

## מה חייב בחלה

דברי מאפה שנעשו מאחד מחמשת מיני דגן (חיטה שעורה, כוסמת, שיבולת-שועל ושיפון) חייבים בחלה. אם אפשר, נהגו שבעלת הבית תפריש, שהרי הפרשת חלה שייכת לאשה בעלת הבית.

(קצושו"ע)

## זמן ההפרשה

זמן ההפרשה לכתחילה הוא בגמר לישת הבצק. לא הפריש מן הבצק, יפריש לאחר האפיה.

(שו"ע יו"ד שכז, ג-ה)

## שיעור עיסה החייבת בחלה

עיסה הנעשית מקמח שנפחו שווה לנפחם של ארבעים ושלוש ביצים וחומש ביצה, חייבת בחלה.

למעשה נוהגים:

לדעת החזו"א

עיסה שיש בה 1.200 ק"ג קמח - מפריש בלא ברכה.

עיסה שיש בה 2.250 ק"ג קמח - מפריש עם ברכה.

לדעת הגר"ח נאה

עיסה שיש בה 1.250 ק"ג קמח - מפריש בלא ברכה.

עיסה שיש בה 1.670 ק"ג קמח - מפריש עם ברכה.

## צירוף עיסות ומיני מאפה

"צירוף עיסות" ענין קשה הוא מבחינה הלכתית, להלן עיקרי הדינים אך מוטב להתייעץ עם מורה הוראה.

## סדר הפרשת חלה

לאחר לישת הבצק יקח חתיכה מן העיסה או מן המאפה, ויקרב אותה לשאר העיסה או המאפה ויברך: **ברוך אתה ה' אלוקינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וציוונו להפריש חלה**

**ואומר: הרי זו חלה**

(יש נוהגים לומר בנוסח הברכה: "להפריש חלה תרומה" או "להפריש חלה מן העיסה").

המפריש חלה מספק, יקח חתיכת עיסה או מאפה ויאמר: הרי זו חלה, אך לא יברך. בזמן הזה יש לשרוף את החלה, אך לא בתנור האפיה. אם אינו יכול לשרוף, יעטפנה היטב בשקית וישליכנה לאשפה.

יש להזהר שהחתיכה שהופרשה לחלה לא תידבק לשאר העיסה בגלל קדושתה (ניתן לעטוף לפני הברכה).

- לעושה כמה עיסות מאותו סוג שבכל אחת לבדה אין שיעור לחלה, ובכולן יחד יש שיעור, אם הונחו כל העיסות בתוך כלי אחד, או שעטפו במפה את כל העיסות, נצטרפו העיסות וחייבות בחלה בברכה. (שו"ע יו"ד שכה)
- כשמצרף בכלי יקפיד שיהיו דפנות הכלי גבוהות מהעיסות ומיני המאפה שבתוכו. (שם)
- העושה סוגים שונים של עיסות כגון: בצק שמרים ובצק עלים, ומקפיד שלא יתערבו אחד בשני, אינם מצטרפים לחיוב חלה.
- גם לאחר האפיה יתכן צירוף, לכן אם הניח מיני מאפה מאותו הסוג בכלי אחד ויש בכולם יחד שיעור חלה, מפריש חלה בברכה, אולם אם הניח סוגים שונים של מיני מאפה יפריש בלא ברכה. (ראה לקט העומר פרק ו הערה לא)
- לדוגמא: בזמן שמחה משפחתית הצטרפו בסל אחד מספר עוגות שונות, שבכל אחת לבדה לא היה שיעור חלה ויחד יש בהם שיעור לחלה, יפריש בלא ברכה.
- העושה עיסה שיש בה שיעור חלה, ובכוונתו לחלק ממנה מנת עיסה לאנשים שונים ובכל חלק אין שיעור - פטור מחלה. (שו"ע שכז, ב)
- לדוגמא: בצק שנילוש בביה"ס ונותנים לכל תלמידיה חתיכת בצק כדי שתקלע לעצמה חלה קטנה, אע"פ שבעיסה הגדולה יש שיעור לחלה, פטורה מן החלה.
- אך אם בכוונתו לחלק העיסה לכמה חלות המיועדות לבני הבית, חייבת העיסה בחלה בברכה (אפילו שבכל חלה וחלה אין שיעור). (ביאור הגר"א שם)
- אם בדעתו לחלק לאחר האפיה לאנשים שונים שאינם מבני הבית, הואיל ובזמן הלישה והאפיה נמצאות החלות ברשותו, יכול להפריש בברכה, שכן דעת רוב הפוסקים. (שערי צדק הלכות חלה, בינת אדם, מנחת יצחק ח"י, קב)
- סופגניות שנילושו מעיסה עבה, הואיל ומטגנים אותם בשמן עמוק, מפרישים מהן חלה בלא ברכה. (שם שכט, ש"ך ס"ק ד)





# בית מדרש להלכה בהתישבות החקלאית

רח' המלמד 1 ת.ד. 34057 ירושלים

## בית מדרש להלכה בהתישבות החקלאית

רח' המלמד 1 ת.ד. 34057 ירושלים

טל' 02-6517793 פקס 02-6522010

דוא"ל: [bhl@bhl.org.il](mailto:bhl@bhl.org.il)

חשבון בנק פא"י סניף מס' 182 כנפי נשרים י-ם 409-320064

# להפריש חלה מן העיסה

בזכות ג' דברים נברא העולם, בזכות חלה, בזכות מעשרות  
ובזכות ביכורים.  
ומה טעם, בראשית ברא אלוקים... ואין ראשית אלא חלה  
שנאמר: "ראשית עריסותיכם".  
ואין ראשית אלא מעשרות שנאמר: "ראשית דגנך".  
ואין ראשית אלא ביכורים שנאמר: "ביכורי אדמתך".  
(בראשית רבה - פ"א' פ"ד)

- ◀ מכון למצוות התלויות בארץ
- ◀ כולל "קנין אברהם"
- ◀ כולל "נאות אריה"
- ◀ כולל "מאור יצחק"
- ◀ כולל "דרכי איש"
- ◀ כולל יום שישי
- ◀ כולל ללמוד ללמד - אור אברהם
- ◀ מפעלי ירושלמי זרעים
- ◀ רשת כוללי ערב
- ◀ מרכז מידע
- ◀ מכון הוצאה לאור
- ◀ מי עיון ושיעורים
- ◀ קרן לחילול מעשר שני

"והיה באכלכם מלתם הארץ  
תרימו תרומה..."

## מתכון לחלות

החומרים

18 כוסות קמח (קצת יותר מ 2¼ ק"ג), 6 כוסות מים פושרים,  
1¼ כוס סוכר, 4 ביצים, קצת פחות מכוס שמן, 80 גר' שמרים,  
5 כפיות מלח שולחן.

אופן ההכנה

◀ לנפות את הקמח לקערה גדולה, להוסיף: סוכר, ביצים,  
שמן ומלח. ליצור גומא בקמח ולשים בה את השמרים.  
להוסיף את כל כמות המים וללוש עד שמתקבל בצק רך  
וחלק.

◀ להפריש חלה

◀ להשהות את הבצק לתפיחה במשך ½ שעה, ללוש את  
הבצק, להניחו להתפחה ל - ½ שעה נוספת וללוש שוב.

◀ להשהות להתפחה במשך שעתיים או עד שהבצק יכיל  
את נפחו. לקלוע מהבצק חלות.

◀ מכמות זו ניתן לקלוע 4 חלות גדולות וכ-10 לחמניות.  
לסדר את החלות בתבנית אפיה ולהשהות לתפיחה  
נוספת כ - ½ שעה.

◀ לערבב ביצה עם מעט שמן ולמרוח על החלות במברשת  
אפיה, לפזר שומשום או גרגירי פרג.

טיפים

על מנת לקבל השחמה יפה של החלות ניתן למרוח עליהן  
ביצה עם מעט אבקת נס קפה.  
על מנת להשיג פריכות וטעם משובח ניתן לשים לפני  
האפיה מתחת לכל חלה קוביית מרגרינה.  
לאפות את החלות בתנור שחומם מראש בחום גבוה.

