

דעת-מכללת הרצוג

מתוך: "מעיינות" ג, מאסף לעניני חינוך והוראה, עורך: חיים חמיאל, ירושלים תשכ"ט

יעקב פרויס (הרצליה) / אפיית מצות בכיתה

תלמידי הכיתות הנמוכות נוהגים לבקר במאפיות בעת אפיית המצות כדי לראות מקרוב את מהלך העבודה. ערכו של ביקור זה הוא מסוקפק מאוד, כי הילדים אינם עובדים בעצמם, אינם פעילים, אלא מסתכלים. גם בכתי חרושת אין הילדים רואים אלא מערכת של מכונות בלבד. בכל זאת להוטים מורים רבים אחרי ביקור בכית חרושת למצות. אולם מורה הרוצה ליצור חוויה של שמחת מצוה ייטיב לעשות אם יביא את אפיית המצה לתוך הכיתה. זוהי חוויה גדולה לילדים שהם עצמם עוסקים במלאכת המצווה. ועל ידי כך מושגת המטרה העיקרית: הבנת הרבה דינים בהכנות לפסח ובאפיית המצות.

אמנם אפיית המצות בכיתה דורשת הכנה ואירגון מדויק. מספר הילדים המשתתפים באפייה הוא בלתי מוגבל. עלינו להתחיל בהכנות כמה ימים לפני היום הקבוע. כל ילד מביא אתו סיגר לבן או מגבת גדולה, בקבוק נקי וחלק וכוס קמח.

ואלה הכלים הדרושים שאותם יכין המורה בעזרת התלמידים:

- א. מנקב — לוקחים קרש בגודל 5×5 ס"מ. מעבירים בו במרחק של 5 מ"מ מסמרים שחוריהם בולטים עד 3—5 מ"מ.
- ב. פרימוס, מחט, ספירט, גפרורים.
- ג. פח נחושת בגודל 20×20 ס"מ.
- ד. כמה קערות לקמח.
- ה. כמה כפות או כפיות לחלוקת הקמח.
- ו. סל או קערה גדולה בשביל המצות הגמורות.
- ז. סכין רחבה או ממרק, כדי לרדות את המצות מן הפח.
- ח. כמה כוסות או גביעי ביצים שבהם מקטפים את המצות.
- ט. נייר לבן בגודל 30×30 ס"מ, לכל אחד מן הלשים.
- י. קרש נקי בהחלט או קרטון עבה לגלגל בו את הבצק.
- יא. ככבוקים במקום מערוך.

את שולחנות הכיתה מאחדים ומעמידים אותם באמצע החדר. שני שולחנות מעמידים בסינה כוונת מרוח ועליהם שמים את הפרימוס.

את הילדים מחלקים לכמה קבוצות:

- (1) הלשים והמקטפים עומדים מסביב לשולחן הגדול. לפני כל אחד ואחד מונח גליון נייר לבן (ט); על יד זה: המערוך (יא), הקרש (י), המנקב (א) והכוס (ח).
- (2) מאחוריהם נמצאים העוזרים, המגישים קמח ומים. הם משרתים שניים או שלושה ילדים.
- (3) בחדר מסתובבים כמה ילדים אשר מתפקדים להעביר את המצה המוכנה לאופה.
- (4) האופים, לא יותר משני ילדים בגלל סכנת האש. הם מקבלים את המצה, מניחים אותה על הפח ורודים אותה לתוך הסל.

אחרי שכל ילד יודע את מקומו, נחזור על כמה דינים שלמדו לפני כן. עם זה אנו מעירים: המצה שאנו עומרים לאפות היא חמץ גמור, כי את הקמח לקחנו מן הנמצא ולא מחיטה שמורה מן הקציר;

אנו לשים עיסה קטנה, שלא תחמיץ;

את הנייר שמים על השולחן, כדי שלא תהיה שום גומה וחרץ;

לא להניח את העיסה בלא עסק;

למזה כשרה משתמשים במים שלוו;

מזה שנתקפלה עלינו לזרוק בגלל חשש חמץ.

ועכשיו לעבודה ולמלאכה:

כל ילד מקבל מאת העוזר כף קמח על הנייר. הוא עורם את הקמח ועושה גומה באמצע. לתוכה שופך העוזר השני מים מן הבקבוק, והלש מתחיל מיד ללוש. העוזר מוסיף מים לפי הצורך. אם העיסה גמישה למדי הריהו מעביר אותה אל הקרש (י), לוקח את המערוך (בקבוק) ומרקיץ את העיסה עד שהיא דקה כנייר (יא). בכוס או בגביע (ח) הוא מקטף. אחר כך הוא מנקב במנוקב (א), אחד הילדים המסתובבים מעביר את המצה המוכנה לאופה. הוא מניח אותה על הפת. כעבור זמן מה עליו להפוך אותה ולאפות אותה גם בצד השני. את המצות הנאפות רודים לתוך הסל.

כלים שנחלככו צריכים לרחוץ ולנגב היטב. נייר שנתלכלך עובר לאשפה. את הקבוצות אפשר להחליף. קשה לקבוע את זמן העבודה. אבל באותו רגע שהמורה מרגיש שהמתח יורד — יפסיק את האפייה.

הילדים עצמם ינקו את כל הכלים והמכשירים ויחזירו למקומם.

אפשר להגדיל את העונג והשמחה על ידי ביקורם של ילדים מכיתות אחרות שיסתכלו במלאכת האפייה.

דצוי שהעבודה תהיה מלחה שירה.