



רבינו יוסף קארו

רבינו יוסף קארו זיע"א בעל מחבר ספר "שולחן ערוך" נפטר בעיר ס'תת תרמ"א י"ג ניסן שנת ה'ת"א שלישי לט"ו ושב מנוחיו בב"ד (שם אב"ד ר' אהר"ם ז"ל)



רבינו משה אלשיך

רבינו משה איסרליש זיע"א בעל מחבר ספר "דמ"א" נפטר בעיר קייאני י"ז י"ח אייר שנת ה'ת"א שלישי לט"ו (שם אב"ד ר' ישראל ז"ל)

"משה" שואל מחבירו "יעקב":

אתה רוצה להיות "בן עולם הבא"?

אורח חיים היומיו

לימוד שולחן ערוך אורח חיים לכל השנה - עמוד אחד ליום

כל השנה - הלכות - בכל יום - מובטח לו שהוא בן "עולם הבא"!

יג סיון

קודם הלימוד יאמר: הנינו רוצה ללמוד. בדי שיביאני הפלמוד לידי מעשה. ולידי מדות ושרות. ולידי ידעית התורה. ובהריני עושה לשם יחוד קודשא בריך הוא ושכינתיה בשם יהוה ובשם אדני מתנבחים יאהרונה על ידי הנעלים ברחליו ורחימו ברחוקא שלים בשם כל ישראל.

המשך סימן תנט – דין מקום וסדר לישת המצות

ד. אם לש אחר זמן איסור חמץ אלו המים עם שאר המים שרוחצים בהם העריבה לא ישפכם אלא במקום מדרון כדי שלא יתקבצו במקום אחד ויחמיץ. הגה: והכלים שמתקנים בהם המצות והסכין שחותכין בו העיסה יגרדם תמיד בשעת עשייה שלא ידבק בהם הבצק ולאחר עשייה ידיהם וינגבם היטב לחזור ולתקן בהם פעם שנית (מהרי"ל) וזהו עדיף טפי ממה שנוהגין לגרדן כי אי אפשר לנקותן היטב על ידי גרידה והמחמיר יגרדן ואחר כך ידיחן (דברי עגמו). וביום טוב מותר לעשותו על ידי נכרי ואם אין נכרי יטילם לצונן או יתנם לתנור שיאפה הבצק שעליהם והעריבות שאפשר לתת דבר בתוכו מותר להדיח וכן כל כיוצא בזה ויש ליהזר בעריבה שלשין בה שלא יהיה בו שום גומא או סדק שלא יוכל לנקרו אחר הלישה ותחמיץ ואחר כך כשחוזר ולש בו מתערב בבצק (מהרי"ל). ולא יתן העריבה על כר או כסת צמר בשעת הלישה שמחמם העריבה אבל על של עור שרי (מהרי"ו):

ה. עברה ולשה תחת השמש הפת מותרת:

ו. אם העיסה רכה לא יוסיף בה קמח אלא עושה עיסה קטנה מגיבול קשה ויערבנה עם העיסה הרכה. הגה: וירחיק המצות מהקמח כי הקמח הנדבק בהן בא אחר כך בתבשיל ומתחמץ (מרדכי ר"ט פרק אלו עונשין):

סימן תם – דיני מצת המצוה. ובו ז' סעיפים

א. אין לשין מצת מצוה ולא אופין אותה על ידי נכרי ולא על ידי חרש שוטה וקטן:

ב. הראש היה משתדל במצת מצוה ועומד על עשייתם ומזרז העוסקים ומסייע בהן בעריכתן וכן ראוי לכל אדם לעשות להטפל הוא בעצמו במצוה:

ג. הלש אחר זמן איסור חמץ יאמר בשעת לישה כל פירורים שיפלו בשעת לישה ועריכה וכן בצק הנדבק בכלים אני מבטל אותם כדי שנמצא שמבטלן קודם חימוצן:

ד. אין עושין סריקין המצויירין דהיינו לצייר בפת כמין חיה ועוף אבל כל מה שעושים אותו במסרק כדי שלא יתפח וכן

מה שמנקבין המצות מותר ומכל מקום טוב למהר לעשותן שלא להשהות בהן. הגה: ויש לעשות המצות רקיקין ולא פת עבה כשאר לחם כי אין הרקיקין ממהירים להחמיץ:

ה. אין עושין בפסח פת עבה טפח:

ו. אין להקל במה שהחמירו הקדמונים שלא לעשות פאנדי"ש או פלאדוני"ש:

ז. אין ליתן ביצים שלמים במצה שתאפה עמהם:

סימן תסא – דיני אפיית המצה. ובו ה' סעיפים

א. תנור שאופים בו חמץ צריך ליהזר כשיסיקהו כדי לאפות בו מצה שילכו הגחלים על פני כולו ואין די לו בלהבה דכמו שבולע על ידי גחלים כך פולט על ידי גחלים ושיהו ניצוצות נתזין ממנו הילכך אם הסיקהו כמה פעמים קודם הפסח אינו מספיק אלא אם כן כיוון להתירו לצורך פסח כי שמא לא הלכו הגחלים על פני כולו כל זמן שלא כיון לכך ויש נוהגים להטיל בו קרקע חדש כדי שלא יצטרכו היסק ומנהג יפה הוא. הגה: וכשיכשירו על ידי היסק טוב וישר הוא לחזור ולהסיק לצורך האפייה ולא לעשות הכל בהיסק אחד (משנ"מ מהרי"ו 3):

ב. טפקא (פירוש אחד מן הרעפים שמכסין בהם הגג, קופ"י בלע"ז) של חרס חדשה לא שנא הסיקה מבפנים או מבחוץ מותר כיון שהאור שולט תחתיה אף על פי שאין שלהבת עולה על גבה מרתח רתח והפת נאפית מיד ואינה באה לידי חימוץ אבל צריך להסיק תחלה בין תנור בין כוביא בין באלפס בלא מים בין בקרקע אבל להדביקו תחלה ואחר כך להסיק יש אוסרים וטוב ליהזר ויש מי שאומר שראוי למחות שלא יעשו חררות ברמץ (פירוש אפר חם, צינורוני בלע"ז):

ג. מצה שנאפית עד שאם פורסין אותה אין חוטין נמשכים ממנה יוצאים בה. הגה: ויש ליהזר שלא ללקחה מן התנור קודם לכן (דברי עגמו) ולהחזירה כי תוכל לבוא לידי חימוץ (מהרי"ל):

ד. יוצא אדם במצה שרויה והוא שלא נימוחה אבל אם בשלה אינו יוצא בה:

סיב'רנו את סדר השולחן ערוך אורח חיים לשנה – עמוד אחד ליום. ובסדר הזה יאמר כל אורח חיים שנה בשנה. ובזה תמלא די מחסורו אשר יחסר לו דבר יום ביומו. ויזכה להיות "בן עולם הבא". גא לפרסם לכל הידידים ובפתי בנטיית ובבתי מדרשות לזכות את הרבים לעילוי נשמות הקרובים. וזה יהיה זכות היותר גדול. וכל המזכה את הרבים זוכה לנצחיים צדיקים.