

הלכות חמץ ומצה פרק ה' (תורגם אוטומטית)

Hebrew

תורגם אוטומטית

סיכום השיעור

סיכום שיעור – רמב"ם הלכות חמץ ומצה, פרק ה'

הקדמה כללית לפרק

הפרק עוסק בשלושה נושאים עיקריים: (1) מה הופך לחמץ – אילו מיני תבואה ואילו נזולים; (2) כיצד להיזהר בעת אפיית מצות שלא יחמיצו (שמירת המצות); (3) הכשר כלים לפסח (הגעלה, ליבון). הפרק עומד על הגבול בין הלכות חמץ (פרקים א–ד) והלכות מצה (פרק ו'), משום שמצה עשויה מאותו חומר כמו חמץ – רק שלא החמיץ.

הלכה א – חמשת מיני דגן בלבד

דברי הרמב"ם: "אין אסור משום חמץ בפסח אלא חמשת מיני הדגן בלבד, והן שני מיני החיטים שהם החיטה והכוסמת, ושלושת מיני השעורים שהן השעורה ושכולת שועל ושיפון."

פירוש: רק חמישה מיני תבואה יכולים להחמיץ. הם מתחלקים לשתי קטגוריות: מיני חיטה (חיטה וכוסמת/כוסמין) ומיני שעורה (שעורה, שיכולת שועל, שיפון).

חידושים:

1. **שתי קטגוריות, לא חמישה מינים נפרדים:** הרמב"ם מדגיש שיש למעשה רק שני מינים עיקריים (חיטה ושעורה), והשלושה האחרים הם תת-מינים. זה נוגע להלכה בעניינים אחרים, למשל תרומת המעשר שמפרישים רק מין במינו – צריך לדעת אילו מינים שייכים יחד.

2. **חיטה עצמה לעומת קמח:** מועלית השאלה האם חיטה (גרגירים שלמים, שעדיין לא נטחנו) יכולה להחמיץ, או רק קמח (קמח טחון). ההבדל הוא שחיטה היא הפרי עם קליפה (שליח) סביבו, וקמח הוא כשהוא כבר חשוף. בהמשך הפרק רואים הבדל בין חיטה לשעורה בעניין זה.

הלכה א (המשך) – קטניות ומינים אחרים

דברי הרמב"ם: "אבל קטניות, כגון אורז ודוחן ואפונין ועדשים וכיוצא בהם – אין בהם משום חמץ, אלא אפילו לש קמח אורז וכיוצא בו ברותחין וכיסהו בבגדים עד שנתפח כמו בצק שהחמיץ – הרי זה מותר באכילה, שאין זה חמץ אלא סרחון."

פירוש: קטניות (אורז, דוחן, אפונים, עדשים) אין להם דין חמץ. אפילו אם לשים את קמחם במים חמים ומכסים עד שמתנפח כמו בצק שהחמיץ – מותר, כי זה לא חמץ אלא "סרחון".

חידושים:

1. **הגדרת "סרחון" לעומת חמץ:** המושג "סרחון" אינו מתייחס לריח רע. הוא מתאר תהליך כימי שונה מהותית מחימוץ. חמץ הוא תסיסה ספציפית ש"משבחת" (משפרת) את הטעם, בעוד סרחון הוא רק התנפחות ללא תהליך החימוץ האמיתי. אותו חילוק חמץ/סרחון מופיע גם לגבי מי פירות (בצק שנילוש במי פירות במקום מים גם הוא סרחון, לא חמץ).

2. **האם ההבדל הוא כימי ממש?** זהו אכן תהליך כימי שונה – ניתן לראות את ההבדל בטעם. חמץ (במיוחד שאור) נותן טעם אמיתי, בעוד "חמץ" של קטניות הוא רק מנופח ללא אותו שיפור בטעם.

3. **[סטייה: שמרים מודרניים לעומת שאור – מהו "חמץ" אמיתי?]** אולי רק שאור (תסיסה טבעית) הוא החמץ האמיתי מדאורייתא, כי זהו

החמץ שעליו דיברו חז"ל. לחם מודרני העשוי משמרים מלאכותיים/מסחריים אולי אינו חמץ מדאורייתא כלל, אלא מעין סרחון, כי זהו תהליך כימי המייצר תוצאה שונה. ההבדל בטעם מובא כראיה – לשאור יש טעם ספציפי הנובע מתהליך החימוץ עצמו (ללא תוספת מרכיבים), בעוד לחלה רגילה עם שמרים מסחריים אין אותו טעם. (עם הסייג שאין לסמוך על כך להלכה.)

4. **נפקא מינה בטכנולוגיה מודרנית:** אפילו אם כיום ניתן לייצר עם מכונות טובות יותר מוצרים טובים מקמח אורז (כמו עוגת אורז), זה נשאר תהליך כימי שונה מהותית מחמץ, ואין לו דין חמץ.

[סטייה: מנהג איסור קטניות]

איסור הקטניות אינו משום שחוששים שקטניות מחמיצות – כי חז"ל אמרו בפירוש שקטניות אינן מחמיצות.

חידוש רבינו מנחם: הוא מביא מספר המנהגות שאין אוכלים קטניות בפסח, ונותן טעם יוצא דופן: כיון שביום טוב צריך לקיים "ושמחת בחגך", וקטניות אינן מאכל של שמחה – הן זולות, כבדות על הקיבה, ואינן ראויות ליום טוב. הוא גם מביא שאם מישוה נהג איסור זה בטעות בלבד, רשאי להתחיל לאכול (כמו הכלל שמנהג שנהגו בטעות מותר להתירו).

טעם נוסף מרבינו מנחם: ייתכן שיפלו גרגירי חיטה בין הקטניות. ו**חידוש נוסף:** ישנם צמחים מסוימים שבשנה טובה הם כמו חמשת מיני דגן, ובשנה רעה נקראים קטניות. זהו חשש ממשי.

נפקא מינה לגבי עמילן תפוחי אדמה, קמח שקדים וכדומה: השולחן ערוך הרב מביא טעם שהיו עושים לחם/עוגיות מקטניות שנראות דומות לחמץ, ויטעו. אם זה היה הטעם, קל וחומר היה צריך לאסור את כל העוגיות/עוגות הפסח מקמח שקדים וכדומה שנראות ממש כמו חמץ. אך כיון שלא נוהגים לאסור עמילן תפוחי אדמה ודומיהם, רואים שהטעם העיקרי אינו זה, אלא "מנהג אבותינו בידינו" – על מה שאין מנהג, אין איסור.

ספרדים האוכלים אורז: אפילו הם נוהרים לבדוק היטב שלא יתערבו גרגירי חיטה – החשש של התערבות הוא דבר ממשי.

הלכה ב – מי פירות בלבד אין מחמיצין

דברי הרמב"ם: "חמש מיני דגן אלו... אם לשן במי פירות בלבד... בלא שום מים בעולם... אינן באין לידי חימוץ, אפילו הניחן כל היום עד שנתפח הבצק..."

פירוש: חמשת מיני דגן מחמיצים רק במים. אם לשים אותם במי פירות בלבד, ללא טיפת מים, לא יגיעו לידי חימוץ לעולם, אפילו משאירים אותם יום שלם עד שמתנפח.

חידושים:

1. **שתי גרסאות ברמב"ם – מהדורא קמא לעומת מהדורא בתרא:**

- **מהדורא קמא** (שהיתה לראב"ד): "אינן באין לידי חימוץ" / "הרי זה מותר באכילה" – כלומר מי פירות אינם מחמיצים כלל, ומותר לכתחילה לאכול בפסח. זו שיטת הרי"ף, הסובר שמי פירות אין מחמיצין כלל – לא דאורייתא ולא דרבנן, ממש כמו אורז ודוחן.

- **מהדורא בתרא** (לפי עדות רבי אברהם בן הרמב"ם): הרמב"ם שינה ל"אין חייבין עליו כרת, שאין פירות מחמיצין אלא מסריחין". כלומר: אין זה

הסברא, האם זו סיבה כימית (חומציות) או סיווג.

הלכה ב (המשך) – מי פירות עם מים

דברי הרמב"ם: "ובלבד שלא יתערב בהם שום מים בעולם. ואם נתערב בהם מים כל שהן, הרי אלו מחמיצין."

פירוש: מי פירות אינם מחמיצים רק כשהם טהורים ללא שום מים. אפילו טיפת מים גורמת לכך שיוכלו להחמיץ.

חידושים:

1. **"שום מים בעולם" – הלשון החזקה של הרמב"ם:** הרמב"ם אומר פעמיים "שום מים בעולם" – הוא רוצה להדגיש שאפילו כמות זעירה של מים מפריעה.

2. **מים ביין – בטלים:** ביין יש גם מים (שוטפים ענבים וכדומה) – האם צריך לחשוש לכל יין? התירוץ: ברגע שבטל במים, יש לו כבר דין יין. אבל אולי לפי הלשון החזקה של הרמב"ם "שום מים" צריך לחשוש – אבל זה קשה מאוד.

3. **שאלה כימית – כל המשקים מכילים מים:** כימית אי אפשר למצוא משקה ללא מים – מיץ תפוחים הוא מים מתפוחים, חלב בא מפרה ששונה מים, אפילו חיטה עצמה מכילה מים. "הכל מכיל מים" – כמו שהגמרא בחגיגה אומרת שכל העולם היה מים במים. **אלא מאי** – צריך לומר שהחומציות/חומצה במי פירות מונעת חימוץ, לא היעדר המים.

4. **שיטת רבינו מנוח – מי פירות כמו חליטה:** רבינו מנוח משווה מי פירות לחליטה (מים חמים). כשם שמים חמים גורמים לכך שלא יוכל להחמיץ אחר כך, כך גם מי פירות – החומציות/כוח של מי פירות מונע חימוץ. **קושיה על כך:** אם כן, מדוע טיפת מים תעזור? בחליטה, אם שופכים אחר כך מים קרים, זה לא נעשה חמץ. אבל במי פירות עם טיפת מים זה כן נעשה חמץ! אולי רבינו מנוח לא מתכוון שזה ממש כמו חליטה, אלא שזה מפריע קצת לתהליך.

5. **שני פירושים ב"הרי אלו מחמיצים":** (א) נעשה חמץ אם משאירים 18 דקות – כמו בצק רגיל. (ב) נעשה אפילו יותר גרוע – חמץ מיד, כי מים עם מי פירות יחד מחמיצים חזק יותר (ממהר להחמיץ). רבינו מנוח ואחרים מביאים את הפירוש השני.

הלכה ב (המשך) – בישול דגן/קמח במי פירות

דברי הרמב"ם: "מותר לבשל הדגן או הקמח במי פירות, וכן בצק שנלוש במי פירות ובישולו במי פירות, או קלויה למעכות בשמן – הרי זה מותר, שאין מי פירות מחמיצין."

פירוש: מותר לבשל גרגירים שלמים או קמח במי פירות, וגם בצק שנלוש במי פירות מותר לבשל במי פירות או לטגן בשמן, כי מי פירות אינם מחמיצים.

חידושים:

- לפי כל הגרסאות כתוב כאן **מותר**, שמתאים לשיטת הרמב"ם שמי פירות בלי מים אינם מחמיצים. אבל לפי **שיטת הראב"ד** (שסובר שמי פירות גם מחמיצים) היה צריך להיות אסור גם כאן.

- הרמב"ם מחלק: מי פירות מבושלים **במים** – אסור; מי פירות מבושלים/מטוגנים **במי פירות** – מותר.

הלכה ב (המשך) – אין מבשלין חטים ולא קמח במים

דברי הרמב"ם: "אין מבשלין חטים במים, כגון ריפות... ולא קמח, כגון לביבות... הרי זה חמץ גמור, והוא שיתבקו בתבשיל."

פירוש: אין לבשל חיטה (בורגול) או קמח (לביבות) במים, כי זה נעשה חמץ גמור – אבל רק אם גרגירי החיטה נתבקעו (נפתחו/התנפחו) בבישול.

חמץ דאורייתא (אין כרת), אבל הרמב"ם משאיר פתוח האם מותר או אסור מדרבנן.

2. **השגת הראב"ד – חמץ נוקשה:** הראב"ד חולק על הרמב"ם (על המהדורא קמא) ואומר: מי פירות עושים **חמץ נוקשה** – שהוא שונה מאורז ודוחן (שאינם נעשים חמץ כלל). חמץ נוקשה אסור מדרבנן – אין אוכלים אותו, אבל משתמשים בו לרפואה.

3. **עדות רבי אברהם בן הרמב"ם:** רבי אברהם בן הרמב"ם אומר (בכתב יד) שאביו אכן שינה מ"אין מחמץ כלל" (= מותר) ל"אין חייבין עליו כרת" (= רק פטור מכרת). משמע שהרמב"ם הודה להשגת הראב"ד, לפחות חלקית.

4. **שיטת רש"י:** רש"י בגמרא לומד ש"מי פירות אין מחמיצין" פירושו: אין חייבים כרת, אבל זה כן כמו חמץ (חמץ נוקשה). המהדורא בתרא של הרמב"ם מתאימה יותר לשיטת רש"י.

5. **קושיה על הלשון "מסריחין":** הלשון "שאין פירות מחמיצין אלא מסריחין" נשאר בשתי הגרסאות. לגבי קמח שמתקלקל כתוב גם "אין זה חמץ אלא סרחון" – ושם ברור שמותר באכילה. כיצד יכול אותו לשון "מסריחין" לומר במי פירות משהו אחר (= חמץ נוקשה, אסור מדרבנן)? **תירוץ:** ייתכן ש"מסריחין" הוא שם כולל ל"לא חמץ גמור", אבל יש לו שתי קטגוריות: סוג אחד של "סרחון" שחז"ל אסרו (חמץ נוקשה – כמו מי פירות), וסוג אחר שחז"ל לא אסרו (כמו קמח מקולקל).

6. **שיטת רמב"ם מהדורת רבינוביץ':** הרמב"ם (במהדורת רבינוביץ') עדיין לא ברור מה מסקנת הרמב"ם. אפילו אם "אין חייבין עליו כרת" היא הגרסה הנכונה, עדיין לא כתוב בפירוש "ואסור". אולי הרמב"ם היה מסופק – הוא מחק את ההיתר, אבל לא כתב איסור.

7. **מחיקת הרמב"ם בפירוש המשניות:** בכתב היד המקורי של פירוש המשניות של הרמב"ם (הנמצא במוזיאון, זמין באינטרנט) רואים שהרמב"ם מחק בידו "מותר לאכלו" וכתב בצד שאין חייב כרת. זה מאשר שהרמב"ם עשה את השינוי לא רק במשנה תורה אלא גם בפירוש המשנה. אבל מה "אין חייב כרת" אומר – האם עדיין אסור מדרבנן או שמא מותר לגמרי – לא לגמרי ברור.

הלכה ב (המשך) – אילו משקים הם מי פירות

דברי הרמב"ם: מי פירות כוללים יין, חלב, דבש, שמן זית, מי תפוחים, מי רימונים, וכל כיוצא בהם משאר יינות ושמינים ומשקים.

פירוש: מי פירות הם קטגוריה רחבה – לא רק מיץ סחוט מפירות, אלא כל משקים שמקורם בפירות, שמן, יין, חלב, דבש וכדומה.

חידושים:

1. **חלב כמי פירות:** הראשונים שואלים מדוע חלב הוא מי פירות? הם עונים שהפרה אוכלת עשב ופירות, והחלב מקורו בהם. זה דוחק – חלב הוא חלב, לא כל כך פשוט לקרוא לו "מי פירות".

2. **דבש – אפילו דבש דבורים:** הגהות מיימוניות מביא שדבש פירושו לא רק דבש תמרים (שהוא בבירור מי פירות), אלא אפילו דבש דבורים. המקור הוא "כדמתרגם רב יוסף" על הפסוק "אשר תסענה הדבורים" – שדבורים מוצצות מכל הפירות והפרחים את המיץ, ולכן דבש דבורים הוא גם מי פירות.

3. **ביצים – מחלוקת רש"י ורבינו תם:** הרמב"ם לא מונה ביצים ברשימת מי פירות. יש מחלוקת גדולה בראשונים: **רש"י מחמיר** בביצים (ביצים אינן מי פירות), ו**רבינו תם נהג היתר בביצים**. זה נוגע למעשה למצה עשירה שמוכרים היום (העשויה מביצים) – לפי רש"י זו בכלל לא מצה, אלא סתם לחם, כי ביצים עם קמח יכולים להחמיץ. אי אפשר לצאת ידי חובת מצה בכך.

4. **שאלה לגבי משקים חדשים:** האם משקים חדשים (כמו חלב אורז או משקאות מודרניים אחרים) יש להם דין מי פירות – צריך להבין מהי

חידושים:

1. **חמץ גמור = מן התורה:** הרמב"ם אומר "חמץ גמור" – כלומר חמץ מן התורה, לא רק מדרבנן.
2. **חידוש – אפילו חיטה שלמה:** לא רק בצק (קמח עם מים שנילוש) נעשה חמץ, אלא אפילו גרגירי חיטה שלמים שמבשלים במים יכולים להיות חמץ גמור.
3. **ריפות = בורגול:** המאכל "ריפות" מזוהה כ"בורגול" – מאכל מזרח תיכוני דומה לקוסקוס, חיטה חתוכה מבושלת עם תבלינים.
4. **שיתבקו – תנאי:** דין חמץ גמור הוא רק כשהחטים "נתבקעו" – נפתחו בבישול. ה"שיתבקו" מתייחס לחיטים עצמם, לא לקמח (קמח לא יכול "להיפתח"). ההסבר: כל עוד החיטה נשארת סגורה, מים לא נכנסים עמוק פנימה, וזה לא נעשה חמץ גמור. אבל כשהיא נפתחת – מים נכנסים פנימה ועושים חמץ.
5. **שאלה:** אפילו כשלא נתבקע, זה כנראה לפחות אסור מדרבנן.
6. **שאלה:** מדוע נתבקע הוא חמץ גמור? חמץ הוא במשהו – אפילו טיפה קטנה של קמח מותסס בתוך החיטה צריכה להספיק.

הלכה ב (המשך) – אין קולין את הבצק בשמן על המחבת
דברי הרמב"ם: "אין קולין את הבצק בשמן על המחבת."

פירוש: אין לטגן בצק בשמן על מחבת.

חידושים – מחלוקת רבינו מנחם ומגיד משנה:

- **רבינו מנחם** (לשיטתו שמי פירות מעכבים/מונעים חימוץ): האיסור הוא רק כשמשאירים את הבצק זמן רב – כלומר הבצק כבר יש בו מים, ולפני שמניחים אותו על השמן הוא יכול להחמיץ. אבל אם מניחים אותו מיד על השמן החם, זה צריך להיות מותר.
- **מגיד משנה** (לשיטתו שמי פירות אין מחמיצין הוא דין בעצם, אבל מי פירות עם מים יחד כן מחמיצין): האיסור הוא כי בצק הוא כבר קמח עם מים – אפילו כשמטגנים אותו בשמן (מי פירות), הרי יש מים בבצק, ותערובת של מי פירות עם מים כן מחמיצה.
- **ההבדל:** חטים עצמם בשמן על המחבת היה צריך להיות מותר לפי שתי השיטות, כי שם יש רק מי פירות ללא מים. האיסור הוא ספציפית בבצק שכבר יש בו מים.

הלכה ב (המשך) – מבשלין את הפת ואת הקמח הקלוי
דברי הרמב"ם: "אבל מבשלין את הפת ואת הקמח הקלוי."

פירוש: פת שכבר נאפה, או ק

מח שכבר נקלה (נצלה), מותר לבשל במים – כי ברגע שנאפה/נצלה, לא יחמיץ עוד.

חידושים – געברוקטס:

- **הגהות מיימוניות** מביא ראשונים החוששים: אולי יש בפת (מצה) מעט קמח שלא נאפה היטב, וזה יכול להחמיץ כשמבשלים אותו במים. זהו היסוד לחומרת "געברוקטס".
- **קושיות על החומרא:**
 - (1) לעולם לא רואים קמח על מצה. ואפילו כשרואים אבקה לבנה, זה לא קמח – זה אבקה מצה.
 - (2) אפילו אם יש קמח, זה צריך להיות קמח קלוי (כי היה בתנור באלפי מעלות), וקמח קלוי לא מחמיץ לפי הרמב"ם!
 - (3) קשה להאמין שמהו יישאר לא אפוי בתנור כל כך חם.
- **שולחן ערוך הרב** (בתשובותיו) כותב שרואים קמח על מצות. זה נדחה – זו לא קמח, זו סתם אבקה ממצה.

- **הערה היסטורית:** חומרת געברוקטס היא חומרא מאוחרת, שחודשה בתקופת תלמידי המגיד (המגיד ממזריטש). היא בוודאי לא קדומה יותר.
- **מעשה עם האדמו"ר מקוצק:** האדמו"ר מקוצק ביקש מחתנו אברהם (עזרמאן) לברר האם יש סיבה להחמיר בגעברוקטס. החתן חזר ואמר שאינו רואה סיבה. אמר לו הרבי: עליו להחמיר תחילה – נראה שזה על פי קבלה.

הלכה ב (המשך) – חליטה

- דברי הרמב"ם: "ואם הרתיח המים הרבה ואחר כך השליך לתוכה הקמח – הרי זה מותר, מפני שהיא מתבשלת מיד קודם שתחמיץ."**
- פירוש:** אם הרתיח מים היטב ואחר כך זרק לתוכם קמח, מותר – כי הקמח מתבשל מיד לפני שיש לו אפשרות להחמיץ. הרמב"ם מדגיש: זורקים קמח למים חמים (לא להיפך – מים חמים על קמח).

חידושים:

1. **ההבדל בינו לבין "אין מבשלין קמח":** שם מדובר כשמבשלים קמח במים סתם (המים אינם רותחים מאוד), כאן מדובר כשהמים כבר "הרתיח הרבה" – חמים מאוד – והקמח מתבשל מיד.
2. **מנהג:** הרמב"ם מביא ש"כבר נהגו בשנער (בבל) ובספרד ובכל המערב לאסור דבר זה" – בבבל, ספרד וכל ארצות המערב (מרוקו וכדומה) נוהגים לאסור חליטה.
3. **טעם הגזירה:** "גזירה שמא לא ירתיח המים יפה יפה" – חוששים שאולי המים לא יהיו חמים מספיק, ובזמן עד שיתבשל הקמח יכול להחמיץ.
4. **שאלה:** אם זה נמשך פחות משמונה עשרה דקות, מדוע יש בעיה? שיעור "הילוך מיל" (שמונה עשרה דקות) מופיע רק מאוחר יותר בפרק זה.

הלכה ג – כרמל וקדירות חדשות

- דברי הרמב"ם: "כרמל שמהבהב באור וטוחנין אותו – אין מבשלין אותו במים, שמא לא נקלה באור יפה ונמצא מחמיץ כשמבשלתו. וכן כשמולין על קדירות החדשות – אין מבשלין אלא מצה אפוייה שחזרו ותחנו אותה, אבל קמח קלי – שמא לא נקלי יפה ויבוא לידי חימוץ."**
- פירוש:** כרמל – חיטה טרייה שעדיין לחה, שצלו על האש כדי לייבש, ואחר כך טחנו – אין לבשל במים, כי אולי לא נצלתה היטב. גם לסתימת סירים חדשים שמכניסים קמח לסתום חורים קטנים – מותר רק להשתמש במצה אפוייה שטחנו, לא בקמח קלוי.

חידושים:

1. **מהו כרמל:** כרמל הוא חיטה מתחילת העונה שעדיין טרייה ולחה מאוד – אי אפשר עדיין לעשות ממנה קמח רגיל כי זה יהיה מסה רטובה. צולים אותה בתנור (במקום לחכות לשמש) כדי לייבש, ואחר כך טוחנים. התהליך אינו אפוייה מלאה כמו מצה – זו צלייה קלה ומהירה, ולכן יש חשש שמא לא נקלה באור יפה. כרמל מופיע בתורה בהלכות חדש.
2. **לא אותו דבר כמו געברוקטס:** זה לא אותו דבר כמו החומרא החסידית של "געברוקטס" – שם מדובר במצה אפוייה, שברור שנאפתה. כאן מדובר בדבר ספציפי – כרמל – שלא יודעים בדיוק עד כמה הוא נצלה.
3. **קדירות חדשות:** דומה לבצק שבסדקי עריבות – מכניסים קמח/בצק לסירים חדשים לסתום חורים קטנים (כמו תהליך "תיבול"). בפסח מותר רק להשתמש במצה אפוייה טחונה, לא בקמח קלוי.
4. **מגיד משנה:** בגמרא מופיע רק המקרה השני (קדירות חדשות), אבל הרמב"ם למד קל וחומר – אם בסתימת סיר אסור, כל שכן בכרמל עצמו. זו למעשה הלכה אחת.

הלכה ד – בוללין שעורים/חיטים במים

בנבלל הסימן היה אם נתבקע.

4. אפילו חמץ דרבנן צריך גם לשרוף (מצוין אותו ושרופין אותו).

הלכה ו (המשך) – "ושמרתם את המצות"

דברי הרמב"ם: "משום שנאמר 'ושמרתם את המצות' – כלומר, הזהרו במצה ושמרו אותה מכל צד חמוץ."

פירוש: המקור לחומרת חכמים הוא הפסוק "ושמרתם את המצות" – יש לשמור ולהזהר מכל אפשרות של חמוץ.

חידושים:

1. שני פירושים ב"ושמרתם": (א) פשוט שמירה – שלא יחמיץ. (ב) כמו "ושמרתם למשמרת" – לעשות גזר/סייג לחמץ, שכבה נוספת של שמירה.

2. "ושמרתם את המצות" אינו פירושו שמירת המצות (מוצר המצה), אלא שמירה מחמץ. הפסוק מדבר על איסור חמץ, לא על מצוות מצה. אבל דווקא באפיית מצות זה הכי רלוונטי, כי שם "משחקים עם חמץ".

3. חילוק בגרסאות: ברוב הגרסאות זה כתוב כהקדמה להלכה הבאה (לפיכך אמרו חכמים...). אבל בגרסת רב קאפח זה כתוב כטעם להלכה הקודמת (תבשיל שנמצא בו חטים).

הלכה ז – שמירה משעת קצירה; דגן שטבע בנהר

דברי הרמב"ם: "לפיכך אמרו חכמים, צריך אדם לזהר בדגן שאוכל ממנו בפסח כדי שלא יבוא עליו מים אחרי שנקצר עד שלא יהיו בו שום חימוץ. דגן שטבע בנהר או שנפל עליו מים – כשם שאסור לאכלו כך אסור לקיימו, אלא מוכרו לישראל ומודיעו כדי שיאכלנו קודם הפסח... ואם מוכרין לגוים, מוכרין מעט לכל אחד ואחד כדי שיאכלו קודם הפסח, שמא יחזור הגוי וימכרנו לישראל."

פירוש: צריך לשמור על דגן ממים משעת קצירה. אם דגן נפל לנהר או נפלו עליו מים – אין לאכלו בפסח, וגם אין להחזיקו (בל יראה ובל ימצא). יש למכרו ליהודים עם הודעה שהתרטב, כדי שיאכלוהו לפני פסח. לגויים יש למכור רק כמויות קטנות, כדי שהגוי יאכל אותו ולא ימכור הלאה ליהודי.

חידושים:

1. שתי רמות של שמירה: (א) לכתחילה – "צריך לזהר" משעת קצירה, שלא יבואו מים על הדגן. זו חומרא/הידור, לא דין לעיכובא. (ב) בדיעבד – אם יודעים שהתרטב (טבע בנהר), זה איסור ממשי (לפחות דרבנן), ואין לאכלו בפסח, ואפילו לא להחזיקו.

2. הרמב"ם אומר "צריך לזהר" – לא "אסור": זה מרמז שמשעת קצירה זה רק לכתחילה. אבל אם יודעים שהתרטב בפועל, זה כבר איסור חמור יותר.

3. מצה שמורה – שתי שיטות בראשונים: הגמרא אומרת שעיסה של גוי מותר לאכול בפסח (כי לא החמיצה), "ובלבד שיאכל כזית מצה באחרונה". מכאן לומדים ראשונים ש"ושמרתם את המצות" (שמירה משעת קצירה) נדרש רק לכזית מצה של מצוות מצה, לא לכל המצות שאוכלים בפסח. אבל הרמב"ם אומר כאן שעל כל דגן שאוכלים בפסח יש חשש חמץ – זה נשמע כאילו הוא סובר שהשמירה רחבה יותר מסתם מצוות מצה. אבל – הרמב"ם עצמו מביא מאוחר יותר את הלכת מצה שמורה, שלמצוות מצה צריך שמורה במיוחד. משמע שלכתחילה צריך לשמור כל דגן, אבל בדיעבד רק למצוות מצה זה מעכב.

4. מכירה לגויים – חומרא מיוחדת: יש למכור רק מעט לכל אחד ואחד, כי אם מוכרים כמות גדולה לגוי אחד, הגוי ימכור אותו הלאה ליהודי בלי להודיע. במכירה ליהודי מספיקה הודעה, כי היהודי יאכל אותו לפני פסח.

הלכה ז (המשך) – דגן שנפל עליו דלף

דברי הרמב"ם: "אין בוללין את השעורים במים בפסח, לפי שהם רפים ומחמיצין מהר. ואם בלל – אם רפוי כדי שאם מניחין על פי הביב שופין עליו – הרי אלו אסורים. ואם לא הגיע לרפיון זה – הרי אלו מותרים. וחטים מותר לבלול אותם במים כדי להסיר סובן, וטוחנין אותם מיד כדרך שטוחנין למסולת."

פירוש: שעורים אין להרטיב במים בפסח כי הם רכים ומחמיצים מהר. בדיעבד – תלוי: אם הם רכים כל כך שעל תנור הם מתנפחים – אסור; אם לא – מותר. חטים מותר להרטיב כדי להסיר את הסובין, ולטחון מיד.

חידושים:

1. "בוללין" אינו פירושו השרייה ארוכה – פירושו אפילו הרטבה קצרה לפני הקילוף/טחינה.

2. הבדל שעורים/חטים: לשעורים יש קליפה רכה יותר (רפים), מים חודרים מהר – לכן לכתחילה אסור. לחטים יש קליפה קשה יותר – לכן מותר.

3. סימן הרפיון: אם מניחים את השעורה על קצה תנור (פי הביב) והיא מתנפחת – מוכיח שמים חדרו עמוק והיא החמיצה.

4. הגבלה חשובה: בשניהם – שעורים וחטים – מדובר רק על זמן קצר. מאוחר יותר נלמד שחיטה שהושרתה זמן רב במים גם אסורה. שיעור החימוץ (שמונה עשרה דקות) עדיין לא הוזכר בפרק עד נקודה זו.

הלכה ה – מנהג כל ישראל שלא לבלול חטים במים

דברי הרמב"ם: "וכבר נהגו כל ישראל בשנער וארץ הצבי וספרד וערי המערב שלא לבלול החטים במים, גזירה שמא ישהו ויחמיצו."

פירוש: בבבל, ארץ ישראל, ספרד ומרוקו (ערי המערב) נהגו שלא להרטיב חטים במים, מחשש שישוהו אותם זמן רב ויחמיצו.

חידושים:

1. "ארץ הצבי": הרמב"ם קורא לארץ ישראל בשם "ארץ הצבי" – "צבי" פירושו כאן חמדה (תשוקה/יופי), כמו שהרמב"ם עצמו כותב בהקדמתו "צבי וחמוד", כלומר "ארץ חמדה".

2. ערי המערב פירושו מרוקו (ליד ספרד). בגרסאות אחרות כתוב "כל המערב".

3. לכתחילה מותר לבלול זמן קצר (כמו שהרמב"ם התיר קודם), אבל החמירו כי חששו שאנשים ישאירו זמן ארוך יותר ויהיה חמץ גמור.

הלכה ו – תבשיל שנמצא בו שעורים או חטים

דברי הרמב"ם: "תבשיל שנתבשל ונמצא בו שעורים או חטים – אם נתבקעו, הרי כל התבשיל אסור שהרי נתערב בו החמץ. ואם לא נתבקעו... מצוין אותו ושרופין אותו."

פירוש: אם מוצאים שעורים/חטים שלמים בתבשיל: (א) אם הם נתבקעו (נפתחו) – כל התבשיל אסור, כי חמץ התערב בו, וחמץ אסור במשהו. (ב) אם הם לא נתבקעו – רק הגרגירים עצמם צריך לשרוף, אבל התבשיל עצמו מותר.

חידושים:

1. בנתבקעו: התבשיל נחשף לקמח שבתוך החיטה, ובבישול במים זה החמץ. כיון שחמץ בפסח אסור במשהו, כל התבשיל אסור.

2. האם הסיר גם אסור? "כל התבשיל" כולל לכאורה גם את הסיר, כי אם משהו אסור, צריך גם משהו שבמשהו (הבליעות בסיר) להיות אסור. אבל יש ראשונים שאומרים שלא – רק התבשיל עצמו, לא הסיר, כי המשהו לא הולך כל כך רחוק.

3. בלא נתבקעו: זה לא חמץ גמור של תורה, אלא מדברי סופרים. זה מתייחס לשתי ההלכות – גם בבלל (הושרה) גם נתבשל (בושל) – כי גם

פירוש: אין ללוש תחת השמש, וגם לא תחת השמים הפתוחים ביום מעונן.

חידושים:

- **מדוע יום מעונן בעיה?** כשהשמש זורחת, אדם יודע שבצל קריר יותר, אבל כשמעונן, לא מבחינים היכן חם יותר — יכול להיות חם מסביב. אדם לא יודע להימנע מהחום.

ולא תניח את העיסה ותתעסק בדבר אחר

דברי הרמב"ם: "ולא תניח את העיסה ותתעסק בדבר אחר."

פירוש: אין להשאיר את הבצק ולעסוק במשהו אחר.

צריכה שני כלים של מים

דברי הרמב"ם: "ואם היתה לשה ואופה, צריכה שני כלים של מים, אחד שמקצפת בו ואחד שמצננת בו ידה."

פירוש: אם אותה אישה לשה ואופה, צריכה שני כלים של מים — אחד ללישה ואחד לקירור ידיה אחרי הכנסה לתנור.

חידושים:

- הטעם: כשהיא מכניסה את המ

צות לתנור בידיה, ידיה נעשות חמות. אם היא טובלת את הידיים החמות באותם מים שמשמשים ללישה, המים הללו מתחממים, ומים חמים מזרזים חימוץ — אותו דין כמו מים שלנו.

בדיעבד — הבדל בין חמין והלכות אחרות

דברי הרמב"ם: "ואם עברה ולשה תחת השמש... הפת מותרת."

חידושים:

1. רק בחמין (מים חמים) בדיעבד אסור ("הרי הפת אסורה"). בכל ההלכות האחרות — עיסה גדולה, תחת השמש, לא קירור הידיים — בדיעבד מותר ("הפת מותרת").

2. קושייה: מדוע מים שנשאבו ביום (מים שאינם מים שלנו) גרועים יותר ממים שטבלה בהם ידיים חמות? התירוץ: מדובר במקרים ההלכתיים — תחת השמש הוא "מעט יותר חם", לא אותו דבר כמו מים חמים ממש.

3. חומרות מאוחרות במאפיות מצה: על יסוד הלכות הרמב"ם הללו באות בפוסקים מאוחרים חומרות נוספות: לא אופים תחת השמים הפתוחים, מאפיית מצה צריכה להיות תחת גג. הרמ"א אומר שאפילו אם המקום שבו לשים הוא תחת גג, אבל צריך לרוץ לתנור דרך החוץ, גם זה יכול להיות בעיה.

סימני חימוץ — כל זמן שאדם עוסק בבצק

דברי הרמב"ם: "כל זמן שאדם עוסק בבצק אפילו כל היום כולו אינו בא לידי חימוץ."

פירוש: כל עוד אדם עוסק בבצק, אפילו כל היום, לא יחמיץ.

סימני חימוץ — קול, הילוך מיל, הכסיפו פניו

דברי הרמב"ם: "אבל אם הגביה ידו והניחו, ושהה הבצק עד שהגיע להשמיע קול בזמן שאדם מכה בידו עליו — כבר החמיץ, וישרף מיד."

פירוש: אם מכים על הבצק ושומעים קול (צליל רטוב — הוא מנופח), זה סימן שכבר חמץ גמור, וצריך לשרוף אותו.

דברי הרמב"ם (המשך): "ואם אין קולו נשמע — אם שהה כדי הילוך אדם מיל — וישרף מיד."

דברי הרמב"ם: "דגן שנפל עליו דלף, כל זמן שהוא טורד טפה אחר טפה אפילו כל היום כולו, הואיל והוא הולך טפה אחר טפה אינו בא לידי חימוץ. אבל כשפוסק, אם נשתהה כשיעור, הרי זה יאסר."

פירוש: כשגשם מטפטף על תבואה ברציפות, טיפה אחר טיפה, לא יחמיץ, אפילו יום שלם. אבל כשהגשם פוסק והתבואה נשארת רטובה שיעור זמן, היא נאסרת.

חידושים:

1. המנגנון דומה ל"כל זמן שמתעסק בו" — כל טיפת גשם שנופלת מפריעה לתהליך החימוץ, היא "לא נותנת מנוחה" לבצק להתחיל להתסוסס. זה דומה לדין מאוחר יותר שכל זמן שעוסקים בבצק לא יחמיץ.

2. הרמב"ם אומר "הרי זה יאסר" — לא "הרי זה חמץ" — שלכאורה מראה שגם זה דין מדרבנן, מ"ושמרתם את המצות", לא חמץ ממש מדאורייתא.

הלכות זהירות באפיית המצה — אין לשין עיסה גדולה

דברי הרמב"ם: "אין לשין בפסח עיסה גדולה שמא תחמיץ, אלא שיעור חלה בלבד."

פירוש: אין ללוש בצק גדול בפסח, אלא עד שיעור חלה, כי בצק גדול אי אפשר לאפות מהר מספיק.

חידושים:

1. דין עיסה גדולה הוא רק **לכתחילה** — בדיעבד הפת מותרת (כמו שהרמב"ם אומר מאוחר יותר "הפת מותרת"). זה שונה מדין חמין (מים חמים) שאפילו בדיעבד אסור.

2. שיעור חלה הוא בערך 43 וחמישית ביצים — נמדד לפי נפח (ווליום) של ביצה בינונית, לא לפי משקל. הרמב"ם משתמש בלשון "גוף הביצה" — שפירושו הגודל/נפח. הרמב"ם נותן עצה כיצד למדוד: לוקחים כלי מלא מים, זורקים פנימה 43 ביצים, והמים שעולים על גדותיהם הם השיעור.

3. **[סטייה: גימטריא]** המילה "חלה" היא בגימטריא 43, עם הכולל 43 + 1 = 44, שהוא החומש). זה לא שחז"ל הסיקו זאת מכך, אלא זה "עושר הלשון" — השגחה פרטית מופלאה.

אין לשין בחמין / מים שלנו

דברי הרמב"ם: "ואין לשין... לא בחמה ולא בחמי חמה, ולא מים שנשאבו ביום... אלא במים שלנו. ואם עבר על ההלכה ולש באחד מכל אלו, הרי הפת אסורה."

פירוש: אין ללוש במים חמים, לא במים שהתחממו בשמש, לא במים שנשאבו באותו יום. רק ב"מים שלנו" — מים שלנו בלילה. בדיעבד הפת אסורה.

חידושים:

1. **מחלוקת הפוסקים:** הרמב"ם סובר שמים שלנו הוא מעכב — בדיעבד אסור. הרא"ש וראשונים אחרים סוברים שמים שלנו הוא רק **לכתחילה**. זו מחלוקת משמעותית.

2. **טעם מים שלנו:** בלילה המים מתקררים — זו "הטמפרטורה המושלמת" לאפיית מצות, לא קר מדי ולא חם מדי. מים חמים (לא רותחים!) מזרזים את תהליך החימוץ. (מים רותחים, כמו שלמדנו קודם, דווקא לא נותנים לחמץ.)

3. **מחלוקת חכמי ישראל וחכמי הגויים:** מוזכרת הגמרא המפורסמת לגבי לאן השמש הולכת בלילה — חכמי ישראל סוברים שהשמש עוברת מתחת לעולם בלילה, ויש לכך קשר לכך שמים שלנו מתקררים בלילה.

לא תשב תחת השמש / תחת הרקיע ביום העב

דברי הרמב"ם: "לא תשב אשה תחת השמש ותלוש, ולא תחת הרקיע ביום עב אפילו במקום שאין השמש זורחת בו."

פירוש: המים מכילים חלקיקי קמח/בצק קטנים. כל עוד הם מפוזרים, הם לא נדבקים יחד. אבל אם שופכים אותם במקום שטוח, הם יכולים להתאסף ולהחמיץ.

חידושים:

- הטעם לשטיפת הידיים: על הידיים נשארים חלקיקי בצק קטנים, ו**חמץ אוסר במשהו** – אפילו כמות קטנה אסורה.

מורסן (סובין של חיטה)

דברי הרמב"ם: אין להשרות מורסן במים קרים, "**שמא יחמיץ**" – כי דבוק בו מעט קמח.

חידושים:

1. במים חמים מותר (כי מים חמים מונעים חימוץ).
2. "**כבר נהגו**" – המנהג היה שלא לאכול מורסן, גזירה "**שמא לא ירתיח המים יפה**".
3. מותר ללוש לבהמות בצק ממורסן או קמח (כי עוסקים בו).

4. **מנהג רוב העם שלא להאכיל תרנגולות מורסן:** אבל לכתחילה מותר אם נותנים מיד או עומדים ומשגיחים. כל עוד התרנגולות מנקרות בו או האדם מערבב אותו – לא יחמיץ (כי עוסק בו). כשהן מסיימות לאכול, צריך לשטוף את הכלי ולשפוך במקום משופע. מנהג רוב העם שלא להאכיל הוא מחשש "**שמא לא יטריח האדם יפה**".

מורסן על הגוף (קוסמטיקה)

דברי הרמב"ם: "**לא תשרה אשה את המורסן שתלך בו למרחץ, אבל שפה היא על בשרה יבש**".

פירוש: אישה לא תשרה מורסן ללכת למרחץ, כי זה יחמיץ. אבל יבש מותרת למרוח על הגוף.

חידושים:

1. כמה רחוק זה מחומרות היום – לפי הרמב"ם מותר למרוח קמח יבש על הפנים בפסח, מה שהיום לעולם לא היו עושים.
2. **השולחן ערוך** מחמיר שאפילו יבש לא לשים מורסן על הגוף, כי אולי יתרטב.
3. **ולא ילת אדם חיטים ויתן על מכתו** – אין לשים חיטים על פצע כתחבושת, מפני שהן מחמיצות.

קמח בחרוסת וחרדל

דברי הרמב"ם: "**אין נותנין את הקמח לתוך החרוסת – ואם נתן, ישרף מיד, מפני שממהר להחמיץ. אין נותנין את הקמח לתוך החרדל – אבל אם נתן, מותר לאכלו לפני שיעור חימוץ**".

פירוש: קמח בחרוסת מחמיץ מהר וצריך לשרוף. חרדל (חרדל) הוא חומרא קטנה יותר – לכתחילה לא, אבל בדיעבד מותר לאכול אם עדיין לא עבר זמן מספיק לחימוץ.

חידושים:

1. **קושיה:** חרוסת עשויה ממי פירות – מדוע היא תחמיץ? **תירוץ:** חרוסת מכילה **חרדל** (גרגירי חרדל), שהוא דבר שממהר להחמיץ. הרמב"ם עצמו מכניס חרדל במתכון שלו לחרוסת.
2. **רבינו מנוח** נותן תירוץ שני: מדובר כשיש בו מעט מים (לא רק מי פירות). אם זה מי פירות טהורים בלי מים, לא היתה בעיה.
3. **הבדל בין חרוסת וחרדל:** חרוסת עם קמח – ישרף מיד (כי מחמיץ מהר מאוד). חרדל עם קמח – רק לכתחילה לא, אבל בדיעבד מותר לאכול לפני השיעור.

פירוש: אם לא שומעים קול, אבל הוא עמד כדי הלוך מיל – צריך לחשוש שזה חמץ, וצריך לשרוף אותו.

דברי הרמב"ם (המשך): "**וכן אם הכסיפו פניו כאדם שעמדו שערותיו – הרי זה אסור לאכלו, ואין חייבין עליו כרת**".

פירוש: אם הבצק הפך חיוור (כמו אדם ששערותיו עומדות על קצן), זה סימן חימוץ, אבל רק מדרבנן – לא חמץ גמור מדאורייתא, ואין חייבים עליו כרת.

חידושים:

1. שיעור "הלוך מיל" מקובל כשמונה עשרה דקות (צריך לבדוק בהלכות עירובי תחומין).
2. **הערה דרשנית:** חמץ מייצג גאווה – הוא מנופח, יש לו קול, אגו, אישיות.
3. **הכסיפו פניו** – זה שלב ביניים: לא חמץ גמור (אין כרת), אבל אסור מדרבנן.

שתי עיסות

דברי הרמב"ם: "**היו שתי עיסות שהגביה היד מהן בעת אחת ונשתהו – אחת יש לה קול, השנייה אין – שתיהן ישרפו, וראויין חמץ גמור**".

חידושים:

1. **החידוש העיקרי:** הקול אינו **הסיבה** לחמץ, אלא **סימן**. חמץ הוא חמץ אם החמיץ בפועל, אפילו בלי הסימן. כיון ששתי העיסות נעשו באותו זמן, אנו יודעים ששתיהן חמץ, אפילו אחת לא מראה את הסימן.
2. לשון הרמב"ם "ראויין חמץ גמור" משמע שזה בוודאי חמץ, לא רק מספק.
3. אם "נשתהה כדי הלוך מיל" הוא גם רק סימן (לא סיבה), אז אם היה סימן ברור שזה לא חמץ, לכאורה זה גם היה עוזר. אבל למעשה אין סימן כזה – יש רק סימנים על כן חמץ.

ציורים על מצות

דברי הרמב"ם: "**אין עושין צריקין המצויירין – שאישה שוהה עליהן**".

פירוש: אין לעשות עיטורים על מצות כי זה לוקח זמן שלא עוסקים בבצק, והוא יכול להחמיץ.

חידושים:

1. **נחתומין (אופים מקצועיים)** מותרים לעשות זאת, כי "**שהן בקיאיין במלאכתן וממהירין לעשותו**" – הם עושים זאת מהר.
2. **בעלי בתים** אסורים, אפילו עם תבנית (חותמת/מסגרת) שעושה זאת מהר – "**שמא יבוא אחר לעשות שלא בדפוס**" – אחרים יחקו בלי התבנית.
3. **רבינו מנוח** מסביר שהגמרא מדברת על עשיית **צורות חיה ועופות ודגים** – עיטורים מסובכים. אבל שריטה מהירה היא אחרת.
4. **חורים במצות:** אנו אכן עושים חורים במצות (עם גלגלת), אבל זה הפוך – "**הצריכה מונעת תפיחה**" – החורים מונעים התנפחות, לא לשם יופי. רבינו מנוח אומר שצריך לעשות זאת מהר. זה מסביר מדוע מצות יד נראות כולן שונות (לא כמו מצות מכונה שכולן זהות) – כדי לא להתעסק במראה.

מים מהלישה

דברי הרמב"ם: "**מים שרוחצין בו ידיהם... ישפכנו במקום מדרון, כדי שלא יתכבד במקום אחד ויחמיץ**".

5. **הבדל בין חם לקר – לא "בליעה":** ההבדל גם לא קסם – כל אדם יודע שסכין שחותכת דג חם נעשית מלוכלכת יותר מסכין שחותכת חלה קרה. זה דבר טבעי.

ביב של חרס (תנור חרס)

דברי הרמב"ם: ביב (תנור חרס שאופים על דפנותיו) ששימש לחמץ, אפשר להכשירו על ידי "מלא גחלים והסיק מקום שמובש בחמץ" – ממלאים בגחלים ושורפים את המקום שבו אופים, ואחר כך "מותר לבש לעולם ומטה".

פירוש: ביב הוא כלי חרס שמכניסים לתוכו גחלים (פחמים) מבפנים, ואופים על הדפנות החיצוניות (כמו פיתה). כיון שהשתמשו בו בחום גבוה לחמץ, צריך לשרוף אותו בגחלים באותה רמת חום.

חידושים:

1. **כלי חרס אינו "קסם":** אפילו בכלי חרס, שהתורה אומרת "בלעת", זו לא הלכה על-טבעית. זו עובדה שכלי חרס מלוכלך וקשה לניקוי. החכמים אומרים שאי אפשר להכשירו כי "הוא יישבר" (הכלי יישבר) לפני שיהיה נקי – אבל אם יש דרך (כמו בביב שבנוי לחום גבוה), מותר. זה מוכיח שהכלל שכלי חרס אי אפשר להכשיר הוא דבר מעשי, לא מטפיזי.

2. **מנהג לעומת הלכה בצונן:** השולחן ערוך מביא שאנו לא משתמשים אפילו בצונן (קר) – אפילו שולחן מכסים. אבל על פי ההלכה (כמו הרמב"ם) מותר להשתמש בצונן.

כלי מתכות, אבנים, עצים – הגעלה בכלי ראשון

דברי הרמב"ם: "כלי מתכות וכלי אבנים שנשתמש בהם חמץ ברותחין בכלי ראשון, כגון קדירות ואלפסין – נותן אותן לתוך כלי גדול וממלא עליהן מים ומרתיחן בתוכו. אחר כך שוטפן... ומשתמש בהן במצה."

פירוש: כלי מתכת, כלי אבן וכלי עץ שבישלו בהם חמץ על האש (כלי ראשון) – צריך להכניס לסיר גדול עם מים ולהרתח אותם. אחר כך שוטפים אותם ומותר להשתמש בהם לפסח.

חידושים:

1. **כלי אבנים – מחלוקת ראשונים:** ראשונים אחרים סוברים שאבנים כמו חרס, אבל הרמב"ם סובר שאבנים כמו מתכות (אפשר להכשיר).

2. **כלי ראשון פירושו בישול על האש:** "כלי ראשון" אינו פירושו שיצקו מרק חם לתוך הכלי, אלא שבישלו בכלי עצמו על האש. לכן ההגעלה גם צריכה להיות בכלי ראשון.

3. **"שוטפן" – שטיפה אחרי הגעלה:** כי הגעלה בימים ההם לא אמרה שהמים נקיים אחר כך – הלכלוך (כולל חמץ) יצא למים, צריך אחר כך לשוטף את הכלי.

4. **הגעלה היא "קולא", לא "חומרא":** כל עניין הכשר כלים הוא בעצם קולא גדולה – אפשר להמשיך להשתמש באותו כלי! היום אנשים חושבים שהכשר הוא דבר קשה ומסובך כי קישרו אותו ל"הכשר מקצועי". אבל באמת, להכשיר סיר מהיר יותר מלעשות שיחת טלפון – מרתיחים מים ומכניסים את הכלי.

5. **"משתמש במצה" = כשר לפסח:** הרמב"ם משתמש בלשון "משתמש במצה" שפירושו משתמשים בו לאוכל פסח.

סכינים

דברי הרמב"ם: "וכן הסכינים – מרתית את הלהב ואת הנצב, ומשתמש בהן במצות."

פירוש: סכינים גם צריך להכשיר בהגעלה בכלי ראשון – גם את הלהב (להב/צד חד) וגם את הנצב (ידית/אחיזה).

לישת מצה במי פירות / תבלין

דברי הרמב"ם: "מותר ליתן תבלין ושומשמין וקצת תוך הבצק. וכן מותר ללוש אותה במים ושמן או דבש וחלב, או לקטף בהן יין ושמן ודבש. אבל ביום הראשון – אסור ללוש ולקטף אלא במים בלבד, לא מפני שום חמץ אלא כדי שיהיה לחם עוני. ובראשון בלבד הוא שצריך להיות זכרון ללחם עוני."

פירוש: מותר ללוש מצה עם תבלינים, שומשום, קצח, שמן, דבש, חלב – כל עוד עוסקים בה. אבל ביום הראשון של פסח צריך להשתמש רק במים בלבד, לא בגלל חמץ אלא בגלל "לחם עוני".

חידושים:

1. **מים עם מי פירות:** הרמב"ם סובר שמים עם מי פירות יחד כן מחמיצים, אבל לא מהר יותר ממצה רגילה – צריך רק לעסוק בה כמו בכל מצה.

2. **"לקטף"** פירושו למרוח מלמעה (על המצה אחרי האפייה או לפנייה), או לערבב בבצק.

3. **הראב"ד חולק על הרמב"ם** וסובר שאין לעשות את כל הדברים הללו (עם מי פירות, תבלינים וכדומה) כל ימי הפסח גם, לא רק ביום הראשון. סברתו: כל עוד משחקים עם מרכיבים נוספים, חוששים שלא יעסקו מספיק בבצק – דומה לאיסור לעשות ציורים על מצה.

4. **"ביום הראשון" – מה זה אומר?** הרמב"ם כותב "ובראשון בלבד" – לא "בליל הראשון". **רש"י** (כמו שמגיד משנה מביא) סובר שזה רק הלילה הראשון (בסדר). אבל **רבינו מנוח** סובר שהרמב"ם מתכוון לכל היום הראשון. הסבר רבינו מנוח: בזמן הזה בגלות, שיש עוד חיוב מצה בסדר השני (לילה שני), כל היום הראשון – כל עוד עדיין לא קיימו את חובת הסדר השני – צריך להיות רק לחם עוני.

הלכות כלים – כלי חרס בצונן

דברי הרמב"ם: "כל כלי חרס שנשתמש בהם חמץ בצונן – מותר להשתמש בהם מצה בצונן. חוץ מכלי שמניחים בו השאור (בית שאור) וכן עריבות שלשין בהם החמץ."

פירוש: כלי חרס ששימשו רק לחמץ קר, מותר להשתמש בהם למצה קרה. אבל כלים שמניחים בהם שאור (שמרים/שאור) או חרוסת (דברים חריפים), או קערות לישא שבהן משאירים בצק להחמיץ – אלו אסור להשתמש בהם אפילו בצונן.

חידושים:

1. **דיוק "בצונן" במצה – רבינו מנוח:** רבינו מנוח מדייק שהרמב"ם כותב "מצה בצונן" – משמע שאפילו אם החמץ היה קר, אבל רוצים אחר כך להכניס מצה חמה, גם אסור.

2. **חולקים חזק על הדיוק:** הרמב"ם לעולם לא כותב דברים שצריך ללמוד ב"דיוק שבדיוק". אם הרמב"ם היה רוצה לומר "ואסור להשתמש בחמץ", היה כותב זאת בפירוש. אין להמציא איסורים חדשים רק מדיוק.

3. **הסבר "בליעה" – לא קסם, אלא דביקות:** המושג "בליעה" בכלים אינו פירושו תופעה קסומה שבה אוכל נכנס לתוך דפנות הכלי. פירושו פשוט שאוכל דביק וקשה לניקוי. הראיה: קחו כלי שבו מניחים שאור – הוא בפועל מאוד דביק וקשה לניקוי. זה מה ש"בליעה" אומרת בכל הסוגיות בגמרא.

4. **מדוע שאור וחרוסת שונים:** בבית שאור השאור שוכב כל הזמן, שבועות וחודשים. הוא "מתמזג" עם הכלי, ובפועל אי אפשר לנקות אותו. זה לא ש"חריפות" עושה בליעה קסומה, אלא שהמציאות היא שאי אפשר לנקות אותו. אם מישוהו היה מוצא דרך לנקות כלי חרס מאה אחוז, זה היה מותר.

חידושים:

1. קודם למדנו שכלי חרס שאופים עליו אפשר להכשיר בליבון (חום גבוה). אבל הבעיה עם כלי חרס היא שבחום כל כך גבוה הוא יכול להישרב, לכן האדם לא ישתמש בו ברמת החום הזו.
2. הרמב"ם לא אומר שעוברים בבל יראה על הבליעות בכלי חרס – הוא רק אומר להניח אותו. זה מתאים ליסוד שבליעות בכלים אינן בעיה של בל יראה (כי אין שם כזית), אלא שלא להשתמש בו כי זה יתן טעם לאוכל.
3. [סטייה: עופרת בכלים] בתקופת חז"ל כלים רבים מאוד היו מצופים בעופרת. היום רואים בזה סכנה (הרעלת עופרת), אבל אז זו היתה שיטה סטנדרטית. עופרת היא חומר "רך" – לא כמו ציפוי זכוכית מודרני שחזק מספיק שלא צריך לדאוג מה מתחתיו. כלי חרסינה (פורצלן) מודרניים עם ציפוי הזכוכית שלהם שונים מכלי חרס משוחים בעופרת הישנים, וצריך לשאול רבנים מה ההלכה בכלים מודרניים.

הכשר סיר גדול – שפה של טיט

דברי הרמב"ם: "כלי ראשון שרצה להרתיחו ולא מצא כלי אחר גדול ממנו כדי להרתיחו בתוכו – מקיף לו שפה של טיט על שפתו מבחוץ, וממלא מים עד שיגברו המים על שפתו, ומרתיח המים בתוכו, ואחר כך שוטף אותו."

פירוש: כשיש סיר גדול ואין סיר גדול יותר להכשיר אותו בתוכו, לוקחים טיט (חימר) ועושים שפה סביב השפה העליונה מבחוץ, ממלאים במים עד שעולה על גדותיו השפה, מרתיחים את המים בפנים, ואחר כך שוטפים אותו.

חידושים:

1. **מדוע צריך דווקא טיט?** נשאלת קושיה חזקה: מדוע אי אפשר פשוט למלא את הכלי עד שעולה על גדותיו? מה הטיט עושה?
2. **הפשט ב"שפה של טיט":** הטיט מונח **למעלה סביב השפה** של הכלי, מה שעושה את השפה **גבוהה יותר**. משמע שהטיט מגדיל כביכול את הכלי – הוא עושה שפה גבוהה יותר. כך המים הרוחתים יכולים להגיע עד השפה האמיתית של הכלי (שבו החמץ בלוע), כי המים עומדים גבוה יותר דרך הטיט המוסף. בלי הטיט המים לא היו עולים על גדותיו השפה, כי אי אפשר למלא יותר ממה שהכלי מחזיק.
3. **הטיט לא מחליש, אלא משפר:** הטיט לא גורם למים לזרום חלש יותר מסביב – להיפך, הוא גורם למים **להגיע** לשפת הכלי.
4. **מציאות מעשית:** זו היתה שיטה מוכרת במטבח – כשהיו צריכים כלי גדול יותר, השתמשו בטיט כדי להגדיל את השפה.
5. **עצות אחרות: פוסקים אחרים** מביאים עצה אחרת – שאפשר לגרום למים לעלות על גדותיהם (overflow) על ידי זריקת משהו לתוך הסיר. אבל הרמב"ם לא מדבר על עליה על גדותיהם, אלא על **הגבהת** השפה בטיט.
6. **רק מבפנים צריך להכשיר:** הצד החיצוני של הסיר אין צריך להכשיר – רק מבפנים שם שנגע בבליעה הדביקה. שפת הטיט היא רק כדי שיוכלו למלא מספיק מים שיכסו את כל פני השטח הפנימי כולל השפה (שפה).
7. **היבט הקולא:** שיטת הטיט היא במידה מסוימת **קולא** – באופן אידיאלי היו רוצים הגעלה ממש (טבילה בכלי גדול יותר), אבל כשאין, זה מספיק.

מסקנה כללית לגבי הלכות הגעלה

חידושים:

1. **הגעלה = שטיפת כלים:** שלוש רמות הכשר כלים (שטיפה במים קרים, הגעלה במים חמים, ליבון באש) אינן רק גזירת הכתוב, אלא דברים מעשיים מאוד. במטבח רגיל, כששוטפים כלים, כבר מקיימים את כל כללי ההגעלה הללו. דברים שמשתמשים בהם עם דברים קרים (כמו כוס) שוטפים במים קרים; סירים שמבשלים בהם צריכים במים חמים; וסיר צ'ולנט (שמולכלך

חידושים:

1. **"הנצב" – מקור מהפסוק:** המילה "נצב" באה מהפסוק באהוד בן גרא (שופטים ג:כב) "ויבא גם הנצב אחר הלהב" – הנצב הוא הידית.
2. **חידוש שצריך להכשיר גם את הידית:** אדם יכול לחשוב שרק הצד החד נוגע באוכל החם. החידוש הוא שלפעמים מניחים את כל הסכין על מרק חמץ חם, או חותכים עם הסכין בתוך הסיר עצמו (כלי ראשון). **רבנו יונה** מביא שהרבה פעמים חותכים בשר/חמץ בתוך הסיר עצמו.
3. **רוב תשמישו לעומת מיעוט תשמישו – מחלוקת מפורסמת:** סכין משתמשים בה רוב הזמן רק לחיתוך (לא בכלי ראשון), אבל לפעמים תוקעים אותה לתוך סיר. האם הולכים אחר "רוב תשמישו" (אז עירוי יספיק) או אחר המיעוט (אז צריך כלי ראשון)? זו מחלוקת מפורסמת בשולחן ערוך ובראשונים. הרמב"ם עצמו לא אומר בפירוש, אבל ממה שהוא כותב "מרתח" (כלי ראשון) אפשר אולי לראות שלא הולכים דווקא אחר רוב תשמישו.
4. **שפוד:** ראשונים מביאים שאם משתמשים לפעמים בסכין כשפוד לצלות ישירות על האש, צריך ליבון (שריפה), לא רק הגעלה.

כלי שני – קערות וכוסות

- דברי הרמב"ם:** "כלי מתכות ואבנים וכלי עצים... כגון קערות וכוסות [שנשתמש בהם בכלי שני] – נותנן לתוך כלי גדול, נותן עליהן מים רותחין, ומניחן בת וכה עד שיפלוט."*

פירוש: כלים שמקבלים רק חום של כלי שני אינם צריכים הגעלה בכלי ראשון – מספיק לשפוך עליהם מים רותחים. אבל צריך להשאיר אותם בזה עד שיפלוט החוצה.

חידושים:

1. **"עד שיפלוט" – לא מספיק שפיכה:** בכלי שני לא מספיק רק לשפוך מים חמים – צריך להשאיר אותם שוככים קצת כדי שיהיה להם הזדמנות להוציא את הלכלוך. זה דבר מציאותי.
2. **[סטייה: הגעלה = שטיפת כלים]:** הגעלה היא בעצם מה שכל אדם עושה כששוטף כלים במים חמים. שלוש רמות ההכשר (ליבון, הגעלה בכלי ראשון, עירוי) הן בדיוק כמו שלוש רמות שטיפת כלים: סיר צ'ולנט במוצאי שבת קשה יותר לנקות מצלחת, וכוס עוד יותר קל. זו מציאות מעשית, לא רק כללים.
3. **הגעלה היא לניקוי:** מ"עד שיפלוט" רואים שהגעלה לפי הרמב"ם היא כשהכלי **עדיין מלוכלך** – מכניסים אותו למים חמים עד שיפלוט החוצה, ואחר כך שוטפים אותו.
4. **"בליעה" פירושה דביק/דבוק על פני השטח:** בליעה אינה פירושה ספיגה כימית פנימה לתוך הכלי, אלא משהו דביק על פני השטח. בסיר מבריק אפשר לראות בבירור מה לכלוך, אבל בכלי עץ או סיר שחור מחוספס שמשתמשים בו שנים, אי אפשר לגרד הכל. רבנים מודרניים מתבלבלים כי הם מסתכלים על כלים אחרי שכבר ניקו, אבל **לפני הניקוי** רואים מאוד טוב.

כלי חרס בחמין – אין משתמשין כלל

- דברי הרמב"ם:** "כל כלי חרס שנשתמש בו חמץ בחמין, בין כלי ראשון בין כלי שני, בין שמשיחין בעופרת בין שאין משיחין – אין משתמשין בו במצה כלל, אלא מניחו לאחר הפסח ומבשל בו."
- פירוש:** כלי חרס, בין עם שכבת עופרת (עופרת) ובין בלי, אי אפשר להכשיר לפסח. מניחים אותו ומשתמשים בו אחרי פסח.
- חידושים:**

4. **הבעיה עם חומרות מודרניות:** היום אנשים חושבים שהכשר הוא מסובך, אבל זה בא מחומרות (כמו המתנת 24 שעות וכדומה), לא מעיקר ההלכה. אפילו כשלא לגמרי בטוחים שצריך להכשיר, מכשירים בכל זאת – כי זה כל כך קל.

סיום פרק ה' מהלכות חמץ ומצה

הלכות ההגעלה ברמב"ם מורכבות מכשש הלכות, ובכך מסתיים פרק ה'. הפרק עסק ב: (1) אילו מינים מחמיצים (חמשת מיני דגן, לא קטניות); (2) מי פירות אין מחמיצין; (3) בישול/אפיית דגן במים ובמי פירות; (4) שמירת המצות – כל הזהירות באפיית מצות (מים שלנו, לא תחת השמש, לא עיסה גדולה, סימני חימוץ וכדומה); (5) הכשר כלים לפסח (כלי חרס, כלי מתכות, הגעלה, ליבון, שפה של טיט).

יותר) צריך יותר עבודה – כולם יודעים שלנקות סיר צ'ולנט במוצאי שבת זו עבודה גדולה יותר מלנקות צלחת.

2. **בליעה = דביק:** "בליעה" אינה פירושה שמשוה נכנס למבנה הכימי של הכלי, אלא פירושה "דביק" – זה נשאר דבוק. הראיה היא ממה שהרמב"ם אומר "עד שיפלוט" – מכניסים את הכלי למים חמים בעוד הוא מלוכלך, וזה גורם לו "לירוק" את הלכלוך. בסיר מבריק אפשר לראות בבירור מה לכלוך ומה הכלי. אבל בסיר שחור מחוספס (כלי עץ, או סיר מסעדה ישן) אי אפשר להבחין כל כך טוב.

3. **הגעלה היא קולא גדולה:** במטבח רגיל, במיוחד עם כלים לא-מפוארים (לא נירוסטה), תמיד נשאר קצת לכלוך. סיר פשוט שמבשלים בו ביצים – כמעט אפשר לטעום מה בישלו אתמול. באה ההלכה ואומרת: בישלת אתמול חמץ? בשל היום מים נקיים – וזהו, זה מספיק! זו קולא גדולה. להכשיר סיר מהיר יותר מלעשות שיחת טלפון – קח את הקומקום, שפוך מים רותחים, וזהו.

תמלול מלא

רמב"ם הלכות חמץ ומצה, פרק ה' – מהו חמץ

הקדמה לפרק

דובר 1: בוקר טוב. בוקר טוב. אנחנו לומדים את הרמב"ם, הלכות חמץ ומצה, פרק חמישי. ברוך השם, הרב חזר מלהתרגען בכוחות חדשים, ואנחנו הולכים ללמוד את התורה הקדושה.

לפני שנלמד עלינו להודות משום חובת הכרת הטוב לידידנו החשוב, נשיא הקרן המפורסמת המפיצה תורה וחכמה בישראל, ידידנו הרב החסיד הנגיד רבי יואל אליהו וועצבערגער, שהוא נותן החסות לשיעור, וכן כל שאר היהודים המחזיקים את השיעור שלנו. וכן, בואו נמשיך הלאה.

סקירה כללית של הפרק

אנחנו הולכים ללמוד בפרק זה על חמץ: מה עושה חמץ, וכיצד צריך להיזהר בעת אפיית מצות שלא יהפכו לחמץ. ובסוף הפרק נלמד על כלים: כיצד מטהרים כלים, הגעלה, ליבון, כיצד מטהרים את הכלים כדי שנוכל להשתמש בהם בפסח. כן? כן. בסדר.

אז, הרמב"ם אומר כך. חשבתי שזה לא ממש כך, אולי זה הפרק הבא, אבל הרמב"ם קורא לזה הלכות חמץ ומצה. כלומר, כאן יש את האיסור של אכילת חמץ, שלמדנו פחות או יותר בארבעה הפרקים הראשונים. אולי בפרק זה גם יש מה זה חמץ וכיצד נעשה חמץ.

אבל יש, הפרק נראה גם כהקדמה לנושא של שמירת המצות, שעושים מצה, והפרק הבא יעמוד, בפרק ו', על חיוב מצוות עשה של אכילת מצה. אבל יש הלכות חמץ, איסור חמץ, ומצוות מצה, שהם מאוד קשורים, כי מצה היא ...לא.

הקשר בין חמץ ומצה

מאוד קשורים. טוב מאוד, כי אם זה היה מעשי יותר, והנשים היו מאוד נהנות אם זה היה כך, שבמשך שמונה ימים לא נוגעים בכלל בדבר שקשור לחיטה, אוכלים רק ביצים עם תפוחי אדמה. אבל למעשה, מצה היא חמץ שלא נעשה חמץ. זה אותו סוג של חומר שממנו נעשה חמץ.

ממילא, הפרק הוא הגבול, כי קודם הוא אומר מה זה חמץ, הדברים שהם חמץ הם ממה שעושים מצה, ואחר כך הוא אומר כיצד עושים זאת באופן שיהיה באמת מצה.

הלכה א – חמשת מיני דגן בלבד

שני המרכיבים העיקריים של מצה וחמץ

אז, הרמב"ם אומר כך: **"אין איסור משום חמץ בפסח..."** כותרתי כותרת קטנה, כדי שאוכל לעזור אחר כך. אז בעצם, קודם עלינו לדעת, מצה או חמץ, שניהם עשויים משני מרכיבים עיקריים. כלומר קמח, נאמר חיטה,

ומים. אז עלינו לדעת איזה מהדברים היבשים שלנו הופך לחמץ, ואיזה דבר רטוב הופך לחמץ. אלו שתי ההלכות הראשונות שנלמד על כך.

אילו מיני דגן יכולים להפוך לחמץ

הרמב"ם אומר כך: **"אין איסור משום חמץ בפסח אלא חמשת מיני הדגן בלבד"**. יש עוד דברים שמהם אפשר לעשות קמח. אני לא יודע אם יש להם את השם "קמח", אבל דברים דומים, שאפשר לעשות מהם מעורבב עם מים וזה הופך למעין עוגה או משהו. אבל למעשה, הדבר הזה אינו חמץ. חז"ל אומרים, רק דברים שהם מחמשת מיני דגן, שזה נקרא פת. אני מתכוון שההלכה הזו למדנו גם למשל בהלכות ברכת המזון, הדברים האלה נקראים פת, חמשת מיני דגן. רק הדברים האלה יכולים להפוך לחמץ.

פירוט חמשת המינים

"והן" הוא מסביר עכשיו אילו הם חמשת הדברים. הוא מחלק אותם, יש שתי קטגוריות. הם אמנם חמישה, אבל הם לא חמישה מינים נפרדים, אלא יש באמת שני מינים, חיטה ושעורה. למשל, להלכה זה נוגע, כי תרומת המעשר אפשר להפריש רק מין במינו. אז בסוגיות אחרות עומד איזה מחמשת מיני דגן הם תחת הקטגוריה של חיטה, ואילו הם תחת הקטגוריה של שעורה.

והוא אומר כאן: **"והן שני מיני החיטים שהם החיטה והכוסמת"**. אם אני זוכר נכון כוסמת קוראים היום, הרבה אנשים שיש להם קושי עם ספלט. **"ושלושת מיני השעורים שהן השעורה ושבולת שועל ושיפון"**. שיפון זה oats. מקובל לומר ששיבולת שועל זה oats, ושיפון אני לא יודע. אני לא זוכר.

אלו חמשת המינים שכאשר עושים מהם קמח זה הופך לחמץ.

דיון: חיטה עצמה לעומת קמח

"אבל" – אבל יש עוד... למה צריך דווקא לעשות קמח? מיד נראה שהחיטה עצמה יכולה... כי בחיטה טמון מה שיכול להפוך... יכול לעשות את השלב הבא. יכול להיות שהחיטה עצמה יכולה להיות.

לא, אני אגיד, הקליפה של החיטה היא לא החלק הפנימי הלבן, שכאשר טוחנים אותו היטב זה קמח, אבל אפילו לפני כן זה לא טחון היטב לקמח. אני רוצה לומר, חיטה היא קמח שעדיין לא נחשף, שעדיין מוקף בקליפה. קמח הוא כאשר זה כבר טחון, זה שלב שני. חיטה עצמה רואים, צריך לדעת אם יש לחות על פניה. אבל משהו הוא חיטה מבפנים, זו חיטה עצמה.

לא, רואים גרעין. גרעין צריך עוד לטחון, יכול להיות שזה לבן, אבל זה לא קמח, זה פרי, זו החיטה. אוקיי, נראה על כך מאוחר יותר. יש באמת הבדל בזה בין חיטה ושעורים אני חושב. האם כאשר זה שלם הוא כבר יכול להחמיץ.

קטניות אינן חמץ

לא משהו שמתעסקים בו יותר מדי, זה רק נוגע לאופים. אני מתכוון שזה לא מדע עמוק. אבל מדברים על זה הרבה, ויש על כך מחלוקות וחקירות. אבל זה בטוח שכאשר... כך אני מתכוון, אני לא מתכוון מה זה בטוח. אני חושב בטוח שכאשר חכמים אומרים זאת באמת, הם מתכוונים למשהו תהליך אחר. אפשר לראות את ההבדל. אין לזה את הטעם הטוב, אני יודע? חמץ משבח את הטעם, אבל זה משהו שסתם מתנפח, חסר משהו אחר.

נפקא מינה: עוגת אורז ומוצרים מודרניים אחרים

לא, מה שאני מתכוון מה תהיה נפקא מינה למעשה היא, נאמר שהיום יש מכונות טובות יותר ואפשר לעשות, אני יודע, עוגת אורז שנראית טוב מאוד, אבל זה עדיין משהו סוג אחר של דבר מחמץ. קרה תהליך כימי אחר בזה.

חידוש: שמרים מלאכותיים אולי אינם חמץ מדאורייתא

יכול להיות להיפך, אני חושב ש... אף אחד לא יסמוך על זה להלכה, אבל אני חושב שאם עושים חמץ, לחם, חלה עם שמרים מלאכותיים, אני לא יודע איך קוראים לזה, השאור הלא אמיתי, אני חושב שזה לא חמץ מדאורייתא. אני חושב שהחמץ האמיתי היחיד הוא הסאורדאו. אם משהו רוצה להקפיד לשרוף שריפת חמץ, שישרוף דווקא סאורדאו, כי זה החמץ שחכמים דיברו עליו. הדבר המודרני, עושים עם כימיקלים, מי יודע, אולי זה בכלל סירחון, אבל לא חמץ.

צריך לדעת, אם אבל קורה התהליך הכימי בבצק, אותו כמו... אם יש לך תהליך אחר, רואים שזה טועם אחרת. יש הבדל כלשהו, נכון? זה טועם אחרת.

כן, אבל סאורדאו לא טועם אחרת מחלה רגילה? זה טועם אחרת, בוודאי זה לא טועם. אין לזה מרכיבים אחרים, יש לזה פחות מרכיבים. אם אתה עושה חלה פשוטה, פשוטה עם קמח ומים, אין לזה טעם. הסאורדאו נותן טעם, כי החמץ שבו, זה חמץ טוב, עושים אותו טוב, יש לו טעם.

אז, אני מתכוון, מה שאני מתכוון להוציא הוא כך, אם היתה מצווה להיות חמץ, בטוח שאף יהודי חסידי לא היה אוכל את המודרני.

מי פירות אינן מחמיצין — גרסאות הרמב"ם ומחלוקת הראשונים

סטייה: מנהג איסור קטניות בפסח

דובר 1:

כמו שלא אוכלים שום מצה של מכונה.

דובר 2:

אה, זה אותו דבר?

דובר 1:

כן, אבל למעשה, לא זה התכוונו. אותו דבר, חמץ אומר ההוא. אוקיי, אני לא יודע אם אפשר לחתום על זה, אבל זה לא להקל, אבל אני אומר שאנחנו רוצים לראות את החמץ, לומר שיש הבדל. זה אומר משהו.

דובר 2:

אה, זה נראה דומה?

דובר 1:

כן, אבל זה לא, זה משהו אחר. טוב מאוד.

טעמי רבינו מנחם לאיסור קטניות

דובר 1:

סתם, דיברנו כאן על קטניות. כללנו יש לנו, נוהגים איסור בקטניות. האיסור עם קטניות הוא לא כי אנחנו חוששים שזה מחמיץ, כי חז"ל אמרו שזה לא מחמיץ זה לא מחמיץ.

יש כאן רבינו מנחם מעניין, הוא אומר כך, הוא מביא שבספר המנהגות, אחד מהראשונים, אומר שלא אוכלים קטניות בפסח. הוא אומר, הסיבה היא, אומר רבינו מנחם עצמו, כי ביום טוב יש מה שעושה "ושמחת בחגך", ואף אחד לא שמח עם מאכל של קטניות. זה מעניין, אנחנו נהנים מאוד מהצ'ולנט שלנו, אבל רואים הרבה פעמים בגמרא שקטניות היו הרבה יותר זולות, זה

הרמב"ם אומר, אבל יש דברים אחרים שהם דומים מאוד, אנשים שמים אותם באותה קטגוריה כמו חמשת מיני דגן. הם ראו שגם בברכה יש מחלוקת לגביהם, שאתה צריך לומר שאפשר לברך מזונות. ובאמת אפילו למעשה, כל שנה לפני פסח יש לי כאילו אנשים מספרים לי, "תוכל לעזור לי?" והוא מספר את הדברים שנמצאים במדף שבו נמצאים כל מיני oats. הוא מספר barley וקטניות, הם שני עולמות שונים. Barley הוא מחמשת מיני דגן, וקטניות, אורז הוא אבל קטניות.

"כגון אורז ודוחן", שני סוגי אורז. אני חושב שהאורז אנחנו מכירים כאורז, אני לא יודע בדיוק מה נקרא בשפה המודרנית... מה הרב אומר לא? הוא אומר לא. "אפונין ועדשים", סוגים אחרים של קטניות. אפונין זה אפונה, ועדשים אני חושב זה... איך קוראים לזה? עדשים יש שם, נכון? אה, עדשים? עדשים, כן. עדשים, עדשים, עדשים, כן. "וכיוצא בהם", הדברים האלה, "אין בהם משום חמץ". אין לזה דין חמץ.

הלכה א (המשך) — סירחון לעומת חמץ

קטניות יכולות להפוך לסירחון, לא לחמץ

אפילו אם אתה אכן הצלחת לעשות קמח, לטחון את סוגי הקטניות האלה, ולעשות מזה קמח, כמו קמח אורז, קמח מאורז, "וכיוצא בהן ברותחין", יש על איך לעשות, אז חמץ הוא סוג הקמח שברגע שהוא מתסיס, הוא מתנפח. יש גם באורז ודוחן לעשות, לייצר סוג כזה של קמח. למשל, עושים זאת עם מים חמים ומכסים אותו בבגדים "עד שנשפח" עד שזה מתנפח, זה מתסיס. וזה נראה דומה "כמו בצק שחמץ", זה נראה כמו... בצק מחמשת מיני דגן. תחשוב שאכן הצלחת לעשות חמץ מקטניות חמשת מיני דגן?

אבל חז"ל אומרים, לא, "הרי זה מותר באכילה שאין זה חמץ אלא סירחון". זה לא נקרא חמץ, זה לא נקרא קמח שהחמיץ, אלא זה קמח שהסריח. זה קיים, כאשר קמח, כאשר מערבבים אותו עם דברים אחרים, יכול להפוך לחמץ, או שהוא יכול להפוך למשהו שחז"ל קוראים לו סירחון. אפילו אנשים מצליחים לעשות מזה משהו טוב לאכול, אבל אין לזה דין חמץ. אני לא יודע אם ההבדל בזה הוא במציאות, כאילו שזו תגובה כימית אחרת שקורית בקמח. יכול להיות כך. אני מתכוון שאני לא מבין גדול.

מה המשמעות של "סירחון"

מה שמתכוונים לומר כאשר כתוב סירחון, לא מתכוונים לומר שזה חייב להסריח. לא, סירחון לא אומר להסריח, אבל זה אומר לא חמץ. חמץ הוא תהליך מסוים, מה שזה לא יהיה, נקרא חמץ, וסירחון הוא משהו תהליך אחר שנקרא סירחון, זה משהו שסתם מתנפח.

כי נראה מאוחר יותר אותו דבר גם לגבי שכאשר זה עשוי עם מים זה נקרא חמץ, וכאשר זה עשוי עם מי פירות זה לא נקרא חמץ, זה נקרא סירחון. צריך לדעת מה הסירחון אומר, כי זה לא עבר את התסיסה שמשמעותה חמץ. תהליך אחר.

דיון: האם סירחון הוא גם סוג של תסיסה?

כי זה העניין של... כי צריך כל חמץ אתה יכול לקרוא לו סירחון. זה משהו שהסריח. זה גם משהו שהתסיס, כמו שאמרת, אתה רוצה לתסס. כמו חמץ ויין, למשל. חמץ רגיל לא אומרים תסיסה, אומרים חמץ. בקיצור, אז, זה הכל תהליכים כימיים. אחד מהם הוא חמץ, ואחד מהם לא.

נכון, אם אתה משאיר דבר זמן רב, או שהוא יהפוך לתסיסה טובה, וזה יהפוך, אני יודע, זה יהפוך ליין או לחמץ. זה ישאר זמן רב, ואותו דבר יכול להפוך לברנדי. ברנדי הוא גם סוג של פרי שהתסיס, זה הסריח בדרך טובה. או שזה הופך לקלוי, וההלכה אומרת כאן איזה זה איזה. אני אומר, זה לא גזירת הכתוב, אני רק לא יודע בדיוק על מה מדברים, על כך אני אומר...

כן.

כן, יכול להיות לא רק אתה יודע. יש הרבה חקירות במפרשים המודרניים. אנחנו מנסים להבין איזה תהליך מדויק הוא הגדר של חמץ ואיזה לא. אבל יכול להיות שלחכמים לא היה אותו סוג של מדע שיש לנו, אפילו היום. זה

טעמו של השולחן ערוך הרב ושיטת הרמב"ם דובר 1:

אבל זה הוא אומר, כתוב כן, הוא מביא למשל שהשולחן ערוך הרב אמר שזה הטעם, שהיו עושים, נראה משהו קטניות, לחם, או עוגיות, או משהו, אני לא יודע מה, זה נראה דומה, יטעו. אם זה הטעם, היה צריך בוודאי להיות אסור מקל וחומר כל עוגיות הפסח וכל הדברים האלה.

על זה הרמב"ם אומר מאוד ברור שזה לא בעיה, כי הוא אומר זה לשונו, לשונו הוא זה מפני שאפילו לש קמח וכיסהו בבגדו שנפח כמעט בצק, הרמב"ם אומר שמותר. הרמב"ם אומר את עיקר הדין. אם בא משהו ואומר, "ראה, הילדים שלי מתבלבלים, אני עושה גזירה", אין זו סתירה לזה. ואם אין לך מנהג על זה, היה צריך להיות אסור כל הדברים האלה שאנחנו משתמשים בהם.

דובר 2:

אני שומע, אני שומע.

פרק ה: מהו חמץ – המשך הלכה ב ומי פירות, והלכה ג בישול דגן

המשך הלכה ב – מי פירות אין מחמיצין

התיקון של הרמב"ם בפירוש המשניות

דובר 1: אנחנו התכוונו לומר שזה נמצא במוזיאון, אפשר לראות את זה באינטרנט. ובפירוש המשניות הרמב"ם תיקן גם את אותו דבר, וכתוב "מותר לאכלו", ואפשר לראות ממש את עטו של הרמב"ם עצמו איך הוא מוחק, כך הוא מביא, אפשר לבדוק מי שרוצה לחפש את התמונה, והוא כתוב בצד שאין חייבים כרת.

אז באמת, רואים בבירור שהרמב"ם עשה את השינוי, לא רק במשנה תורה אלא גם בפירוש המשנה, אבל מה זה אומר "אין חייב כרת", האם זה אומר שבגלל זה חייבים, אסור כמו מדרבנן, כמו חמץ נוקשה, זה לא מאה אחוז ברור ברמב"ם. זה, אני מחזיק את זה קצת פתוח.

שתי שיטות ב"מי פירות אין מחמיצין אלא מסריחין"

דובר 1: ראיתי שיש שתי שיטות שמפרשות את "אין מי פירות מחמיצין אלא מסריחין". בפשטות היינו אומרים שזה אותו דבר כמו שלמדנו אצל אורו, שזה אומר שלא נעשה בכלל חמץ.

רבינו מנוח מביא הסבר... אנחנו נלמד מאוחר יותר שאם שורים את הקמח במים חמים, החום של המים לא נותן לזה להחמיץ אחר כך. אומר הוא שאותו דבר, מי פירות הם חזקים מאוד, יש להם את אותה מחשבה כמו חמים, וזה גורם שלא יוכל להחמיץ אחר כך.

זה לא נראה כך, כי מאוחר יותר נראה אצלנו שאם יש בו קצת מים זה כן מחמיץ. אבל זה היה מעניין, אם אחד מהמאזינים שלנו מבין בכימיה, שמישהו יראה האם זה שאומרים שאורז ודוחן אין מחמיצין, ומי פירות אין מחמיצין, האם בכימיה אפשר לראות מה מתכוונים בזה, האם זה סוג אחר של תסיסה? או כן.

דובר 2: לא, אני מתכוון כמו רבינו מנוח, ה... כן, יותר מניעה.

דובר 1: כן, החומצה, משהו... אבל אז לכאורה לא היה הדבר שאפילו אם יש טיפת מים, היה צריך לשנות.

דובר 2: אולי כי זו גזירה כבר, אולי זה כבר לא ממש...

דובר 1: אוקיי, בוא נלמד הלאה.

מה זה מי פירות

דובר 1: ומי פירות, מה זה אומר מי פירות? אומר הרמב"ם, זה לא נכון שזה אומר רק פירות סחוטם, אלא ההגדרה שלו רחבה יותר. כגון יין וחלב ודבש וזית, או מי תפוחים או מי רימונים, וכל כיוצא בהם משאר יינות ושמנים ומשקים. כל שמן, יין או משקים נקראים מי פירות וזה לא מחמיץ.

דיון: למה חלב ודבש נקראים מי פירות

כבד על הבטן, זה לא דבר שטוב לאכול ביום טוב, כי ביום טוב אתה לא מסתובב עם בטן מלאה בקטניות.

מאוחר יותר הוא אומר, שאפילו אם למישהו היה רק איסור בקטניות, הוא יכול להתחיל. הוא מביא הלכה כמו משהו שהיה רק איסור והוא מתברר שזה היה בטעות, יש גמרא ב... יש גמרא ב... אני חושב לא בסוגיא של ראגי, כמו שמתברר שזה היה בטעות זה הופך למותר.

אבל מה הוא אומר שיכול להיות שהסיבה היא כי זה נופל... סיבה אחת למה זה יכול להיות אסור היא כי יכולה ליפול חיטה בין הקטניות.

בסוף הוא אומר דבר מעניין, שיש סוגי צמחים שכאשר הם גדלים טוב הם הופכים כמו חיטה, וכאשר הם לא גדלים טוב זה נקרא קטניות. וכאן הוא החשש, רואים את החלק האחרון שהוא אומר, שזה משתנה, ובמזג אוויר טוב זה הופך לאחד מחמשת מיני דגן? מעניין, לא ידעתי על זה. ובמזג אוויר רע זה הופך לקטניות, ממילא אתה לא יודע, אולי השנה זה לא קטניות אמיתיות, אלא זה מחמשת מיני דגן.

אגב, למעשה, בסוף יש לו כן סיבה למה צריך לפחד מקטניות. מובן, המנהג שלנו הוא... מנהג אשכנזי. המנהג האשכנזי שלנו הוא לא לעשות קטניות.

נפקא מינה לגבי עמילן תפוחי אדמה ועוגיות פסח

דובר 1:

שוב, אני רוצה לומר זאת לא על לשאול האם אפשר לעשות מזה האם זה מחמיץ. זה בטוח שזה לא מחמיץ, אבל המילה היא כי חוששים שנופלת חיטה, או אולי החשש של רבינו מנוח.

כנראה לא נוהגים, כלומר היו עושים לחם מקטניות או מאורז, עושים... על אורז אפשר לעשות.

דובר 2:

לא, אני אגיד, כי על המנהג שלנו זה עוד יותר קשה, כי אנחנו עושים עם עמילן תפוחי אדמה או עם אני לא יודע דברים אחרים.

דובר 1:

איך קוראים לדברים שאתה משתמש בהם?

דובר 2:

עמילן תפוחי אדמה, כן. אבל יש עוד, יש קמח שקדים היום מחזיקים דברים אחרים שנראים ממש כמו חמץ.

דובר 1:

על כל פנים, זה נראה... רואים את המוצר המוגמר, זה נראה כמו עוגייה.

דובר 2:

שזה לעולם לא ייראה שזה ייראה כמו קמח, אני מתכוון כמו בצק.

דובר 1:

כמו קמח זה בטוח נראה.

דובר 2:

יותר כמו עוגה.

דובר 1:

לא רואים בצק? רואים בצק? אתה לא עושה את העוגיות. אולי לשאול את אלו שעושות אותן. האם מניחים בצק?

דובר 2:

אוקיי.

דובר 1:

אני לא יודע אם זה מתנפח, אני לא יודע. אולי לא. אני לא יודע אם זה מתנפח. אבל... זה הופך לבצק סמיך. גם כאשר אנחנו עושים עוגה, לא משאירים אותה כמו חיטה כל כך. משהו תהליך אחר. אני לא יודע בדיוק. אולי באמת לא חמץ עוגה? אני לא יודע. אני לא יודע מה המילה. בכל מקרה, זה נראה כמו לחם. אני מתכוון שהמילה היא כך עומדת, לפחות.

מים ליין. האם גם צריך לומר שכל יין צריך לחשוש לטיפת המים שבו?
אומרים לא, שברגע שזה בטל ביין, יש לזה דין יין. יכול להיות שהלשון של הרמב"ם שום מים, אולי הרמב"ם כן, גורם לחשוש לדבר כזה, שכל מי פירות, אם יש בהם אפילו רק קצת מים, שנפל פנימה, אולי זה אבל זה קשה מאוד.

דובר 2: על זה דיברנו לפני רגע.

דובר 1: זה קשה מאוד להבין. יש אפילו מי שאומרים עוד יותר, רבינו מנוח מביא ואחרים שאולי אם מוסיפים מים למי פירות זה נעשה עוד יותר גרוע, זה נעשה עוד ממנהר להחמין. זה קשה מאוד להבין. צריך לדעת את המציאות של מה הם מדברים. יכול גם להיות שהם עשו כלל כל כך גדול, כל כך הרבה מי פירות יכול להיות כל דבר קצת אחר.

קשה לי להבין, כי למעשה, מה זה ענבים? מה זה מיץ תפוחים? זה מים מתפוחים. זה עובר דרך גז, זה בא מהמים.

דובר 2: כן, אתה אומר שחלב הוא מי פירות כי הפרה נקראת חלב, הפרה שותה גם מים.

דובר 1: כן, אתה יודע? בשום אופן אתה יכול לומר שהחיטה יש בה גם מים, והמים יש בהם גם אדמת חיטה.

דובר 2: אמת, אמת. והאדם יש בו גם מים, כן.

דובר 1: אמת, לכל דבר יש מים. זה מים. אכן מים, כן, כל העולם היה מים במים. אז הכל אמר, הכל בא ממים. לכל דבר יש מים בגמרא חגיגה. מה זה אומר שתחילת העולם היה מים, רק נעשה שלג, רק נעשה קרח?

דובר 2: כן, אז מה רוצים לומר כאן? אז איך יכול להיות שכמיט לא אפשר למצוא משקה שאין בו מים?

דובר 1: אלא מאי, צריך לומר את הדבר הקודם, שהכימיקל של החרפות, על מה שיש במי הפירות, מונע מלהחמין. כמו איך יבינו מה מפריע שמוסיפים קצת מים.

אבל לכאורה, הדבר, אם שמים את זה במים חמים, עוזר שיהיה מונע אפילו אחר כך. אני לא מאמין שרבינו מנוח אמר שאם הוא שם מי פירות, אפשר אחר כך להוסיף מים. בוא נראה, בהלכה הבאה נלמד על חליטה, חליטה. כמו ששופכים מים חמים, לא יכול להחמין אחר כך אפילו אם שופכים מים קרים.

דובר 2: כן, אבל אני אומר רבינו מנוח מחבר את שתי ההלכות. הוא אומר שהחרפות של מי הפירות גורמת שלא יוכל להחמין אחר כך. הוא מוסיף בדרך... אני לא יודע אם הוא מתכוון שאחר כך לא יוכל להחמין, זה ירד?

דובר 1: אולי הוא לא מתכוון להלכה.

דובר 2: כן, אולי הוא מוציא את הרעיון שזה מפריע קצת מהתהליך של ההחמצה.

דובר 1: אז מה שאמרת שאז זה נעשה חזק יותר היא השאלה על המילה הרי אלו מחמיצים. בפשטות אפשר ללמוד הרי אלו מחמיצים בשני אופנים. הרי אלו מחמיצים, אם השאירו את זה שמונה עשרה דקות. כמו כל שאר דיני חמץ. אבל אחרים אומרים הרי אלו מחמיצים יותר, שזה נעשה מיד, זה נעשה תיכף ומיד חמץ, כי המים עם מי פירות מחמיצים יותר. צריך לדעת.

דובר 2: אוקיי, בוא נלמד סעיף ג'. כן, אומר הרמב"ם הלאה. סליחה.

דובר 1: כן, מה קורה כש... אוקיי, בוא נלמד.

הלכה ג – אין מבשלין חטים ולא קמח במים

אין מבשלין חטים במים

תרגום לעברית

דובר 1: אין מבשלין חטים במים, כגון ריפות. יש כאן מין מאכל שנקרא ריפות. ראיתי שבימינו קורים לזה "בורגול", וזה מאכל מזרח-תיכוני דומה לקוסקוס, שיש שם חטים חתוכות שמבשלים עם תבלינים ואוכלים. זה

דובר 1: גם הראשונים כאן תוהים, כמו למשל חלב אומרים למה? כי מה אוכלת הפרה? הפרה אוכלת פירות ועשבים, דברים שנקראים כמו...

ואותו דבר, ראיתי מעניין, ההגהות מיימוניות מביא... לא, אני אגיד לך לגבי דבש. הוא אומר, דבש לא אומר רק דבש תמרים, כי זה בוודאי מי פירות, אלא אפילו דבש דבורים. אומר הוא כך, כדמתרגם רב יוסף - אני לא יודע מי המתרגם רב יוסף - כדמתרגם רב יוסף על הפסוק "אשר תסענה הדבורים", התרגום של רב יוסף אומר שכמו שהדבורים מסתובבות והן שואבות מכל הפירות ומכל הפרחים את המיץ, והן מוציאות את זה, והדבש של דבורים הוא גם פירות טהורים כמו שהוא.

דובר 2: ממילא, מה ההגדרה? מה זה אומר שזה לא מים קוראים לזה מי פירות?

דובר 1: לא, אני אומר שאר משקים. אתה יכול לכתוב שאר משקים. אם תחשוב, יין עושים מפרי, שמנים עושים גם. כל השמנים עושים מפרי.

דובר 2: אוקיי, אבל זה לא היה נקרא מי פירות בהקשר אחר.

דובר 1: אוקיי, יכול להיות. לא, צריך לחשוב אם משהו יבוא עם סוג אחר של פרי, אני יודע, משקה אורז, או משהו עושה היום סוג חדש של משקה מדברים אחרים, א... לי זה לא יהיה בגדר, כי יכול להיות שהסיבה שזה נקרא מי פירות היא כי הם מקורם בפירות. החלב שהפרה עושה, הפרה עושה את החלב שלה מעשב ומ...

דובר 2: אני מתכוון שההגדרה היא דחוקה. חלב זה חלב. זה מה שזה התכוון.

דובר 1: אתה צודק, זו יכולה להיות שאלה. זו יכולה אז להיות שאלה. צריך לדעת מה הסברה למה, יש בזה משהו כימי, או צריך לדעת אם יש משהו חדש.

ביצים – מחלוקת רש"י ורבינו תם

דובר 1: דבר אחד שהרמב"ם לא מונה כאן הוא ביצים. ביצים אינן בקטגוריה של יין ושמן ומשקין. יש מחלוקת גדולה בראשונים. רש"י החמיר בביצים, וחתנו רבינו תם נהג היתר בביצים.

כי היום למשל, כשמוכרים מצה עשירה, כדי שבשבת ערב פסח יוכלו להיות לחם משנה בקלות, עושים את זה בדרך כלל עם ביצים, זו הדרך הקלה איך לעשות. זה תלוי במחלוקת רש"י עם רבינו תם.

דובר 2: זו מצה. אם זו מצה, אין בעיה בכלל. השאלה היא האם יוצאים באותה מצה עשירה.

דובר 1: זו מצה עשירה, כן. יש אפילו מצה עשירה. לפי אם מי ביצים לאו מי פירות, זה בכלל לא מצה. זה סתם מאכל חדש, כן. לחם.

דובר 2: אני מתכוון שזה דבר מותר, זה לא מצה.

ובלבד שלא יתערב בהם שום מים בעולם

דובר 1: אומר הרמב"ם, הדין שמי פירות אין מחמיצין הוא רק כשזה מי פירות טהורים, כמו שכבר הדגיש מההתחלה. **ובלבד שלא יתערב בהם שום מים בעולם.** לא שום, הוא אומר שם מים. כל דבר שנקרא מים.

דובר 2: כן, שם מים. כל מים.

דובר 1: מעניין, פעמיים הוא אומר את המילה שום מים בעולם. משהו היה לו כאן משהו שלחץ עליו. זה אומר כל כל כל מים. כל כל מים. **ואם נתערב בהם מים כל שהן,** אם התערבו כל מים, **הרי אלו מחמיצים** זה כן מחמיץ, כי הם באים לעולם המי פירות לבד לא.

אצל מעט המים, זה אומר כך, אפילו זו רק טיפת מים שהמים עצמם לא היו יכולים להחמין כלום, זו רק טיפה. אבל אז זה גורם שגם המי פירות יכולים להחמין. כך אני מבין שלומדים את הסוף.

דובר 2: אופס.

דיון: מים ביין והשאלה הכימית

דובר 1: למשל, על דבר כזה נשאלת שאלה, אני מתכוון שאלה גדולה מאוד, שייך יש בו בדרך כלל גם קצת מים. כן, שוטפים את הענבים, או נופלים קצת

דובר 1: אבל... לא ברור. אולי מתכוון כמו שאתה אומר קודם, אתה אומר "אין מבשלין חטים". מה אתה שואל? זה פחות משמונה עשרה דקות, ואולי בלי עמי. מדברים על אופן ש... שוב, כשהיו חטים, מותר לקלות בשמן על המחבת, כי השמן הוא מי פירות. כן? וכמו שמותר לעשות עם כל מי פירות היה צריך להיות מותר.

דובר 2: פת מה מותר?

דובר 1: לא, אני אומר, כאן הוא אומר שבצק אסור. חטים עצמן היה מותר, כן? חטים בשמן על המחבת היה צריך להיות מותר, כן? כי החטים רק במגע עם מי פירות, לא עם שום מים. זאת אומרת עם השמן היה צריך להיות מותר. אבל בצק שיש בו כבר מים, זה אסור, כי הטיגון הוא אמנם עכשיו במי פירות, אבל יש בו הרי מים.

הלכה ג: אבל מבשלין את הפת ואת הקמח הקלוי

דובר 1: אבל אחרי מה ש... אבל פת וקמח שכבר... אבל מבשלין את הפת ואת הקמח הקלוי. פת שכבר אפו אינו מחמיץ אחר כך, מותר לבשל אותו עכשיו במים. כי ברגע שנאפה, לא יהפך שוב לחמץ. ואותו דבר קמח קלוי, קמח שקלו כבר סיימו, זה כבר נגמר, זה כבר לא קמח שיכול להחמיץ, מותר עכשיו לבשל במים. וזה מדבר על ה... כן.

מחלוקת מפרשי הרמב"ם: רבינו מנוח ומגיד משנה

דובר 1: אז כאן, על זה יש גם שתי שיטות ראיות. הדבר שאין קולין את הבצק בשמן על המחבת, רואה אני שיש מחלוקת בין שני מפרשי הרמב"ם, רבינו מנוח והמגיד משנה, ושניהם הולכים הלאה לשיטתם.

רבינו מנוח אמר שהסיבה שמי פירות אינם מחמיצים היא כי זה מעכב, כי יש מי פירות זה מעכב מלהחמיץ. אז הוא אומר ש... שהדבר ש"אין קולין את הבצק בשמן" זה אם מניחים לו זמן רב, אם הבצק כבר יש בו מים, ועוד לפני שמניחים אותו על השמן יכול כבר להחמיץ, אז אסור. אבל אם מיד כשעושים את הבצק מניחים אותו כבר על השמן החם, צריך להיות מותר.

אבל המגיד משנה לא לומד כך, הוא לומד שיש איזה דין שמי פירות אינם מחמיצין, ואם יש בו כל מים זה כן מחמיץ. אז הרי יש את המקרה, הבצק הרי פשוט קמח עם מים. שמן זה אמנם מי פירות, אבל כאן זה תערובת של מי פירות עם מים, אז זה כן מחמיץ.

החומרא של געברוקטס

הגהות מיימוניות: חשש מקמח שלא נאפה היטב

דובר 1: אבל פת וקמח קלוי לא. כאן יש דבר ידוע שנקרא אצלנו געברוקטס. געברוקטס זה פשוט פת או קמח קלוי. אז הרמב"ם אומר שברגע שכבר נתבשל או נאפה זה כבר לא מחמיץ.

אבל ההגהות מיימוניות מביא ראשונים שאמרו שצריך הרי לחשוש שאולי יש בפת איזו טיפת קמח שעדיין לא נאפחה היטב וזו יכולה להחמיץ. אז זה איך החומרא שלנו של געברוקטס באה, שאולי נשארה על המצה איזו טיפת קמח שלא נעשתה היטב אפוייה, ועכשיו כשמערבבים את זה יכול להחמיץ.

אני מתכוון שהחומרא של געברוקטס קשורה להלכה כאן למעלה בסוף. איפה ראיתי את ההלכה? אני יודע שהגעברוקטס זה בגלל זה, אבל זו חומרא מאוחרת הרבה. זה חידש את ה... איך ראיתי? חסידים המציאו את החומרא. אפשר בהמשך נראה את החליטה בחלק הבא, ולא עושים את זה. לא ראיתי את זה אולי שם? לא, לא, לא... זה כתוב ב... ראיתי את זה במפרש הרמב"ם. ראיתי שאחד מפרשי הרמב"ם חושש לדבר הזה. אני לא זוכר כאן על המקום, אבל זה מה שחוששים שאולי יש בזה קצת קמח.

דיון: קושיות על החומרא של געברוקטס

דובר 2: אה כן, זה אמת. החשש קשה מאוד להבין, כי מעולם לא מצאתי קמח בשום מצה, ואפילו כשהיה קמח, זה הרי קמח קלי, וקמח קלי גם לא נעשה חמץ. היה מאוד קשה להאמין שזה נראה ממש קמח קלי.

דובר 1: אבל אולי המילה היא חשש לאיזה קמח שלא נקלה היטב. יכול להיות שבזמנים של תלמידי המגיד, תלמידים של המגיד ממזריטש, לא

מאכל פופולרי. אסור לעשות זאת, כי אין הבדל בין שעושים בצק, וגם כשמבשלים את זה יכול להיות...

דובר 2: אה, צריך לדעת אם זה חמץ.

דובר 1: הרבי אומר שזה חמץ גמור. מעניין. צריך לראות אחר כך שזה מתאים לדין של חליטה, כן? חליטה זה עוד דבר, אבל כאן רואים חידוש, שלא רק כשעושים חטים, קמח, וטוחנים אותו, לא טוחנים אותו, לשים אותו והכל, נעשה חמץ. אלא אפשר אפילו לבשל חטים ישירות במים, זה גם כבר חמץ. את זה נראה אחר כך בכמה אופנים, וזה לא מים, על חטים, חטים שלמות זה חמץ.

דובר 2: אולי זה... אולי זה... אולי זה... ולא קמח.

דובר 1: או, יש שני מינים. או קמח מתכוון לעשות כאלה... לעשות כדורים, לעשות... אני יודע, פרינה, גריסים. אפילו אם לא נעשה... מה שאני מתכוון לומר כל הדברים האלה, זה אפילו אם לא נעשה מחיטה מנופחת, בצק מנופח. כגון לביבות... לביבות זה תרגום, כן, אתה אומר. אתה לוקח עוד משהו. אתה לוקח עוד משהו. אתה לוקח עוד מיני דברים כאלה. נאמר שאם בישלו עם זה, הרי זה חמץ גמור.

והוא שיתבקעו בתבשיל

דובר 1: אבל אומר הרמב"ם, והוא, הדין שזה נעשה חמץ גמור. אה, כאן הוא אומר כן, הרי זה חמץ גמור מתכוון שזה חמץ מן התורה. אומר, והוא שיתבקעו בתבשיל, שהחטים, אני מתכוון שהשיתבקעו הולך סתם על החטים, הקמח כבר לא נתבקע. החטים,

הלכות חמץ ומצה: בישול דגן, מי פירות, וחליטה

הלכה ג: בישול חטים וקמח

דובר 1: לביבות זה תרגום, כן, מה שאתה אומר, אתה לוקח עוד מיני דברים כאלה, ובשעה שאם בישלו עם זה, הרי זה חמץ גמור. אבל אומר הרמב"ם, והוא, הדין שזה נעשה חמץ גמור, אה, כאן הוא אומר כן, הרי זה חמץ גמור מתכוון שזה חמץ מן התורה.

אומר, והוא שיתבקעו בתבשיל, שהחטים, אני מתכוון שהשיתבקעו הולך סתם על החטים, הקמח הרי לא נתבקע. החטים, אם אפשר לוודא שהחטים נשארו סגורות לגמרי עד הסוף, לא נכנסו מים עמוק פנימה לתוך החיטה. אבל אם נעשה נתבקע, אני מתכוון כמו שקורה בדרך כלל, החיטה נפתחת קצת, מקבלת חור, ושם נכנסים מים, ונעשה רטוב בפנים בחיטה, זה כשזה נעשה חמץ גמור.

דיון: מדוע נתבקע הוא חמץ גמור?

דובר 1: אני מתכוון לכאורה כשהוא אומר שכשזה לא נתבקע, אולי לא יהיה חמץ גמור, אבל יהיה לכל הפחות אסור מדרבנן. גם קשה לי סתם... אני אומר שאפילו נתבקע קשה להבין למה זה נקרא חמץ. זה נעשה מנופח, כן, ממש. חמץ זה הרי במשהו, יכול להיות טיפה כל כך קטנה בפנים של החיטה שנעשתה קצת מותססת.

דובר 2: לא, אי אפשר להגיע לזה כי חמץ זה במשהו.

דובר 1: לכאורה כן. כן, אני מבין שזה משהו, לא הולך חתיכה גדולה של חמץ, אבל בכל זאת זה משהו...

הלכה ג: אין קולין את הבצק בשמן על המחבת

דובר 1: אוקיי. נמשיך הלאה, עוד דבר שאסור לעשות. אין קולין את הבצק בשמן על המחבת. שאסור לטגן בצק שעשו, אסור לטגן אותו בשמן על המחבת, אסור לטגן בצק.

מדברים כאן אם מניחים לו להחמיץ, אם מניחים לו יותר מהשעור, או המילה כאן היא בגלל שמי פירות... מחמיץ יותר מהר. אפשר ללמוד כך, שעשו בצק, אפילו אם זה עדיין בתוך שמונה עשרה דקות, אבל אם הולכים לטגן אותו בשמן, מי הפירות שבו, השמן הרי מי פירות, יממה את ה...

דובר 2: זה רק לפי הדעה שאומרת כך.

דיון: מחלוקת רבינו מנוח ומגיד משנה

המגיד. זה לא קודם. זה בוודאי לא קודם. החומרא בוודאי לא קודם, כי אנחנו יודעים מה... יכול להיות שזה משהו דומה.

זה מאוד קשה להבין. הם כותבים, השולחן ערוך הרב כותב שרואים הרי... לא השולחן ערוך הרב, תשובותיו. רואים הרי שיש קמח. איך אפשר לומר שאין קמח? זה לא קמח. זה סתם... איך קוראים לזה? זה אבק. זה מצה. אבל לא רואים שום קמח על המצה. מעולם לא ראיתי קמח על המצה. ואפילו כשהיה, קשה להאמין שהיה בתנור שהוא אלפי מעלות שם. שישאר משהו לא קלוי. כן.

מעשה עם הרבי מקוצק

דובר 1: אז, היה מעשה שהרבי הקדוש מקוצק ביקש מחתנו, האברך עזרא. הוא יתברר אם יש סיבה כל כך גדולה להחמיר על געברוקטס. חזר ואמר שהוא לא רואה שום סיבה להחמיר. אמר הרבי שהוא צריך קודם להחמיר, נראה שזה על פי קבלה.

אז, אני עם הרבי מקוצק סוברים שגעברוקטס זו לא חומרא שיש בה היגיון. טוב, מה נעשה? אוקיי, טוב מאוד.

הלכה ג: חליטה — זריקת קמח למים רותחים

דובר 1: הלאה... כן, אתה צודק שזה מתחבר להלכה. רואים גם, אומר, הדבר של להחמיר, רואים את ההלכה הבאה גם לראות, מצאו איזה חומרות. הרמב"ם זה דבר נעים בסוף. משהו שנקרא חליטה.

אומר הרמב"ם כך: **"ואם הרתיח המים הרבה, ואחר כך השליך לתוכה הקמח"**, זרק קמח. יש את הלשון, לא שהוא זרק מים חמים לתוך הקמח, אלא הוא זרק קמח לתוך מים חמים, אז כן, **"הרי זה מותר"**. ולא כמו קודם שאמר, **"אין מבשלין"**, אסור לבשל קמח במים. אבל אם המים חמים מאוד ואחר כך הכניס את הקמח, מותר.

"מפני שהיא מתבשלת מיד קודם שתחמיץ". אה, ה"מיד" מתכוון לומר עוד לפני שהקמח, עוד לפני שזה נעשה בצק, עוד לפני שזה נעשה משהו, הכניס את זה למים חמים, ואז זה מתבשל עוד לפני שיש לו הזדמנות להחמיץ. מותר. אפשר לעשות מין כדור למשל, אפילו לא דווקא מצה קשה, לבשל בדרך הזו אם זה כבר חם מאוד בשעה שמכניסים את זה. חם מאוד, כי אז זה מתבשל, והבישול מונע ממנו שלא יוכל אחר כך לעבור את התהליך של תסיסה, של להיות חמץ, של להיות בצק.

מנהג בבל וספרד: לאסור חליטה

דובר 1: אומר הרמב"ם, זה מעיקר הדין. אבל **"וכבר נהגו בשנער ובספרד ובכל המערב"** - נוהגים אבל בבבל ובספרד, שני המקומות שהרמב"ם... בבבל הוא לא גר, אבל בבבל היו הגאונים. הוא ידע מה שידע מאיפה כלל ישראל נוהג. **"ובכל המערב"**, וכל הארצות ממערב לארץ ישראל, **"לאסור דבר זה"**, לאסור את הדבר של חליטה.

דובר 2: מרוקו, כן.

דובר 1: **"לאסור דבר זה"**, לאסור את הדבר של בישול קמח במים. למה? **"גזירה שמא לא ירתיח המים יפה יפה"**. כשעושים את זה כשיוצאים בוודאי שזה מתבשל עוד לפני שיכול להחמיץ, אז אין בעיה. אבל אנחנו חוששים שאולי המים לא יהיו כל כך חמים, ויקח קצת זמן עד שזה יתבשל, ובזמן הזה יכול להחמיץ.

דיון: השיעור של שמונה עשרה דקות

דובר 2: אני רוצה להבין, אם זה פחות משמונה עשרה דקות, אין לי בעיה.

דובר 1: לא מדברים כשזה פחות משמונה עשרה דקות. דקה אחת, כבר מצאת ברמב"ם את הנושא של שמונה עשרה דקות?

דובר 2: בדיוק.

דובר 1: אחר כך נראה. כן, כתוב כן שיעור הילוך מיל, כתוב בפרק. בינתיים עדיין לא ראינו.

הלכות חמץ ומצה: בישול דגן במי פירות, כרמל, ובלילת שעורים וחיטים

דיון: בעיית חימוץ במים חמים

דובר 1: אבל אנחנו חוששים שאולי המים לא יהיו כל כך חמים, ויקח קצת זמן עד שזה יתבשל, ובזמן הזה יכול להחמיץ.

אני רוצה להבין, אם זה פחות משמונה עשרה דקות, אין לי בעיה. לא מדברים כשזה פחות משמונה עשרה דקות.

דובר 2: דקה אחת, כבר מצאת ברמב"ם את הנושא של שמונה עשרה דקות?

דובר 1: בדיוק. אחר כך נראה.

דובר 2: כן, כתוב כן שיעור כדי הילוך מיל אחר כך בפרק הזה.

דובר 1: בינתיים עדיין לא ראינו. אז, אנחנו עדיין לא יודעים.

דקה אחת, אני רוצה להבין, המילה כאן היא... אין כאן שמונה עשרה דקות. אז מה הבעיה עם... זה נעשה חמץ מיד. איך הוא אמר שזה לא נעשה חמץ מיד? יש לך עוד דבר חדש שזה לוקח שמונה עשרה דקות?

אבל אני רוצה להבין, זו הדרך איך עושים מצה. לוקחים מים עם קמח. מים חמים עם קמח יהיה יותר גרוע ממים רגילים עם קמח. אני מתכוון שזה אמנם אחר כך יכתוב על החם...

דובר 2: אוקיי, לא עושים מצה דרך בישול. עושים מצה דרך אפייה.

דובר 1: דרך אפייה? זו המילה? שמותר רק לאפות ואסור לבשל מצה?

דובר 2: אני מתכוון שזה יותר, כי אחר כך נראה גם באיזו טמפרטורה המים צריכים להיות, ועוד הלכות כאלה. אז אחר כך יהיה. מה שכתוב כאן זה... לא עושים מצה. זה הרי לא יצא מצה מזה. זה יהיה איזה מאפה.

דובר 1: אבל הצורה היא פת.

דובר 2: אוקיי, אני לא מדבר כאן על מצה כשיעור, אבל כחמץ... זו לא מצה, זה משהו אחר.

דובר 1: אוקיי, אחר כך נראה...

דובר 2: כאן, הדברים שיכולים להיות קצת חמץ, מכניסים חיטה למים, ולא עושים. לא כתוב שצריך שמונה עשרה דקות או משהו.

דובר 1: אוקיי, אחר כך יכתוב יותר.

דובר 2: אוקיי. אחר כך יכתוב את הסדר של עשיית מצה. שם יכתוב כמה זמן ואיזה מין מים צריך להשתמש, וכן הלאה. כאן מדברים כחמץ. אחר כך ידברו כמצה. אין כלל שזה נעשה רק חמץ כשמניחים לו שמונה עשרה דקות. הכלל לא כתוב. בינתיים לא מצאו כלל כזה.

הלכה ד: בישול דגן וקמח במי פירות

דובר 2: אומר הרמב"ם הלאה, מה שדיברנו עכשיו על בישול, שבעצם היה מותר ואוסרים, זה מדברים על בישול במים. אבל **במי פירות מותר לבשל הדגן**, מותר לקחת את הגרגירים השלמים, חיטה, או קמח, ולבשל את זה במי פירות, כי כמו ששוחחנו, מי פירות אינם מחמיצין.

וכן, בצק שלשה במי פירות. אפילו כשכבר עשו בצק. קודם הוא מדבר על זריקת קמח גולמי או דגן למי הפירות ולבשל, או כשכבר עשו מזה בצק. אבל אם הבצק נעשה רק עם מי פירות, **ואחר כך בישלה במי פירות** בישלו במי פירות, **או קליה במחבת בשמן**, דרך אחרת של בישול במי פירות, דרך טיגון על מחבת עם שמן, טיגון, ששמן זה גם מי פירות, **הרי זה מותר, שאין מי פירות מחמיצין**. זה הרי מי פירות מבושל עם מי פירות.

מי פירות מבושל במים לא יהיה מותר, כמו שלמדנו קודם. מי פירות מבושל במי פירות או מטוגן במי פירות מותר.

נכון, כאן רואים הלאה, לפי כל הגרסאות כתוב מותר, נכון? לפי שיטת הראב"ד צריך כאן גם להיות אסור אולי.

הלכה ה: כרמל וקדירות חדשות

דובר 2: אה, הבאה תהיה מאוד נוגעת לנושא שדיברנו על ברוקו.

המקור: "ושמרתם את המצות"

מאיפה לקחו חכמים את ההלכה שצריך להחמיר? אומר הוא, הסיבה שחכמים החמירו יותר מהדין העיקרי היא **משום שנאמר "ושמרתם את המצות"**. "ושמרתם" פירושו שצריך לעשות גדרים וסייגים, לא רק להחמיר על האיסור עצמו, אלא שמירה. **כלומר, הזהירו במצה ושמרו אותה מכל צד חמץ**. כשאתם עושים מצה תהיו זהירים מאוד מכל דרך שצריך רק לחשוש שיכול להיעשות חמץ.

אז, יוצא מן הכלל מדברי סופרים צריך לשרוף. אבל כאן רואים מעניין שמשהו שהוא רק חמץ דרבנן צריך גם לשרוף. למה לא? אני לא יודע אם היה לנו חמץ נוקשה למשל שכתוב שצריך לשרוף אותו. אוקיי.

דיון: היכן מתאימה ההקדמה של "ושמרתם את המצות"?

רוב הגרסאות פעם היה כתוב בקטע הזה שזו הקדמה לקטע הבא. בוודאי יש קשר, כתוב לפיכך חמרו חכמים. אבל בגרסה שלנו שיש לנו כאן מרב רבינוביץ כתוב אחרת, למדנו שזה גם כמו הטעם, למה? כי הולכים לראות, כל שמירת המצות קשורה לחיטין שנתבקעו. וחיתין שנתבקעו עצמן הן רק דרבנן, או לפני נתבקעו. לא אם נתבקעו זה מדאורייתא, נראה רק לא נתבקעו. אבל נראה שלמדו ש"ושמרתם את המצות" יש לו שני מינים. זה יכול להיות שמירה, זאת אומרת שמור שלא יהיה חמץ. זה יכול גם להיות כמו תמיהה, "ושמרתם למשמרת", שמור אותו עוד שלב אחד, כמו גדר לחמץ.

חברותא א: נכון, אתה יכול לומר את זה בדרך אחרת, ש"ושמרתם את המצות" יכול להיות לגבי כשעושים מצות, שזו חומרא ושיאכלו מצות כשרות טובות. אבל כאן כתוב ש"ושמרתם את המצות" הרי המילה שלו כדי שלא יעשה חמץ. צריך אותו דבר, כשעושים מאכל, תבשיל, מבשלים מרק, צריך גם להקפיד "ושמרתם את המצות", כי כל הסיבה של האיסור היא כדי שלא יבוא לידי חמץ. אז צריך לחשוש בכל דבר.

חברותא ב: כן, כן, בוודאי, כי "ושמרתם את המצות" לא פירושו לשמור את המצות, זה פירושו לשמור מחמץ. כך נראה. אכן, אני מבין מה אתה אומר. זו חומרא, איסור חמץ לא על מצוות מצה. אבל שם זה הכי נוגע, כי באפיית מצות זה איך משחקים עם חמץ. כן.

הלכה ז – שמירת הדגן משעת קצירה

אומר הרמב"ם הלאה, אחרי ההקדמה, כמו שאתה אומר, הולכים ללמוד הלכות שמירת המצות. הולכים ללמוד על שמירה מ... שמירה מחמץ במצות.

אומר הרמב"ם, **"לפיכך אמרו חכמים, צריך אדם להזהר בדגן שאוכל ממנו בפסח"** – הדגן, החיטה או חמשת מיני דגן שעושים מהם מצות בפסח, צריך לשמור, צריך להשגיח, **"כדי שלא יבא עליו מים אחרי שנקצר"** – שלא יבואו מים אחרי שנקצר, **"עד שלא יהיו בו שם חמץ"** – שלא יהיה שום חשש חמץ. "שם" פירושו כמו "שום", כמו שראינו קודם, עני חמץ, אפילו לא ממש חמץ.

אמנם, כל עוד לא נתבקע, הרי אין בעיה, למה צריך לשמור אותו כל כך חזק? אבל צריך לשמור אותו כן, כמו שאמר עכשיו, זו חומרא.

דגן שטבע בנהר או שנפל עליו מים

על זה אומר הוא כך, **"דגן שטבע בנהר"** – בזמנים קדומים, הכל היו מביאים בספינות, אני מתכוון גם היום, אנחנו רואים שהכל לוקחים מהסופרמרקט, לפני זה היה על ספינה. אז ספינה כזו טבעה עם דגן, חילצו את הדגן, אבל הוא כבר היה רטוב, או בדרך אחרת **"שנפל עליו מים"**.

השמירה של "ושמרתם את המצות" אומרת כל כך רחוק, ש"כשם שאסור לאכלו" – לא רק שאסור בגלל איסור אכילת חמץ, אלא אסור גם כחשש. יש חשש חמץ, יש חשש ב"בל יראה בל ימצא", **"אסור לקיימו"**. אלא מה? מה צריך לעשות?

"אלא" – האדם הגיע קצת לפני פסח עם משלוח כזה של החיטה, **"מוכרו לישראל"** – ימכרו אותו ליהודי, **"ומודיעו"** – יודיע ליהודי, שתדע

כרמל שמהבהב באור, אם קולים חיטה טרייה, חיטה שעדיין לחה, וקולים אותה שתתייבש, **ואחר כך טוחן אותו**, אחר כך עושים... אחרת, הקמח הרגיל הוא קמח גולמי, סתם חיטים טחונות. כאן מדברים על קמח שקלו אותו כשעדיין היה חיטים, ואחר כך עשו ממנו קמח.

אז לכאורה, למדנו שברגע שנעשה חם מספיק, נתבשל או נאפה, לא יכול אחר כך להיות חמץ, כי כבר נאפה, כבר איבד את הכוח להחמץ.

הלכות חמץ ומצה: שמירת המצות משעת קצירה

הלכה ה (המשך) – מנהג כל ישראל שלא לבלול חיטים במים

מדברים כאן כנראה כשזה מונח זמן קצר לפני שהולכים לקלוף ולטחון אותו בפועל. כך נראה, כי מאוחר יותר אנו רואים שחיטה שנשרתה במים אסורה. אז כאן מדברים כנראה כשזה זמן קצר. עדיין לא למדנו את המילה שיעור חימוץ, אבל זה זמן קצר.

אומר הרמב"ם, אבל גם על ההלכה, **וכבר נהגו כל ישראל, בשנער, ובארץ הצבי, ובספרד, ובערי המערב** – מעניין, הוא קורא לארץ ישראל "ארץ הצבי", זו לשון אגדית. אני לא יודע אם קוראים לה כך היום. מבינים אותנו, כי זו ארץ שמתפשטת, ולוקחים שטחים, אבל כמו שהגמרא אז אומרת כך. צבי פשוט לתרגם פירושו מלשון רצון, כן? מלשון... צבאים שרצים מסביב? לא, זה אומר ש... אני זוכר, לשון הפסוק, ארץ הצבי, זה אומר מקום ש... כמו שהרמב"ם אומר צבי וחמוד ורבג, כן? עומד בהקדמה. זה אומר ארץ ארץ חמדה, כמו שיש דרך לומר ארץ חמדה, ארץ שמשותקים אליה.

בבבל, בארץ ישראל, ובספרד, ובערי המערב. ליד ספרד. עכשיו אנשים יודעים מה החדשות. ליד ספרד זה מרוקו. ערי המערב. **שלא לבלול החיטים במים** – כבר נוהגים שלא לבלול החיטים במים, שלא להרטיב חיטים במים. למה? קודם היה כתוב לא ערי המערב, היה כתוב כל המערב. זה ערי המערב, יש כאן חילוק.

שלא יבללו החיטים במים, למה? **גזירה שמא ישהו ויחמיצו**. כמו שאמרתי, כשזה תהליך קצר של בליה, מותר. אבל חוששים שישאר יותר זמן וייעשה חמץ לגמרי. לכן החמירו על זה. בסדר.

הלכה ו – תבשיל שנמצא בו שעורים או חיטים

הלאה, אומר הרמב"ם הלכה כזו. עד כאן למדנו את התהליך הבסיסי של חכמים. מה מובן? בואו נלמד הלאה.

תבשיל שנתבשל, ונמצא בו שעורים או חיטים – בישלו תבשיל, כשמוצאים בתוכו שעורים או חיטים שלמות. השאלה היא האם השעורים או החיטים החמיצו את כל המאכל.

אז כך, **אם נתבקעו, הרי כל התבשיל אסור שהרי נתערב בו החמץ**. אם נפתח, פשוט שהתבשיל נחשף לפנים של החיטה, זאת אומרת לקמח שבתוך החיטה, ונתבשל, נתבשל פירושו עם מים, החיטה נעשתה חמץ, הרי כל התבשיל אסור, שהרי נתערב בו החמץ, כל התבשיל אסור כי התערב בו חמץ, וחמץ אסור במשהו.

ראיתי במפרשי הרמב"ם שמדברים על כך, גם הכלי שבו נאסר. הייתי רוצה לומר שכל התבשיל, כולל הכלי, כי אם אסור במשהו פירושו במשהו שבמשהו גם, הבליעות. יש ראשונים שאומרים שלא, רק התבשיל עצמו, לא כל כך רחוק הולך המשהו.

ואם לא נתבקעו – קליפת החיטה נשארה סגורה לגמרי, אז כך, לגבי התבשיל מחמירים. אני מתכוון, סליחה, את החיטה עצמה אסור לאכול, מחמירים, **מציין אותו ושורפין אותו**. צריך כן להיפטר מהחיטה, צריך לשרוף אותה, זה כבר נראה. אבל את שאר התבשיל מותר לאכול. אה, אומר הוא, זה לא ממש חמץ.

שהדגן אשר נבלל או נתבשל ולא נתבקע – הדגן שנעשה או נבלל או נתבשל ולא נתבקע – הרי ההלכה עולה על שתי ההלכות של נבלל ונתבשל, כי גם בנבלל היה הסימן האם נתבקע. אם לא נתבקע, **אינו חמץ גמור של תורה**, ואינו אלא מדברי סופרים.

אבל זה כבר חומרות על גבי חומרות. אפילו זה, כלומר מעיקר הדין הוא רק למצוות מצוה. כלומר, המנהג היה תמיד לאכול מצות לא רק שמירה משעת קצירה.

טוב. הלאה, אומר הרמב"ם, **"דגן שנפל עליו דלף"**. כאן דיברנו כשנפל עליו גל גדול של מים, **"טבע בנהר"**. אבל מה קורה **"דגן שנפל עליו דלף"**? טיפסף עליו גשם. הרמב"ם, **"כל זמן שהוא טורד טפה אחר טפה אפילו כל היום כולו, הואיל והוא הולך טפה אחר טפה אינו בא לידי חימוץ"**. אני חושב שזה דומה להלכה שלומדים מאוחר יותר, ש**"כל זמן שמתעסק בו"**, כל פעם שטיפסף עליו משהו לוחץ אותו חזרה למטה או משהו, **"אינו בא לידי חימוץ"**. **"אבל כשפוסק"**, אבל כשפוסק לרדת, אז נצטרך לחשוב, **"אם נשתהה כשיעור"**, אם החיטה שוכבת רטובה במים כשיעור, מאוחר יותר יאמר מה השיעור, אז **"הרי זה יאסר"**, כי היה מספיק זמן כשהיא רטובה ולא המצב ש**"דולף עליו"**, **"טורד עליו"**, אז **"הרי זה יאסר"**. מה זה לכאורה גם מדרבנן, עם הדין של **"ושמרתם את המצות"**? הוא לא אומר ש**"הרי זה חמץ"**.

אוקיי. הולכים ללמוד עוד כללים של זהירות, שעושים את המעשה. לכאורה גם הכל עדיין מהנושא של **"ושמרתם את המצות"**, כן?

כן.

המפרשים שואלים למשל, שאם לא יודעים, שם זה כמו הגדול... האם אפשר לסמוך שמסתכלים על זה, זה נראה כמו חיטה יפה. זו השאלה האם הרמב"ם כאן היה אוסר מקרה כזה. הוא בטח לא אוסר, הוא מתחיל עם ה... שצריך... זה מסכים שצריך.

דיון: המנגנון של טפה אחר טפה

אבל זה מעניין אותי, שבגלל שטיפסף אחד אחרי השני לא יכול להחמיץ. מה זה הרמב"ם? זה כמו שהסברתי שזה כמו מתעסק עמו כל היום, האם זה המילה?

זה כמו שלא נותנים ל... לא נותן מנוחה שיתחיל להחמיץ.

זה רע. זה לא היה.

כן.

זהירות באפיית המצה

טוב, עכשיו הולכים ללכת יותר ישירות לאפיית מצות, איך אפשר לשים לב שהמצה לא תחמיץ.

הלכה יא: אין לשין עיסה גדולה

אומר הרמב"ם כן, עשינו כותרת טובה, זהירות באפיית המצה. אומר הרמב"ם כן, **אין לשין בפסח עיסה גדולה**. בפסח לא לשים בצק גדול. למה? בפסח, נכון כשנמצאים בפסח. למה? **שמא תחמיץ**. כי כשעושים בצק גדול, לא יכולים... כל כך מהר להיפטר ולאפות את כל הבצק, אז חוששים שמא תחמיץ. **אלא**, מה כן השיעור? **שיעור חלה בלבד**. שיעור חלה, שהרמב"ם הולך מאוחר יותר, בסוף ההלכה הוא הולך לומר כמה זה שיעור חלה. אנחנו יכולים הכל איפשהו כמו חמישה, שישה פאונד. שיעור חלה זה שיעור קטן יותר, וזה אפשר עוד לשלוט. זה לא נמשך כל כך הרבה זמן עד שמגיע לתנור, וזה אפשר אולי להתעסק כל הזמן. אין בעיה. זה דין אחד בשיעורים של מצות.

הלכה יא (המשך): אין לשין בחמץ — מים שלנו

עוד הלכה, ואין לשין במים חמים, **לא בחמה ולא בחמי חמה**. וכן, **לא מים שנשאבו ביום**, כי מים שנשאבו, שנשאבו באותו יום, הם חמים. אחרת ממים חמים למדנו קודם, לא נותנים להחמיץ. אבל מים חמים עושים עוד יותר, עושים שהבצק יחמיץ מהר מהר. **אלא במים שלנו**, רק במים שלנו, שהחכמים אומרים שבלילה המים מתקררים קצת. המים הם הטמפרטורה המושלמת לעשות עם זה, להשתמש במים למצות. **ואם עבר על ההלכה ולש באחד מכל אלו**, הוא כן השתמש במים שהם חמים, **הרי הפת אסורה**, זה לא כשר למצות, אסורה אפילו בדיעבד.

שהחיטה אינה חיטה טובה שאפשר להשתמש בה למצה. **כדי שיתחזר וימכרו לישראל** — יודיע, **"אתה קונה אותה, אבל תאכל אותה לפני פסח"**. ולא ימכרו אותה לכתחילה, עדיף שלא ימכרו אותה לגוי. מה יעזור לך למכור אותה לגוי? אבל גוי ילך למכור אותה ליהודי ולא יודיע ליהודי. הוא לא ימכור אותה ליהודי ויודיע.

ואם מוכרין לגוים קודם הפסח, מוכרין מעט לכל אחד ואחד — אם מוכרים לגויים, לא ימכרו את כל הדבר לגוי אחד, כי אז הגוי יצטרך להיפטר וימכור אותה ליהודי. ייקח זמן רב למכור לגוי בכמות קטנה יותר, **כדי שיאכלו קודם הפסח**. למה? הרי יש חשש שמא יחזור הגוי וימכרו לישראל.

דיון: שתי רמות של שמירה

אז, נראה, והוא מביא כאן, המגילה לא כל כך פשוטה, כי נראה שיש שתי רמות. יש את **"ושמרתם את המצות"** שהוא אומר, שמדרבנן, אולי לא מדאורייתא, עני חיטה שנרטבה, אפילו לא נתבקעה, נכון? אם נתבקעה אולי חמץ מדאורייתא, אבל לא נתבקעה, חכמים אומרים שצריך לשמור מלהשתמש בחיטה בפסח. זה דבר אחד.

אחר כך יש עוד דבר שכתוב כאן שצריך ממש לשמור. זאת אומרת, צריך לעמוד שם, כמו שהרמב"ם, **"צריך לזהר"**. לא כתוב כאן ממש את זה, כתוב **"צריך לזהר"**, אבל רואים במפרשים אחרים, אחר כך, הרמב"ם עצמו מאוחר יותר מביא שיש חילוק של מצה שמורה. זה מעניין, אבל שמירה פירושה... כאן כתוב, כאן כתוב שמירה בשעת קצירה, נכון? אבל הרמ"א לא מבהיר משהו. ברב ובמפרשים אחרים רואים שיש דבר כזה שרק למצות מצווה צריך להיות שמירה.

הלכות חמץ ומצה: שמירת המצות, דיני עיסה של גוי, וזהירות מחימוץ

כאן נכנס עניין שלם... הגמרא אומרת כן, שעיסה של גוי מותר לאכול, יאכל, מותר לאכול עיסה של גוי. כלומר, לא כשהגוי הניח אותה להחמיץ, אבל גוי שעכשיו לש בצק טרי. כלומר, אתה עובר ליד מאפייה של גוי, ואתה רואה שהוא זה עתה סיים לעשות בצק. אתה יכול לקחת ממנו, כי הבצק עדיין לא החמיץ, בצק טרי, ולאפות ולאכול כי לא נתחמץ. אבל **"ובלבד שיאכל כזית מצה באחרונה"**, כך כתוב בגמרא. לומדים אנו כאן מהראשונים שלעניין כזית מצה, על זה יש **"ושמרתם את המצות"** רק על הכזית.

אבל הרמב"ם כאן לא אומר כך, הרמב"ם אומר שעל הכל יש חשש שיהיה ממש חמץ. ולכאורה מכאן יוצא שכאן באה החומרא שלנו של שמירה משעת קצירה, שאם נפל, נעשה רטוב, אפילו על החיטה נעשה רטוב, יש את החומרא, את האיסור דרבנן, שצריך לחשוב שיהיה חמץ.

נכון, אבל הרמב"ם עצמו מביא כן מאוחר יותר את ההלכה של מצה שמורה. אם לאחד יש רק מצה שמורה, יאכל את הכזית האחרון ממנה. אז לא שהרמב"ם לא סובר את ההלכה שלא צריך. יכול להיות שזה רק לכתחילה. זה מה שכתוב כאן שצריך לשמור משעת קצירה. זה נשמע שזה בגלל חשש חמץ, אבל זה נשמע שאולי זה רק לכתחילה. **"צריך לזהר"**, הוא לא אומר.

חברותא א: בדיעבד, זה אני אומר, יש כאן שתי רמות. בדיעבד, אם לא יודעים... הרמב"ם כאן מכניס... אם לא יודעים, צריך לחשוב. הוא אומר, **"שטבעה בנהר, שנפל עליה מים"**.

חברותא ב: לא, שניים הם הדברים. כך יוצא, לא ברור. יוצא שיש כאן שתי רמות אחרות. צריך להיזהר. אבל אם לא נזהרו, לא... בסדר, חוץ מהמצה שמורה, למצוות מצוה לא בסדר. אבל אם יודעים כן, אז גם בכלל **"ושמרתם את המצות"**, שאם יודעים שנפל למים, לא לאכול אותו כלל.

הלכות חמץ ומצה: זהירות מחימוץ — מים, שמירת המצות, ודיני אפיית מצה

דגן שנפל עליו דלף — טפה אחר טפה

וכאן יוצאות החומרות הגדולות של החשש כשקוצרים בזמן הנכון. זו עוד רמה גדולה יותר של חומרות, שאפילו כשעדיין מחובר לקרקע, אם כבר נתבשל כל צרכו, גם חוששים שיכול להחמיץ מגשם שיוורד עליו אחרי הזמן.

לא יודע אם נעשה יותר חם בגלל זה, אבל יכול להיות חם כמו ביום אחר תחת השמש, מבין? כך.

חומרות בפוסקים המאוחרים

על ההלכה הזו באים בפוסקים המאוחרים עוד חומרות שונות שאנחנו הכנסנו מאוד למאפיות המצה. לא אופים תחת השמים הפתוחים, כלומר אם רוצים לעשות מאפיית מצה בחצר, צריך לעשות... זו ההלכה כאן, לא תחת השמש, חוששים שיהיה שמש.

לא, למשל, אני אומר לך, הרמ"א אומר, למשל, אפילו לא מותר להעביר. למשל, לאדם יש מאפייה כזו בחצר שלו, ואפילו המקום שלשים, הוא כן תחת גג, אבל צריכים לרוץ לתנור.

אבל מה שכתוב תלוש, מתכוון דווקא ללישה או לחלק אחר?

אני לא יודע. מבין מה אני אומר? לא בטוח שזה לא כל כך רחוק. כלומר, אם אומרים שהשמש היא בעיה, אז...

כן.

הלכה יב (סוף): שיעור חלה

הלאה, אומר הרמב"ם הלאה. הרמב"ם אמר שלא לעשות שיעור גדול, רק שיעור חלה. אומר הרמב"ם עכשיו, כמה זה שיעור חלה? **כמו בערך שלש וארבעים וחומש ביצה**, שלוש וארבעים וחומש של ביצה. אומר הרמב"ם, איזו ביצה? **גוף הביצה הבינונית לא כמשקלה**. כמו הגודל. הוא אומר שהמילה היא גודל, לא משקל. לשון מעניינת גוף, כלומר הגודל. והרבנו מנוח אומר כאן שני דברים מעניינים.

הלכות חמץ ומצה: שיעור חלה, סימני חימוץ, וזהירות באפיית מצות

שיעור חלה – גימטריא וסימנים

לא שלפני כן חז"ל הכניסו שזה שיעור חלה, אלא לומדים אותו מפוסקים. זה עושר הלשון. אבל יוצא כך דבר מעניין של השגחה פרטית, כן, דבר פלאי, ש"חלה" הוא בגימטריא שיעור חלה. לא עם חומש, אבל איפה החומש? אוקיי, החומש הוא הכולל עם הכולל. אוקיי.

והדבר השני שהוא אומר, **"כגוף הביצה הבינונית לא כמשקלה"**, אומר הוא, ממילא נתן לך עצה טובה איך לעשות את זה. יש בגמרא על מקרה דומה, שלוקחים כלי שמלא מים, וזורקים פנימה שלוש וארבעים ביצים. המים שזורמים החוצה, זה השיעור. טוב מאוד.

הלכה: סימני חימוץ וזהירות בעיסה

אומר הרמב"ם הלאה. אני הולך עכשיו ללמוד... עוד הלכות? לא, זה יותר כמו מתי יש חשש שכבר נעשה חמץ. מאיפה יודעים שנעשה חמץ? מה זה שיעור חמץ? הוא כבר הזכיר קודם שיעור, אבל עכשיו הוא אומר מה השיעור. לכאורה הוא כבר אמר את המילה שיעור שנעשה מחמיץ. איך הוא אמר את זה? **"אם נשתהה כשיעור"**. **"דגן שנפלו עליו מים אבל שפסקו אם נשתהה כשיעור"**. כאן הוא אומר מה השיעור. אוקיי.

עיסוק בבצק מונע חימוץ

אומר הרמב"ם כך: **"כל זמן שאדם עוסק בבצק אפילו כל היום כולו אינו בא לידי חימוץ"**. כל זמן שמכים, לא נעשה חמץ. מובן כאן, מדללים בזה, עוסקים בזה, מטפטים, לשים, לא יכול להיות. זה פשוט דבר פשוט, לא מתנפח. כמו כל אחד שראה פעם את אמו אופה, העיקר כשמתנפח זה כשמניחים אותו בצד ונותנים לו להחמיץ. אבל כל זמן שמטפטים על זה, לא בא לידי חימוץ.

סימן הקול – כשבצק נעשה חמץ

אבל אם הגביה ידו והניחו, אם הוא הרים את ידו והניח את הבצק להחמיץ, **ושהה הבצק**, הבצק שהה, כמה זמן? **עד שהגיע להשמיע קול בזמן שאדם מכה בידו עליו**. איך יודעים את השיעור? כך, בצק שמנופח, אם מכים עליו ישמע קול, יש לו כזה צליל. אז זה סימן כבר החמיץ, שכבר נעשה חמץ, **וישרף מיד**, צריך לשרוף אותו מיד.

אסורה עולה על שניהם, בין אם עשו עיסה גדולה, או השתמשו בחמין. על הדבר הזה יש מחלוקת הפוסקים. יש את הרא"ש וראשונים אחרים שלומדים שהדין מים שלנו הוא רק לכתחילה, אבל הרמב"ם אומר שהדין מים שלנו מעכב, אם זה חם יותר ממים שלנו.

מה שידוע, הגמרא אומרת שהיה על זה מחלוקת חכמי ישראל עם חכמי הגויים לאן השמש הולכת בלילה. ואני לא זוכר בדיוק, אתה זוכר, אבל מים שלנו קשור לכך שהשמש הולכת מתחת לעולם בלילה, ושוולטת בטמפרטורה של המים. בקיצור, בגלל זה מים שלנו הם הטמפרטורה הנכונה, לא קר מדי ולא חם מדי. אבל כאן המילה היא לא חם, מים לא חמים.

הלכה יב: לא תשב תחת השמש ותלוש

טוב, עכשיו הולכים ללמוד עוד הלכות שהרמב"ם אומר שהבצק לא יהיה חם מדי. אומר הרמב"ם, **לא תשב אשה תחת השמש ותלוש**, היא לא תשב תחת השמש ותלוש בצק. אותו דבר, **ולא תחת הרקיע ביום עב**, ולא ביום מעונן תחת השמים הפתוחים, **אפילו במקום שאין השמש זורחת בו**, כי החום גורם שיוכל להגיע מהר יותר לידי חימוץ. ועוד הלכה, **ולא תניח את העיסה ותתעסק בדבר אחר**. כל הזמן עד שאופים אותה, צריך לעסוק בעיסה. היא לא רשאית להניח את העיסה ולהיות עסוקה במשהו אחר.

הלכה יב (המשך): צריכה שני כלים של מים

טוב, אומר הרמב"ם הלאה עוד הלכה, **ואם היתה לשה ואופה**, אם אותה אישה עושה את שני הדברים, היא לשה, ואחר כך היא לוקחת את הבצק שלשה ומכניסה אותו לתנור, נעשות ידיה חמות. כל פעם שהיא מכניסה את הידיים לתנור נעשות ידיה חמות. וכמו שלמדנו חום, ממנה להחמיץ, מאותה סיבה שלא מותר להשתמש במים חמים. אז בגלל זה, **"צריכה שני כלים של מים"**, צריכה שני כלים של מים, **"אחד שמקצפת בו ואחד שמצננת בו ידה"**. כשהיא עושה את הקמח, כל הזמן צריך להיות מספיק רטוב שאפשר לעשות ממנו בצק, אבל הם לא רוצים שהיא גם באותם מים תקרר את ידיה אחרי כל פעם שהיא מכניסה. אתה רואה שלא השתמשו בכלים באותם זמנים, השתמשו בידיים והכניסו לתנור כנגד הפת ששוכבת בתנור. אז אם היא תטבול את הידיים באותם מים, המים יהיו חמים, וכמו שלמדנו, אסור להשתמש במים חמים לאפיית מצות.

הלכה יב (המשך): בדיעבד – הפת מותרת

"ואם עברה ולשה תחת השמש", אם היא כן עברה על האיסור והיא כן לשה תחת השמש, או שלא קררה את ידיה, או שעשתה עיסה יותר משיעור חלה, **"הפת מותרת"**. אוי, לא למדתי טוב קודם. כמו שאמרתי קודם **"הרי הפת אסורה"** מתכוון לחמין, מים חמים. אבל על ההלכה הראשונה, אין לשון, עיסה גדולה, זה כן רק לכתחילה. אבל בדיעבד, על כל ההלכות, מכל ההלכות שלמדנו עכשיו, בדיעבד רק המים החמים. כל ההלכות האחרות זה לכתחילה, כי המים נעשים קצת חמים או כך הלאה, אבל בדיעבד כן מותר.

דיון: חילוק בין מים שלנו לחומרות אחרות

צריך לדעת למה... מה הבעיה? **"מים שלא נשאבו בו ביום"** יותר חם ממים שהיא טבלה את ידיה החמות?

אני מתכוון לומר, אפשר למדוד עם טמפרטורה?

כן. אוקיי, בוודאי. אם לא אפשר, זה מותר ממש. מדברים על ההלכה, מדברים על המקרה.

מה קשה להבין? אתה יכול להבין שה... איך קוראים לזה? **"תחת השמש"** קצת יותר חם, זה לא אותו דבר כמו מים חמים.

אני רוצה לדעת, ה"תחת הרקיע ביום האביב" זה גם בגלל חום או בגלל שיש לחות? מה שם העניין? זה חם?

ביום האביב? לא, השמש לא זורחת.

לא, לא. לא. כי כשהשמש זורחת, אתה יכול ללכת לראות, אתה יכול ללכת לצל, תדע שבצל פחות חם. כשלא זורחת בכלל, אדם לא תופס איפה יותר חם, אז בכל מקום יכול להיות חם. יכול להיות בגלל שהאדם לא יודע. אני

לפיכך מסביר הרמב"ם, **הנחתומין**, מקצועיים, אופים מקצועיים, מותר להם לעשות, **לפי שהן בקיאים במלאכתן**, הם עושים את זה מהר מאוד, הם יודעים איך לעשות מהר, **וממהרין לעשותו**. אבל **בעלי בתים**, אלו שירצו לחקות את המקצועיים, ייקח להם זמן רב מאוד, הם אסורים.

אומר הרמב"ם, **אפילו צרו אותן בדפוס**, אפילו אם מצאו דרך שלא ייקח זמן, כי יש להם תבנית שעושה את הציור, אסור בכל זאת, **שלא יבוא אחר לעשות שלא בדפוס**, הרי יהיה תחרות, כל בעל בית ירצה לעשות יפה כמו השכנה, והיא לא תדע שלזה יש טריק, דרך לצאת מזה, ייקח זמן יותר, **וישנה ויחמיץ**. לכן גזרו שלא להוסיף שום עיצובים למצה.

שייכות למנהגו

מעניין, יכול להיות בגלל זה המנהג שלנו הוא שהמצות הן, כל אחת נראית בערך אחרת, ולא כמו מצות המכונה שכל אחת נראית בדיוק אותו דבר. ויש לזה קשר לכך שייקח מהר יותר, שלא יתעסקו עם החזותי, עם המראה היפה שלו. אוקיי.

דיון: הגמרא ורבינו מנוח

על זה עומד בגמרא, יאמרו לו, כל הסריקין מותרין, וסריקי ביצים, כן? וסריקי ביצים הן מותרין, זה לא הולך ככה. כן. הוא לא עושה ציורים על המצות למעשה. ובכן, הגמרא אולי היתה מתירה, אפילו כי זה נחתום, אם זה מאפיה זה אולי נחתום.

בזמנו של רבינו מנוח הוא כן ידע על מצות שעושים עליהן סגנון. אומר הוא שהגמרא מדברת כשעושים **צורות חיה ועופות ודגים**, וזה היה הסגנון. אבל הוא עושה סתם משהו עיצוב מהיר, אני לא יודע מה עושים עליו איזה שריטה, הוא יותר מתכוון.

דיון: הנקבים במצות

דובר 2: אנחנו עושים כן גם, אנחנו עושים את הנקבים. אנחנו עושים את הרדלר? זה להיפך, שזה לא נותן לעשות.

דובר 1: זה נעשה, כן. זאת אומרת העיסוק יהיה בזה.

דובר 2: זה הוא אומר, לא, טוב מאוד, אני מתכוון שמה עושה רבינו מנוח. **ועכשיו הצריכה מונעת תפיחה**. הוא אומר, עם כל זה צריך לעשות את זה בדרך מהירה יותר. להיפך, הוא מדבר על משהו דומה, אני לא יודע בדיוק מה אנחנו עושים, אבל משהו דומה, שהיו לוחצים משהו כדי שלא יתנפח. ודווקא מי שעושה את הנקבים, צריך לעשות בטוח שעושים את זה מהר. היום יש את הגדול עם הרבה גלגלים.

הלכה: זהירות עם מים מלישה

בסדר, אומר הרמב"ם הלאה, מים עוד עניינים של זהירות מחמץ. אומר הוא, **מים שרוחצין בו ידיהם**, האדם שלש, הוא ממשיך לשטוף את הידיים. בסתם חשוב דווקא לשטוף את הידיים, הוא לא אמר את זה, אבל לכאורה צריך לשטוף את הידיים מלישת בצק אחד לבא.

דובר 2: כן, בסתם זה קשה, כי זו לישה רטובה.

דובר 1: אני אומר, על הידיים שלך נשאר חמץ ששווה שיעור.

דובר 2: כן, אם לא שוטפים אותן, יש עליהן חתיכות קטנות.

דובר 1: חמץ אסור במשהו. או **שמשתמשים בשעת לישה**, שוטפים את הקערה. **וכן, או מים שמשתמשים בשעת לישה**. בשעת לישה משתמשים, כמו שאמרנו קודם, האישה ממשיכה לטבול את ידיה, שיהיה קצת רטוב כדי שיהיה קל לעסוק בבצק. הרי יש בעיה שעכשיו יש הרבה חתיכות קטנות של קמח או חתיכות קטנות של בצק במים.

עכשיו, כל עוד זה רק חתיכות קטנות, הן לא נדבקות זו לזו, לא נעשה מזה בצק. אבל אם הולכים לשפוך את זה במקום שיישכב ביחד, ואנחנו הולכים לעשות שם מכה גויים גוי אחד, והם הולכים להתחבר יחד ולהיות בצק רשע. עכשיו, **ישפכנו**, שפוך, **במקום מדרון**, יש לשפוך את זה במקום משופע, שיישפך, וכך יתפזר עוד יותר, **כדי שלא יתקבץ במקום אחד ויחמיץ**.

ואם אין קולו נשמע, אבל אם מכים על מה שלא שומעים שום קול, אין לו את הגאווה – חמץ אומרים תמיד זה גאווה, כבר מנופח, כבר יש לו קול, כבר יש לו אגו, אישיות – אז אפילו כשרוצים לא... אה, **אין קולו נשמע**, אם אין את השיעור, אם אין את הסימן של קולו נשמע, מה השיעור? **אם שנה**, אם הזמן שהניחו אותו לחכות הוא **כדי הילוך אדם מיל**, השיעור של כמה זמן לוקח לאדם ללכת מיל – אני חושב שבהלכה שלנו לוקחים שזה שמונה עשרה דקות, צריך לבדוק בהלכות עירובי תחומין ובמקומות אחרים מה זה שיעור מיל וכמה זמן זה לוקח – אז יודעים שצריך לחשוש כבר החמץ, אפילו אין את השיעור, את הסימן, אז **וישרף מיד**, צריך לשרוף אותו.

סימן הכספת פנים

וכן, יש עוד סימן, **אם הכסיפו פניו**, אם הבצק נעשה חיזור, **כאדם שעמדו שערותיו**, מין חיזורון כמו אדם ששערותיו עמדו לו, חיזורון חזק, **הרי זה אסור לאכלו**, זה גם סימן על חמץ, אבל לא חמץ מדאורייתא, **ואין חייבין עליו כרת**, זה שיעור מדרבנן, וגם על זה חוששים שזה חמץ.

הלכה: שתי עיסות – הסימן אינו הסיבה

הלאה, עוד הלכה, אומר הרמב"ם כך: **היו שתי עיסות שהגביה היד מהן בעת אחת ונשתהו**, יש לו שני חתיכות בצק, ואחד מהם הוא הניח לשכב בלי לעסוק. את שניהם הוא הניח, ואחד מהם כבר יש לו את השיעור שהוא מכה ויש לו את הקול, והשני אין לו שום קול. אז אפילו זה שאין לו את הקול, יש לך אבל את הסימן ששניהם באותו זמן, והוא עשה את שניהם אותו בצק. אז **שתייהן ישרפו וראויין חמץ גמור**.

דיון: טבע הסימנים

הוא מתכוון לומר שהסימן אינו הסיבה, לא שזה האיסור כי לא עושה שום קול, יודעים שזה חמץ, אלא הקול הוא סימן כזה. לזה אין את הסימן, אבל למעשה יודעים שזה חמץ כי זה אותו זמן.

חברותא ב: אני מבין, אבל יכול להיות שיש דבר כזה שנעשה נחמץ שלא אפשר לראות עם הסימן. אולי יש סימנים אחרים שהיו יכולים לראות, אבל אני יודע, זה לא קסם, לא יכולים לראות שנעשה חמץ. בטוח שחמץ זה דבר שאפשר לראות. יכול להיות לפעמים שלא ישמע את הקול, אבל זה עדיין חמץ.

הלכות חמץ ומצה: הלכות כלי חרס וזהירות מחימוץ

דובר 1: אני יודע. זה אני אומר, אבל זו לא סיבה. בוודאי, הקול אינו חמץ. זה לא חמץ. חמץ הוא חמץ, לא קול. אבל משהו קרה בבצק הזה, אולי זה קצת פחות. זה לא ברור. גם, יכול להיות שזה יותר מספק. אני לא יודע אם זה...

דובר 2: כן, בסדר. כן. אותו דבר הוא הנשתהה. נשתהה פירושו לומר שאם אתה רואה שיש לך חמץ. אם למישהו יש סימן ברור והוא עשה נשתהה, והוא יודע בבירור שזה לא חמץ, אם היה, אני לא יודע, אין סימן כזה, יש רק סימן על כן חמץ. אם היה דבר כזה סימן על לא חמץ, לכאורה היה צריך להיות גם כן. נשתהה הוא אפילו לא, נשתהה הוא גם רק סימן. זה אמנם לוקח זמן, אבל זה מספיק שצריך לחוש. כך זה נראה לי.

הלכה: איסור ציורים על מצות

אומר הרמב"ם עוד הלכה, חומרא בפסח. אומר הרמב"ם, היה נהוג, עושים יפה גם היום על סאוור דאו, כאן שעושים עיצוב כזה. אומר הרמב"ם, לא לעשות עיצוב. **אין עושין צריכין המצויירין**, לא עושים... זה פס קטן, תבניות קטנות. אבל הכוונה לומר קלוע. אוקיי, לא, אני מתכוון שזה, כן, הכוונה שחותכים עליו דבר ועושים עיצובים עליו.

למה? נקרא **שאישה שוהה עליהן**. כשרוצים לעשות ציור, עושים אותו יפה, וזה לוקח זמן. ובזמן הזה אין, לא דופקים אותו אז, לא עוסקים בזה, משאירים אותו, עושים רק ציור מבחוני. וחוששים, יודעים, זה כן, מה לא? בזמן הזה לא עושים כלום, רק מציירים נעשה חמץ.

נחתומין מותר, בעלי בתים אסור

הלכה: שורין את המורסן – השריית סובין לבהמות

עוד הלכה דומה. **אין שורין את המורסן**, הדרך שהיו נותנים אוכל לתרנגולים, לוקחים חיטים. מורסן הוא הסובין של החיטה. אסור לקחת את הסובין של חיטה ולהשרות אותם במים ולהניח לפני התרנגולים, **שמא יחמיץ**, אולי יש שם דבוק קצת מהקמח, ויהיה חמץ.

אבל אם עושים את זה במים חמים, **חולטין להם המורסן ברותחין ומניחין לפניהם**. אין כאן את החשש שהיה בשורין את המורסן. **כבר נהגו רוב העולם אין...** כן, **שלא לחלוט**. גם מאותה סיבה, **גזירה שמא לא ירתיח המים יפה**.

אבל מה מותר כן? אומר הוא, **מותר ללוש לתרנגולין מורסן או קמח**. מותר כן שילוש בצק ממורסן או קמח לתרנגולים, כי זה עיסוק.

הלכות חמץ ומצה: האכלת בהמות, מורסן על הגוף, קמח בחרוסת, לישת מצה במי פירות, והקדמה להלכות כלים

הלכה י"ח: האכלת מורסן לתרנגולים (המשך)

הרמב"ם אומר: כבר נהגו רוב העם שלא להאכיל – אבל אם עושים את זה במים חמים, חולט להם המורסן ברותחין ונותנין לפניהם, אין כאן את החשש שהיה בשורין ובארץ ישראל.

אומר הרמב"ם, כבר נהגו רוב העם שלא להאכיל, גם מאותה סיבה שדיברנו, שמא לא ירתיח האדם יפה.

אבל מה מותר כן? אומר הוא, **מותר ללוש לתרנגולים מורסן או קמח**, מותר כן שילוש בצק ממורסן או קמח, אם נותנים להם לאכול מיד, כי לא ישאר שיעור חמץ, **או נותן לפניהם והוא עומד עליהם**, הוא עומד שם והוא משגיח שלא ישאר מספיק זמן, **עד שלא ישהה לפניהם כדי הלילך מיל**.

אומר הרמב"ם עוד הלכה, **וכל זמן שהן מנקרים**, כל עוד התרנגולים מתעסקים בזה, יש להם שתי עצות: או שהם אוכלים את כל הדבר מיד, או שהוא עומד שם והוא משגיח שהם לא מתעצלים. ואז, אם הם מנקרים בפיהם הקשה, שהם דופקים על זה, זה כמו לעסוק בזה. זה, **או שהיה אדם מהפך בידו**, או שהאדם עומד ומערבב את זה בזמן שהתרנגולים אוכלים, **אינו מחמיץ**, כמו שלמדנו, שכל עוד עוסקים בזה, לא נעשה חמץ. **וכשיפסקו מלאכול**, כשהתרנגולים מסיימים לאכול, **ישטוף הכלי במים**, ישטוף את הכלי במים, וכמו שלמדנו, **וישפוך במקום המדרון**. זאת אומרת, כן, כי יכול להישאר...

הלכה י"ט: מורסן על הגוף לקוסמטיקה

עכשיו נלמד, נשים היו משתמשות בבצק לקוסמטיקה. לפני ההליכה למרחץ היו שמות מורסן, היו לוקחות את הסובין של חיטה ושמות על פניהן או על בשרן.

אומר הרמב"ם, **לא תשרה אשה את המורסן שתלך בו למרחץ**, הן אסורות להשרות מאותה סיבה שיהיה חמץ. אבל הן מותרות כן לקחת חיטים יבשות או קמח יבש, מותרות כן לשפשף על פניהן, **אבל שפה היא על בשרה יבש**. כן, רואים כאן עד כמה, כמה שונה זה מהחומרות של היום. למה? כן, נסה להוציא רעיון. קח קמח ומרח אותו על הפנים שלך בפסח. אה, צא מכאן. בסדר, זה לא.

אוקיי, אומר הרמב"ם הלאה. אני רואה כאן כן אבל הרבה חומרות, לפי המנהגים שהיו אז היו הרבה חומרות. אומר הרמב"ם הלאה, משתמשים גם בחיטים לפעמים כתחבושת, **ולא ילעוס אדם חיטים ויתן על מכתו**, מאותה סיבה, **מפני שהן מחמיצות**. כן, אולי זה גורם להרגיש קצת יותר טוב, אני לא יודע, יכול להיות.

דיון: החומרא של השולחן ערוך

עומד דווקא בשולחן ערוך שלא לשים את המורסן על הגוף, אפילו יבש, מבין? כי מי יודע, אולי יהיה רטוב קצת. אוקיי.

הלכה י"ט (המשך): קמח בחרוסת וחרדל

הלאה, **אין נותנין את הקמח לתוך החרוסת**. אסור לשים קמח בחרוסת. **ואם נתן**, אם כן שם קמח בחרוסת, **ישרף מיד**. למה? חרוסת עשויה מתערובת של מי פירות עם יין עם דברים, **מפני שממהר להחמיץ** יש כאן תערובת של קמח עם מי פירות.

דיון: למה חרוסת ממהר להחמיץ?

רגע, זה רק מי פירות, חוששים שהחרוסת יש בה גם מים? נראה שלחרוסת יש משהו שהוא חריף, משהו שעושה... אני לא יודע בדיוק מה יש בחרוסת, משהו חריפות. להיפך, חריף עוזר. אנחנו לא יודעים מה זה חרוסת, אולי נלמד את זה בפרק מאוחר יותר. אבל נראה שזה משהו שעושה מהר חמץ. אוקיי, זה דבר שעושה מהר חמץ. אני לא יודע, יש דברים שלא למדנו כראוי. אוקיי.

הוא לא אומר מה זה חרוסת? הוא אומר, כאן חרדל? יש משהו, זה לא המים של החרוסת שהם הבעיה. יש אחד מהמרכיבים שהרמב"ם שם בחרוסת, הוא אומר ששמים בה את החרדל, גרגרי חרדל, וזה משהו שנעשה מהר חמץ. כך הוא מביא.

או רבינו מנוח מוסיף דווקא, מדברים כשיש בה משהו מים, או כשחוששים שיש בה מים. אם זה רק חרוסת טהורה ממי פירות, לא תהיה בעיה. אולי היו שמים מים שם? כן.

דין קמח בחרדל

אבל חרדל גם לכתחילה **אין נותנין את הקמח לתוך החרדל**. אבל כשנתן, יאכל אותו לפני שיש שיעור חימוץ. זאת אומרת, חרדל נראה מחמיץ מהר מאוד, אז **ישרף מיד**. אבל בחרדל זה רק לכתחילה שלא, אבל בדיעבד, אם לא היה זמן של חמץ, מותר.

הלכה כ': לישת מצה עם תבלין ומי פירות

הלאה אומר הוא, **מותר ליתן התבלין והשומשמיין והקצצה ויוצא בהן תוך הבצק**. אם רוצים לעשות מצה עם טעמים טובים, מצה עם תבלינים, מותר לשים תבלין, שומשמיין, וקציעה לתוך הבצק. **וכן מותר ללוש אותה במים ושמן או דבש וחלב**. זה מעניין, כי זה פשוט מים עם מי פירות. מותר כן. זאת אומרת, כל עוד הולכים עם ההלכות של מתעסק בזה כל הזמן, לא משהים אותו. **או לקטף בהן**, או למרוח מלמעלה, **יין ושמן ודבש**.

דיון: מה פירוש "לקטף"?

אין כאן את המילה "מהר". זה משהו לא ברור. כן, הוא אומר שלפי הגירסה שיש לנו זה כן נכון. הוא אומר שכשאומרים שמי פירות עם מים מחמיץ, לא מתכוונים שזה מחמיץ יותר מהר ממצה רגילה. זה מחמיץ מצה עכשיו. **או לקטף בהן** פירושו או לערבב שמן, או למרוח מלמעלה.

דין לחם עוני ביום הראשון

הלאה, אבל כל הדברים האלה הם למצות שאוכלים בשאר ימי יום טוב, שאז אין דין לחם עוני. אבל **ביום הראשון**, היום הראשון, או אצלנו שני ימים הראשונים של יום טוב, זאת אומרת הכזיתים שאוכלים, **אסור ללוש ולקטף אלא במים בלבד**, מותר רק ללוש או לקטוף במים בלבד, **לא מפני שום חמץ**, זה לא נעשה חמץ, **אלא כדי שיהיה לחם עוני**. לחם עוני פירושו לחם עני, מה זה עני, אין בו דברים נוספים, זה לא עשיר במי פירות. אבל אומר הוא, **ובראשון בלבד**.

דיון: מה פירוש "ביום הראשון"?

מעניין, למה הוא לא אומר "בליל הראשון"? זה הסדר, זה לא פירושו הסעודה של היום. **ובראשון בלבד הוא שצריך להיות זכרון לחם עוני**. אולי הרמב"ם סבר שלחם עוני צריך להיות כל היום הראשון, לא רק בלילה.

מה קורה כאן? אומר הראב"ד הקדוש, מה אומר הראב"ד? רבינו מנוח אומר דווקא כך, שבכל יום הראשון, לא רק בלילה. אבל מה אומר הראב"ד קודם? לא, הראב"ד אומר שאסור לעשות את כל הדברים האלה כל השנה גם, לא? למה? אני לא יודע, כי מה שעומד בגמרא שמותר זה רק זריזים, אבל לכל אדם כשאר ירקות לית לן. זה דומה למה שאמרו שאסור לעשות ציורים. כל דבר שמשחקים סביבו יותר, חוששים שלא תהיה מתעסק, לא תהיה עסוק

בכל אופן, אומר הרמב"ם כן: **כל כלי חרס שנשתמש בהם חמץ בצונן**, שאחר כך הולך הרמב"ם לומר שבכלליות הדין של כלי חרס. אבל הוא מתחיל עכשיו עם כלי חרס שלא השתמשו בהם לחם. כלי חרס שהשתמשו בהם לחם, הולך הרמב"ם אחר כך לומר שלא ישתמשו בפסח בכלל. אבל כאן אומר הוא, כאשר כלי חרס שהשתמשו בהם רק בצונן, רק קר, אומר הוא, כלי חרס שהשתמשו בהם רק בצונן, השתמשו רק בקרירות, **מותר להשתמש בהם מצה בצונן**, מותר גם להשתמש במצה בקרירות.

דיוק מהמפרשים על הרמב"ם

משמע הוא אומר כך, שאם אחד מהם היה חם, לא היה כשר. או החמץ היה חם, או אחר כך בהכנסה, אפילו אם השתמשו בחמץ קר, אבל אחר כך מכניסים מצה חמה, גם לא היה כשר. כך עומד במפרשי הרמב"ם. כך אומר הרמב"ם. אין שום סיבה למה שיהיה בעיה אם זה לא היה חם. הרי מובן שמכניסים מצה חמה. המפרשים על הרמב"ם אומרים כך. הרמב"ם אומר מאוד ברור, הוא מכניס את המילה בצונן. כי להכניס חמה, הוא לא היה רוצה אפילו להכניס מצה חמה, כי יש חשש שאולי פעם בטעות יש שם חמץ בחום, שלא יכניסו שם מצה חמה. אבל אם זה רק החמץ היה קר. וקרירות שאינה בולעת, מותר גם אחר כך להשתמש במצה בקרירות שאינה בולעת.

דיון: האם זו ההלכה למעשה?

כן, אני לא יודע אם זו ההלכה, יכול להיות שזה פשוט, כי סוג כזה של כלים. כלומר, הכלים שבהם מכניסים את הלחם אחרי שהוא נאפה, לא כשהוא עוד חם, הארון, כלומר אני לא יודע ארון, נכון? או שזה מקום שבו מכניסים רק דברים קרים. לא הולכים להכניס שם שום דבר חם.

בכל אופן, לא נוגע השאלה מה מכניסים. הרמב"ם היה צריך לומר, זה מאוד מוזר לעשות הלכות כאלה מדיוקים. אם הוא היה רוצה לומר "ואסור להשתמש בחמין", היה צריך לכתוב. הוא מדבר מאוד קצר, צריך לעשות דיוקים, כי הוא לא כאן הלכות הגעלות, הוא לא מביא את כל מיני המציאויות. הוא מביא את כל מה שצריך לדעת. אם רוצים לחפש חומרות שלא עומדות, כך הוא גם אומר.

אני רואה הוא מביא כבר מלמטה הרבה אנשים שאומרים לי שאני אומר משהו, יש משהו אחר שאומר לי. אני לא מאמין שצריך... נכון שזה קצר, זה קצר, זה קצר. אבל הרמב"ם מדגיש את המילה, יש לי מצה בצונן. הוא אומר הרי את המילה, כי זה נורמלי, לא צריך להגיע ל... נורמלי הוא עוד לא צריך להוסיף את המילה בצונן, היית יכול להבין את זה מהיותו נורמלי כך. הוא הכניס את המילה בצונן מסיבה. וכך לומד רבינו מנוח, וזה לא פשט רע.

חילוק על הדיוק

פשט רע. אני מסכים איתו יכול אתה? כן, אני מסכים איתו. זה פשט רע. אם הרמב"ם רוצה לעשות אופן איסור חדש שלא הגיוני, וצריך לחפש מתחת לאדמה סיבות למה יהיה איסור כזה, לא עומד בשום מקום, שאסור להכניס במקום שלא היה בלוע בו מעולם שום חמץ, מצב חם, למה, בגלל איזו סברה מוזרה, כי צריך הרמב"ם לכתוב סברה כזו. הוא לא אומר את זה. אני לא מאמין, הרמב"ם אבל מה שהוא רוצה לומר, אומר הוא בבירור, הוא לא אומר דברים שצריך לומר בתוך איזה דיוק שבדיוק ולהמציא את התורה. הוא מלך שלי. כמו שאתה אומר תלמידי הרמב"ם אחרים, כמו המאירי ורבינו מנוח הבינו אחרת.

הלכה כא (המשך) – בית שאור וכלי חרוסת

דובר 1:

אומר הרמב"ם, אלה הכלים שבהם הכניסו, חמץ מפורסם, חמץ אמיתי. אבל **חוק מכלי שמניחים בו השאור**, הכלים שבהם מניחים את השאור, השמרים שמשמשים בהם לאפייה. או **החרוסת** שמכניסים בו דברים חריפים אחרים, זה אסור להשתמש אפילו אם השתמשו בו רק בשאור קר. ראשי חמצה כשר, כי הדברים חריפים, החריפות כן גורמת שיכול להיבלע.

מהי חרוסת?

כלומר, החרוסת היא איזה דבר חמצי. מכניסים בו את הקמח, אה, בפסח משתמשים גם בחרוסת. בטח שיש חרוסת של פסח, יש חרוסת חמצית.

לשים דברים אחרים במתכון. כל עוד אתה יודע רק את הקמח עם מים, ממשיך לעסוק בזה. אבל כמו האיסור מקודם לעשות ציורים, יש את האיסור לשים דברים נוספים, כי אתה עושה כבר מתכון מסודר.

עומד בגמרא הלשון יום ראשון, זו העובדה. ורש"י הבין שזה פירושו לילה ראשון. כך אומר מגיד משנה, ומתכוון לכאורה הרמב"ם. כן. אבל אתה אומר שאחרים רוצים ללכת עם זה יום שלם ממש? למה? מה ההבדל כל היום?

הוא אומר, הוא אומר שבזמן הזה, אומר הוא, בזמן הזה שבילילה השני יש עוד חיוב, כל עוד לא סיימנו, כל החיוב... זה הראב"ד, זו התשובה של רבינו מנוח על זה, שהרמב"ם מתכוון לומר בגולה, בזמן הזה, אפיפה שהרמב"ם גר. שמאחר שעוד לא סיימנו את חיוב מצה עד הסדר השני, יהיה כל היום הראשון שלא סיימנו את החיוב... זאת אומרת ביום השני כבר יהיה מותר, כי היום השני הוא אותו דין, וההלכה היא שזה אותו דבר כמו היום הראשון. אבל אפילו ביום הראשון אסור בעצם רק בשיעור, בכזית, נכון. כן, זו לשון מעניינת. אבל רבינו מנוח מנסה לענות עם ההסבר, שכל עוד לא סיימנו... שלא יהיה עסוק עם שום מצווה אחרת, שיהיה רק לחם עוני. אוקיי.

הקדמה להלכות כלים

הלאה? רק מה אז לעשות? אני לא יודע, תבוא ללוח הזמנים. אוקיי, קודם לומדים. יהודי לומד, אין מעשיות. אני נותן לי רגע רק אז.

מחזיקים באמצע הלימוד שצריך להיזהר מאוד מכל מיני חמץ, במיוחד כשעושים את המצה. אפשר עכשיו ללמוד על הכלים שהשתמשו. זאת אומרת זה בעצם נשתמש. הוא מתחיל עם אילו כלים מותר לאפות מצה עליהם. אסור לאפות מצה על אותם כלים שאפו חמץ. ואחר כך הוא נכנס מזה לכלל אילו כלים מותר להשתמש בפסח. וכאן יש את דיני ההגעלה.

דיון: האם זה "הלכות אפיית מצות"?

הוא לא מדבר על אפיית מצה. לא עמדנו לא כשמצה פירושה להשתמש בפסח. אחר כך הוא אומר, שאופין עליו, אין אופין עליו, החלק הבא. כן, אבל מצה לא פירושה המצה שממנה הולכים לאכול. זה פירושו באופן ברור. כן, אבל מצה לא פירושה דווקא המצה. זה לא פירושו שאסור לעשות על זה את המרק של פסח גם לא. דווקא, אותו דבר כשאופים לחם, זו היתה סוג טכנולוגיה שהיו משתמשים למצה גם, אבל זה לא הלכות אפיית מצות.

כן, אבל כאן הוא נכנס. אני אומר, זה נכנס פשוט, כי מדברים על כל האופנים שצריך להיזהר מקצת חמץ. כן, אבל זה נכנס גם בהלכות אפיית מצות. כן. השאלה היא, זה הלכות אפיית מצות? לא הלכות אפיית מצות. זה לא יקח זמן רב להגעלה. עומד לא על אפיית מצות. עומד כאן על... לא סתם לא על מצה פירושו לא על אפיית מצה, ואופין עליו מצה לא פירושו אפייה. אופין עליו מצה פירושו אופין עליו דבר שאינו חמץ. כך נר עליון, זה לא...

הלכות חמץ ומצה: הגעלת כלים לפסח

הלכה כא – כלי חרס שנשתמש בהן חמץ בצונן

דובר 1:

כן, אבל כאן זה איך הוא נכנס. בסדר.

אם זה נכנס, כמו שאני אומר, זה נכנס פשוט כי מדברים הרי על כל האופנים שצריך להיזהר מקצת חמץ. כן, אבל זה גם נכנס בהלכות אפיית מצות. כן. בסדר. השאלה היא, זה הלכות אפיית מצות, לא הלכות אפיית מצות. הן יהיו עוד ארוכות הלכות אפיית מצות. לא עומד כאן על אפיית מצות. עומד כאן על... סתם לא על מצה לא אומר על אפיית מצה, ועל עושה מצה לא אומר אפייה. על עושה מצה אומר עושה, דבר שאינו חמץ. קח נר עליון. זה לא איזו זהירות באפיית המצות, זה זהירות בפסח.

כל ההלכות שאופים מצות היא זהירות מחמץ.

כן, אוקיי, אתה מבין את החילוק.

לשון הרמב"ם

חרוסת היא לא דבר שידוע רק מהפסח. זה איזה דבר נורמלי, חרוסת, יש בו איזה דבר חריף. דברים.

דיון: דברים רטובים או גם יבשים?

ממילא, כאן לא תשתמש... יש מפרשים ששוקלים האם זה רק כשהדבר רטוב. זה גם דבר יבש. כשמישהו מכניס, אני לא יודע, הוא מכניס עוגייה, איך הכלי ייבלע מדבר יבש? דבר רטוב אפשר עוד לשמוע.

דובר 2:

לא, אבל אני מדבר על דבר חריף, נניח. אבל דבר חריף שהוא לגמרי...

דובר 1:

טוב, בוודאי, מדובר בשאור וחרוסת. שאור היה, שאור וחרוסת שניהם כאלה דבר רטוב דייסתי, לא דבר יבש. לא עומד. לא צריך להסביר. לא צריך להסביר יותר. לא צריך להסביר יותר לאנשים כל אדם שלא עומדים. עומד על שאור וחרוסת. אם תביא עוד שאור וחרוסת, הרי זה על... אם אתה רוצה לעשות כללים חדשים שאני לא יודע מה מלח, המלח הרי אינו חמץ. מה עוד יש שהוא חמץ שהוא קר? אני לא יודע מה הכוונה.

עריבות שלשין בהם החמץ

וכן עריבות שלשין בהם החמץ, אותו דבר, לא הכלי שמכניסים בו רק שאור, אלא הכלי שמכניסים גם בו שאור. כלומר, העריבה שלשים בה את הבצק של חמץ, ומניחים אותו שם להחמץ, גם כן, מאחר שמכניסים בו תמיד שאור והוא נשאר שם, הוא מחמץ שם, הרי כמו בבית שאור יש לו גם את אותו הדין שגם כן שהחמץ, החריפות המסוימת של השאור, כן גורמת שייבלע אפילו בצונן, אפילו בקרירות.

דיון: מה משמעות "בליעה"?

המילה נבלע גם לא עומדת ברמב"ם, אז בואו נפסיק לומר את זה. לא עומד משהו על נבלע לא עומד. עומד שלא משתמשים בו. אתה יכול לחשוב בעצמך למה. כי נבלע הוא דבר שאנשים מתחילים לחשוב שזה קסם, זה נכנס לתוך הקירות דברים. זה מאוד פשוט, תביא לי את הצלחת שמכניסים בו את השאור, אני אראה לך שזה מאוד דביק. זה מאוד קשה לנקות היטב. אותו דבר הדברים שאסור להוסיף את המילה נבלע, צריך לומר דביק. דביק, ואם זה לא דביק, מה זה? כל הדברים שעומדים אינם דביקים.

דובר 2:

אם מנקים את זה, מותר להשתמש בו?

דובר 1:

בוודאי מותר. בוודאי מותר. מה השאלה? לא עומד כלום על בליעה. עומדת כאן המילה בליעה, רמב"ם.

דובר 2:

לא. לא. אפילו אחרי ניקוי. בדוק ומנוסה.

חזרה על היסוד: בליעה פירושה דביקות

דובר 1:

בסדר, כל האחרים שהבינו למדו את הרמב"ם עד אליך, אני הבנתי שלא דיברו על הסוגיות בגמרא, שזה המשך של כל הסוגיות. בגמרא לא עומד מעולם דבר קסום, זה נקרא בליעה. בליעה פירושה סך הכל דביק. יש לי עכשיו שהיום אנחנו לא רואים שום בליעות, וצריך להאמין בשיחה בפני עצמה. אבל כאן מדברים הרי כן על בליעה. הרמב"ם עומדת המילה בליעה. הרמב"ם לא נותן שום הסבר. אל תאמר על המילה.

אני אומר לך את הסיבה, אדם מביא לי קטע רמב"ם. אתה מביא לי קטע רמב"ם? זה שיש הרי איסור חמץ, אסור להשתמש בו, לא צריך הרמב"ם לומר כלום. אנחנו יודעים כבר שיש איסור חמץ, ואנחנו יודעים כבר שצריך כן, צריך כן, כי זה הרי דבר שאנשים לא תופסים. זה קצת מלוכלך, ויש דברים שהם מאוד דביקים, צריך להזהר. כל דבר אתה יכול לשאול את השאלה, אתה יודע הרי את הכללים, אנחנו לא לומדים הרי כללים, אנחנו לומדים הרי פרטים. זה כן עושה.

דובר 2:

אין לך ספר? יש לך בית שאור בבית שלך? יש לך כלי שמניחים בו שאור?

דובר 1:

טוב מאוד, גם אין לי. אז אם יהיה לך, היית יודע... זה כן. דביקות לא עושה את זה יותר, אלא זה היה חריף, זה לא אמת, אין שום קסם חריף, זה לא נכנס לכלים, זה לא שטות עם לקשן.

דובר 2:

למה אנחנו לא אומרים חתיכות? זה לא רק זה חתיכות, לא עומד ברמב"ם.

דובר 1:

עומד עובדה, בית שאור. עכשיו אני אומר, בית שאור הוא דבר ששם נשאר השאור, זה נשאר שם כל השבוע. זה לא דבר שמוציאים ועושים את זה פעם אחת. נשאר שם שאור, כסדר, במשך שבועות חודשים נשאר שם חתיכת שאור, וזה מאוד מתדבק עם הכלי, וזה מאוד קשה לנקות. אם למישהו יש פטנט שהוא יכול לנקות את זה בצורה מושלמת, בוודאי מותר, לא שום קסם, אבל בדרך כלל לא. על זה מדברת הגמרא, אם מישהו מצא איכה תמצא איך הוא יכול לנקות את כלי החרס בדיוק מאה אחוז, אני לא מדבר, הוא יכול הרי, בכלל הרי שלא יכולים, לא הולכים. אז זה אחר, זה של פסח. אבל לא צריך להכניס מה שלא עומד ברמב"ם, לא עומד כלום על גבולות, לא עומד בכל הדברים. אני לא רואה למה זה קשה להבין.

המציאות של בית שאור

מישהו מספר לי עוד מעשה: בבית שאור תמיד יש שאור בו. אני מאמין לו. לא עומד כאן, לא עומד כאן. זו עובדה. תסתכל בבית השאור, אני אקח אותך למאפייה, כי אתה מכניס רק דברים שלא עומדים. אתה תראה שתמיד יש שם שאור. אין שום ספק בזה. אם מישהו מצא אופן מיוחד, יש לו דנטיסט, יכול לנקות את זה. החלק, אני לא מאמין לו. הוא לא יכול, אפילו היום לא מנקים את הכלים. תראה, תלך למאפייה, תראה שתמיד יש שם שאור. זה הכלל.

מישהו בוכה, זה הרי קר, זה כבר כל כך מתייבש, תן לזה ניגוב. לא, זה לא מספיק. זה כל כך מסובך.

החילוק בין חם לצונן

הרמב"ם עושה הרי כן חילוק. הוא אומר הרי דווקא צונן, כי כשהיה חם, הולכים לא... אפילו אם תראה מדברים, זה עוד יותר דביק. מה זה להבין? פעם נתקלת בכלי שמכניסים דברים חמים, אתה לא יודע את החילוק של דברים חמים ודברים קרים בלי הדבר הקסום שנקרא בליעות? כל אחד יודע את החילוק. אני אראה לך, הסכין שחותכים בו את החלה נעשה פחות מלוכלך מהסכין שחותכים בו את הדג, דג חם. תראה, תלך למטבח שלך תראה, לא צריך להגיע לשום דברים. אוקיי?

אומרים, אחר כך לעשות כלל. למה עם איזה דבר חריף מיוחד שאינו כך? אה, זה לא, לא מדבר על זה. אבל לא צריך לעשות שום כללים שלא עומדים. מה אני אעשה?

דובר 2:

לא, זה טוב. יש לי עוד קצת נחת.

הלכה כב – ביב של חרס

דובר 1:

ביב של חרס. כן? נו נו. לא, לא. אחר כך יש איזה דבר כזה, זה נקרא ביב של חרס. זה איזה סיר, או... אני לא יודע אם זה ממש סיר, זה כמו תנור אבן בעצם. אז על זה אופים חלות כל השנה, על זה לא אופים מצה בפסח. למה? עוד, שם אופים את זה, היה לא היה שם חמץ. אבל אתה רואה ברור, אם תאמר אני אפטר, זה לא קסם, זה כלי חרס, עומד הרי רק בתורה, כלי חרס בלוע, זה חם שם אופים את זה.

עצה לביב של חרס

אחר כך.

"כלי מתכות וכלי אבנים"

"כלי מתכות וכלי אבנים" – על אבנים יש מחלוקת של ראשונים אחרים, אבל הרמב"ם אומר שאבנים זה כמו מתכות, לא כמו חרס – "שנשתמש בהם חמץ ברותחין בכלי ראשון", שבישלו עם הסיר. כן, כלי ראשון לא אומר שיצקו לתוכו את המרק החם, אלא שבישלו בו מרק, "כגון קדירות ואלפסין". כן, קדירות זה, כן, סיר או אלפס, איזה סוג אחר.

צריך לנקות אותו, לעשות הגעלה, באותה רמת חום שהשתמשו בו כשנעשה חמץ. כלומר, איך נעשה חמץ? כשבישלו עם החמץ. אז הדרך איך מנקים אותו, צריך לעשות גם כן שמנקים אותו עם מים חמים שעל האש. זה לא אומר שיוצקים עליו מים חמים, אלא את זה עצמו מכניסים לתוך הסיר שמתבשלים בו מים חמים.

"נותן אותן לתוך כלי גדול וממלא עליהן מים ומרתיחן בתוכו." מחממים אותו בסיר. לא יוצקים עליו מים חמים, אלא מחממים אותו בסיר. אז, אחרי שמרתיח בתוכו, אחרי שמבשלים אותו עם מים חמים, "אחר כך שוטפן", אחר כך שוטפים אותו, מים קרים או מה שזה לא יהיה, ושוטפים אותו כמו שאמרת שהגעלה פעם לא היה פשוט שהמים היו כל כך נקיים אחרי עשיית הגעלה כמו לפני כן. אז הרי זה היה שוכב במים מלוכלכים שיש בהם חתיכות חמץ. צריך גם לשטוף אותו מזה, "ומשתמש בהן במצה", אחר כך אפשר להשתמש בו במצה, זה נעשה נקי. כן.

סטייה: הגעלה היא קולא, לא חומרא

אז בקיצור, דרך אגב, אני אסלח לך שאתה צודק שאני בא לכאן אחרי כל כך הרבה פוליטיקה על מה זה העגלה וכל הדברים האלה. אבל נראה שכל הדברים האלה הם קולות עצומות, לא חומרות, זה אפילו דבר נקי. אני מתכוון שאפילו היום ללכת למטבח, חוץ ממישהו שהוא מאוד קטן, או שהוא קונה רק את הסירים היקרים, נירוסטה, או דברים כאלה שקוראים להם לא בליעה. והמילה היא לא בליעה, זה קל לנקות.

אבל בדרך כלל, כלי שאופים בו זה צפוף, זה אף פעם לא אפילו הסיר שלי, לך קנה ותקח סיר, לא הסיר היקר שיש לי, יש לי מחבת פשוטה, אני עושה עם זה ביצים ודברים כאלה. זה תמיד מלוכלך. כמה שלא שוטפים אותו, אני כמעט בטוח שאפשר אפילו לטעום את הביצה שעשו אתמול בדרך כלל. חוץ מאם מבלים הרבה זמן לנקות אותו עם כל התהליך, בדרך כלל לא מנקים ככה.

באה ההלכה, היא אומרת קולא גדולה, בישלת בזה אתמול חמץ? בשל בזה היום! מים רותחים, ונקה אותו באותה דרך, ואז, זה מספיק. ואמת שכשרות עשתה את זה יותר קל לעשות.

יש לי הרבה פעמים אנשים מתקשרים אליי לשאול שאלה, אני יודע שכך חלבית נפלה לתוך סיר בשירי. ואני אומר לו, אתה יודע שזה יותר מהר לכשר מאשר לעשות אפילו שיחת טלפון. מה זה כשרות? זה קח את המחבת שלך, יצוק עליה מים חמים, זהו זה. בשל לעצמך במים חמים. כשרות זה כאן כדי לעזור לנו שלא יהיו לנו שאלות, שאפילו כשזה לא מאה אחוז שצריך לכשר, כשרו בכל מקרה.

אבל פעם אנשים התחילו להסתכל על זה כאילו צריך ללכת למכשר מקצועי וצריך לשאת את זה למקום שמכשרים, כן.

דובר 2:

כן.

דובר 1:

אז זה נעשה כל כך מסובך, אנשים חושבים שזו הלכה מאוד קשה. מובן שיש חומרות, שלא לחכות עשרים וארבע שעות, סוגים כאלה של דברים שהם חומרות, זה באמת עושה אנשים... יש את הכשרות המקצועית שהיא יותר בשביל... מעשית, כן, מעשית, אמת. אז, דברים גדולים וכדומה. אבל כאן נראה שיש עצות גם לזה. אבל בכל מקרה, זו ה... כן, זו ההלכה.

לא, אם יש כן עצה, ועל זה יש עצה, ועל השאור אף אחד לא הולך לעשות את העצה, זה לא נוגע. אבל על בלב של חרס, שם אופים. אם יש כן עצה מסוימת, מלא גחלים,

"ביב של חרס שאופין עליו חלות חמץ כל השנה – אין אופין עליו מצה בפסח." שם אופים, אם יש כן עצה מסוימת: "מילאו גחלים והסיק מקום שמבושל בחמץ." הוא מילא אותו היטב ב... איך קוראים גחלים? פחמים. הביב הוא כלי שמכניסים בתוך הכלי גחלים, ואופים מבחוץ של הכלי, כמו שעושים פיתה, עושים את זה על הקיר של הכלי. אז מאחר שכשהשתמשו בו בחמץ זה היה עם חום חזק, הדרך איך מותר להשתמש בו היא איך שורפים אותו עם גחלים. אז "מותר לאפות עליו מצה." אם צריך למלא אותו. "מקום שמבושל עליו מצה." זו הדרך שמשמשים בביב עם מילוי בגחלים.

כן, אבל זה לא דבר נורמלי. צריך שוב למלא אותו לנקות. טוב מאוד, הביב, כך הוא מביא, הביב הוא... כלומר, בעצם כל כלי חרס היו יכולים לעשות עצה כזו, בדרך כלל החכמים אומרים שלא תעשה את זה, כי זה יתבקע. ביב אבל כלי חרס הוא מין כלי חרס שמשמשים בו ברמת חום גבוהה. כלי חרס רגיל כבר מיועד לכך שיתבקע. על זה אחר כך יעמוד שכלי חרס בדרך כלל לא מכשירים.

חידוש: כלי חרס אינו הלכה קסומה

אה, טוב. אני רק רוצה להוציא מההלכה, שאפילו ההלכה של כלי חרס אינה הלכה קסומה. זו עובדה שזה מלוכלך, ואנשים לא הולכים לנקות את זה. אתה לא הולך למלא חמד. החכמים אומרים, אה, אני לא סומך עליך, כי זה הרי יתבקע. זה יתבקע לפני שיהיה נקי, אז הרי אין דרך. אבל אם למישהו יש כן אולי דרך, בוודאי מותר.

והראיה שאפילו הביב של חרס ששם משמשים במצה בכלי ראשון, זה חמץ, כן? אין ספק שזה נעשה ממש חמץ. אם יש עצה, מותר כן. אני אתן סימן.

דובר 2:

אוקיי.

דובר 1:

יכול להיות שהסעיף הראשון, כן, סעיף שני, שני סעיפים, כמו חלפת ל"ב, כי שאלנו שהיה צריך לומר עוד הלכות של כלי חרס, אבל לא נראה שהרבי כתב ממש כלי חרס כאן מלמעלה, אולי זו טעות. צריך לכתוב יותר כמו אפייה, כאן אופים את הלחם, צריך לדעת את כל הסעיף.

יש כלים שמשמשים בהם רק קר, יש כלים שמכניסים את השאור, יש הכלי, הביב, שאופים בו ממש. בדרך כלל יוצא שזה עשוי כלי חרס, אבל זה לא בעצם כלי חרס. אפשר אולי לומר אחרת.

אפשר לומר, קודם הוא מדבר על דברים שמשמשים עם המצה, כי היום אנחנו רגילים שמחליפים את כל המטבח. אבל אז הייתה המחשבה, מה מחליפים? מחליפים מהחמץ למצה. נו, הוא מתחיל, הולך, הוא מרחיב קצת יותר לכלים שאולי פעם השתמשו לחמץ, או שמבשלים בהם חמץ, סוג אחר של חמץ.

הוא מביא כאן שבשולחן ערוך עומד שאנחנו לא משתמשים אפילו בצונן. כלומר, דברים שמשמשים בחמץ... אפילו את הכף מכסים, כמו המנהג, לא משאירים אפילו שולחן. אבל על פי ההלכה, מה שעומד כאן הוא שמותר להשתמש בצונן.

הלכה כג: כלי מתכות – הגעלה בכלי ראשון

דובר 2:

אוקיי.

דובר 1:

אז עכשיו אפשר ללמוד את זה על הכלים שמבשלים בהם, אתה יכול לומר, מתחיל כלי מתכות. אולי, אוקיי, אפשר לבשל גם בכלי חרס, אבל זה יהיה

הלכה לגבי סכינים

וכן, זה מעניין, מה שקוראים היום למשל פסחדיק, אומר הרמב"ם, משתמש במצה. לא מתכוונים לומר מצה, מתכוונים לומר עם אוכל פסח. מדבר אני כאן על כלי. מצה לא אומר, מתכוונים לומר כנידלך מצה, כן.

"וכן הסכינים", סכינים. סכינים שמשמשים בהם על חם, לכאורה. לא ברור, אני אראה את זה. בוא נראה. **"מרתית"** צריך לחמם **"את הלהב"**, את הלהב, את החדות. כן, **"הלהב"** אחרת... נו, מה כתוב כאן? הלהב מתכוון... כתוב פסוק "ואת הנצב". זה הפסוק אצל... איך קוראים לו? השופט הראשון, אהוד בן גרא? כתוב "ויבא גם הנצב אחר הלהב". הנצב זה המקום שאוחזים. איפה אוחזים? אוחזים נצבים, כן, עומדים. הדבר שעליו זה עומד.

החידוש הוא שאדם לא יחשוב שבדרך כלל רק הצד החד של הסכין נוגע בחום, אלא זה הרי סכין. לפעמים מניח את כל הסכין על הבשר החם, לא חמץ, אבל למשל על המרק החמצי החם. כלה, כי לא אומרים שום דבר זה שלך. צריך לכשר, צריך להרתיח בכלי ראשון. ואחר כך מתכוונים משתמש במצות.

לכאורה מדברים כאן על זה שצריך כלי ראשון כלומר, כי הרבה פעמים משתמשים בסכין עוד בתוך הסיר למשל. אם זה באמת סכין שמשמשים בו רק על השולחן וזה אף פעם לא הגיע לרמות חום כאלה, יספיק, יוצקים עליו מהקומקום החם. כמו שהוא מביא כך מרבינו בן נח, שהרבה פעמים חותכים את הבשר בסיר או את החמץ.

דיון: רוב תשמישו לעומת מיעוט תשמישו

למשל, לכבוד זה באים ראשונים ושואלים, שאם קורה לפעמים שמשמשים בסכין כמו שיפוד, לצלות על זה יצטרכו עוד רמת חום גבוהה יותר, יצטרכו ליבון. אבל מה שרואים כאן כן זה, זו כן גם שאלה גדולה של דבר שרוב הפעמים לא משתמשים בו מאוד חם, אבל לפעמים לפעמים, נגיד סכין כזה, רוב הפעמים משתמשים רק לחתוך, אבל לפעמים לפעמים יתנו דחיפה לסכין לתוך הסיר.

האם הולכים אחר רוב תשמישו, זו מחלוקת ידועה במאחרים, בשולחן ערוך ובראשונים, האם הולכים אחר רוב תשמישו, האם הולכים אחר מה שלפעמים לפעמים. כאן אפשר אולי לחשוב שלא הולכים דווקא אחר רוב תשמישו. סכין, כי לפעמים לפעמים יכול להיות סוג כזה של בליעה. אני לא יודע, אולי זה רק הידית. הרמב"ם לא אומר, הרמב"ם לא אומר.

הלכה כד: כלי שני – קערות וכוסות

"כלי מתכות ואבנים וכלי עצים". כלומר, קודם למדנו על כלי חרס, עכשיו מה יש כלי מתכות? סליחה, עד עכשיו למדנו על כלי מתכות שמשמשים בהם בכלי ראשון, שמבשלים בהם. כאן הוא מדבר על כלים שמשמשים בהם ליד השולחן, משתמשים כבר בכלי שני, **"כגון קערות וכוסות"**, שבהם יוצקים מהסיר לתוכם, בכלי שני.

אז זה לא צריך להכניס לתוך הסיר ולבשל את הסיר, כי כשקיבל את החמץ זה לא היה כל כך חם, צריך רק רמה חלשה יותר של חום. **"נותן לתוך כלי גדול"**. לא צריך לבשל את הסיר, אלא **"נותן עליהם מים רותחין"**, אפשר לצקת מים רותחין עליהם. **"ומניחם בתוכו עד שיפלוט"**. אבל זה אומר כן, לא מספיק לתת יציקה. זה צריך לשכב קצת.

כך נראה כאן, כי מה שאפשר לראות, זה הדברים המציאותיים. שיתן הזדמנות שיצא הלכלוך מה... מה שקוראים הגעלה, קוראים היום לשטוף כלים.

יש לי חידוש גדול, לא חידוש, זה פשוט. בדרך כלל שוטפים עם מים חמים. אני מתכוון שזה כבר חם. בדרך כלל בבית רגיל, אני מתכוון שיש כלי ראשון שם בדוד כאן יש כלי ראשון. אני לא יודע אם זה מתבשל ממש רותח, אבל... אבל חם בערך כמו האוכל שמניחים זה. מניחים הרי עם זה ספר. אם משתמשים מאוד באופיס, זה לכאורה דבר הפוגם. אני רק רוצה לומר, לא, אנחנו משהו מצחיק נגענו.

הלכות הגעלה – יישום מעשי בחיים היומיומיים

שלוש הרמות של כשרות כלים – הערה מעשית

דובר 1:

יש לי חידוש גדול, לא חידוש, זה פשוט. בדרך כלל שוטפים עם מים חמים. אני מתכוון שזה ממש כבר חם. בדרך כלל בבית רגיל, אני מתכוון שיש כלי ראשון שם בדוד כאן יש כלי ראשון. אני לא יודע אם זה מתבשל ממש רותח, אבל חם בערך כמו האוכל שמניחים זה. משרים הרי עם זה לפני. אבל אם משתמשים בסבון זה לכאורה דבר הפוגם.

אני רוצה לומר, לא, אנחנו עשינו משהו מצחיק, מסיבה כלשהי, בגלל זה אני אומר רציתי שזה יהיה גילוי, זה דין. אני מתכוון שאשתי, או עוזרת הניקיון, כששוטפת כלים, היא גם מקיימת. לא, היא מקיימת את כל הכללים. דברים שמשמשים בהם בצונן, שלצונן זה מספיק. מתי צריך להדליק את המים החמים? הכלים שמשמשים בהם. מתי עושים משהו דבר גדול יותר? היום לא עושים הגעלות, אבל עושים עצות אחרות, שמים משהו חזק יותר, סטיל וול, אני יודע, משהו דבר אחר.

את הסיר אפשר לראות, כל אחד יודע מוצאי שבת לנקות את סיר החולנט זו עבודה גדולה יותר מלנקות את הצלחות, והכוס זו עבודה קטנה עוד יותר. אמת, מאוד פשוט. אז שלוש הרמות שרואים כאן, לא גזירת הכתוב או ספר כללים, זה מאוד דבר מעשי שכל אחד מתנהג ככה בבית כבר כששוטף את הכלים שלו. נכון אני אומר?

דובר 2:

כן, ומניחם בתוכו עד שיפלוט.

דובר 1:

אבל זה כן, חידושים, אנשים נותנים יציקה, אבל הרעיון של הגעלות הוא שנותנים הזדמנות. כי היום שטפו, זה לא הגעלה. ואחר כך שוטף, כי שוטפים אותו מהמים שהיו מלוכלכים, אז משתמש במצה.

בליעה – מה זה אומר מעשית

דובר 1:

אבל זה הפוך, מה"עד שיפלוט" רואים שהגעלה שכתובה ברמב"ם היא כשזה עדיין מלוכלך. כמו זה, מכניסים, כמו שרציתי לספר, הרבה פעמים כששוטפים כלים, מכניסים אותם לכיור, יוצקים לתוכם את המים החמים, מחכים קצת כי זה תקוע.

לפני כן אני אומר שבליעה אומרת דביק, לא בפנים, ממש איפשהו בכימיה של הכלים. הרבה פעמים, דיברנו על זה בשבת אפילו, הרבה פעמים מכניסים דווקא קצת למים, שזה ישרה, שזה ירד.

אבל אני מתכוון, הא גופא, כשיש לנו סיר מבריק, אפשר לראות מאוד ברור מה זה הסיר ומה זה הלכלוך. אבל כשלמשהו יש כזה, יותר כזה, נגיד, כלי עץ, שולחן עתיק, תחשוב על סיר מחוספס גם כזה, קשה... תחשוב על סיר שחור גם כזה שמשמשים בו במשך שנים ארוכות, משתמשים באותו סיר במסעדה. אתה לא יכול לראות בדיוק לגרד עד להגיע לתחתית הכל. יכול אפילו להיות שיש שם חתיכות כאלה שזה נכנס, אוחזים בפופס ועשו כמה חתיכות.

יש חלק מהרבנים שמתבלבלים, שלכאורה לא רואים בליעות כאלה. אני מתכוון שיש פנימה כי הם מסתכלים כבר אחרי שניקו. לפני שניקו רואים מאוד טוב. מאוד טוב.

הלכה כה: כלי חרס – כלים שאי אפשר לכשר

דובר 1:

אז, עכשיו נלמד על כלי חרס. כלי חרס... זה ככה, קודם למדנו על כלי חרס שאופים עליהם, שאפשר לאפות אותם עם רמה חזקה של חום. זה זה שהוא סוג מיוחד של תנור שיכול לסבול רמה חזקה של חום. אבל כלי

על שפתו מבחוץ. ולוקח הוא מסביב למעלה עם טיט, וממלאה מים עד שיגברו המים על שפתו, ומרתיח המים בתוכו.

אנחנו רוצים הרי שהמים יקיפו לא רק מבפנים של הסיר, אלא גם מבחוץ של הסיר, כי הבליעות הולכות לכל מקום. אבל שזה יקיף את החוץ. אבל זה לא צריך... לא, זה לא מקיף. אם אני מבין, הפשט הוא שצריך לנקות מבפנים בסיר, כמו ה... בכל מקום שיכול להידבק, המעלה עם למעלה הקטן. אבל הצד השני לא צריך, כי זה כבר קטן יותר מבפנים.

בסך הכל הוא צריך דרך איך אפשר למלא את הסיר שיהיה מלא בחום. לא בחום, במים החמים. אז הוא שם משהו דביק, הוא עושה משהו סוג של פליידו כזה. כשהוא מבשל אותו, הוא ממלא אותו כמו עד שם, ואחר כך כבר. **וידעו מים על שפתו**, עד שהמים מקיפים את כל שפתו, **ומרתיח המים בתוכו, וידעו**, וזה מספיק. **ואחר כך שוטף אותו**, נו, לשטוף אותו ולא להישאר עם המים.

דיון: למה צריך את הטיט?

דובר 1:

כלומר, אני צריך להבין קצת למה צריך את הטיט. אפשר הרי סתם ככה למלא עד שזה עובר, שופך. משהו צריך לעצור שם, אומר זה, לכמה שניות, לפחות. למה אי אפשר סתם לשפוך? מה חסר הטיט?

אני באמת לא יודע, הייתי עושה את העצה רק למלא את הסיר, ואתה יודע עוד שזה יקיף קצת את החלק העליון, זרוק לתוכו משהו דבר לסיר שזה ישפך. זה היה גם אולי עוזר.

הרמ"א אמר לו עצה מעשית. לא, לא, את זה צריך בכל מקרה לעשות. צריך הרי איכשהו שזה ישפך. אוקיי, אומר הוא שמרתיח המים, זה יעשה שזה יקיף, כן? כש... הוא באמת מביא שהוא לא תופס ברור למה אז צריך לעשות את זה.

חשבתי שאולי רוצים שזה ישכב קצת יותר שם, והטיט מחזיק אותו שלא ישפך מיד. אבל יש כן עד משהו קולא. הווידאו משפיע שזו קולא. כדי בעצם היה עדיף, אבל אם אין, מספיק ככה.

סיום פרק ה': הלכות הגעלה

המשך הלכות הגעלה

שוין, עד כאן. וחכך שוטה, מן משתמשים מצות, דעמאלטס קענען עס נוצן פאר מצות. עד כאן. אלע הלכות גלות, און דריי מען בערך פינף הלכות. זעקס הלכות, פינף. זייער גוט. זעקס הלכות, קען מען אלץ הלכות גלות.

דיון: שוב על הטיט

דובר 2:

אני לא מבין את המעשיות של הטיט. לא הבנתי את זה כל כך טוב. נראה לי שזה הוא עושה, אבל למה זה עוזר... מה זה משנה? אולי... אולי סופו של טיט גבוה יותר? כאילו הוא עושה את התנור קצת יותר גבוה? לא מהצד ככה... אולי זה ככה... מבין ככה? הוא עושה כאילו יותר גבוה?

דובר 1:

אה, אז עכשיו. אולי ככה המים החמים יישארו קצת, שלא ירדו מיד למטה, אלא שיהיה עוד על מה לעבור. נראה לי שהפירוש הוא שהוא עושה את... ככה... כן, יש לו סיר, והוא שם כאן טיט ככה. אז כשהוא זורם החוצה, זה לא זורם החוצה, זה נשאר שם. זה מגיע... כן, הוא ממלא עד כאן. לא עד כאן. ממלא עד כאן, מבין? הוא שם כאן חתיכת טיט. אז הטיט עושה את זה חלש יותר, הוא לא עושה את זה טוב יותר.

דובר 2:

זה עושה את זה טוב יותר. שלא יזרום כל כך טוב מסביב. זה לא מדבר על הצד השני. הבעיה שלו היא לא הצד השני. הבעיה היא רק זה.

דובר 1:

לא, כאן, אבל רק הספון.

חרס, כמו שכתוב בגמרא, יש בעיה שזה יכול להישבר, ממילא האדם יחסוך ולא ישתמש בו באותה רמת חום.

אומר הרמב"ם, **כל כלי חרס שנשתמש בהן חמץ בחמץ, בין כלי ראשון, כגון נגיד שיש לו קדרה של חרס, או כלי שני כמו צלחת. אז אין שום הבדל מה החרס הוא. בין שאינן משוחין ושאינן בעבר, שעושים אותן כעין זכוכית. בין כשהוא מכוסה בשכבה של זכוכית, מצופה... לא כעין זכוכית, או מילה, משהו משהו כזה...**

אני מתכוון, עופרת אומר זה. עבר זה עופרת?

דובר 2:

כן.

דובר 1:

אוקיי. עופרת אני זוכר, אומר אני שזה אומר עופרת. זה מחזיק גם כאלה... צריך לדעת מה יש היום.

דובר 2:

כן, אצל היום זה באמת זכוכית.

סטייה: עופרת/עופרת בכלים

דובר 1:

פעם, היום לא משתמשים בעופרת, סוברים שעופרת זה מאוד מסוכן לאכול עם עופרת. אבל בזמן חז"ל, הרבה מאוד כלים היו מצופים בעופרת. עופרת שמשמשים בו לעיפרון, כן, הדבר. והיום סוברים שזה נורא מסוכן משהו אם אוכלים אותו וכן הלאה. אבל היה נהוג, קראתי שהרומאים, אני מתכוון, בזמן חז"ל, כמעט הרבה מאוד כלים היו מצופים בעופרת. זה עושה את זה?

אבל עופרת זה דבר רך. זה לא כמו היום כשלא אכפת לי מה יש בפנים. זה זכוכית, זה זכוכית, אפילו בפנים יש משהו דבר אחר. אבל כאן מדברים שזה משוח עליו שכבה של עופרת, וזה לא מספיק חזק, זה עדיין יכול... טריינע או איך קוראים לזה, מה שזה לא יהיה, פורצלן, הכלים, זה לא כלי חרס משוחין בעבר, זה משהו אחר. צריך לשאול את הרבנים מה ההלכה מזה, אבל זה לא אותו דבר.

המשך הלכה כה

דובר 1:

אומר הוא, **כלי חרס**, אין שום הבדל אם זה מוקף בשכבה של עופרת או שזה כלי חרס כמו שהוא, כלי חרס רגיל, **אין משתמשים בו במצה בכלל, לא לכשר אותו, אלא מניחו לאחר הפסח ומבשלו בו**, לא להשתמש בו בפסח. הוא גם לא אומר שעוברים על כל יראה או משהו לגבי הבליעות, הוא רק אומר לא להשתמש בו.

דובר 2:

לא, זה רק נראה ברור שזה לא... זה רק כי אם בישלו בזה ייכנס טעם לאוכל. אבל נשאר הוא עמד קודם, הבוץ שבסדקי ערבה, אם יש שיעור, אז יש בעיה, אז כאן בדרך כלל הרי אין שיעור, יש רק בליעות קטנות.

הלכה כו: כיצד להרתיח כלי גדול שאין לו כלי גדול ממנו

דובר 1:

ההלכה האחרונה היא הלכה מעשית. הרמב"ם אמר שלמשל סיר צריך להכניס לתוך סיר גדול. אבל מה קורה כאן? סיר גדול, שאין לו סיר גדול יותר ממנו, יש פטנט לזה. **כלי ראשון שרצה להרתיחו**, מי נותן מוסר לרבי?

דובר 2:

כן.

דובר 1:

ולא מצא כלי אחד גדול ממנו כדי להרתיחו בתוכו, זה הכלי הכי גדול, אין לו במה לכשר את זה. יש לו עצה. הוא אומר עצה כך: **עושה שפה של טיט**

דובר 2:

אבל כאן רואים שיש עצות גם לזה. אבל בכל מקרה, זאת ... כן, זאת ההלכה.

הלכה כג-כד: כלי מתכות – סכינים, קערות וכוסות

דובר 1:

וכן... זה מעניין, מה שקוראים היום למשל פסחדיק, אומר הרמב"ם, **משתמש במצה**. לא מתכוונים לומר מצה, מתכוונים לומר עם אוכל פסחדיק. מדבר כאן על כלי. מצה לא מתכוון, מתכוון לומר קניידלך מצה, כן.

וכן אומר הרמב"ם, **הסכינים**, סכינים. סכינים שמשמשים על חם, לכאורה. לא ברור, אני אגיד. בוא נראה. **מרתית** צריך לחמם, הן את החוד, החדות, כן, **הלהב אחרת**... נו, מה כתוב כאן? לא, **להב** כתוב כאן. אבל להב מתכוון... כתוב פסוק "ואת הלהב", זה הפסוק אצל... איך קוראים לו? השופט הראשון, השופט הראשון, השופט הראשון.

חידוש: צריך להכשיר את כל הסכין

החידוש הוא שאדם לא יחשוב שבדרך כלל רק הצד החד של הסכין נוגע בחום, אלא זה סכין. לפעמים הוא מניח את כל הסכין על הבשר החם שהוא... לא חמץ, אבל למשל על המרק החמץדיק החם. ככלה, לא כתבו כשהמרק חם. צריך להכשיר, צריך להרתיח בכלי ראשון. **ואחר כך משתמש בה במצות**.

לכאורה מדברים כאן, זה מה שכלי ראשון מתכוון לומר, כי הרבה פעמים משתמשים בסכין עוד בתוך הסיר, למשל. אם זה אכן סכין שמשמשים בו רק על השולחן וזה אף פעם לא הגיע לרמת חום כזו, יספיק ששופכים עליו מקדרה רותחת.

כמו שהוא מביא כך מרבנו יונה, שהרבה פעמים חותכים את הבשר בתוך הסיר או את החמץ, למשל. לכבוד זה באים ראשונים ושואלים שאם קורה לפעמים שמשמשים בסכין כמו שיפוד, לצלות עליו, יצטרכו עוד רמת חום גבוהה יותר, יצטרכו ליבון.

שאלה: רוב תשמישו או מיעוט תשמישו

אבל מה שרואים כאן כן הוא, זה גם שאלה גדולה של דבר שרוב הפעמים לא משתמשים בו מאוד חם, אבל לפעמים לפעמים, נגיד סכין כזה, רוב הפעמים משתמשים רק לחתוך, אבל לפעמים לפעמים ישתמשו בסכין בתוך הסיר. האם הולכים אחר רוב תשמישו, זאת מחלוקת ידועה בשולחן ערוך המאוחר בנושאי כלים, האם הולכים אחר רוב תשמישו או הולכים אחר מה שלפעמים לפעמים.

כאן אפשר אולי לחשוב שלא הולכים דווקא אחר רוב תשמישו, אלא כי לפעמים לפעמים יכול להיות סוג בליעה כזה, אני לא יודע, אולי זאת רק ההלכה. הרמב"ם לא אומר, הרמב"ם לא אומר.

הלכה כד: כלי שני – קערות וכוסות

כלי מתכות ואבנים וכלי עץ. כלומר, עד עכשיו למדנו על כלי חרס. מה יש כלי מתכות? סליחה, עד עכשיו למדנו על כלי מתכות שמשמשים בהם בכלי ראשון, שמבשלים בהם. כאן הוא מדבר על כלים שמשמשים בהם ליד השולחן, משתמשים כבר בכלי שני, **כגון קערות וכוסות**, שבהם שופכים מהסיר לתוכם, בכלי שני. אז זה לא צריך להכניס לתוך הסיר ולבשל בסיר, כי כשקיבל את החמץ זה לא היה כל כך חם, צריך רק רמה חלשה יותר של חום, **נותן לתוך גדולה**. לא צריך לבשל את הסיר, אלא **נותן עליהן מים רותחין**, אפשר לשפוך מים רותחים עליהם.

ומניח בתוכה עד שיפלוט, אבל זה הוא כן אומר, לא מספיק לתת שפיקה, זה צריך לשכב קצת.

חידוש: הגעלה = לשטוף כלים

ככה נראה כאן, כי זה אפשר לראות, זה דברים מציאותיים, שיתן הזדמנות שיצא הלכלוך מה... אתה יודע שפעם שטפת כלים? אגב, מה שאתה קורא הגעלה, קוראים היום לשטוף כלים. יש לי חידוש גדול, לא חידוש, זה פשוט. בדרך כלל שוטפים במים חמים. איך קוראים לזה, זאת שאלה, אבל יש

כן, ככה נראה. אז, הוא עושה ככה. עכשיו זה הולך ככה. העץ השני הוא אכן... אחר כך יש עץ אחר שאחרים מביאים שאפשר לעשות את זה לזרום מעבר. כאן לא מדברים על לזרום מעבר, כאן מדברים פשוט על להגביה כאילו את הטיט. נראה שהיה נוהג כזה במטבח כשהיו צריכים טיט גדול יותר. השתמשו, היה משהו טיט שם. היום אני לא יודע מה יש כאן, אבל היה איזושהי עצה, והיה להם משהו קצת יותר גבוה. אולי זה הפשט.

דובר 1:

נפלא. אוקיי, עד כאן פרק ה' מהלכות חמץ ומצה.

דובר 2:

המשך.

מסקנה כללית: הגעלה היא קולא, לא חומרא

דובר 1:

כן. אז בקיצור, דרך אגב, אני אמחל לך שאתה צודק שאני בא לכאן אחרי כל הפוליטיקה הזאת על מה זה הגעלה וכל הדברים האלה. אבל נראה לי שכל הדברים האלה הם קולות עצומות, לא חומרות, זה אפילו דבר נקי.

אני חושב שאפילו היום ללכת למטבח, חוץ ממישהו שהוא מאוד קטן, או שהוא קונה רק את הסירים המפוארים, נירוסטה, או דברים כאלה שקוראים להם לא בלועים. והמילה היא לא בלועים, זה קל לנקות. אבל בדרך כלל, כלי שמבשלים בו זה כזה, זה אף פעם לא אף פעם. מסעדות, נגיד, זה שחור, סיר גדול. אפילו הסיר שלי, תלך לקנות ולקחת סיר, לא הסיר המפואר שיש לי, יש לי מחבת פשוטה, אני עושה עם זה ביצה ודברים כאלה. זה תמיד מלוכלך. כמה שמנקים את זה? אני כמעט בטוח שאפשר אפילו לטעום את הביצה שעשו אתמול בדרך כלל. חוץ משמשקיעים הרבה זמן לנקות את זה עם כל התהליך, בדרך כלל לא מנקים ככה.

באה ההלכה והיא אומרת קולא גדולה, בישלת אתמול בזה חמץ? בשל בזה היום! מים נקיים, כאילו נקה את זה באותה דרך, ושוב, זה מספיק. זה אמת שכשרות נעשתה כדי להקל.

יש לי הרבה פעמים אנשים מתקשרים אליי לשאול שאלה, אני יודע שכף חלבית נפלה לתוך סיר בשרי. ואמרת לי, אתה יודע שזה יותר מהר להכשיר מאשר לעשות אפילו שיחת טלפון. מה זה הכשר? קח את הקומקום שלך, שפוך על הסיר, מים רותחים, זהו זה. מכלי ראשון צריך את זה. כן, מדברים, מבשלים עליך במים.

הלכות פסח – הכשר כלים לפסח

הערות מעשיות על הכשר

דובר 1:

בישלת אתמול בזה חמץ, בשל בזה היום מים נקיים לבנים, נקה את זה באותה דרך, ושוב, זה מספיק.

כן. זה אמת שהכשר נעשה כדי להקל. יש לי הרבה פעמים אנשים מתקשרים אליי לשאול שאלה, אני יודע שכף חלבית נפלה לתוך סיר בשרי. ואני אומר לו, אתה יודע שזה יותר מהר להכשיר מאשר לעשות אפילו שיחת טלפון. מה זה הכשר? קח את הקומקום שלך, שפוך עליו מים רותחים, זהו זה. מכלי ראשון צריך את זה... כן, מדברים, זה כלי ראשון. מבשלים עליך במים רותחים. הכשר הוא כאן כדי לעזור לנו שלא יהיו לנו שאלות. שאפילו כשהוא לא מאה אחוז שאתה צריך להכשיר, תכשיר בכל מקרה.

אבל פעם אחת אנשים התחילו להסתכל על זה כאילו צריך ללכת למכשיר מקצועי, וצריך לסחוב את זה למקום האסלאמי החדש כנראה. כן, כן, זה נעשה כל כך מסובך. אנשים חושבים שאלה הלכות מאוד קשות. מובן שיש חומרות, שלא לחכות עשרים וארבע שעות, סוג דברים כאלה שהם חומרות, זה אכן עושה את זה... אנשים לא צריכים לחשוב. שההכשרה המקצועית היא יותר בשביל... מעשית, כן, מעשית, אמת. שוב, דברים גדולים וכדומה.

פעם, היום לא משתמשים בעופרת, מחשיבים שעופרת היא מאוד מסוכנת לאכול עם עופרת. אבל בזמן חז"ל, הרבה מאוד כלים היו מצופים בעופרת. עופרת משתמשים בה לעיפרון, כן, הדבר הזה. והיום מחשיבים את זה מאוד מסוכן משהו אם אוכלים את זה וכן הלאה. אבל השאלה היא, קראתי שהרומאים כבר, אני מתכוון, בזמן חז"ל כמעט הרבה מאוד כלים היו מצופים בעופרת. זה עושה את זה קצת יותר טעים לשימוש.

אבל זה לא כמו היום כשלא אכפת לי מה יש בפנים. זה זכוכית, זה זכוכית, אפילו בפנים יש משהו אחר. אבל כאן מדברים שזה מרוח עליו שכבה של עופרת, וזה לא מספיק חזק. החרסינה או איך שקוראים לזה, ווטאבר קוראים לזה היום, פורצלן, הכלים, זה לא כלי חרס משיחים באבר, זה משהו אחר. צריך לשאול את הרבנים מה ההלכה מזה, אבל זה לא אותו דבר.

אומר הוא, כלי החרס, אין הבדל אם זה מוקף בשכבה של אבר או שזה כחרס כמו שהוא רואה חרס, "אין משתמשים בהן במצה בכלל" – לא להכשיר אותם – "אלא מניחם לאחר הפסח ומשתמש בהן" – לא להשתמש בהם בפסח.

הרמב"ם לא אומר שעוברים בכל יראה

הוא לא אומר שעוברים על כל יראה או משהו על הבליעות, הוא אומר רק להניח את זה בצד. לא, נראה רק ברור שזה לא... זה רק כי אם טבלו בזה ייכנס טעם לאוכל. אבל בליעה היא כי הוא עמד רגוע קודם, הבוצק שבתוך החרס, אם יש שיעור, אז יש בעיה. אבל כאן בדרך כלל אין שיעור, יש רק בליעות קטנות.

הלכה כו: כיצד להרתיח כלי גדול שאין גדול ממנו

דובר 1:

ההלכה האחרונה היא הלכה מעשית. הרמב"ם אמר שלמשל סיר צריך להכניס לתוך סיר גדול. אבל מה קורה עם סיר גדול שאין לו סיר גדול יותר ממנו? יש פטנט לזה.

"כלי ראשון שרצה להרתיחו, ולא מצא כלי אחד גדול ממנו כדי להרתיחו בתוכו" – זה הכלי הכי גדול, אין לו במה להכשיר את זה. אומר הוא עצה כך: "עושה לו שפה של טיט על שפתו מבחוץ". הוא לוקח מסביב למעלה עם טיט, "וממלאהו מים עד שיגברו המים על שפתו, ומרתיח המים בתוכו".

אנחנו רוצים שהמים יקיפו לא רק מבפנים של הסיר, אלא גם מבחוץ של הסיר, כי הבליעות הולכות לכל מקום. אבל שיזרום על החיצון. אבל זה לא צריך... לא, זה לא זורם. אם אני מבין, הפשט הוא שצריך לנקות את הפנים של הסיר, כמו ה... בכל מקום שזה יכול להגיע, המעלה עם הדביק. אבל הצד השני לא צריך, כי זה כבר נקי מבפנים. בסך הכל הוא צריך דרך איך שאפשר למלא את הסיר שיהיה מלא עם טיט... לא עם טיט, עם המים החמים. אז הוא שם משהו דביק, הטיט הוא משהו כמו פליי-דו.

סיום הלכות הגעלה – דין שפה של טיט

הלכה כ"ו: כיצד להגעיל כלי גדול שאין גדול ממנו

דובר 1:

ואחר כך שוטף אותו, נו, שוטפים את זה, ומשתמשים.

אני צריך קצת להבין למה צריך את הטיט. אפשר סתם כך למלא עד שזה עובר, זולג. משהו צריך להדביק שם, נראה, לכמה שניות, לפחות. למה אי אפשר סתם שילוג? מה חסר הטיט?

אני לא יודע, אם אני עושה את העצה למשל, שממלאים את הסיר, ואתה יודע עוד שיזרום קצת על העליון, תזרוק משהו לתוך הסיר שיזרום החוצה. אוקיי, וזה היה גם אולי עוזר.

הרב יתן עצה מעשית.

דובר 2:

לא, אבל צריך לעשות את זה איכשהו. צריך איכשהו שזה יתני החוצה.

דובר 1:

אנשים ששוטפים בכלי שני חם. אני מתכוון, בדרך כלל בבית רגיל, אני חושב שזה כלי ראשון שם בבזילר, שם זה כלי ראשון. אני לא יודע אם זה מתבשל ממש רותח, אבל... אבל כך חם בערך כמו האוכל שמניחים עליו. מניחים עם הספוגים. לכן, אם משתמשים בסבון זה לכאורה דבר הפועל.

אני רק רוצה לומר, לא, יש לנו את זה מסיבה כלשהי, לכן אני אומר למדנו שאפשר להתווכח. אנחנו רגילים שזה הגעלה, זה דין. אני חושב שאשתי, או עוזרת הניקיון, כששוטפת כלים, היא גם מקיימת. לא, היא מקיימת את כל הכללים. דברים שמשתמשים בהם בצונן, שבצונן זה מספיק. מתי צריך להדליק את המים החמים? הכלים שמשתמשים... מתי עושים משהו גדול יותר? היום לא עושים ליבון, אבל עושים עצות אחרות, שמים משהו חזק יותר, קיר פלדה, אני יודע, משהו אחר. את הסיר אפשר לראות, כל אחד יודע מוצאי שבת לנקות את סיר החולנט זה עבודה גדולה יותר מלנקות את הצלחות, והכוס זה עבודה קטנה עוד יותר. אמת, מאוד פשוט.

אז שלוש הרמות שרואים כאן, לא לפי שזה כסף או משהו כלליים, זה מאוד דבר מעשי שכל אחד מתנהג כך בבית כבר כששוטף את הכלים שלו. מסכים? כן, ומניחן בתוכה עד שיפלוט.

חידוש: הגעלה היא לצורך הניקיון

אבל זה כן, חידושים, אנשים נותנים שפיקה, אבל הרעיון של הגעלה הוא... כי היום היתה הזדמנות. אחרי שכבר שטפו, זה כבר הגעלה אחר הדחה. כן, כן. ואתה כך שוטף, כי שוטפים את זה מה... כי זה שוכב עם המים שהיו מלוכלכים, ומשתמש במצה.

אבל זה הפוך, מהעד שיפלוט רואים שההגעלה שכתובה ברמב"ם היא כשזה עדיין מלוכלך. וכמו זה, כמו שרציתי לספר, הרבה פעמים כששוטפים כלים, מכניסים את זה לכיור, שופכים מהמים החמים, מחכים קצת כי זה תקוע.

חידוש: בליעה מתכוונת לדביק, לא לספיגה כימית

לכן אני אומר שבליעה מתכוונת לדביק, לא בפנים, ממש איפשהו בכימיה של הכלי. זה, הרבה פעמים, דיברנו על זה אחרי שבת אפילו, הרבה פעמים מכניסים דווקא קצת למים, שיתרכך, שיצא. אבל אני מתכוון, הנה גופא, כשיש לנו סיר מבריק, אפשר לראות מאוד ברור מה זה הסיר ומה זה הלכלוך. אבל כשלמישהו יש כזה, יותר כזה, נגיד, כלי עץ, עתיק, תחשוב על הסיר השחור הגס הזה שמשתמשים בו שנים ארוכות, משתמשים באותו סיר במסעדה. אתה לא יכול לראות בדיוק לגרד, אתה מגיע לתחתית העגול. יכול אפילו להיות שיש שם חתיכות כאלה שזה נכנס, שנתפס בסיר, זה עשוי כמה חתיכות. אני לא רוצה להבדיל בין המקורי למודבק. אמת, אבל הרבנים של היום שמתבלבלים, שלכאורה לא רואים בליעות גלויות. אני חושב שזה היה כי הם מסתכלים כבר אחרי שניקו. לפני שניקו רואים מאוד טוב. מאוד טוב.

שוב. עכשיו נלמד על כלי חרס. כלי חרס. כלי חרס זה כך: קודם למדנו על כלי חרס שאופים עליו, שאפשר לאפות אותו ברמת חום חזקה. זה ההוא שסוג מיוחד של תנור יכול לקבל רמת חום חזקה. אבל כלי חרס, כמו שכתוב בגמרא, יש לו בעיה שהוא יכול להישבר, ממילא האדם יזהר ולא ישתמש בו באותה רמת חום.

הלכה כה: כלי חרס – אי אפשר להכשיר

דובר 1:

אומר הרמב"ם, "כל כלי חרס שנשתמש בו חמץ בחמין, בין כלי ראשון, כגון" – נגיד שיש לו קדרה מחרס – "בין כלי שני" – כמו צלחת, אין הבדל מה החרס הוא – "בין שאין משיחין ובין באבר שעושים אותו כעין זכוכית" – הן כשזה מכוסה בשכבה של זכוכית, מצופה... לא כעין זכוכית, או אבר, משהו כזה... אני חושב שלד מתכוון. אבר זה לד? כן, אוקיי. אני זוכר שזה מתכוון ללד. יש היום גם כאלה... צריך לדעת מה יש היום. כן, אבל היום זה כעין זכוכית.

אבר = עופרת (lead)

אוקיי, הוא אומר שמרתיח המים, זה יגרום לזה להקיף סביב.

דובר 2:

כן, כש... מעניין.

דיון: מדוע צריך את שפת החומר?

דובר 1:

הוא מביא שהוא לא מבין בדיוק למה צריך אז את החומר. חשבתי שאולי רוצים שזה ישכב קצת רחוק יותר שם, והחומר מחזיק את זה שלא יזוב מיד.

אבל יש כאן משהו כמו קולא. הודאי משפיע שיהיה קולא. כי בעצם היה עדיף להיות ממש ההגעלה, אבל אם אין, מספיק כך.

נו, עד כאן. ואחר כך שוטף אותו ומשתמש בו למצות, אז יכול להשתמש בו למצות.

סיכום הלכות הגעלה ברמב"ם

דובר 1:

עד כאן כל הלכות ההגעלה ברמב"ם בערך חמש הלכות.

דובר 2:

שש הלכות, חמש.

דובר 1:

טוב מאוד. שש הלכות, אפשר לקרוא הלכות הגעלה.

המשך דיון: פשוט בשפת החומר

דובר 1:

אני באמת לא יודע את המעשיות של החומר. לא הבנתי את זה כל כך טוב. נראה לי שהוא עושה את זה, אבל למה זה עוזר? מה זה משנה?

אולי, אולי שפת החומר גבוהה יותר? כאילו הוא עושה את החלק העליון רק קצת יותר גבוה? לא בצד, כאילו, אולי זה כמו, מבין מה אני אומר? הוא עושה כאילו יותר גבוה.

דובר 2:

אני לא יודע.

דובר 1:

אולי כך המים החמים יישארו קצת, שלא ירדו מיד, אלא שיהיה עוד על מה לעבור.

נראה לי ש"שפת חומר" פירושו שהוא עושה את ה, כאילו, אני לא יודע, יש לו סיר, והוא שם כאן חומר ככה. אז כשזה זורם החוצה, זה לא זורם החוצה, זה נשאר שם. זה מגיע טכנית.

דובר 2:

כן, הוא ממלא עד כאן, לא עד כאן. הוא ממלא עד כאן, מבין? הוא שם כאן חתיכת חומר.

דובר 1:

אז החומר עושה את זה חלש יותר, הוא לא עושה את זה טוב יותר.

דובר 2:

הוא עושה את זה טוב יותר. הוא עושה שלא יקיף כל כך טוב.

דובר 1:

זה לא מדבר על הצד השני. הבעיה שלו היא לא הצד השני, הבעיה שלו היא רק השפיץ.

דובר 2:

לא, כאן, אבל השפה.

דובר 1:

כן, כך נראה. אז הוא עושה כך, עכשיו זה הולך כך.

העצה האחרת היא באמת, אחר כך יש עצה אחרת שאחרים מביאים שאפשר לעשות את זה להקיף. כאן לא מדברים על הקפה, כאן מדברים פשוט על להגביה כאילו את החלק העליון.

נראה שהייתה נוהג כזה במטבח שכאשר היו צריכים סיר גדול יותר, השתמשו, היה משהו חומר שם. היום אני לא יודע מה יש, אבל הייתה איזו עצה, היה משהו שהוא עשה קצת יותר גבוה. אולי זה הפשוט.

דובר 2:

נפלא.

סיום

דובר 1:

אוקיי, עד כאן פרק ה' מהלכות חמץ ומצה.