

JANČEK JEŽEK

Mati je mesila kruh. Mali Janček je kar naprej silil k njej, ker je hotel tudi on mesiti.

»Beži no, ježek!« je rekla mati nejevoljna. Komaj je mati rekla sinu ježek, že se je deček res spremenil v ježka. Za ježa pa ni mesta pri hiši. Zato je tudi Janček ježek odšel v gozd; tam si je pod votlo hruško izkopal jamo in v njej prebival sedem let.

Za tistim gozdom pa je bil grofovski grad. Zgodilo se je, da je šel nekoč grof na lov in zablodil v gozdu. Dolgo je iskal pot, a je ni našel. Bil je utrujen in je sedel prav pod ježevo hruško. Grof je počival pod hruško, ježek Janček pa si je začel lepo žvižgati.

»Kaj pa ti, ježek?« ga je vprašal grof. »Zakaj si tako vesel?«

»Vesel sem, ker dobro vem, da brez moje pomoči ne boste nikoli prišli iz tega gozda.«

»Tako? Ti torej poznaš pot iz gozda?« ga je vprašal grof.

»Do vašega gradu vas spremim, seveda če mi dobro plačate, gospod grof!« je odgovoril Janček ježek. »Eno svojo hčer mi dajte.«

Dolgo sta se pogajala, slednjič je moral grof le privoliti v tako plačilo, ker drugače ni mogel iz velikega gozda. Ježek mu je pokazal pot prav do doma.

Drugi dan je Janček ježek že navsezgodaj prižvižgal pred grofov grad.

»Dobro jutro! Dobro jutro!« je pozdravljal ježek pred gradom. »Po plačilo sem prišel.«

Grof je bil svojim hčeram že prej naročil, kaj naj storijo, če pride ježek, zato so hitro zaprli grajska vrata in skozi okna opazovali Jančka. Na grajskem dvorišču pa se je sprehajal velik petelin in Janček ježek mu je

skočil na hrbet. Petelin se je prestrašil in zletel z ježkom vred na okno, pri katerem so stale grofove hčere.

»Katera se bo poročila z menoj?«

»Še grofa ne maram, pa bi vzela ježa!« se je oglasila najstarejša zaničljivo.

»Kralja čakam,« je rekla druga in se smejala.

»Jaz pa te vzamem za moža, ker si rešil mojega očeta,« je dejala najmlajša.

Grof je zapregel v najlepši voz iskre konje, hči nevesta je sedla na voz, vzela ženina Jančka ježka na krilo in tako so se odpeljali k poroki. Komaj pa so stopili pred oltar, se je ježek Janček stresel in se pri priči spremenil v prekrasnega mladeniča.

Starejši sestri sta začeli prepričevati najmlajšo, da je še premlada za ženitev, saj jima je bil mladenič všeč. Janček pa je veselo objel svojo nevestico in rekel: »Ti si me rešila ježeve kože. Tebe vzamem za ženo in nobene druge!«

Ravno včeraj so končali veselo gostijo.



Eden od zanimivih elementov v pravljicah je sprememba človeka v žival in nazaj v človeka, kar se imenuje preobrazba (ali metamorfoza). Pojavljata se dve varianti:

- Človek je spremenjen v žival zaradi kazni: tudi če sam s svojim dejanjem ni užalil ali razočaral nekega (negativnega) literarnega lika, je za kazen začaran v žival. Šele ko sreča nekoga, ki je pripravljen zanj opraviti tri dobra dejanja, se iz živali spremeni nazaj v človeka. V to skupino sodita npr. pravljici bratov Grimm *Žabji kralj* ali *Železni Henrik* in *Dvanajst bratov*.
- V drugo skupino sodijo pravljice, v katerih pride do preobrazbe zaradi izgovorjenih besed, tako v izbrani pravljici *Janček ježek* ali v pravljici Saše Vegri *Jure kvak kvak*. Tudi v tej pravljичni varianti mora nekdo opraviti (načeloma tri) dobra dejanja, da se kaznovani iz živali spremeni nazaj v človeka.



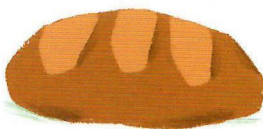


KMEČKI KRUH

- 250 g polnozrnate pirine moke
- 250 g navadne pšenične moke
- 40 g kvasa in ostale sestavine za kvasec
- 1 čajna žlička soli
- 300 ml mlačne vode, po potrebi malo več
- 100 ml oljčnega olja

Kruh lahko izboljšamo in dodamo:

- pest ovsenih kosmičev
- pest lešnikovih jedrc



1. V veliki posodi zmešajte moki in solite.
2. V lončku pripravite kvasec.
3. Lešnike zdrobite ali grobo zmeljite in jih stresite v moko. Vmešajte kosmiče in vzhajani kvasec.

4. Testo gnetite približno deset minut, po potrebi dodajate toplo vodo.
5. V skledi, namaščeni z oljčnim oljem, naj pokrito testo vzhaja eno uro, da naraste na dvojno velikost.
6. Testo razdelite na štiri ali več kosov, jih ponovno pregnetite in iz njih oblikujte ozke štručke.
7. Zložite jih v pekač, namaščen z oljčnim oljem, in pustite vzhajati še pol ure.
8. Štručke po vrhu premažite z oljčnim oljem.
9. Pecite približno 20 minut v prej segreti pečici pri 180 °C.



KVASEC

- kvas, količina odvisna od količine drugih sestavin (glejte recept)
- 100 ml toplega mleka
- 1 čajna žlička moke
- 1 čajna žlička sladkorja



1. Pogrejte mleko.
2. V skodelico z mlekom nadrobite kvas ter primešajte ostale sestavine.
3. Zmešajte.
4. Pustite na toplem (za nekaj minut lahko pokrijete) in počakajte, da naraste do vrha skodelice.
5. Vse skupaj vlijte v osnovno maso – moko.
6. Pripravite testo z ostalimi sestavinami, kot narekuje recept.
7. Lahko pa uporabimo droži v primerljivi količini.

