגיל.

**ההידור המיוחד במאפיה זו
זריזות גדולה וכדברי החת"ס**

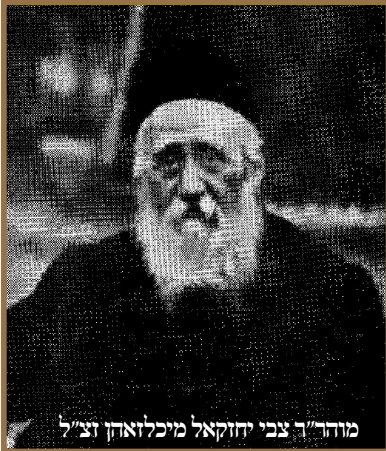
והתועלת וה"אופטאן" הגדולה בצורה זו של רידוד הבצק, הוא שבאופן זה אפשר למהר מאוד מלאכת אפיית המצות, שזה עיקר הדקדוק במצות כידוע, לעשות הכל בזריזות היותר גדולה שלא להחמיץ את המצות.

ואם אמנם עיקר הזמן הוא מיל שהוא י"ח מינוט (כמבואר סי' תנ"ט סעיף ב'), אמנם נודע מש"כ מרן החתם סופר זצ"ל (בשו"ת חו"מ סי' קצ"ו) וז"ל, "אנחנו מקפידים שלא יהי' ולא ישהה מתחלת נתינת מים לקמח עד שתוציא המצה מהתנור אלא ב' או ג' מינוטין, אע"ג דשיעור חימוץ היא י"ח מינוטין, מ"מ במדינתנו זריזין



שלפני החורבן, היינו אותם שפסקו ונהגו איסור גמור במאשין מצה כחמץ גמור כל יראה וכל ימצא, אבל בכזה נהגו היתר גמור למהדרין בלי שום פקפוק.

אלא שמחמת השואה הארורה, נשתכח קצת האופן הזה של הוועלגערין, וכעת חזרו ויסדום במאפיה זו של "המצה המהודרת ברכת הפסח".



מורח"ר צבי יחזקאל מיכלזאהן זצ"ל

עדות הגה"ק בעל תירוש ויצהר זצ"ל על צורת האפיה הזו, שנהגו בה גדולי עולם

ואביא על זה עדות נאמנה, מעד נאמן, ה"ה הגאון המופלג בדורו מוהר"ר צבי יחזקאל מיכלזאהן זצ"ל הי"ד, שהי' מחשובי הפוסקים

והמשיבים במקהלות החסידים בפולין בדורות העבר, אב"ד קראניסבראד ופלונסק ואח"כ חבר ועד הרבנים בוורשא, מח"ס שו"ת תירוש ויצהר, שו"ת בית יחזקאל, דגן שמים, ושאר ספרים.

ובשו"ת תירוש ויצהר, נשאל הגרצ"י מיכלזאהן על עניין זה, מאת הגה"ק ר' אבי עזרי זעליג שפירא זצ"ל מקאזניץ, ותו"ד השאלה, שלפי דברי ועד הרבנים בוורשא (שעמם נמנה הגרצ"י), שפרסמו שהם אוסרים מאשין מצה, מה דעתם על האופן הזה, שמכניסים את חתיכת העיסה של המצה לתוך שני הקעטשיק'ע'ס (מערוכים), ויצא מהם הבצק ערוך ומרודד.

בתשובתו מאריך הגרצ"י מיכלזאהן לפרט את דעות רבותינו האוסרים מאשין מצה, וכותב וז"ל, "כי עניין האיסור על מאשין מצות, אין ועד הרבנים [דוורשא] הראשונים שהמציאו את האיסור, כי האיסור כנודע יצא מגאוני וקדושי הדור שלפניו אשר כל בית ישראל נשען עליהם, (...) ושום רב לא יהין ח"ו להתיר מה שאסרו הגה"ק הנ"ל זי"ע."

אמנם לעניין הקעטשיק'עס הנ"ל, מבאר הגרצ"י, "אכן מה ששאל כ"ת לעניין הוואלצן [היינו "גלילים", שזה האופן שלפנינו], במקום וולגרהעלצער [היינו קעטשי"ק – מערוך], בזאת נזהגים היתר בעידנו אף מהדרין.

ובשנת תרע"ה מפני סיבת המלחמה הגדולה ר"ל, נשארתי אז בקרלסבאד, והיו שם פליטים ממדינת גאליציה ערך חמשים אלפים מאחב"י, וכיניהם ערך שישים רבנים ורביים, נכדי צאנו בעלז וראפשיץ ועוד, וביום ו' שכבתי באסיפה עם הרבנים ורביים, אודות להכין קמחא דפסחא,.... ושוב שכרנו בקארלסבאד דירות מיוחדת, והקמנו שלשה בית אופים גדולים לאפיית מצות,

מאוד ממש יד סולדת בהם ודאוי לאסור העיסה בכז"ג, עיי"ש), וכאן נמלטים מחשש זה.

מתמועט מאוד החשש מזיעה שינכנסת לעיסה

וכן ממעטים עוד חשש גדול, מצד זיעה, שזיעה חשיב מי פירות, ולדעת השולחן ערוך הרב (בס"י תס"ו סעיף א'), (וכן משמע בא"ד שם סק"ה, והביא דבריהם במ"ב - שם סק"ח), אם מתערבת זיעה עם המים שבעיסה היא מחמיצה מיד רח"ל, והרבה פעמים נוטפת זיעה מהידיים או מהפנים, (ואף כשמקררים את החרר, אבל יש זיעה מחמת העסק והמאמץ), וכל המצוי בעניין אפיית המצות יודע כמה קשה להזהר בזה, ומשתדלים שינגבו את הפנים וכו', וכאן מצטמצם חשש זה למינימום, כי בצורת העריכה הזו, העיסה נמצאת הרבה פחות בידים של הפועלים, והעיקר שאינה נמצאת בידים של הוועלגער שהוא מתאמץ ויכול לבוא לידי זיעה.

מתמועט מאוד החשש של שהיות

ועוד ידוע שאחד הדברים החמורים באפיית המצות, שקשה מאוד ליזהר בזה, הוא מה שמכואר בשו"ע (סימן תנט ס"ב) שאחר שנתעסקו בבצק ונתחמם בידים אם יניחוהו כך בלא עסק מיד יחמיץ. וכתב המשנ"ב (ס"ק יח) דלפי"ז יש ליזהר מאד לאחר שערכו ורידדו המצה לדורותה תיכף לתנור ולא להניחה כך אפילו רגע אחד, שיש לחשוש שלאחר שנתעסקו בה ונתחמם בידים מחממת מיד שמסלקין את הידים ממנו, עכ"ד. ובמאפיה "המצה המהודרת ברכת הפסח" הכל נעשה במהירות רבה וגם אין הבצק מתחמם בידים.

האם מאפיה זו היא בגדר "מצות יד"

ומה שיש עוד לפרט, שאף שמצד עצם האפיה, הרי האפיה הזו מהודרת הרבה יותר, אבל האם נחשבים מצות שנעשות באופן זה של וועלגערין, כ"מצות יד", או שנחשב כ"מאשין מצה". וכידוע שבשאלת "מאשין מצה", נחלקו בזה הפוסקים מימות עולם, שהגה"ק הדברי חיים מצאנז, הגר"ש קלווגר, החי"ה רי"ם, האבני נזר, ועוד רבים, זי"ע א, אסרו בתוקף, והגה"ק השואל ומשיב, התפארת ישראל, הכתב סופר, האור שמח, ועוד רבים, זי"ע א, התירו, ולפי"ז יצא שלאילו שנהגו לפי רבותינו האוסרים, גם מצות אלו בכלל האיסור.

צורת הקעטשיק'עס (מערוכים) הנ"ל אינו חידוש, שכבר נהגו בו אבותינו ורבותינו בפולין וגאליציה

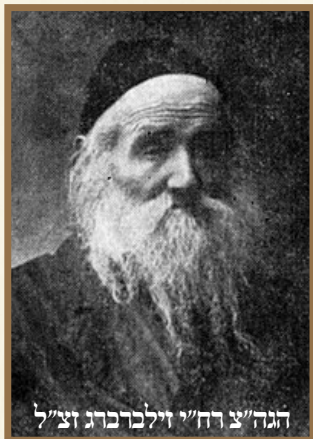
ולבירור שאלה זו, עלינו לדעת שצורת הקעטשיק'עס (מערוכים) של "המצה המהודרת ברכת הפסח", אינו חדש כלל, אלא כבר נהגו כן אבותינו ורבותינו "אין דער היים" בקהילות הקודש



המצה המהודרת

וכן היה מהדר בזה הגה"צ רח"י זילברברג זצ"ל מנאני פולין

וכן היה מהדר להשתמש במצות שנעשו באופן הנ"ל הגאון הצדיק המפורסם רבי חיים יעקב נפתלי זילברברג זצוקללה"ה [תר"י – תר"צ], שהיה רב דויערשוב, ואח"כ רב בוורשא, מח"ס ענפי זית ועוד ספרים, (והי' מראשי המדברים באותו הדור כידוע, ותלמד חבר לגדולי הדור, "והי' נוסע לאדמו"רים הגה"ק מטשעכנאווי זי"ע, הגה"ק ר' ישראל סלנטר זי"ע, והגה"ק מגור זי"ע בעל שפת אמת



הגה"צ רח"י זילברברג זצ"ל

– מתולדותיו בהקדמה לספר "דרכי חיים" עמ' 7), שהי' מדקדק ומחמיר גדול במצות, עד כדי שדרכו הייתה שלא לאכול מצות כלל בפסח לרוב חשש חימוץ, מלבד שש מצות מצווה לשני לילי הסדר (עיי' דרכי חיים שם), ואותם שש המצות היה מדקדק ליקח מה"וואלקע"ס, וכן אמר להגאון רבי יעקב מאיר בידרמן זצ"ל [חתן האדמו"ר מגור בעל ה'שפת אמת' זי"ע"א], על המצות

שנעשו באופן הנ"ל, "שאחרי שהמצה עודנה עבה מכניס המצה בהוואלקע שיהיה ברקות, שהוא טוב מאוד כי אין בזה חשש". כמו שסיפר כ"ז נכדו ויליד ביתו בשו"ת משנת בנימין סי' ס"ה.

וכן פסק בדורינו מרן הגר"ש אלישיב זי"ע"א, ומרן הגר"ש וואזנר זי"ע"א

וכן הורה בזה פוסק דורנו מרן הגר"ש אלישיב זי"ע"א, שמצות אלו כמצות יד הם, כש"כ חתנו יבדלח"ט הגאון הגדול רבי עזריאל אויערבאך שליט"א במכתב וז"ל, "שאלתי את מו"ח הגריש"א זצ"ל על על סוג מאפיה הנ"ל לפני שנים, כשהמאפיה הנ"ל הייתה ליד בית שמש, והסכים שזה נחשב מצות יד".

וכנודע, כן פסק גם פוסק הדור מרן הגר"ש וואזנר זי"ע"א, לתלמידיו גדולי ההוראה, שבאופן זה הוא מצות יד ואינו בגדר מאשין.

(ואינו דומה כלל למצות המדוברות בתשס"ח-ס"ט שאסרם יחד עם כל גדולי ישראל, וכן הגאון ר' משה בראנדסדאפער שהצטרף לאוסרים למצה המדוברת הנ"ל, אבל מצות אלו של "המצה המהודרת ברכת הפסח" פשוט שזה עבודת יד ממש גם ל"דברי חיים" כמבואר בתשובת היכל ההוראה ח"ה הוראה ל"ד שמבאר מהו גדר עבודת יד במצה)

וחיה ג"כ באופן [של] הוואלקין ["גלילים"], שאחר שנעשה הטייגיל [היינו העיסה של המצה], לא הי' וואלגעהעצלד [היינו מרדר], רק ניתן בין הוואלקעס [הגלילים], ויצאה המצה בצד השני בין הוואלקעס [הגלילים]. והמצות נאכלו בבית הרבנים ורביים בלי שום ערעור וחשש ח"ו".

ובכן אתה הראת שכוונת השאלה והתשובה היא על נידון דידן ממש, שמלאכת הרידור נעשתה ע"י שמכניסים את העיסה בתוך שני הגלגלים, ויוצא משם הבצק ערוך למצה.

ויש להדגיש המבואר בתשובתו, שלא הי' זה איזה היתר מפני שעת הדחק ושעת חירום וכד', אלא אדרכא, הוא מבאר שעניין זה לא הי' אפילו כשאלה בעיני כל הרבנים והרביים שהיו שם, ולא נתאספו להתיר זה, אלא שלא ראו בזה כלל איזה "שאלה" וצד איסור, ולכן גם הוא סומך על זה בכרירות להלכה ולמעשה להתיר לכתחילה למהדרין בכל הזמנים, וכן סמכו על זה ועד הרבנים דוורשא.

הגה"ק מהר"ש (הראשון) מבאבוב זי"ע"א, נכד הדברי חיים זי"ע"א, התיר המצות הנ"ל

ועוד זאת יתירה, כי ראשון המתירים של העריכה באופן הזה, היה מרן הגה"ק מהר"ש (הראשון) מבאבוב זי"ע"א, נכדו חביבו ויליד ביתו של הגה"ק הדברי חיים מצאנז זי"ע"א, שהיה ראש וראשון לאוסרי המאשין מצה. (וכשם הביא התירוש ויצחק שהיו רבנים ורביים נכדי צאנז שהתירו). וכן מביא יבדלח"ט הגה"צ רבי ישראל דוד הרפנס שליט"א, אב"ד ישראל והזמנים ברוקלין ומח"ס נשמת שבת נשמת ישראל ועוד ספרים הרבה, בס' ויברך דוד (ח"א סי' פ"ח, עמ' ש"א).

ואעתיק לשונו, "עוד רגע אדבר שלאחר זמן [מהמצאת המאשין הידוע], הי' מי שתקן מאשין בתבנית קטן, וכמה מגדולי החסידות וביניהם נכדי הגה"ק מצאנז זי"ע התירוהו, עיי' שו"ת תירוש ויצחק סי' קפ"ח שהיה בקרלסבאד עם רבנים נכדי צאנז בעלז ראפשיץ וכולם אכלו ממצות מכונה ההוא בלי שום ערעור וחשש, וכן ידוע שהגה"ק ר' שלמה מבאבוב זצ"ל נכד בעל הדברי חיים עמד בראש המתירין".

אמנם לא הי' זה באותו העובדה של התירוש ויצחק, בעת המלחמה בקארלסבאד, כי מהר"ש מבאבוב זי"ע"א נסתלק הרבה לפני כן, אבל, כפי שבידרנו עתה אצל הגר"ד הרפנס שליט"א, היה זה לפני כן, שכבר הרבה לפני כן התפשט בגליציה ההיתר בזה. ואמר הגר"ד הרפנס שקיבל כן מזקני חסידי באבוב יצ"ו. והרי הדברים מעידים מעצמם, יתנו עידיהם ויצדקו, ואין להוסיף אחר הגה"ק הנ"ל ולא כלום לענין הלכה, ולא נצרכה אלא להוסיף ולבאר הדברים, שאין בזה שום חששות מהחששות שחששו במאשין מצה.

המצה המהודרת



הרב יעקב אייזנבך
רב קהילת יח"ל ישראל
ראש כולל "אור ההלכה"
מח"ס "משנת וחי-בהם" דני רפואה בשבת
וספר "משכן דוד"

[illegible]

שאין בדבר הזה משום חשש "חדש אסור מן התורה", וגם מה שאמרו שאין להתיר בשום מאשין, כיוון שאם יאפו במאשין כשר ע"י זה יגרום שיאפו לאח"כ גם במאשין שאינו כשר, (והגה"ק מסאטמאר זיע"א כתב דוהו הטעם הכמוס שכתב הדברי חיים זיע"א לאסור המאשין מצה – עיי' ויואל משה מאמר א' סי' קמ"ג), או שיש שכתבו בנוסח אחר, שאחרי שכתב הדברי חיים זיע"א שאוסר מטעם הכמוס, א"כ סגר בעדנו הדלת כי אין אנו יודעים טעמו, וכל טענות כיו"ב, אין זה שייך כאן כלל, ולכן נהגו בזה

1 ויש להוסיף כנודע, שהגה"ק רצ"י מיכלזאהן, מלבד בקיאותו המופלאה בש"ס ופוסקים כאשר רואים מתשובותיו שהשיב לכל קצווי פולין ושאר מדינות, היה גם בקיא נפלא בתולדות ימי היהדות החרדית ובתולדות הצדיקים, וכל ספריו מלאים מעובדות מקוריות מגדולי וצדיקי הדורות, (בספר תולדותיו הנקרא "דער ביאגראפיע פון א ווארשעווער רב" (מונטריאל תש"ט), בעמ' 63, מובאים דברי הערכה שנכתבו בחייו, ובתוה"ד כתבו, שאחרי הסתלקות מחותנו רבי יוסף לוונשטיין זצ"ל מסראצק מח"ס דוד דוד ודודשיו ועוד, נשאר הרב מיכלזאהן "דער גרעסטער קענער פון דער אידישער היסטאריאגראפיע פון די לעצטע צווי דריי הונדערט יאר" – הבקיא הגדול בהיסטוריה היהודית של מאתיים ושלוש מאות השנים האחרונות). וא"כ, שנקום בדורינו ונתוכח עמו ונאמר שנידו"ד כן היה בכלל האיסור ד"מאשין מצה", הוא מביא לידי גיחוך. ובפרט בעניין זה של מאשין גדלה בקיאותו, עיין בתשו' הג"ל שמביא בבקאות נפלאה ט"ו מראי מקומות מדויקים על כל ענייני מאשין מצה, ועוד מאריך כזה בספרו שו"ת בית יחזקאל תשו' מ"א ובמפתחות שם.

2 "ועד הרבנים דוורשא" במשך השנים היו גדולי גאונים פולין, הידועים שבהם הם הגה"ק: הכלל חמדה, הג"ר מנחם זמבא, הג"ר יעקב מאיר בידרמן חתן השפת האמת וחמיו של ה"אמרי אמת", ה"ראשית כיכורים" הג"ר אברהם וינברג, ועוד, זיע"א.

והנה הבאנו בס"ד משו"ת תירוש ויצהר, וס' ויכרך דוד, ההוראה להחזיר בזה, ונסכם דבריהם בקצרה.

א. הגאון בעל תירוש ויצהר קים לי' בכרירות כהאוסרין מצות מכונה.

ב. אמנם אעפ"כ פשיטא לי' כביעתא בכותחא שנדון דידן אינו בכלל איסור מאשין מצה שכוונו עליו כל הגה"ק שאסרו מאשין מצה¹.

ג. וכן היה המנהג בדורות שלפנינו בעיר גדולה של חכמים וסופרים ח"ה וורשא יצ"ו, שאע"פ שנהגו שם לאסור בהחלט מאשין מצה, כדעת גדולי פולין (ח"ה הגה"ק החו"ה הרי"ם, הגה"ק ר"א מטשכנב, הגה"ק האבני נזר, וגם מרא דאתרא דוורשא הג"ד רב בעריש מייזליש, דיע"א), אבל אפו את המצות באופן זה, ואכלו אותו למהדרין, רבבות רבנים וצדיקים וחסידישע יודן, בהכשר הגאון"ק רבני העיר, "ועד הרבנים דוורשא"², וכן נהגו עוד גדולי פולין כהגה"ק רבי חיים יעקב נפתלי זילברברג וצ"ל.

ד. וכן נהגו גם עשרות רבות של צדיקים וקדושים מגליציא, מכל הצרות הקודש צאנו בעלזא וראפשיץ, וכולם כאחד אכלו זה למצות מצווה מהודרות.

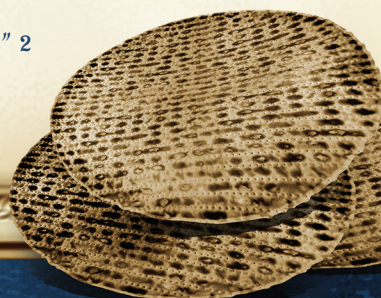
ה. וגם הרה"ק מהר"ש מבאבוב זי"ע א"א נכד הרה"ק הדברי חיים זי"ע א"א, התיר זה, ואמר שאינו בכלל "מאשין מצה".

ו. וגם בדורינו, הסכימו על זה פוסקי דורינו, מרן הגרי"ש אלישיב זיע"א ומרן הגר"ש וואזנר זיע"א.

מובן שאין במאפיה חזו משום דגש מאשין מצה

ואחרי ראינו כל זאת, שיצא הדבר כבר להיתר לכתחילה, נתברר

המצה המהודרת





לישת הבצק

מצה, מאפיות אלו נחשבות ג"כ למאשין מצה, ולא נכנסתי כעת לבאר את זה, אלא רק את מאפיות "המצה המהודרת ברכת הפסח".

במאפיות "המצה המהודרת ברכת הפסח" אינו בגדר מאשין מצה בכלל

אמנם כאן במאפיות "המצה המהודרת ברכת הפסח", אינו בגדר מאשין מצה בכלל אלא הוא מצות יד לגמרי, כפי המבואר לעיל, שכן נהגו אבותינו ורבותינו בפולין וגאליציה, לעשות העריכה של מצות היד באופן זה.

צורת אפיות מצות הנ"ל אינו דומה כלל למאשין מצה

ונבאר בס"ד בקצרה המציאות, צורת המאשינע'ס שעליו דיברו האוסרים, ומאריך את צורת האפיה במאפיות "המצה המהודרת ברכת הפסח".

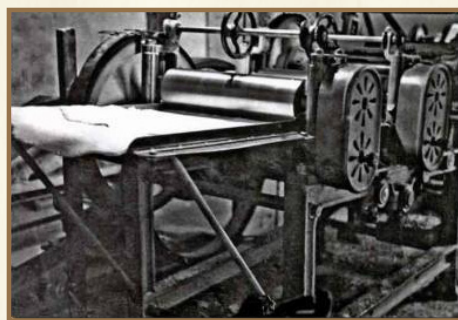
המאשינע'ס שהיו בזמן רבותינו גדולי הדורות זצ"ל, היה צורתם כזה, (היו כמה מאשינע'ס, והיו שונים זה מזה, אבל זהו תיאורם באופן כללי), שהיה נערך ע"ג המאשין עיסה גדולה ארוכה, (כעין מפה ארוכה), והבצק היה נוסע ע"ג המאשין, בערך ה' מינוט, ובתוך המאשין היו גלגלים שעורכים ומרדדים את הבצק. וחלק מהמאשינע'ס היו מכניסים את המצות גם לתנור.

וכח פעולת המאשין, היה עשוי באופן המכונה "גלגלי שיניים", היינו שהאדם מסובב מקל (או לוחץ ע"ג "דוושה"), והמקל מחובר לגלגל הנקרא "גלגל שיניים", והגלגל ההוא מסובב ע"י שרשרת "גלגל שיניים" אחר, והגלגלים נמצאים בתוך תיבה, והגלגלים הללו מחוברים לוועלגער שמרדד הבצק. וזהו ה"מאשין" שעליו דיברו, ואותו אסרו.

והנה ראשון האוסרים את המאשין מצה, הגר"ש קלוגר, סבר מתחילה שהמאשין אינו נעשה ע"י כח אדם כלל, וכתב שלכן הוא כאילו נעשה ע"י גוי או חש"ו. אמנם אח"כ התברר לו, שהמאשין נעשה כנ"ל, ע"י גלגלים ושרשראות, אבל המאשין מופעל מכח האדם, ואעפ"כ כתב, שהוא נחשב ל"כח כוחו", ומאשין המופעל ב"כח כוחו", אינו נחשב "לשמה".

היתר כנ"ל, כי מה שמצמידים הקעטישקע"ס זה לזה ומכניסים העיסה של המצה ביניהם, אינו נחשב "מאשין", אלא הוא רק סיוע למלאכת הוועלגער הנהוגה מקדמת דנא, ואינו נחשב "שינוי" ממסורת הדורות, ואינו בגדר מה שנאסר מהר"ח ושאר גדולים, וברור.

"מצות מאשין" שאסרו רבותינו גדולי הדורות, היו גם בלי כח האלקטרי



המכונה הראשונה של מצות מכונה

והנה יש לרעת, שה"מאשינע"ס שאסרו גדולי הדורות, היינו הגה"ק רבי שלמה קלוגר, הגה"ק בעל דברי חיים מצאנז,

הגה"ק החידושי הר"ם מגור, ועוד, זיע"א, היו בתחילה בלא כח אלקטרי. ולכן, עוררו הרבה מרבני דורנו כמרן הגר"ש וואזנר זיע"א ועוד, שגם כל מיני מאשינע'ס שהם בלי כח אלקטרי, אלא שיש "גלגלי שיניים" ושרשראות ועוד, שמפעילים מאשינע'ס של עריכה ואפיה וכו', יכול להיות זה גם בכלל המאשין מצה שאסרוהו רבותינו ז"ל.

מה שעשו בימנו, מאשין בלי כח אלקטרי, בשביל לבטל הטענה שבכח אלקטרי אין "לשמה"

(ובמאמר המוסגר הנני מציין, שאכן יש מאפיות בשנים האחרונות שעשו מיני מאשינע'ס שונים, שעיקר מטרתם הוא, לאלו מכני ליטא וכד', שנהגו להחיר מאשין מצה, רק שמחמירים לקנות מצות יד רק למצות מצווה לליל הסדר, וזה מחמת שהמאשין של היום נעשה ע"י כח האלקטרי, והם סוברים שאלקטרי אינו נחשב "לשמה" ואינו כשר למצות מצווה לליל הסדר גם להמתיר מאשין מצה (ע"י תשובות והנהגות ח"ג סי' ק"ל, דינים והנהגות חזו"א פסח אות ל"ג, ועוד), ולכן יש מאפיות שעושים כל מיני מאשינע'ס כאלו, ועיקר מטרתם היא כנ"ל, שלא יהיה מעורב באפיות מצה כח האלקטרי, ושם באמת יש לדון אם לפי האוסרים מאשין



מצות מאשין

עשיית סריקין בדפוס במכונות הראשונות של מצות מכונה

המצה המהודרת



מה שנהשב המאשין ל"כח כוחו" ולא כח האדם עצמו, מזהמת הכח שנוצר ע"י הגלגלים

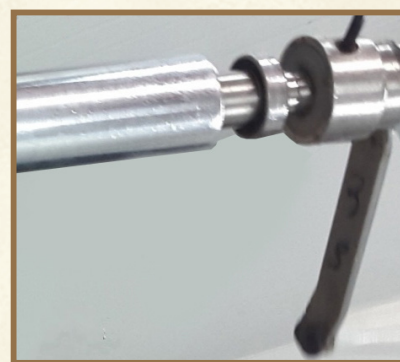
והנה הרבה תמחו על דברי הגר"ש קלוגר, דהלא אם כל כח פעולת המאשין הוא מחמת האדם, א"כ למה נחשב זה לכח כוחו, הרי אם האדם משתמש בכלי, נחשב זה לכח גברא ממש, ומה משתנה הדבר במה שיש כמה כלים שמזיזים זה את זה.

אבל באו אח"כ רבותינו האוסרים וביארו, שזוהי נחשב זה "כח כוחו", כי אין המדובר כאן כמו שאר השתמשות בכלים, שנחשב ככח גברא ממש.

כי כאן המדובר הוא ב"גלגלי שיניים" ושרשראות, וכאן הוא נידון שונה ממש, והעניין ברור בחכמת הפיזיק והטבע, שכל הטעכניק של המאשינע'ס שפועלים ע"י גלגלי השיניים, הוא להרבות ולהכפיל את כח האדם. שכאשר יש "גלגלי שיניים", המחברים ע"י שרשרת, אז ע"י גלגלי השיניים, מכפיל ומשלש את הכח ממה שהיה כח של האדם עצמו. ולדוגמא, זהו כל צורת המאשין הנקרא בייזיק"ק (אופניים), שע"י גלגלי השיניים והשרשרת, מתרבה כח הנסיעה יותר מכח האדם. ודרך הטעכניק הזה בדר"כ, שמחברים גלגל קטן לגלגל גדול ע"י שרשרת.

ואפשר לראות במוחש את הכח הנוצר ע"י הגלגלים, בבחינה פשוטה: שכאשר האדם מפסיק לסובב, אז עדיין ממשיכים הגלגלים להסתובב איזה זמן, כי יש כאן כח נוסף, שאכן נוצר ע"י פעולת האדם, אבל אינו כח האדם ממש. ועל הכח הזה, קראו רבותינו האוסרים "כח כוחו".

בנידון דידן, אין שום כח נוסף מלבד כח הגברא ממש



המערך עם הידית

והוועלגער (המרדד) מחזיק את הקאטשיק ("מערך") מעל העיסה ומרדד.

אבל במאפית המצה המהודרת ברכת הפסח, הסדר הוא שיש שני קעטשיקע'ס (מערוכים) העומדים, ויש להם "ידית", ומניחים את העסה בין שני הקאטשיקע'ס, ועומד אדם ולוקח את החתיכה ומכניס לתוך הקעטשיקע'ס, ואחר מגלגל את הקעטשיקע'ס בידו. וזהו ביד אדם ממש.

אלא הדבר היחיד שהוסיפו הוא, שעל כל אחד מהשני קעטשיקע'ס מחובר גלגל שיניים, אבל זה אינו בכדי להרבות את הכח והמהירות כלל, דהכח הוא כח הגברא גרידא, וכל הגלגל שיניים, הוא רק בכדי שכאשר יגלגל האדם את הקעטשיק האחר, יגלגל זה גם את הקעטשיק השני. אבל אין כאן שום כח אחר מכח הגברא.

והעד הפשוט על זה, הוא שבו ברגע שהאדם מפסיק לסובב את הקעטשיקע'ס, מייד ממש מפסיקים הקעטשיקע'ס להסתובב לגמרי. כי כנ"ל אין כאן כלל כח כוחו אלא כח האדם ממש.

וממילא מבואר למה רבותינו שבפולין וגליציה, הורו שאין לזה שום שייכות לעניין מאשין מצה.

כן מבואר להדיא בספרי הפוסקים שבכח"ג הוי מעשה האדם ולא כח כוחו כמו בהמאשין

וכזה מבואר מפורש בס' אמרי יהודה להרה"ק מסעקלהיד זיע"א (שהוא מרא דשמעתתא בעניין זה דאיסור מאשין מצה כנודע, בקונטרס "מאשין מצה" שלו), שכל הטעם שהחשיכו הגר"ש קלוגר והאוסרים, שכח הגלגלים נחשב כח כוחו וכד', הוא רק משום שהגלגל מקבל "שוואנג" ומתחיל להסתובב מעצמו גם אם האדם יפסיק לסובב. אבל אם האדם עצמו מסובב, אין בזה חשש.

ולחיבת הקודש אעתיק קצת מלשונו המבאר דבר זה היטב, מתוך קונטרס מאשין מצה שבס' אמרי יהודה, (סי' ד' אות ו').

וז"ל: "דהנה איתא ביו"ד סי' ז' שהשוחט בגלגל כשר, עכ"ז נ"ל דחילוק יש בדבר, דאם האדם מגלגל את הגלגל בידו א"כ הרי זה שבידו לאו כחו היא אלא גופו ממש, כמו ידו אריכתא, וכמו המכה בכרזל בידו דלא נחשב כחו אלא מעשה ידיו ממש, וא"כ אם הגלגל זה מסבב גלגל שני הרי השני מכח ידו של אדם בא, דהאדם המגלגל את גלגל הראשון בידו הוי לי' כידו ממש כידו אריכתא, והשני בא מכוחו הוי לי' כחו ולא כח כוחו, אולם אם פסק האדם לסבב את הגלגל בידו, אלא מעצמו סובב והולך, א"כ זה הראשון לא הוי ידו של אדם אלא כחו, ואם גלגל זה מגלגל את גלגל אחר הרי השני כח כחו לכ"ע....

המצה
המהודרת



כח גדול, וא"כ אח"כ נעשה סיבוב הגלגל בפאת כח סיבובו של האדם ומפאת סיבוב עצמי אשר לא נקרא רק כוחו, וממילא דגלגל השני נקרא כח כוחו, והוי לי' כאילו כח פסול וכח כשר עשו יחדיו."

ולדגל האריכות לא העתקתי כל דבריו בהסברה נפלאה עיי"ש, ועכ"פ דבריו ברורים כזה, שטעם האוסרים מאשין מצה, דס"ל שגלגלי המאשין שהוי כח כוחו, שבאמת הדבר עצמו ברור, שכאשר מגלגל הגלגל בידו, אינו נחשב לכוחו אלא לנופו ממש, כעין המכה בברזל שבידו, וגם אם מחובר אליו גלגל אחד שמתגלגל ע"י הגלגל ההוא, לא יהי אלא "כוחו" שאין בזה שום פקפוק.

וכל מה שנחשב ל"כח כוחו", הוא רק משום שכאשר יש גלגלים עם שרשראות, אז ע"י הסיבוב שעושה האדם, מקבל הגלגל כח עצמי של "שוואנג", שמחמת הכח הזה יכול הגלגל להמשיך ולהסתובב בעצמו גם אם יעזוב האדם את הגלגל, ומחמת כח זה נחשב סיבוב הגלגל ל"כח כוחו" אף אם ממשיך האדם לסובב. וזה ברור.

וכן ביאר הגה"ק משטראסבורג זצ"ל דבר הדב"ץ דירושתי

וכן ביאר זה הגה"ק ר' אברהם דוד הורביץ זצ"ל משטראסבורג דבר הדב"ץ דירושתי"ו, (שו"ת קנין תורה בהלכה ח"ב תשו' ב'), שכל מה שדנו הפוסקים לגבי גלגלים שנחשב ככח כוחו (לגבי מאשין של ציצית), הוא רק כאשר ע"י שהאדם מסובב הגלגלים, נהיה בגלגלים כבר כח מעצמו, וממשיכים להסתובב גם אחרי שהאדם מפסיק לסובב, אבל אם הגלגל הוא רק כלי ביד האדם, אין בזה שום פלוגתא, והסיק שם (בסעיף ד'), "וכ"ש בני"ד, שאוחז בידו כל הזמן, וברגע שמסיר ידו נפסק הכל, הוי לי' הכל כח אדם בלבד, ולא מונים ראשון ושני כאן, ואפילו הא' משמאל לימין והשני מימין לשמאל והשלישי וכו', הרי האדם המניע כל הגלגלים כאחת, דהו"ל כולם כגלגל ארוך וכח ראשון, וזה ברור לענ"ד". ועיי"ש עוד (באות ה'), "אבל באם אין שום דבר זר, אפי' שהגלגל מסבב מעצמו קצת, אין כאן רק כח בלבד, האיך יעלה על הדעת לפסול בזה, וכן עובר בזמנינו הרחיים של יד לטחינת קמח למצות שמורה ע"י כמה גלגלים וכ"ה לעשיית הבתים לתפילין וכיו"ב, ועכ"פ בני"ד המאשין לציצית שנוכחנו בעינינו דאין שום כח עצמי בהגלגלים, רק כח אדם יד"ש המסבב, וברצותו מפסיק [ו] אין שום גלגל מתענעע אפילו כל שהוא, הרי אלו הם

Badatz Chanichei Hayeshivot, Bnei Brak
Headed by
Rabbi Mordechai Gross Shlita



בד"ץ
חניכי הישיבות
בראשית האב"ד
הגאון רבי מרדכי גרוס
שליט"א

ועד הכשרות
שע"י בד"ץ "חניכי הישיבות"
בראשות הגאון רבי מרדכי גרוס שליט"א

קאטינא בכתב המפעל המייצר את המצות תחת המותג "המצה המהודרת" שיש בו אפיית המצות – מצות יד – שתחת השגחת "חניכי הישיבות".

בסייעתא מלעילא זכו להסדיר בשלימות כשרות המצה בכל פרטיה ודקדוקיה, דשוא"ת וקו"ע, לקיום מצות מצה בהידור, ללא כל חששות ופקפוקים. אכתוב מעט מהפעולות הנעשות.

- מי הלישה המה בהשגחה ממעין מים חיים ללא תוספת חומרים.
- עיבוד הבצק הוא בשלימות, וע"י פעולת עובדי עבודת הקודש.
- בכל השלבים, מהלישה ועד האפיה אין פירוורים על מקום הפעולות בבצק.
- אין חשש של זיעה בדיהם של העוסקים במלאכת הקודש.
- כשתי דקות מנתינת הקמח עד הכנסת הבצק לתנור [יעו' שו"ת הרמ"ז סי' נב, ושו"ת חת"ס חר"מ סי' קצו].
- תנור שחומו מלמעלה ומלמטה, שבכל אופן יש קרימת פנים משני צידי המצה.
- הרשת יש בו ליבון מאליו בכל סיבוב.
- עובי אחיד של המצ.
- פריכות המצה ע"י תהליך חום אחר אפייתו.
- ההשגחה ע"י הממונים הוא מהשאיבה עד אחר האפיה, יעו" שו"ת חת"ס חר"מ סי' קצו.

יהי רצון שהעוסקים ימשיכו בדרכם שהוא זיכוי הרבים, לעמוד על המשמר בקיום גבולות שגבילו הראשונים.

תפלתנו שנוכה לקבל אור פני משיח צדיקנו לאכול עוד בשנה זו מן הזבחים ומן הפסחים, ונודה לך שיר חדש על גאולתינו ועל פדות נפשנו. במהרה בימינו אמן.

באעה"ח למען יקרת המצות.
מרדכי גרוס
י"א. א. תש"א

רח' עזרא 2 בני ברק | טל' 054-8434762 | מייל: kashrut100@gmail.com

ומעתה נדון ונאמר, אפילו אם האדם אוחז בגלגל ומסבבו, הלא גלוי וידוע היא זאת, שע"י הגלגל הוקל על האדם הסיבוב והעבודה משום דנעשה ה"שוואונגקראפט", דהיינו שבתחילת הסיבוב קשה היא העבודה, דנעשה כל הסיבוב ככח האדם, אבל אח"כ אינו כבר עליו שוב כ"כ לסובב, כי כבר נעשה ה"שוואונגקראפט", דהיינו שהי' מסתבב גם בעצמו, וכדברי הפ"ח ות"ש הנ"ל, והנה נהי דמצד אותו כח שהאדם מסבב לא נחשב גלגל ראשון לכוחו אלא מעשה ידי ממש, אולם יען כי סיבוב זה אינו מצד כח מעשה האדם בעצמו, אלא מסתייע כמה שהגלגל הי' מסתבב בעצמו ג"כ, ואע"פ שהאדם בעצמו היה יכול וכח זה השני לא הי' יכול לסבבו, ... מ"מ אח"כ כשכבר היא בסיבוב השוואונג הרי אינו עושה בכוחו הראשון, וגם לא הי' יכול בלא הרף לפעול כמו בתחילת הסיבוב אשר הי' צריך

**המצה
המהודרת**



ציצית כשרים למהדרין מן המהדרין³. והעתיק דבריו בלי שום חולק בס' פסקי תשובות סי' י"א סוף אות ב' (עמ' קכ"ו).

בזרת המאפייה הג'ל מעלי טפי הדבה מבוזרת ריחיים של יד

ובאמת מה שהביא הגה"ק משטראסבורג זיע"א דוגמא מריחיים, הוא דוגמא ממש מיניה וביה, דהרי כידוע לרבנותנו האוסרים מכונה, הרי להשיטות דבעינן שמורה משעת קצירה, א"כ גם הריחיים צ"ל של יד ומעשה אדם ו"לשמה" כמו כל שאר הפעולות הלישה והאפייה (עי' ריש סי' ר"ס), והרי ריחיים של יד יש בהם גלגלים המחוברים ע"י שרשראות, והמציאות היא כידוע שכאשר מפסיק האדם לגלגל הריחיים הם ממשיכים להסתובב מחמת כוח ה"שוואנג", ואעפ"כ חשבינן לי' לשמה, וא"כ הכא שהכח הוא ממש של האדם ומייד כשמפסיק אז מיד נעמדים הקעטקישקע"ס, כ"ש וכ"ש הוא כח גברא ממש בלי שום חסרון. ובאמת כמעט כל מלאכת סת"ם שבידינו, עיבוד העורות, טווית הציצית, ועוד, נעשה בידי כלים כאלו, דוק ותשכח.

גם קעטשיק בעלמא הוא "מאשין"

ואם יתעקש המתעקש, לומר שעכ"פ "שם מאשין" יש כאן, אין בזה ממש, שהלא גם הקעטשי"ק (מערך) של היד הוא "מאשין", והאם נאמר שמחמת איסור מאשין מצה, יש לאסור מצה שנערכה ע"י קעטשי"ק, ויצטרכו לרדד רק בידים ממש, הלא פטוטי מילים בעלמא הוא. (וכמו כן "תנור" אפשר לקראו בשם "מאשין"). אלא שלא תליא כ"שם מאשין", אלא שהיה מאשין שנאסר על ידי גדולי הדורות, אבל צורת העריכה הזו נעשית בידי אדם, והותרה בידי גדולי הדורות.

האם יש בזה שינוי בצורת אפית המצות

והנה עוד דבר שהיה מקום לחוש, מצד שזה שינוי בצורת האפיה, אבל הנה ראינו שאין זה שינוי אלא זו צורה הישנה, וסבירא להו לרבנותנו זצ"ל שאין בזה כלל שינוי.

אבל במאמר המוסגר אזכיר, שיש כמה וכמה שינויים בצורת אפיית המצות יד, שנהוגים בדורינו ע"י כל המאפיות של מצות יד, ואפרט כמה מהם, א' שהתקינו "מאשין" של ה"פינער", שהתקינו שיש מקל המחובר בזיו לשולחן, והפינער מרים אותו על העיסה לרכך אותה, וזה דבר חדש שלא היה לעולמים, ונעשה ברוב השגחות והאפיות המהודרות של מצות יד,

3 ואגב יש לעמוד, שציצית חמיר טפי ממצה, דבמצה י"א שצריכים רק שימור מחמץ אבל א"צ לשמה, ובציצית לכו"ע בעינן לשמה.

מכתב למאפיית מצות עבודת יד "ברכת הפסח"

מהפוסק הנודע הגאון הגדול רבי משה בראנדסדארפער שליט"א
נאב"ד היכל הוראה בארה"ק

MOSHE BRANDSDORFER
RABBI OF
HEICHAL HORO'OH
JERUSALEM
3 ZONNENFELD ST. TEL. 972-2-5322775
HOME: 972-2-5370033

משה בראנדסדארפער
אביר ור"ם היכל הוראה ירושלים
נשיא סניף הוראה ירושלים ויראח בארן הקדוש
סניף אשדוד ירושלים ב"מ י"ח
סניף ספרד ירושלים תשובות ודורות
סניף ירושלים תוכביא

ראש חדש כסלו תשע"ט לפ"ק

באתי בשורות אלו להביע את אשר נלע"ד אחרי שביקרתי במאפיית המצות "ברכת הפסח" בעיר שדרות ואחרי שראיתי כל תהליך הייצור מתחילת הלישה ועד יציאת המצות מן התנור, נוכחתי לראות שכל התהליך נעשה בידים ובכח אדם ממש בלבד ללא שום תערובת כח אחר ומצות אלו הן מצות עבודת יד לכל פרטיהן ודקדוקיהן (וכמו שכתבתי בתשובה לרבני ארגון "לב החסד" באנטווערפן).

וע"ז באעה"ח



* בספרי היכל הוראה ח"ה הוראה ל"ד

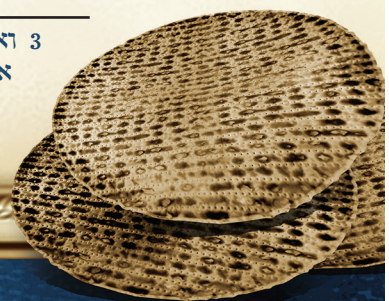
וכנראה שסוגיין דעלמא שאין בזה משום שינוי, כי עצם העניין של הפינער כבר היה לעולמים, א"כ מה שמחובר לשולחן אין בזה גריעותא, ב' שהקעטשיקעס וכל הכלים של האפי' היו עשויים במשך כל הדורות מעץ, (כידוע וכן מובא בכל הספרים המדברים על ענייני מאשין מצה), והיה על חלק מהגידון הין האוסרים

למתירים, אבל בדור האחרון חידשו לעשות כל מלאכת אפית יד ממתכת "נירוסטה", שהוא קל לניקוי, וכן נוהגין המדקדקים, גדולי וצדיקי הדור והיראים והשלמים, כמעט בכל המאפיות של מצות יד (מלבד המאפיות של בית בריסק ועוד בודדים). (ובין והתבונן על זאת, שהרי הגה"ק הרש"ב מליובאוויטש זיע"א, כתב



הגאון רבי משה בראנדסדארפער
בביקור במאפייה

המצה
המהודרת



זיע"א בעל "מפרשי הים", בקונ' מודעה לבית ישראל סי' ב')
 וזה אין שייך כאן כמובן, שהרי אין כאן חלקים קטנים אלא
 קטעשיקע'ס בלבד. (והקעטשיק'ס יוצאים בקל ממקומם, ומחליפים
 אותם פעם בח"י מינוט).

ב. שבמצות מצווה בעינן לשמה, וכאן לא חשיב לשמה דהווי כח
 כוחו. וגם אם ימכרו המצות רק לשם שאר ימי הפסח ושלא לשם
 מצות מצווה, המון עם אין מברילים ביניהם, וישתמשו בזה גם
 למצות מצווה. (הגר"ש קלוגר בשו"ת האלף לך שלמה סי' ל"ה)
 וזה אין שייך כאן, כפי שהבאנו לעיל מהפוסקים באריכות, שיש
 כאן כח גברא בשלמות לכו"ע.

ג. הבצק שוהה על המכונה בלי עסק, ומחמיץ (אמרי יהודה)
 וכאן אין העיסה שוהה כלל בלי עסק, ומייד לאחר שיוצא
 מהקעטשיקע'ס, לוקחים אותו הפועלים, וממשיכים את עסק
 המצות עד האפיה.

ד. עוד חששו, שבעשיה ביד יכולים להרגיש אם נשאר בקמח
 גרגיר חיטה שיכול להחמיץ העיסה, משא"כ כשאופים במאשין.
 (טעם השני של הגר"ש קלוגר במודעה לבית ישראל סי' א').

וגם החשש זה היה שייך רק במאשין שלהם, שהיו שמים
 בצק גדול לתוך המאשין (כמין מפה ארוכה), אבל
 כאן הרי מכניסים לתוך
 הקעטשיקע'ס ביד כל
 חתיכת בצק בפני עצמו, וגם
 מוציאים אותו ביד, וממילא
 יכול להרגיש אם יש גרגיר
 שלם.⁵



חיתוך הבצק

ה. מנהג ישראל לעשות מצות עגולות ולא מרובעות, וטעם

שכל מה שאסרו את המאשין
 מצה, התגלגל זה מאת
 השי"ת (אף שלא ידעו מזה
 האוסרים), למנוע מכשלה
 גדולה, כי המאשין עשויה
 ממתכת, והתברר ע"י מומחים
 שמתכת מחמצת מיד ⁴
 עכתו"ד, והנה אעפ"כ כאשר
 נתגלתה המתכת "נירוסטה"
 שאינה מתחממת, ויש בה
 הידור לעשיית המצות כי לא
 נדבק בה בצק כמו בעץ, שוב
 נהגים כולם בנירוסטה).

**במאפיה הנ"ל אין
 שום אחד מהעניינים
 שהשינו עליהם
 במאשין מנה**



הגאון רבי משה בראנדסדארפער
 בבדיקת עיבוד הבצק

ואבאר בס"ד עוד קצת, למה אין בצורת הקעטשיקע'ס הנ"ל
 שום שייכות למאשין מצה, ולכן רבותינו זצ"ל, אף שאסרו את
 המאשין מצה, נהגו בזה היתר למהדרין. ואפרט בס"ד כל הסיבות
 שככתו הפוסקים לאיסור המאשין, ונראה בבירור שאינם
 שייכים כאן כלל.

(ויצאתי בס"ד לחפש כל טעמי האוסרים, ועיקר הטעמים נמצאים בקונ'
 מודעה לבית ישראל שהוציא הגר"ש קלוגר ובו תשובות האוסרים, וכן
 בתשו' שבשו"ת האלף לך שלמה או"ח בהשמות, וכן בס' אמרי יהודה
 להרה"ק מסעקלהיד זיע"א בקונ' מאשין מצה, ובס' ויברך דוד להג"ר
 ישראל דוד הרפנס שליט"א).

א. שא"א לנקות את המאשין כראוי, כיוון שעשוי מחלקים
 קטנים, ויכול להישאר בהם חתיכות ולהחמיץ. (הגרמ"ז איטנא

4 וז"ל הגה"ק הרש"ב: (אג"ק ח"א עמ' שט"ז) "הרכנים הגדולים ז"ל, יראי ד' וחרדים לדבר ה' אשר ברור שלפנינו אסרו את

המאשין, ומהם שלא רצו לגלות הטעמים שלהם כדי שלא יסתרו אותם... שמעתי מר' יחיאל הלפרין שאמר לו חימיק ["כימאי"] ירא אלוהים ובר
 אורין, אשר ע"פ חוקי הכימיה, כנגיעת העיסה בהמעטאל [מתכת] של הוראלצין, נעשה בה חימוץ תיכף ברגע זו. ואני מאמין אשר הרכנים הגאונים
 הנ"ל רוח ה' נוססה בהם לאסור בתוקף את המכונה מצד חשש הנדא הנ"ל, אף שהם לא ידעו מזה, וע"ד מ"ש בשו"ת צמח צדק יו"ד סי' קע"ו ח"ג בשם
 האדמו"ר והתומים".

5 ואגב יש להוסיף שכלא"ה הדבר ברור שנשתנה המציאות בזה, שהרי הגר"ש קלוגר כתב וז"ל "וגם זה אנחנו יודעים ששיחיה במצות חטים
 שלמים או שבורים, כי ימים ידברו שזה חמישים שנה זיכני ה' שאני מורה הוראה בעיירות אין שנה שלא יהי' נמצא שאלות כאלו", עכ"ל, אבל
 כידוע לכל, כיום אין כלל שאלות כאלו ולא מצינו אפילו אחד לאלפי אלפים שיימצא בתוך הקמח גרגיר שלם או שבור.

**המצה
 המהודרת**



ויכול להחמיץ הבצק. (מודעה לבית ישראל סי' ב')

וגם זה אין שייך כאן כלל, שאין כאן גלגלים כלל, רק הקעטשיקע'ס, שמתגלגלים כפי שמתגלגלים כל קעטשיקע'ס של כל המאפיות.

יב. בתנור של מאשין מצה חחום יותר נמוך, ולוקח זמן עד שהמצות נאפות, ויש לחוש שהמצה מחמיצה לפני שנאפית (חשש זה התעורר רק ברור האחרון שהתחילו לעשות גם את התנור במאשין, עיי' תשובות והנהגות ח"ד סי' ק')

וכאן אין זה שייך כלל, שמיד בתחילת התנור יש חום גבוה מאוד (כ 650 מעלות), וכפי שאפרט לקמן.

יג. המאשין נמשח בשומן, כדי שילכו הגלגלים, והשומן ניתן לתוך העיסה, והו"ל מי פירות עם מים שממחרים להחמיץ. (מכתב הרה"ק משינאורא זיע"א, נרפס בדברי יחזקאל בתשו' שבסוה"ס) וכאן אין משמנים כלל, שאין כאן מאשין ושרשראות וכו' שצריכים לשמן.

יד. עוד חששו שכאשר הלישה ע"י מאשין, יש לחשוש שהמאשין שולט רק בחלק החיצוני של העיסה, אבל בתוך העיסה נשאר קמח בעין בלי מים, ויכול להחמיץ אח"כ. (שו"ת לבושי מדרכי ח"א או"ח סי' פ"ד). או שחששו שע"י הלישה אין המים מתפשט בשווה בכל העיסה (אמרי יהודה).

גם זה לא שייך כאן כלל, שהרי הלישה נעשית בידיים ורק מלאכת הרידור נעשית ע"י הקעטשיקע'ס הג"ל.



עיבוד הבצק

טו. בשם החידושי הרי"ם זיע"א, שטעם הכמוס של הדברי חיים זיע"א לאסור היה מכיוון שבמאשין הבצק מחמיץ יותר מהר משיעור מיל, וביאר באמרי יהודה שהיינו מכיוון שבמאשין

המנהג כי יש משום "ובחוקתיהם לא תלכו" במצה מרובעת. (הגר"ש קלווגר, בשו"ת האלף לך שלמה השמטות לאו"ח סי' ל"ב וסי' ל"ו, ועי' שו"ת מהרי"א אסאד או"ח סי' קנ"ז עוד כמה טעמים שצריך לעשות מצות עגולות).

ובמאפיייה דידן המצות עגולות כמנהג ישראל.

ו. וגם חז"ל אסרו לעשות מצה בתכנית משום גזירה, וכמבואר בפסחים דף ל"ז. שאסרו "סריקין העשויים בדפוס", וכן מבואר במהרי"ל (הלכות אפיית המצות אות ט"ו). (הגר"ש קלווגר, מודעה לבית ישראל סי' א')

וגם זה אין שייך כאן, שלא עושים בדפוס אלא העריכה בידיים וצורת המצה כמו כל מצות יד.

ז. היו מאפיות של מאשין שרצו לעשות המצות עגולות מטעמים הג"ל, ולכן היו לוקחים את העיסות המרובעות שהיו יוצאות מהמאשין, וחותכים את הזוויות, ומחזירים אותם לעיסה, ויש בזה חשש חמצה, שאחרי העסק אסור להחזיר בצק לעיסה (שם), וגם הרבה מהמתירים הודו בזה שאין לעשות כן, עיי' קוב' ביטול מודעה)

וגם זה לא שייך כאן כמובן.

ח. מצינו בפוסקים שאם עוסקים בידיים בבצק, ה"ז מונע אותו מלהחמיץ, אמנם מאן ימר לן שגם העסק במאשין מונע ההחמצה. (שם)

הרי גם בהאנדר מצות נעשית העריכה ע"י קעטשיק, וא"כ מבואר שעסק בקעטשיק מונע החמצה, ואילו שאר מלאכת המצות הכל ביד.

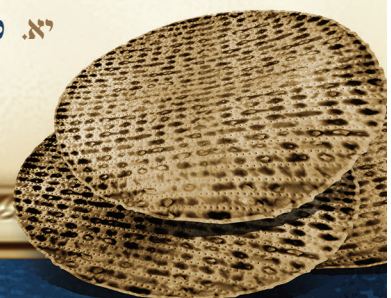
ט. היו מאשינ'עס, שכל הבצק הארוך העשוי כמפה היה נכנס לתנור, ואז אמרינן חם מקצתו חם כולו, ואז מתחמם גם הבצק שלא נכנס לתנור, ויכול להחמיץ. (שו"ת חזון נחום סי' מ"ה).

וכאן אין שייך זה כלל.

י. במאשינ'ע'ס אופים יותר משיעור חלה ביחד, וכתבו הפוסקים שיותר משיעור חלה יכול להחמיץ. (עי' שו"ע הרב סי' תנ"ו ומ"ב שם סק"ז)

וכאן אין שייך זה כלל, שכל העסק הוא בחתיכות קטנות בגודל מצה אחת.

יא. סיבוב גלגלי המכונה גורם לחימום,



המצה המהודרת



תנור האפיה

לתנור ע"י מקל כמקובל, ומניחים אותן על קרקעית התנור,

(ותוך 7-10 סקונדע'ס (שניות), נאפית כבר המצה בחום העצום שיש שם, כנ"ל), ואז המצות יוצאות מהתנור, והתועלת הגדולה מזה, שאין מצה אחת נוגעת בחברתה כלל, והיודעים בהכשר אפיית המצות, יודעים כמה חששות יש כאשר מוצאים מצה כפולה או נפוחה, והמצה נגעה במצות אחרות, וצריכים לדון כל פעם אם נגעה או לא, ואם נגעה בצד של הכפילות או לא, לפי עיני ראות המורה במקום אם להקל בזה או לא, אבל ע"י המסוע הנ"ל, אין המצות נוגעות כלל זו בזו, והפועלים והמשגיחים מרימים אותם אחת אחת, ואם יש כפולה או נפוחה אין היא נוגעת כלל במצות אחרות.



מסוע לאחר היציאה מהתנור לבדיקת הכפולות

ושמעתי שהגאון הגדול רבי מרדכי גרוס שליט"א, גאב"ד חניכי הישיבות, מצטער הרבה, שאע"פ שלכל חג הפסח אופה לעצמו מצות ממאפיה מהודרת זו, בגלל כל ההידורים הנ"ל, אבל למצות מצווה של ליל הסדר, אזי מכיוון שנוהג לאפות מצות מצווה בערב פסח לאחר חצות כדעת הראשונים, אינו יכול לנסוע ממקום מושבו בכני ברק עד לשדרות למאפיה זו, ומצטער ע"ז שמפסיד ההידורים והדקדוקים של המאפיה הנ"ל.

עושים עיסה קשה במיעוט מים, ורק ע"י מלאכת המאשין מתרככת העיסה, ובאופן זה אולי מחמיץ מהר עיי"ש (סי' א').

כאן אינו כן, ששיעור המים ששמים בקמח הוא כרגיל, והעיסה היא כמו שאר עיסות, ואין מרככים את העיסה במאשין כלל.

טז. ע"י המאשין מקפחין פרנסת האלמנות והעניים, שהם הם האופים של המצות יד (הגר"ש קלוגר כתב שהוא טעם "ראשון שבראשון" לאסור המאשין, והגר"ד שמעון סופר אב"ד קראקא אמר שהוא "טעם הכמוס" של הדברי חיים לאסור המאשין, עי' הגש"פ "שבת הסופרים" עמ' רכ"ב רכ"ג)

וכאן אין זה שייך, דגם במאפיה זו יש פועלים הרבה שעושים כל עסק האפיה, (ובכלל היום אין העסק מסודר לעניים).

יז. שבמאשין אין מקיימים מש"כ הרא"ש שמצווה על כל אדם לילך ולסייע באפיית המצות, ונפסק בשו"ע ריש סי' ת"ס. וגם עצם הטיחה במצות הוא מצווה ועבודה גדולה (הגרמ"ז איטנגא במודעה לבית ישראל).

והכא אדרבא, מגיעים "חבורות" לאפות במקום, ועושים בעצמם המצות בטירחא ועסק גדול.

ובכן הראינו לדעת, שכל החששות שחששו במאשין מצה, אינם שייכים כאן כלל, ויובן מה שנהגו רבותינו זצ"ל בקעטשיקע'ס כאלו, שאין להם שום שייכות ל"מאשין מצה".

עוד הידורים במאפיה הנ"ל שכל המצות נאפות ב"תנור ראשון"

ונסיף במה שפתחנו, שבמאפיה זו יש ההידור הכי גדול והוא הזריזות הגדולה באפיית המצות כדברי החת"ס, והנה יש במאפיה זו עוד הידורים, האחד שכל המצות נחשבות כ"תנור ראשון". והוא, שידוע מנהג המדקדקים לאפות את המצות ב"תנור ראשון", היינו לאפות את המצה לאחר שעבר מעת לעת שלא אפו בתנור, אבל כאן כל האפיות נחשבות לתנור ראשון, מכיוון שהתנור בוער בחום עצום של לערך 650 מעלות (גרד) צלעזיוס (1200 מעלות פערנהייט), באופן שנעשה בתנור כל הזמן ליבון, וא"כ אפילו אם נשאר משהו על התנור ממירא למיירא, הוא נשרף לגמרי, וא"כ כל המצות נחשבות ל"תנור ראשון".

עוד הידור חשוב שהמצות אינן נוגעות זו בזו ביציאה מהתנור

ועוד הידור חשוב יש במאפיה זו, שאחר שמכניסים את המצות

המצה המהודרת



נהגו במאפייה כזו קהילות הקודש מדורות העבר, אותם אלו שנהגו במאשין מצה כחמץ גמור, והתירוה ונהגו בה גדולי ארץ רבני גאליציה ופולין, ובהם הרח"ק מהר"ש מבאבוב זיע"א נכד הרח"ק בעל הדברי חיים זיע"א, והרבנים חברי וועד הרבנים מארי דאתרא בוורשא, ואין פוצה פה ומפקפק, והוא נקי לגמרי מכל החששות שמצאו בכל הדורות במאשין מצה, רק אדרבא הוא מצות יד, באופן המהודר מאוד יותר משאר מאפיות של יד.

וכידוע שבחג הפסח בכלל, ובפרט בעשיית המצות, שברגע יכול לבוא לידי חשש כרת ר"ל, נהגו ישראל לדקדק עד כמה שידם מגעת בכמה חבילי דקדוקין, ושמרתם את המצות וכתוב, א"כ הרוצים להדר, יוכלו ליקח לילי הסדר ולשאר ימי החג ממצות המהודרות הללו של מאפית "המצה המהודרת ברכת הפסח", הנאפות בהידור רב, בהשגחה מאת הגאון הגדול רבי מרדכי גרוס שליט"א גאב"ד חניכי הישיבות בא"י, והגאון רבי משה בראנדסדארפער שליט"א גאב"ד היכל הוראה ירושלים, ואת חג המצות יחגגו ביתרון הכשר ובדיעות.



הגאב"ד בכדיקת המצות

סוף דבר

סוף דבר, אתה הראת לדעת בס"ד, כי ברור כשמלה, שהמאפייה הנ"ל מהודרת בתכלית, מצד הזריזות, ומצד שאין לחשוש לזיעה המתערבת בעיסה כמו בשאר מאפיות, ואינה בכלל "מאשין" כלל אלא הוא אפיית יד לגמרי, כי נעשה ע"י אדם ממש, וכבר

המצה המהודרת

הודעה משמחת

ניתן להזמין מצות יד "המצה המהודרת" הידועות בפריכות, בהידורן, בטעמן המיוחד.

באישור

בהשגחת

בהשגחת
בד"ץ
"חניכי הישיבות"
בראשות הגאב"ד
הגאון רבי מרדכי גרוס
שליט"א

בתכלית ההידור ובדקדוק רב בראשות גדולי מורי ההוראה שהנהיגו הידורים מיוחדים באפיית מצות אלו

במחירים מוזלים במיוחד

לפרטים והזמנות: 02-5350302