

הלכה ברורה בס"ד

Halacha Berurah

צעירי אגודת ישראל



Volume 6. Issue 6.
• Email Edition •

The *Brocha* of *Hamotzie*

Reviewed by Horav Yisroel Belsky

תואר לחם - *To'ar Lechem*

The *brocha* of *hamotzie* is said prior to consuming foods that were baked from dough made of flour of one of the five grains and water. In addition, it must be a food that was processed in a manner that makes it fit to be used as a basic staple of a meal due to its satiating ability.¹

The *brocha* of *mezonos* has a wider application than the *brocha* of *hamotzie*, as it is said on any of the five grains that were cooked, fried, or baked, in certain ways which will be explained in a future issue.

In this issue, we will discuss when food is classified as *lechem*. In certain instances, a food can never achieve the status of *lechem* since it inherently lacks the ability to satiate, either because of its ingredients or the way it was processed. (Many such examples have already been discussed in a previous issue where we spoke about *pas habo bekisnin* – snack items, such as cake, pie, and crackers.) In other instances, something that has already achieved the status of *lechem* may lose its unique status and be converted into a *mezonos* item.

Snack Items

It is very important to state at the onset of this issue that although we alluded above to the fact that the *brocha* of *hamotzie* is directed towards foods that satiate and are typically used as a basic staple in a meal, this is not entirely exclusive. Foods that are commonly eaten as a snack generally require a *mezonos*. However, this is only true if the food is inherently a snack item and is *halachically* accepted as such, either because of its ingredients or the way it was processed. An item that contains the same exact ingredients as ordinary bread, is baked in the same form and manner as bread, and is as soft as regular bread, requires a *hamotzie*. Since by *halachic* definition the item is considered bread and satiates just as bread does, a *hamotzie* must be recited, despite the fact that it may be eaten as snack and is kneaded into a shape that mirrors that of snack items.²

A contemporary application is with respect to soft hot pretzels which are made from flour and water whose taste and texture is the same as ordinary bread. This food requires the *brocha* of *hamotzie*, regardless of the fact that people eat it in a manner in which snacks are generally eaten.³

One of the most essential concepts in determining whether a particular food has the status of *lechem* (and therefore requires a *hamotzie*), is whether the food in question has *to'ar lechem*. *To'ar lechem* is commonly translated as the 'appearance and texture of bread'.⁴

This concept is continuously mentioned by all the *poskim*. Some contemporary items are unequivocally classified by *Chazal* and the *poskim* as either having or not having *to'ar lechem*, while others are ambiguous.⁵ *Chazal*, however, did set certain principles and guidelines that determine the *lechem* status. In this issue, we will outline the exact principles and guidelines as set forth by *Chazal* of when a product requires a *hamotzie* or *mezonos*.

The Texture of the Dough

Bread is usually made from a thick and solid batter. Such a batter is referred to as a *blilah avah*. Some foods that are made from a liquid and loose type of batter (referred to as a *blilah racha*) may also be a *hamotzie*, as will be explained below.

The following *halachos* apply to dough made from flour of the five grains and water, which was baked, and has no additional ingredients unless noted otherwise.

Bread that was made from a *blilah avah* is generally *hamotzie* even if it has been pressed thin.⁶ A common example is pita bread. Recently, a new food item called 'wraps' has been sold on the market. A wrap is an item that resembles a blintz wrapper but has been made from a *blilah avah* that has been pressed thin. Most *poskim* maintain that the *brocha* is *hamotzie*, unless it contains a sufficient amount of sweet or spicy ingredients which alters its taste considerably. (See the issue of *Halacha Berurah* on *pas habo bikisnin* – snack items, where the exact parameters of sweet and spicy ingredients are discussed at length).⁷ A blintz wrapper is generally made from a *blilah racha* and will be discussed below.

Although crackers are also made from a *blilah avah*, they require a *mezonos*, unless one eats an amount which would qualify as *k'vias seudah* (See the issue of *Halacha Berurah* on *pas habo bikisnin* – snack items, where this is discussed at length.) The reason for this is because the crackers are baked to a degree where they become much drier and harder, and due to the resulting texture are only eaten as snacks. Bread, on the other hand, has a softer and moister texture, and is therefore considered a satiating food.⁸

Please Note: Due to the intricacy of the material discussed in each issue, and the brevity of its treatment, a *Rov* should be consulted for a final *psak halacha*. In addition, this publication does not intend to be מכריע on issues that are a *machlokes haposkim*. Although we have usually brought the dissenting views in the footnotes, we have selected for simplicity sake to incorporate into the main text the views of the *Mishnah Berurah*, R' Moshe Feinstein, R' Shlomo Zalmen Auerbach and several other preeminent *poskim*. Please send all questions and comments to 1341 E. 23rd Street, Brooklyn, NY 11210 or email to halachaberurah@thekosher.net

There are three levels of *blilah racha* discussed by the *poskim*, each one having a different degree of thickness.

A *blilah racha* that has been poured into a mold causing the resulting product to be fairly thick would require a *hamotzie*.⁹

If the batter was poured out on a flat surface (e.g., a griddle) and spread out completely and the resulting product is therefore very thin, its *brocha* is always *mezonos*, (see footnotes for dissenting opinions concerning one who eats an amount that qualifies as *k'vias seuda*).¹⁰ Many blintz wrappers fall into this category.¹¹ Some types of *blilos racha* are poured between two metal heating elements. The two heating elements sandwich the batter which causes it to spread out a bit, and the resulting product is very thin.¹² Blintz wrappers or waffles produced in this manner are also always a *mezonos*.¹³

If the batter was poured into a pan that causes the batter to be a bit thicker than in the previous category but not as thick as in the first category (i.e. liquid batters), it would require a *mezonos*, unless one plans to eat an amount that qualifies for *k'vias seudah*. In this last respect, it is no different than the *halacha* of *pas habo bikisnin*.¹⁴ Many homemade blintz wrappers fall into this category. The blintz wrappers are made by mixing flour, water, and eggs, and then pouring the batter into a frying pan. The resulting product is a thin blintz wrapper that has a firm texture.¹⁵

Manner of Processing the Dough

There is a *machlokes Rishonim* whether dough that is made from flour and water must be baked in order to necessitate a *hamotzie*, or if a *hamotzie* must be recited even where the item is cooked or deep fried.¹⁶ Some *Rishonim* maintain that as long as the dough is a *blilah avah*, a *hamotzie* is to be recited, even if it was cooked or deep fried.¹⁷ If the food was made from a *blilah rachah* and was cooked or deep fried, it is a *mezonos*.¹⁸ Many *Rishonim*, however, disagree and maintain that in all scenarios in order for an item to require a *hamotzie* it must be baked. The *Shulchan Aruch* rules in accordance with the latter opinion, but writes that a *yorei shomayim* should avoid eating cooked or deep fried breads unless it is during a meal. The *Rema*, however, notes that the *minhag ha'olam* is to be lenient and recite a *mezonos* on any cooked dough.¹⁹ The correct *brocha* on many donuts which are deep fried would be dependent on this *machlokes*. The *minhag ha'olam* is to recite a *mezonos* on donuts.²⁰

Baking can be accomplished by placing the dough into an oven or by placing it into a frying pan with just enough oil to prevent it from getting burnt. If more oil is used than the minimal amount needed to prevent the dough from getting burnt, it is questionable whether it is considered cooking or baking. Such bread should only be eaten during a meal, unless the oil alters the taste of the dough significantly, in which case it is considered *pas habo bikisnin*.²¹ Deep frying is classified as cooking.²² Bread that is cooked or deep fried requires a *mezonos* even if one plans to eat an amount that would qualify for *k'vias seuda*. This is unlike *pas habo bikisnin* which is baked.²³ Therefore, according to the *minhag ha'olom* which is to recite *mezonos* on donuts, one would recite *mezonos* even if a very large amount of donuts are eaten.²⁴ It is important to note that many commercially packaged donuts are not deep fried, but are baked. Additionally, the dough is usually sweetened more significantly than deep fried donuts. Such donuts would be classified as *pas habo bikisnin*.²⁵

Bread that was first scalded in boiling water and then baked requires a *hamotzie*. Thus, bagels which are placed into boiling water for a very short period of time before being baked have the regular status of bread.²⁶ The *Chazon Ish* opines that even if the dough was completely cooked before it was baked, it still requires a *hamotzie*, since once the item is baked it achieves the full status of bread.²⁷

Bread that Loses *To'ar Lechem*

We mentioned above that an essential criterion to necessitate a *birchas hamotzie* is for the bread to have *to'ar lechem*. The *poskim* set forth several principles in determining when bread that has achieved the status of *hamotzie* loses its *to'ar lechem* and requires a *mezonos* to be recited instead.

One must recite *hamotzie* on bread even if the bread has been broken up into small pieces. Even if bread has been finely ground into powder form, it requires the *brocha* of *hamotzie* to be recited before being eaten. A *birchas hamazon* would be required afterwards if one eats an amount totaling a *kezayis*.²⁸ A common application of this principle is regarding finely ground bread crumbs and matzah meal, (according to the *minhag ashkenaz* to recite *hamotzie* on matzah all year round).²⁹

Bread that is the size of a *kezayis* always retains its *hamotzie* status even after being cooked.³⁰

Bread that is less than a *kezayis* which was cooked or deep fried loses its *to'ar lechem*, and one recites a *mezonos* prior to eating it.³¹ Cooking is defined as liquid that is in a pot on a fire or in a pot that has just been removed from the fire and is still *yad soledes bo* (approximately 110° - 165°).³² There is a *machlokes haposkim* whether frying has the same status as cooking.³³ We mentioned above that deep frying definitely has the status of cooking. Bread that was not deep fried, but was fried with more oil than the small amount needed to prevent the dough from burning, should only be eaten during a meal.³⁴ If only a minimal amount of oil was used, it is considered baking and the bread retains its status of *hamotzie*.³⁵

If the liquid from the pot that was on the fire was transferred into a second utensil that is off the fire, the second utensil is called a *kli shaini* – a secondary utensil. Bread that is less than a *kezayis* which was inserted into a hot *kli shaini* or even into a bowl containing cold liquids, can only lose its *to'ar lechem* if it is left in the liquid long enough for it to become soft and causes the pieces to join together and form one mass.³⁶ The *poskim* write that even if the pieces don't actually clump together but the water has become discolored as a result of the soaking, it is a sign that the bread has lost its *to'ar lechem*.³⁷ Bread that is soaked for a few minutes generally loses its *to'ar lechem*. One recites a *mezonos* prior to eating such bread.³⁸

Regaining the *Hamotzie* Status

Bread that has lost its *hamotzie* status as described in the previous paragraph, can regain that status if it baked once again. By baking it again, one in effect turns it into new bread which requires a *hamotzie*.³⁹ However, this is only true if the pieces of bread were first joined together to form the appearance of a new dough prior to being baked. Merely re-baking a small piece of bread that has lost its *hamotzie* status may not necessarily give it the status of a new piece of bread on which one recites *hamotzie*.⁴⁰ Additionally, most *poskim* maintain that without baking the item again, the *brocha* would still be *mezonos* even if one gathers all the small pieces and combines them together to form a *kezayis* by cooking or frying them.⁴¹ When baking the item again, the *poskim* point out that if one adds an excessive amount of sweetness into the new dough, the *brocha* will be *mezonos*, since the baking turns it into *pas habo bekisnin*. In such an instance, one would only make a *hamotzie* and *birchas hamazon* if he eats an amount that constitutes *k'vias seudah*, just as one is required to do regarding regular *pas habo bekisnin*.⁴²

Practical Applications

A. Knaidlach and Chremzlach

Knaidlach are commonly made of small pieces of matzah meal which are generally mixed together with water, oil, and well

beaten eggs. They are then kneaded together to form small dumplings, and are inserted into boiling water. By mixing the pieces of matzah together with water, oil, and eggs, and allowing it to soak, it loses its *hamotzie* status. Since the matzah is so finely ground, it loses its *hamotzie* status quickly, as it saturates faster than larger pieces of bread. Even if the pieces of *matzah* are combined to form a *kezayis*, they are still considered *mezonos* since they were not baked again. Chremzlach are generally made the same way as knaidlach, but are fried in oil instead of being cooked in water. The *halacha* is the same for both.⁴³

B. Challah Kugel

There are several different ways of making challah kugel. The challah is broken into pieces and soaked in water. If the challah is broken into pieces that are larger than a *kezayis*, the *brocha* remains *hamotzie*, regardless of the amount of sweetening that is added during the process. If the pieces are smaller than a *kezayis*, they lose their *hamotzie* status after the soaking.⁴⁴ Challah kugel is a bit more problematic though, because after the small pieces of bread are soaked, they are baked. Earlier, we mentioned that if the bread is baked again, the baking may turn it into 'new' bread. If the challah kugel is made very plainly, and only a minimal amount of flavoring is added to it, one should wash and recite *hamotzie* on a genuine piece of bread before eating it.⁴⁵ However, many challah kugels are sweetened with raisins, sugar, eggs, etc. In such an instance, even if baking it again would turn it into *pas*, it would still fall under the category of *pas habo bekisnin* on which one recites a *mezonos*.⁴⁶

C. Matzah Bry

When making matzah bry, the *matzah* is generally broken up into small pieces and soaked in well beaten eggs. After the matzah is soaked, it is placed into a frying pan that is lightly smeared with oil.

If the pieces of matzah are larger than a *kezayis*, the *brocha* is definitely *hamotzie*.⁴⁷ If the pieces are less than a *kezayis*, it is quite difficult to determine the *brocha* on the resulting matzah bry. Firstly, the matzah must soak for enough time for it to lose *to'ar lechem*.⁴⁸ Secondly, even if it did soak long enough for it to lose *to'ar lechem*, it might once again achieve the *hamotzie* status by being placed into the frying pan. As explained above, the *poskim* maintain that frying with a minimal amount of oil whose purpose is simply to prevent the food from sticking the pan, is tantamount to not using oil at all, and thus qualifies as baking. Even if one fries the matzah bry with a little more oil than that which is needed to prevent the food from sticking to the pan, it may still be considered baking.⁴⁹ Nonetheless, many *poskim* maintain that in order for an item to be turned back into bread, one must first combine the small pieces together to form a dough *prior* to baking it, which is not the case with matzah bry.⁵⁰ Even in those recipes where there remains some egg which contains within it several pieces of matzah totaling a *kezayis*, it is still not considered a 'dough'.⁵¹ Therefore, if one soaked the matzah long enough for it to lose *to'ar lechem*, a *mezonos* may be recited prior to eating it.⁵²

D. French Toast

French toast is generally made from a slice of bread or challah that is larger than a *kezayis*. The bread is dipped in eggs and fried in oil. As explained above, pieces of bread that are larger than a *kezayis* never lose their *hamotzie* status, regardless of the amount of oil that is used to fry them. Therefore, one is required to recite *hamotzie* on French toast.⁵³

E. Croutons

There are several types of croutons available on the market. The small yellow pellets which are referred to as soup '*mandelin*' are *mezonos*, as they are small doughy pellets which were deep fried. Some types of croutons are made from dried out bread that were

deep fried in oil, and therefore do not have the status of *hamotzie*.⁵⁴ Many others are not deep fried, and therefore are considered *hamotzie*. If the croutons were fried in oil, but not enough oil was used to qualify it as deep frying, the correct *brocha* is questionable, as explained above.⁵⁵

The *halacha* is as follows with regard to all croutons that are neither deep fried nor cooked. If one inserts the croutons into a bowl of soup, he should wait a short period of time for it to lose its *to'ar lechem*, and it may then be eaten without reciting a *hamotzie*.⁵⁶ If the croutons are placed into a salad, one should recite *hamotzie* on a crouton, and then eat the salad.⁵⁷ If the croutons were fried in oil but an insufficient amount of oil was used for it to be considered deep frying, one should recite *hamotzie* on a regular piece of bread before eating them.⁵⁸

F. Spaghetti, Noodles, Macaroni, Baked Ziti, Lasagna, Kreplach

We mentioned earlier that one of the criteria for one to recite *hamotzie* on an item is that it have *to'ar lechem*. Additionally, the *minhag ha'olam* is to recite *hamotzie* only on baked items. The *Rema* writes that noodles do not possess *to'ar lechem*, and therefore, even the *Rishonim* who require *hamotzie* to be recited on cooked items would agree that noodles are *mezonos*.⁵⁹ One may definitely recite a *birchas mezonos* on spaghetti and macaroni since they are cooked.⁶⁰ Similarly, one may recite a *mezonos* on baked ziti. This is although it is baked after the cooking, the baking is only done for a brief amount of time in order to melt the cheese and it is therefore not considered a baked item.⁶¹

The *brocha* on lasagna is very questionable. Lasagna is made using wide and slightly thick pieces of dehydrated dough. Generally, the dough is first cooked in water, and the cheese and tomato sauce are then placed in between several layers of the dough. It is then inserted into an oven and baked. The *Shulchan Aruch* maintains that even if dough is baked with cheese, the *brocha* is still *hamotzie*. (See the issue of *Halacha Berurah* on *pas habo bikisnin* – snack items, where this is discussed at length.)⁶² Based on this, lasagna should technically require the *brocha* of *hamotzie*.⁶³ Earlier, we quoted the *Chazon Ish* who opined that even if dough is first cooked and then baked, it requires a *hamotzie*.⁶⁴

The only question that remains unresolved is how to classify *to'ar lechem*. We mentioned above that the *Rema* mentions that noodles do not possess *to'ar lechem*, it is very unclear what the exact reasoning is, and it is therefore hard to draw a comparison to other cases. Noodles or *lukshen* are long thin strips of dough which are designed to be placed into soup, and not to be eaten as a source of satiation. Pancakes, which are relatively thin pieces of dough, are classified as having *to'ar lechem*. Kreplach, which are pockets of dough filled with meat that are boiled in water, are classified as having *to'ar lechem*. One can clearly see that even after an item is cooked it still retains its *to'ar lechem* if it is larger than a *kezayis*.⁶⁵ Lasagna, which is a much wider and tougher dough than noodles, and is designed to serve as a source of satiation, should be classified differently.⁶⁶ Although there are compelling reasons to say that one should recite *hamotzie* on lasagna, perhaps its advisable to recite *hamotzie* on a piece of bread first prior to eating the lasagna.⁶⁷

מראה מקומות

1. ע"י מ"ב ס"י קס"ח ט"ק כג' ול"ה שתלוי אם עשויים לאכילה או לקינוח. ולכאן הפירוש של עשויים אינו שתלוי ברדת האופה או במנהג העולם, אלא אם עומד רואוי לאכול בסעודה עם שאר דברים ורואוי בעצם לשביעה מטעם צורותיה ולא רק לקינוח, וע"י לקמן שהאריכו בזה.
2. דין זה מוכח מכל הציורים שהביא הפוס' שמלבד הדרך לאכול לקינוח היה בהם שום שינוי או במוצרים או באופן עשייתם כגון על ידי ביטול או שנעשה כעכים יבשים, וע"י בשרע שם סע' ח' בענין לחמניות, ואלו הדברים לא היו אוכלים לשביעה מ"מ כיון שהיה רק מעט דקה מסתם פת ברכתו הוא המוציא, וכן שמעתי מהגרי"י בעלסקי שליט"א.
3. כך שמעתי מהגרי"י בעלסקי שליט"א ומשאר פוסקים ואין דעת האופה או מנהג העולם משנה ברכתו, וע"י קובץ מסורה בגיליון א' שיש תשו' שם מהגרי"י בעלסקי שליט"א והביא כמה רא"י ליסודות אלו.
4. ע"י ברש"י במס' ברכות לז' בענין חביצה שתוריתא דנהמא היינו תואר מראית הלחם, ובמנחות עה: איתא שתלוי אם ניכר שהוא לחם, וע"י שרת גינת ורדים ח"א כלל א' ס"י כו שתלוי אם ניכר

We are proud to announce that our national distribution has expanded to over 300 shuls across the United States and Canada

Halacha Berurah is now distributed to the following cities:

- Arizona Tucson
California Beverly Hills Los Angeles
Colorado Denver
Florida Boca Raton Jacksonville Miami
Georgia Atlanta Savannah
Illinois Chicago
Indiana Southbend
Maryland Baltimore
Massachusetts Brighton
Michigan Detroit
Minnesota Minneapolis
Missouri St. Louis
New Jersey Deal Edison Elderon Elizabeth Englewood Highland Park Lakewood Passaic Teaneck
New York Bayswater Belle Harbor Brooklyn Cedarhurst Far Rockaway Flushing Forest Hills Great Neck Hewlett Hillcrest Kew Gardens Kew Garden Hills Lawrence Long Beach Manhattan Monsey Suffern Staten Island Woodmere
Ohio Cincinnati Cleveland
Pennsylvania Philadelphia Pittsburgh Scranton
Washington Seattle
Canada Toronto Montreal



Halacha Berurah is a bi-weekly publication affiliated with Zeirei Agudath Israel of Brooklyn, NY

Ephraim Elli Bohm Publisher

Yitzchok Hisiger Managing Editor

Horav Yisroel Belsky Horav Shlomo Miller Halachic Advisory

Mordechai Goldburd Typeset & Design

Rabbi Meier Saslow Administrative Assistant

Tzvi Geller Zeirei Liaison

We Need Your Support!

For the funding to continue our Harbotzas Torah, we rely heavily on our readers. Your help in defraying the substantial expenses involved in this project will surely be a tremendous zechus for you and your family.

To dedicate an issue please call Rabbi Meier Saslow at (718) 851-5259. This dedication can be made individually — a relative, in honor of someone, Chasuna, Bris, etc. The dedication will appear on all printed issues for that week. If you cannot dedicate an issue, your contribution, in any amount, will be greatly beneficial and appreciated. Donations are tax deductible and should be made payable to Halacha Berurah. Mail to: 1341 East 23rd street, Brooklyn, NY 11210.

This Project is Dedicated לז"נ פנחס בן ר' זאב

חיה שרה בת ר' יצחק הלוי



(continued)

- 43. ע"י מ"ב ס"ק נט, והיינו דלא כמג"א, וע"י הגהות חת"ם שם.
44. ע"פ הנ"ל.
45. הטעם שכתבנו שיש לברך על פת תחלה, שיש לעיין אם החלה קוגעל נחשב גיבול, וגם אם חזר עליו תוריתא ונהמא, ושמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א שלא נחשב גיבול ויש בו תואר לחם.
46. כך שמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א ע"פ כ"ללים הנ"ל.
47. ע"פ הנ"ל.
48. כמובן מהנ"ל, וע"י חז"א ס"י כ"ו ס"ק ט' שאף אם שרה מצה ברובם לא יפסידו תואר לחם, מ"מ שמעתי מכמה פוסקים שהמנהג העולם לא מחלקים בין מצה לפת.
49. ע"י רמ"א בסעי' יד, ומ"ש שם ובס"ק נ"ה.
50. ע"י לעיל.
51. כך שמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א.
52. ואם ורצה להחמיר בזה טוב לברך על פת תחלה.
53. ע"פ הנ"ל.
54. ע"פ הנ"ל.
55. ע"פ הנ"ל.
56. כך שמעתי מהגריי בעלסקי ע"פ הנ"ל.
57. ע"י מ"ב ס"ק ר"ב ס"ק ה' שטוב למנוע מלחשוב פת לטפל, ע"ש, וא"כ טוב לאכלו בפני' מקודם להוציא את עצמו מהספק, וע"י מ"ב בס"ק קס"ח ס"ק ס"ד.
58. ע"פ הנ"ל.
59. ע"י רמ"א בסוף סעי' יג, וע"י מ"ב לעיל בהע' בשם ש"ת גינת ורדים, מ"מ שאר פוסקים חולקים עליו.
60. ע"י לעיל שהמנהג העולם לברך מונות על פת מבושל, וכ"ש הכא שאולי דומה ללאקשין שאין בו תואר לחם אף שדקה ורוחב יותר.
61. כך שמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א, ויש להוסיף על זה כיון של חתיכה בפני' הוא פחות מכזית אם כן אבד תואר לחם שלו ע"י הבישול וכיון שלא ערסן ביחוד קודם האפייה לכא"ר לא יועיל מעשה אפייה להשיבו לפת, ועוד יש לעיין גדולי דומה ללאקשין ולא היה בו מעולם תואר לחם, וע"י ש' לברך מונות עליו.
62. ע"י שרע"י ס"ק ס"ט ע"י בענין פשטידא, וע"י מ"ב ובה"ל להכרעתו, ושמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א שכיון שדרך לאכלו בסעודה לשביעה ואין אוכלים אותו בדרך עראי, אין להחשיבו כפת הבא בכיסנין לשיטת המ"ב.
63. דהיינו כסתם עיסה שנאפה שמברכים עליו המוציא, ושמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א שמש"כ בשרע"י פשטידא הנאפה בתנור בכשר או בדניס או בנבינה היינו המאכל שקורים "פאסטא", ופאסטא שהנכרים אוכלים אותם יש עיסה ועל גביו בשר וע"ג עיסה וע"ג נבינה וע"ג עיסה וע"ג בשר וכו', אבל בינינו יש רק פאסטא חילבי ופאסטא בשרי, וכן מובאר בפוס' שפשטידא הוא פת כפולה ובתוכו בשר או נבינה.
64. ע"י לעיל.
65. ע"י בהערות לעיל שהאריכו יותר. מ"מ הלכה מברכים מונות על קרעפליך על פת מנהיגים לא לברך המוציא אלא על דבר אפון.
66. כך סובר הגריי בעלסקי שליט"א, וע"י בהע' לעיל שזה המאכל פשטידא המבואר בשרע"י, ושמעתי מפוסק אחד שיש שאין אנו יודעים בדיוק מה נחשב תואר לחם ש' להחשיב כל דבר שנעשה באופן המבואר בשרע"י שיש בו תואר לחם אם לא שמבואר בהדיא בשרע"י או בפוסקים הקדמונים שאין בו תואר לחם. מ"מ שמעתי מפוס' אחרים שהם שקשה לדעת מה נחשב תואר לחם ש' לומר ע"פ הרגשו שאינו נחשב תואר לחם ואינו שמונה מסתם ללאקשין.
67. כדי לצאת עצמו מהספק של תואר לחם, וגם אולי נחשב כפת הבא בכיסנין שברכתו מונות כיון שיש בתוכו נבינה, ואף שדרך לאכלו לשביעה מ"מ יש פוסקים שסוברים שהנבינה מועיל להחשיבו כפת כיסנין אף אם דרכו לאכלו לשביעה ודלא כהכרעת המ"ב.

- מח' הפוס' בזה, והמה' הוא רק בציוור טעמם המ' ביציגם נגזש יותר מועיקה, דאל"כ אפי' אם השינוי הטעם בא מתבלין ודברים מתוקנים ברכתו היה המוציא לשיטת הרמ"א בסעי' ז' כמו שמבואר בט"ז שם ונפסק הלכה במ"ב שם. ולכא"ר בסוגנויות אלו אין הטעם נרגש כ"כ ואינו שמונה מסתם לחם שנילוש בביצים שמברכים המוציא עליו, ועיקר המתיקות נותנים עליו אחר הטיגון, והטיגון בעצמו אינו נעשה לפת הבא בכיסנין לשיטת ר"ת שהוא שיטת המחמירים בסעי' יג וסוברים שברכתו המוציא אף בלא אפייה, ע"י בבה"ל ד"ה וכל זה ליתר ביאור.
21. ע"י רמ"א סוף סעי' יד' שמעט משקה באלפס נחשב אפייה, וע"י מ"ב ס"ק נ"ו (אכן ע"י חז"א ס"י כ"ו, שטיגון אינו נחשב בישול) ואף שהתם איירי בענין חביצה ומתי יבטל שם לחם מעלין, מ"מ משמע מכמה ראשונים ופוסקים שמתלי תלי הא בהא. ומש"כ בביסנין, היינו לפי מנהג העולם ללך בתר אפייה, ע"י מ"ב ס"ק פה' ובה"ל שם שהאריך בזה.
22. ע"י בהערות שמוקדם שהאריכו בזה.
23. ע"י מ"ב סוף פ"ב' דהטיגון הפקיע מדין לחם לגמרי ואף היבא דקבע ברכתו מונות, וע"י מ"ב ס"ק ע"ה, ודברדים שמוכרים בחנות מן הסתם לא שייך חשש זה.
24. ע"י פ"ג הנ"ל.
25. כידוע מדרשה אצל מומחים.
26. ע"י שרע"י סעי' יד' בענין חלוט. וע"י ערוה"ש יד' ק"ב לא, וע"י אג"מ יד' ח"ב ס"י ל"ג, שאירי בענין פת עכ"רם.
27. ע"י חז"א באר"ח ס"י כ"ו.
28. ע"י שרע"י סוף סעי' י' ומ"ב שם.
29. כך משמע מערוה"ש בסעי' לז' דאף במצה שנפרד לחתיכות קטנות אינו אבד תוריתא עד שערבם עם ביצים ושמן וטיגנם, וכן משמע מחז"א ס"י כ"ו ס"ק ט' וע"ש דאף בבישול ברובם לא יפסידו תואר לחם, אכן ע"י בשרת מהרש"ם ד"ח ס"א פ"א' שיש לצרף שיטת הסוברים דברכת המצה כל השנה מונות, וכיון ששינה צורתו אין להחמיר אף למנהיגים לברך המוציא על סתם מצה, מ"מ מהפוס' הנ"ל לא משמע כן.
30. ע"י שרע"י ומ"ב שם.
31. ע"י שרע"י ומ"ב שם.
32. ע"י מ"ב ס"ק נ"ב.
33. ע"י מ"ב ס"ק נ"ו, אכן ע"י חז"א אר"ח ס"י כ"ו ס"ק ט' דטיגון אינו כמו בישול.
34. ע"י מ"ב שם.
35. ע"י רמ"א בסעי' יד, ומ"ב שם.
36. ע"י שרע"י בסעי' י' ומ"ב שם.
37. ע"י שרע"י י"א ומ"ב שם.
38. כך שמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א.
39. ע"י מ"ב סוף סעי' נט בענין אם חזר ואפאן, והסברו זה משמע מאן העוזר ושאר פוס' שם דלא כהנהגת המג"א בדין זה.
40. כך משמע ממ"ס ברכות לז' שתיירי הגמ' שם הכא במאי עסקינן בשערסן, וע"י רש"י שם דהיינו שכחור ונגבול יחד חזרו ואפאן, ואם סגי באפייה בלא גיבול ביחוד למה הצריך הגמ' הגיבול, ועוד הגמ' שם הקשה על תירוצ' זה שמכרייתא משמע שלא היה תחילה אחת ע"ש, ואם היה סגי בלא גיבול לא היה קשיא מידי שייך לאפאן בלא גיבול וברכתו היה מ"מ המוציא, אלא ע"כ שצריך מקודם גיבול, וגם כל הפוס' כשהביא ה"ז של אפייה חדשה איירי כשגבולו ביחוד.
41. ע"י מ"ב שם דלא כמג"א, והסבר של המג"א הוא דכשנילוש ביחוד חזרו עליו למפרע שם פת שהיה קודם הפירוד, ורק כ"ז שהוא פחות מכזית לא נחשב לחם, וע"ש אם מהני לשיטתו דיוקן סתם או צורך מעשה בישול לדברך ביחוד.
42. ע"י מ"ב שם, והיינו לשיטתו שחל שם לחם חדשה עליו. ומה שמסתפק שם אם לא נילוש ברוב שומן, ע"י בשערי תשובה שם בשם הבית אפרים שהספק הוא ע"פ תוס' אם נילוש בביצים מהני, וע"י מ"ב סוף סעי' צ"ד שהאריך שם יותר.

- שכא מעיסה, וע"ש שלפי דבריו לאקשין שמצויה בינינו יש עליו תואר לחם, והלאקשין שאירי שרע"י והרמ"א נעשה באופן אחר, ע"ש. והמנהג העולם ושאר פוסקים, לא סברו כוותיה, ושמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א שתלוי אם יש בו ממשות הלחם, והיינו שלחם היו דבר שמבאי לידי שביעה, ואם העיסה נעשה באופן שמבואר בשרע"י וניכר בו שראוי לשבוע ממנו יש בו תואר לחם, ואולי לאקשין אין בו תואר לחם כיון שהוא רפה וקלש מאד ועומד לתנו במוק לא לשבוע ממנו, ועדיין צ"ע, וע"י הע' לקמן עוד מזה.
5. איתא ברמ"א ס"י קס"ח ע"י ג' שלאקשין לית ביה תואר לחם אבל פשטידא וקרעפליך יש בהם תואר לחם אפי' בלא אפייה, ור"ע למה שאני את מהא, ומה הגדר שלע"ר אם יש ברבר תואר לחם או לא, שאם תלוי בפניחית העיסה עד שיש בו חללים של אויר בתוכו, מהיבא וקיעפליך וגם יש היה המציאות בפשטידא וקרעפליך וגם יש מיני מונות שישב מאד ואין בהם שום חללים של אויר וחסבינם שיש בהם תואר לחם ודיינם כפת הבא בכיסנין, ור"ע וע"י לקמן בפנים ובהערות שהאריכו בזה מעט יותר.
6. ע"ש בסעי' ח' בענין לחמניות שברכתו המוציא, ולא מצינו בשום מקור שדבר שבלילתו עבה שנאפה בתנור בלי שום מוצרים מתוקנים שיהיה מונות וזלזל אם נעשה דקה ויבש מאד כמו כעיסה יבשם שחוססין אותם. ואפי' אם נתבשלו לא מצינו ברבר שבלילתו עבה שלא יהיה בו תואר לחם וזלזל לאקשין. ואפי' ברבר שבלילתו רכה ששופחין על עלי יקות ולכן הם דקים ורכים ביותר מ"מ מקרי תואר לחם ורק שתלוי בקביעות סעודה כדאיתא במ"ב ס"ק ל"ז, ומסתבר שאם הוא בלילתו עבה ברכתו המוציא אף בלי קביעות סעודה, והצויר האחר שמצינו שלא נחשב תואר לחם מפני הדקות הוא בטריטא מסוף סעי' טו שם שהוא בלילתו רכה מאד ואף על ידי שפיכה על הכירה מתפשט והרבה ונאפה שם, אבל ברבר שבלילתו עבה לא שייך זה כמובן. וע"י בשרת מנח"י ח"א ס"י ע' ס"קו שהאריך בענין זה וכתם ש' צויר שייך אפי' ברבר שבלילתו עבה שלא יהיה תואר לחם מפני הדקות, ור"ע אף למגורו זה, וגם שהוא ובר שלא מצינו בשום מקום בפוסקים.
7. כך שמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א ומהגר"ש מילר שליט"א ומשאר פוסקים.
8. ע"י מ"ב ס"ק ל"ה ול"ו.
9. ע"י רמ"א בסעי' יד' ומ"ב ס"ק פ"ו, וע"י במ"ב סוף סעי' לז'.
10. ע"י שרע"י בסוף סעי' טו בענין טריטא, וע"י מ"ב ע"ש סעי' צ' שיש מח' הפוס' חז"א דקבע, מ"מ ע"י ש' בסוף שמשמע קצת שינה שירך מונות וכן משמע במ"ב ס"ק ל"ח, מ"מ שמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א שאין הדבר פשוט כ"כ שהכרעתו שירך מונות היבא דקבע, וטוב להדר לברך על פת תחלה.
11. כמובן שתלוי באופן עשייתם.
12. כך מובאר בפוסקים ע"פ הנ"ל.
13. כמובן שתלוי באופן עשייתם.
14. ע"י שרע"י סעי' ח' ומ"ב שם.
15. כמובן שתלוי באופן עשייתם, ואף אם נאפה באילפס ע"י רמ"א בסעי' יד' שאלפס בלא משקה או אפי' מעט משקה שמושחין בו שלא ישרף העיסה נחשב אפייה.
16. ע"י שרע"י יג' שהביא מח' הראשונים בזה, וע"י מ"ב ובה"ל שם. ומש"כ בענין טיגון במ"ס ברכות לז' בסוגיא של חביצה, ובכמה ע"י מ"ב ס"ק יג' שם, וע"י ש"ש פ"א ס"ט טא דמה לי בישול בשמן או בישול במים, וע"י שרע"י סעי' יז' בהגה' וסעי' יח.
17. ע"י שרע"י שם.
18. ע"י סוף רמ"א בסעי' יד', ומ"ב שם ס"ק פו.
19. ע"י שרע"י ורמ"א שם בסעי' יג'.
20. כך שמעתי מהגריי בעלסקי שליט"א, ואף אם נילוש בביצים ע"י מ"ב סוף סעי' צ"ד שיש

This issue is dedicated לזכר צמות משלה בן גזגזן זכר בת מרים Dedicated by Daniel Gohari

This issue is dedicated לרפ"ש אצ"רים יהושע בן אמונה צלוצנס חיה צפורה בת חנה and in honor of עזרא ויפה אצ"רי Dedicated by Edmund Erani