

אוכן הפרשת חלה

1. מניחים את העיסה לפנינו, בטרם יצרנו מנתה צורה כלשהי.

אם העיסה רכה מאד (כמו בליליה של עוגה) ואי אפשר לקחת מנתה חתיכה, או אם שכחנו להפריש חלה מן העיסה, מפרישים חלה לאחר האפייה: מכסים במפה את כל מיני המאפה הטעונים הפרשה, מברכים ומפרישים חלה (כמובן, אין לטעם מן המאפה קודם שהפרשנו ממנו חלה).

2. יש הנוהגות לחתך צדקה וליטול ידים (מכלי) בלי ברכה לפני קיום המצווה. זמן זה הוא עת רצון לביקשות אישיות ותפילות. ראי נוסחי תפילה בעמודים 28–30.

3. מברכים את הברכה (נהוג לעמד בעת קיום המצווה):

ברוך אתה ה' אלְהַיְנוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם, אָשֶׁר קִדְשָׁנוּ בְמִצּוֹתָיו,
וַצִּינוּ לְהִפְרִישׁ חָלָה [יש המוסיפים: מֵן הַעִיסָה]. (אשכנזים)
ברוך אתה ה' אלְהַיְנוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם, אָשֶׁר קִדְשָׁנוּ בְמִצּוֹתָיו,
וַצִּינוּ לְהִפְרִישׁ חָלָה תְרוּמָה. (ספרדים)

4. לוקחים חתיכה קטנה מן העיסה, מרימים אותה ואומרים:
"הָרִי זֹו חָלָה".

החתיכה יכולה להיות בכל גודל שהוא. המנהג הוא להפריש חלה בשיעור של "צדית" (28 גרם), חתיכה בגודל של כדור פינגר-פונג בערך.

5. שורפים את החתיכה, או עוטפים אותה בשתי עטיפות
ומשליכים לאשפה.

