

ב"ה

חלת שלום בית

"ראשית עריסותיכם תתנו לכהן להניח ברכה אל ביתך" (יחזקאל מ"ד, ל)

"וקבצינו יחד מארבע כנפות הארץ לארצינו". בב"א.

ויהי נעם ה' אלקינו עלינו ומעשה ידינו כוננה עלינו ומעשה ידינו כוננהו" (תהילים צ"ז)

"שקר החן והבל היפי אשה יראת-ה' היא תתהלל: תנו לה מפרי ידיה ויהללוה בשערים מעשיה:" (משלי לא)

"אשת חיל עטרת בעלה"

תיזכו למצוות

הרבנית איריס עודני אלישיב

האשה נצטוותה בשלש מצוות בסיסיות והן: הפרשת חלה מן העסה, נידה- חוקי טהרת המשפחה והדלקת נרות שבת ויום טוב. הנוטריקון של שלש מצוות אלה: החן או חנה.

חלה-חלק לעולם הבא.

שבעה מרכיבים בלבד לחלה, כשבעת ימי בראשית

לנפות 5 פאונד או 2.26 ק"ג קמח. כאשר אנחנו מנפות את הקמח אנחנו מברכות את כולם ואת עצמנו. לשים בקערה לפי הסדר הבא;

נברך שהקב"ה ימתיק מעלינו ומעל כל ישראל את הדינים. 3/4-1 כוס סוכר -

נברך שהקב"ה יטע בנו ענוה/צניעות "מלא ידינו מברכתך" מים=תורה. 5 כוסות מים פושרים -

נברך שישמור עלינו מלשון הרע, גאווה ורכילות ושנוכה ב"ה למידות טובות. 3 כפות שמרים יבשים -

"אם אין קמח, אין תורה: אם אין תורה, אין קמח" שניזכה לפרנסה לפזר שש כוסות קמח -

טובה מידי של הקב"ה, למצוות ולמעשים טובים רבים.

י"ב צרופי השם; שכל צרופי השמות של הקב"ה ישמרו עלינו. 3 ביצים -

שנוכה בביאת משיח צידקינו בב"א והארת המנורה בבית המקדש השלישי 3/4-1 כוס שמן -

בב"א ונוכה בהארת האמת אכ"ר.

מחילה: כפרת עוונות, שהקב"ה יציל אותנו מכל גזירה לא טובה ויגזור עלינו ועל כל 3 כפות מלח -

עמו ישראל גזרות טובות, ישועות ונחמות.

1. תוך כדי הלישה, אנו ממשיכות לברך (ואומרות שתהיה ברכה בעיסה ו/או לכבוד שבת קודש ו/או יום טוב),

להתפלל ולהודות לה' על כל חסדיו ומוסיפות קמח מנופה בהדרגה, עד שמתקבלת עיסה יציבה, גמישה, יפה וחלקה.

2. עוטפים את הבצק בשתי כפות שמן ומכסים בנילון/מגבת נקיה, ולתת לנוח במקום חם כשעה.

הפרשת חלה

3. לשים לפחות כ-3 מטבעות בקופת צדקה.

4. ויש הנוהגות להדליק נרות לצדיקים, ולהתפלל לקב"ה

"והאר נרנו שלא יכבה לעולם ועד: והאר פניך ונושעה. אמן."

"וירם קרן משיחו". בב"א

5. עושה נטילת ידים (כמו בהמוציא-ללא ברכה).

6. יש הנוהגות לומר את הפסוק: "ויהי נעם ה' אלקינו עלינו ומעשה ידינו כוננה עלינו ומעשה ידינו כוננהו" (תהילים צ"ז) פעמיים לפני אמירת הברכה.

7. מגלה הבצק התפוח. מניחה ידים על הבצק ומברכת:

תימנים, חב"ד: "ברוך אתה ה' אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וציוונו להפריש חלה".
ספרדים: "ברוך אתה ה' אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וציוונו להפריש חלה תרומה".
אשכנזים: "ברוך אתה ה' אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וציוונו להפריש חלה מן העיסה".

8. בעזרת ניר אלומיניום לוקחים חתיכה מהבצק(המנהג הוא להפריש חלה סה"כ בשיעור של "כזית" כ-28גרם)
מארבע פינות ומהאמצע, חמש נקודות ביחד, מרימה את הבצק המופרש ואומרת: "**הרי זו חלה**" וממשיכה:

"יהי רצון..." שעת הפרשת חלה היא שעת רצון לכן יש לבקש גאולה שיתגלה משיח ברחמים וחסדים ומברכים את כל עמו ישראל לשלום, לבריאות, רפואה שלימה, פרנסה טובה, זיווג, זרע בני קיימא, מתיר אסורים וכו'.

"יהי רצון מלפניך ה' אלקינו ואלקי אבותינו, שיבנה בית המקדש במהרה בימינו, ותן חלקינו בתורתך. ושם נעבדך ביראה כימי עולם וכשנים קדמוניות. וערבה לה' מנחת יהודה וירושלים, כימי עולם וכשנים קדמוניות."

"יהי רצון מלפניך ה' אלקינו ואלקי אבותינו שהמצוה של הפרשת חלה תתחשב כאלו קימתיה בכל פרטיה ודקדוקיה, ותחשב הרמת החלה שאני מרימה כמו הקרבן שהוקרב על המזבח שנתקבל ברצון, וכמו שלפנים היתה החלה נתונה לכהן והיתה זו לכפרת עוונות כך תהיה לכפרה לעוונותי, ואז אהיה כאלו נולדתי מחדש נקיה מחטא ועוון – ואוכל לקיים מצוות שבת קדש והימים הטובים עם בעלי (וילדינו) להיות נזונים מקדשת הימים האלה ומהשפעתה של מצות חלה יהיו ילדינו נזונים תמיד מידיו של הקדוש ברוך הוא ברוב רחמיו וחסדיו, וברב אהבה, ושתתקבל מצות חלה כאלו נתתי מעשר, וכשם שהנני מקימת מצות חלה בכל לב, כך יתעוררו רחמיו של הקדוש ברוך הוא לשומרני מצער וממכאובים כל הימים, **אמן**."

9. שורפים את החתיכה באש, או עוטפים אותה בשתי עטיפות ומניחים באשפה.

10. מחלקת את הבצק וקולעת לצמה, על משטח נקי ומקומח קלות. לאחר שקלעת לצמה, מניחה שוב לתפוח מכוסה. (לצמה; להניח במקביל 3 עמודים ולהתחיל לקלוע ללא נעילה, להמשיך לקלוע ולנעול. אח"כ לסובב להתחלה, להשלים הקליעה ולנעול).

11. טורפים ביצה, ומברישים אותה על החלה היפה והמוכנה לאפיה. אפשר לפזר שומשום/פרג/קצח.

12. מכניסה לתנור חם 350 F ואופה בין 30-40 דקות, תלוי בגודל החלה, עד שזהוב.

יהי רצון מלפניך ה' אלקינו ואלקי אבותינו שייבנה בית המקדש במהרה בימינו ותן חלקנו בתורתך, אכי"ר.

"יהי רצון שנזכה לגאולה האמיתית והשלימה בביאת משיח צידקינו במהרה בימינו אמן"

