



אפית מצות

שלבי אפית המצות
מספרי לפי סדר הפעוליות:

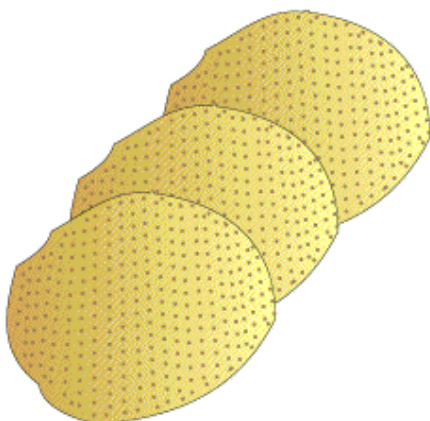
- אפיה - אופים את המצות בתנור חם מאד, בזמן קצר כדי שלא יעברו 18 דקות מהלישה.
- מים שלנו - שואבים סמוך לשקיעת החמה כדי שיצטננו בלילה ולא יחמיצו את העיסה.
- רידוד - מרדדים את הבצק לשכבה דקה ומחוררים כדי שלא יחמיץ.
- קצירת חיטים - מקפידים לשמור על החיטים משעת קיצרתם שלא יבוא במגע עם מים.
- לישה - לשים היטב קמח ומים בלבד ואסור לתת לבצק לנוח כלל.

השלימי:

- תמיץ - בצק ש _____ ועשוי מ _____ של אחד מ _____.
- מצה - בצק העשוי מ _____ מאחד מ _____ שלא ה _____.
- מצת יד - מצות שהכינו ב _____ ללא עזרת _____ והם _____.
- מצת מכונה - מצה שהעבודה נעשית על ידי _____.
- מצה שמורה - מצה שעשויה מ _____ שנשמר מזמן _____.
- מצת מצווה - מצה שנאפית ב _____ לאחר _____ במיוחד לליל הסדר.

כתבי 4 דברים שמהרים בהם מאד בעת אפית המצות כדי שהבצק לא יחמיץ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____



פסח כשר ושמח!!!