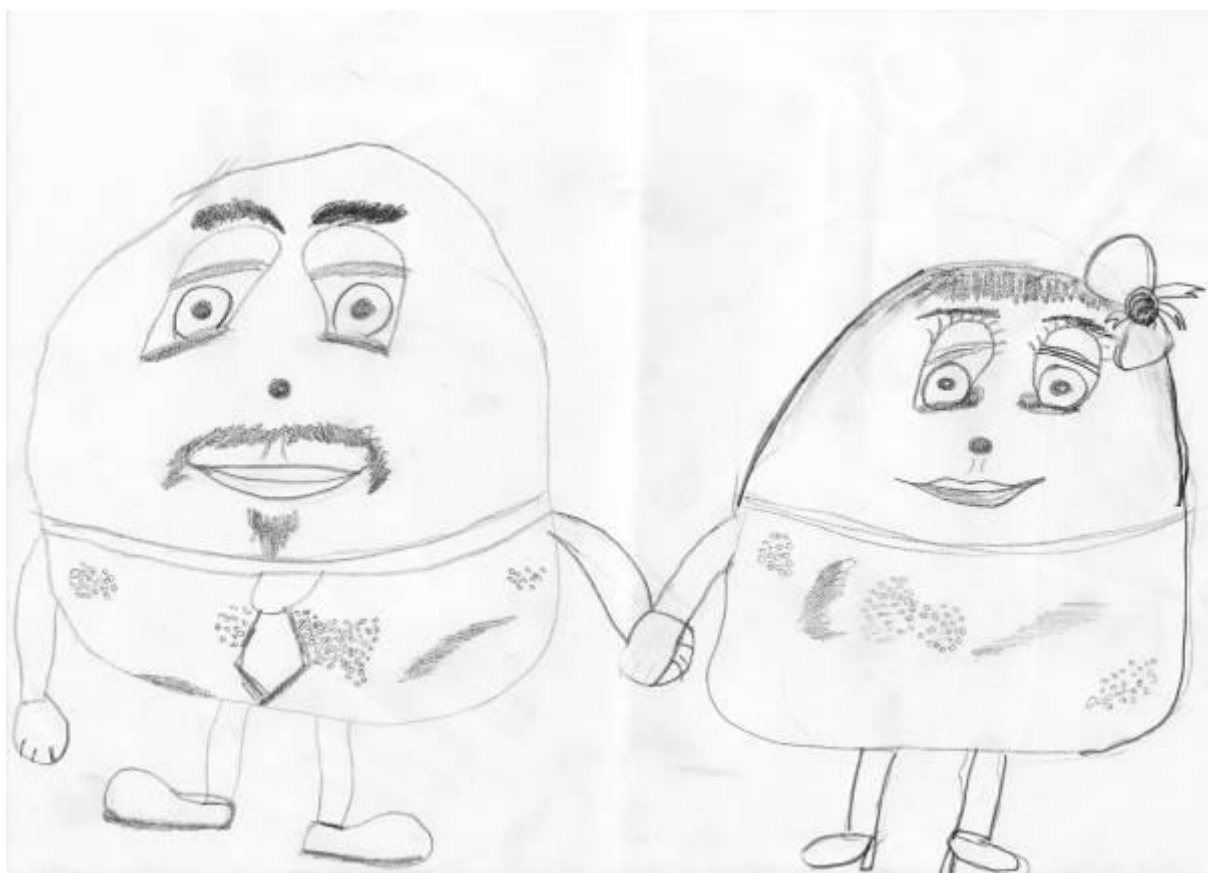


Lanec in Langica — tradicija in sodobnost z roko v roki



Turistični podmladek OŠ Beltinci: Petra Gruškovnjak, 8. c; Monika Zver, 8. c; Nuša Matko, 8. c; Lucija Vidonja, 8. c; Blaž Mujdrlica, 8. c; Blaž Kous, 8. c; Aleš Bakan, 8. c; Lana Strniša, 8. a; Matjaž Maučec, 9. a; Saša Maučec 7. b

Mentorici turističnega podmladka: Simona Vusič, profesor zgodovine in geografije, in Mateja Horvat Duh, profesor slovenščine

Naziv in naslov šole: OŠ Beltinci, Panonska ulica 35/b, 9231 Beltinci

Kraj in šolsko leto: Beltinci, šolsko leto 2012/2013

Kazalo vsebine

1. Uvod	3
2. Vprašalnik in ugotovitev predstanja	5
3. Prireditve Krumplova noč	6
4. Predstavitev naše prireditve	6
a) Langed – babice in dedki (tradicionalni langaš)	6
b) Langica – otroci in starši (sodobni langaš)	8
5. Opis prireditve	11
6. Finančni načrt	16
7. Promoviranje in oglaševanje prireditve	18
8. Trženje	18
9. Koncept tržnice	18
10. Zaključek	19
11. Arhiviranje naloge	19
12. Viri in literatura	19
13. Priloge	20

1. Uvod

Že v polno smo zakorakali v novo šolsko leto, ki je nam turističnim podmladkarjem na OŠ Beltinci prineslo nov izziv, kajti v občini, ki je tako prepojena z naravno in kulturno dediščino in obenem tako kulinarčno bogata, je težko izbrati tisti biser (kulinarični), ki bi nas Beltinčane dovolj predstavil.

Živimo v času tehnologije, hitrega načina življenja, prehitro smo dovzetni za nove stvari, ki nam res da življenje olajšajo, ob tem pa pozabljamo na tradicijo, na naše korenine ... Turistični podmladkarji smo se odločili, da gremo v korak s časom, vendar se ob tem še vedno spogledujemo s preteklostjo. Zato smo našo nalogo zasnovali tako, da sta si s pomočjo naših dveh turističnih produktov sedanjost in preteklost podali roko. Naš Langec (tradicija) nas bo popeljal v čas naših babic, medtem ko bo Langica (sodobnost) nekaj novega, drugačnega, modernega, vendar bosta kljub temu tesno povezana, saj bomo od vsakega vzeli najboljše in sestavili nenavaden, vendar nad vse zanimiv, nov turistični produkt.

Ta čarovnija ljubezni se bo odvijala v okviru tradicionalne prireditve – Krumplova noč, ki vsako leto poteka v Lipi v mesecu juliju.

Naš namen je predstaviti nekaj zanimivega, nekaj, kar bi lahko povezovalo ljudi različnih generacij, v našem primeru starih staršev in njihovih otrok ter vnučkov, zato sta naš produkt prav posebna junaka Langec in Langica, ki na zabaven način združujeta, nas popeljeta po kulinarčnih stopinjah naših babic, pa vse do današnjih novitet.

Preden smo se naloge lotili, smo pripravili vprašalnik, s katerim smo hoteli zbrati čim več informacij in nekoliko potipati, kako bi naša prireditev in naša turistična produkta bila pri ljudeh sprejeta. Z njegovo pomočjo pa smo zbrali kar nekaj prekmurskih (oz. starejših) izrazov za jedi iz krompirja ter za sestavine za pripravo le-teh. Analiza vprašalnika je bila odlični pokazatelj, da smo na pravi poti, zato smo se še s toliko večjim veseljem lotili zastavljenih načrtov.

Uživajte z našim tradicionalnim gentlemanom in moderno gospodično ...



Dragi moji, povem vam, da ne pravijo zaman, da je ljubezen čudna reč, ki te zadane prav v tistem trenutku, ko to najmanj pričakuješ.

Tudi meni se je zgodilo podobno ...

Nekega dne, ko sem šel, tako kot vsak dan, na sprehod, sem jo opazil ... Še nikoli v življenju, nisem šel mimo nikogar, ki bi tako lepo in omamno dišal.

Mene, povem vam, navadnega langaša, je v trenutku zadelo.

Bila je tako moderna, tako drugačna od naših punc, na njej je bilo še nekaj drugega, ne samo moka, krompir ... Čisto me je zasvojila, naj sem se še tako trudil, nikakor nisem ugotovil, katera sestavina jo dela tako posebno. Samo po vonju, nisem mogel ugotoviti. Ekšotična lepotica mi nikakor ni dala miru, zato sem zbral pogum, se dodatno nadišavil s česnovo vodo in ves samozavesten stopil prednjo.

Začutil sem, kako se mi noge šibijo in kako mi krompirjevo srce razbija 100 km/na moko.

(se nadaljuje)



2. Vprašalnik in ugotovitev predstanja

Preden smo se naše naloge lotili, smo pripravili kratek vprašalnik, ki se je nanašal na tradicionalno prireditev Krumplova noč in na katerega je odgovorilo približno 150 ljudi iz naše občine ter s pomočjo katerega smo poskušali ugotoviti, ali bi naša prireditev naletela na plodna tla, in kje so tista mesta, kjer bi se dalo stvari še izboljšati in jih popestriti z novimi vsebinami. Odgovori ljudi so nam bili v veliko pomoč in spodbudo pri nadaljnjem delu, kajti že zaradi njih se je bilo vredno potruditi, vedeli smo, da smo na pravi poti.

1. Ali poznate tradicionalno prireditev Krumplova noč?
2. Vam je prireditev všeč? Na kratko napišite, kaj vam je in kaj ni.
3. Bi vam bilo všeč, če bi vam v okviru prireditve ponudili nekaj drugačnega, zabavnega, družabnega in sproščenega?
4. Imate kakšne posebne želje, predloge, ki bi vam kot obiskovalcem popestrile prireditev? Nam jih nekaj zaupate.
5. Katero jed iz krompirja imate najrajši? Nam zaupate recept za pripravo te jedi?
6. Nam lahko zaupate kakšno staro (prekmursko), nenavadno ime za jedi iz krompirja ali izraz za sestavine, s katerimi se le-te pripravljajo.

Ko smo analizirali anketo, smo ugotovili, da vsi od vprašanih poznajo Krumplovo noč, da jim je načeloma prireditev všeč, da pa pogrešajo še kakšno dejavnost, ki bi jim popestrila dan. Naj omenimo nekaj najpogostejših predlogov: srečelov, luna park, družabne igre, tekmovanje po vaseh v vlečenju vrvi, kuharsko tekmovanje ... Glede jedi iz krompirja pa je največ vprašanih odgovorilo, da jim je najljubša jed iz krompirja langaš (dödoli, pražen krompir ...), nekateri so nam zaupali še recept za pripravo le-tega (recepta za Langeca in Langica).

S pomočjo vprašalnika smo zbrali nekaj starih, prekmurskih izrazov za jedi iz krompirja in za sestavine za pripravo le-teh, kot so: langaš – ocvrto testo s krompirjem ali smetano, bilice – jajca, dödoli – krompirjevi žganci, cukor – sladkor, vrnje – smetana, testau – testo, krumple – krompir, meisiti – mesiti, česnek – česen, maščalaga – maščoba ... (glej priloga 1)

Upoštevali smo predloge, dodali ščepec naših, rodila sta se Langec in Langica in z njima naša prireditev.

3. Prireditiv Krumplova noč

Lipa je vas, ki je najbolj poznana po pridelavi krompirja. Tako vsako leto v mesecu juliju prirejajo zabavo Krumplova noč, kjer domačini pripravljajo tradicionalne jedi iz krompirja.



Langaš je krompirjeva jed iz kvašenega testa, s česnovim ali kakršnimkoli drugim prelivom izvira iz madžarskega jezika. Tudi ocvrto testo s krompirjem ali smetano.

4. Predstavitev naše prireditve

Ime prireditve: Langlec in Langica - tradicija in sodobnost z roko v roki (v okviru Krumplove noči)

Kraj: Lipa

Čas: mesec julij

Ciljna skupina: stari starši, vnuki, starši.

Maksimalno število aktivnih udeležencev: 40 (20 na vsako skupino) + podmladkarji (10 + 2 mentorici turističnega podmladka)

Način prijave: prijavnica (glej priloge). Udeleženci se lahko prijavijo v tajništvu OŠ Beltinci osebno ali preko telefona (številka telefona: 02 5413100); prijavnica – priloga 2

Prireditveni prostor: Lipa (nogometno igrišče)

a) Langlec – babice in dedki (tradicionalni langaš)

Dejavnost	Trajanje	Sodelujoči
prihod udeležencev	14.30–14.45	turistični podmladkarji – fantje oblečeni v Langleca
nagovor organizatorja + napoved dela	14.45–15.00	učenka in učenec turističnega podmladka
predstavitev tradicionalne	15.00–15.30	kuharica Viktorija Vöröš

peke langaša		
peka langaša na tradicionalen način (babice in dedki), ženske ob pomoči kuharice same zamesijo testo po svojih receptih ali pa po receptih svojih babic.	15.30–16.15	babice in dedki + kuharica Viktorija Vöröš
druženje ob pesmi, spečenemu langašu ... (izmenjava langaša z vnučki in njihovimi starši), učenka turističnega podmladka zapiše kakšen star recept (nekaj jih zberemo tudi z anketo), kakšno staro pesem, ki so jo peli ob pripravi jedi oz. kak star nenavaden izraz za kakšno sestavino, pogovor ...	16.15–17.00	babice, vnučki, učenke turističnega podmladka
modna revija (babice oblečejo dedke čim bolj izvirno po vzoru našega Langija (vanj oblečen učenec turističnega podmladka – trebušček in kapica iz žaklovine, stara kravata), in se pridružijo svojim otrokom in vnučkom na modni reviji, lahko jim pomagajo tudi vnučki) (pesem Čuki- Krokodilčki).	17.00–17.45	babice, dedki, vnučki, učenke turističnega podmladka
razdelitev številčnic »manekenom«, izbor najizvirnejše obleke in »manekena« (učenke turističnega podmladka razdelijo glasovnice, glasovanje prisotnih – tudi tistih, ki so se nam pridružili naknadno zaradi prihoda na prireditev Krumplova noč), štetje glasov in razglasitev najboljšega v vsaki skupini.	17.45–18.30	učenke turističnega podmladka + prisotni
zaključek prireditve (simbolična podelitev nagrad – langaš za zmagovalca trikrat zastonj v času prireditve) in priključitev	18.30–19.00	učenka turističnega podmladka

tradicionalni prireditvi ter rajanje ob zvokih ansambla pozno v noč.		
--	--	--

Materialni pogoji za izvedbo – Langec

Material	Količina
sestavine za peko tradicionalnega langaša (moka, krompir, voda, česen, sol ...)	10 kg moke 5 kg krompirja 8 glav česna 1 kg soli
kotel za peko	1 kotel (organizator)
olje	10 litrov olja
papir (za zapis pesmi, recepta, glasovnica ...)	1 paket (500 listov A4)
material za modno revijo (krep papir, žaklovina, ličila ...)	10 vreč žaklovine 1 paketi krep papirja, komplet ličil
CD (Čuki – Krokodilčki)	1 CD original – *učenka turističnega podmladka
papirnate brisače, krožniki	2 rolice 2 paketi
plastični kozarci	2 paketi
voda	5 paketov

b) Langica – otroci in starši (sodobni langaš)

Dejavnost	Trajanje	Sodelujoči
prihod udeležencev	14.30–14.45	turistični podmladkarji – deklince oblečene v Langico
nagovor organizatorja + napoved dela	14.45–15.00	učenka turističnega podmladka
predstavitev sodobne peke langaša	15.00–15.30	kuharica Katica Tkalec
peka langaša na sodoben način; mamice in očetje ob pomoči kuharice zamesijo testo po svojih receptih ali po receptu turističnih podmladkarjev ... Po svojih močeh jim pomagajo otroci.	15.30–16.15	starši in otroci + kuharica (peka)
druženje ob pesmi in langašu – izmenjava langaša z	16.15–17.00	babice, vnučki, učenke turističnega podmladka

babicami in dedki; učenka turističnega podmladka otrokom razdeli liste, kjer narišejo Langico ali o njej napišejo pesmico (razstavimo na panoju ob zaključku naše prireditve)		
modna revija (otroci oblečejo mamice v Langice, (obleka mora biti čim bolj izvirna), po vzoru naše Langice - učenke turističnega podmladka, ki je že oblečena (trebušček iz žaklovine, pentljica iz krep papirja) (pesem Čuki – Krokodilčki)	17.00–17.45	babice, dedki, vnučki, učenke turističnega podmladka
razdelitev števil »manekenom«, izbor najizvirnejše obleke in »manekena« (učenke turističnega podmladka razdelijo glasovnice, glasovanje prisotnih – tudi tistih, ki so se nam pridružili naknadno zaradi prihoda na prireditev Krumplova noč), štetje glasov in razglasitev najboljšega v vsaki skupini	17.45–18.30	učenke turističnega podmladka + prisotni
zaključek prireditve (simbolična podelitev nagrad – langaš za zmagovalca trikrat v času prireditve zastonj) in priključitev tradicionalni prireditvi ter rajanje ob zvokih ansambla pozno v noč	18.30–19.00	učenka turističnega podmladka

Materialni pogoji za izvedbo – Langica

Material	Količina
sestavine za peko sodobnega langaša (moka, jogurt, kvas, jajce, voda, česen, sol ...)	10 kg moke 8 glav česna 1 kg soli, 20 navadnih jogurtov 20 jajc 20 praškov suhega kvasa

Kotel za peko	1 kotel (organizator)
Olje	10 litrov olja
Papir (za zapis pesmi, recepta, glasovnica , barvice)	1 paket (500 listov A4) 2 paketa lesenih barvic
Material za modno revijo (krep papir, žaklovina, ličila ...)	10 vreč žaklovine 1 paketi krep papirja, komplet ličil
CD (Čuki – Krokodilčki)	1 CD original – *učenka turističnega podmladka

V primeru dežja bo naša prireditve potekala v šotoru (priskrbi ga organizator Krumplove noči).

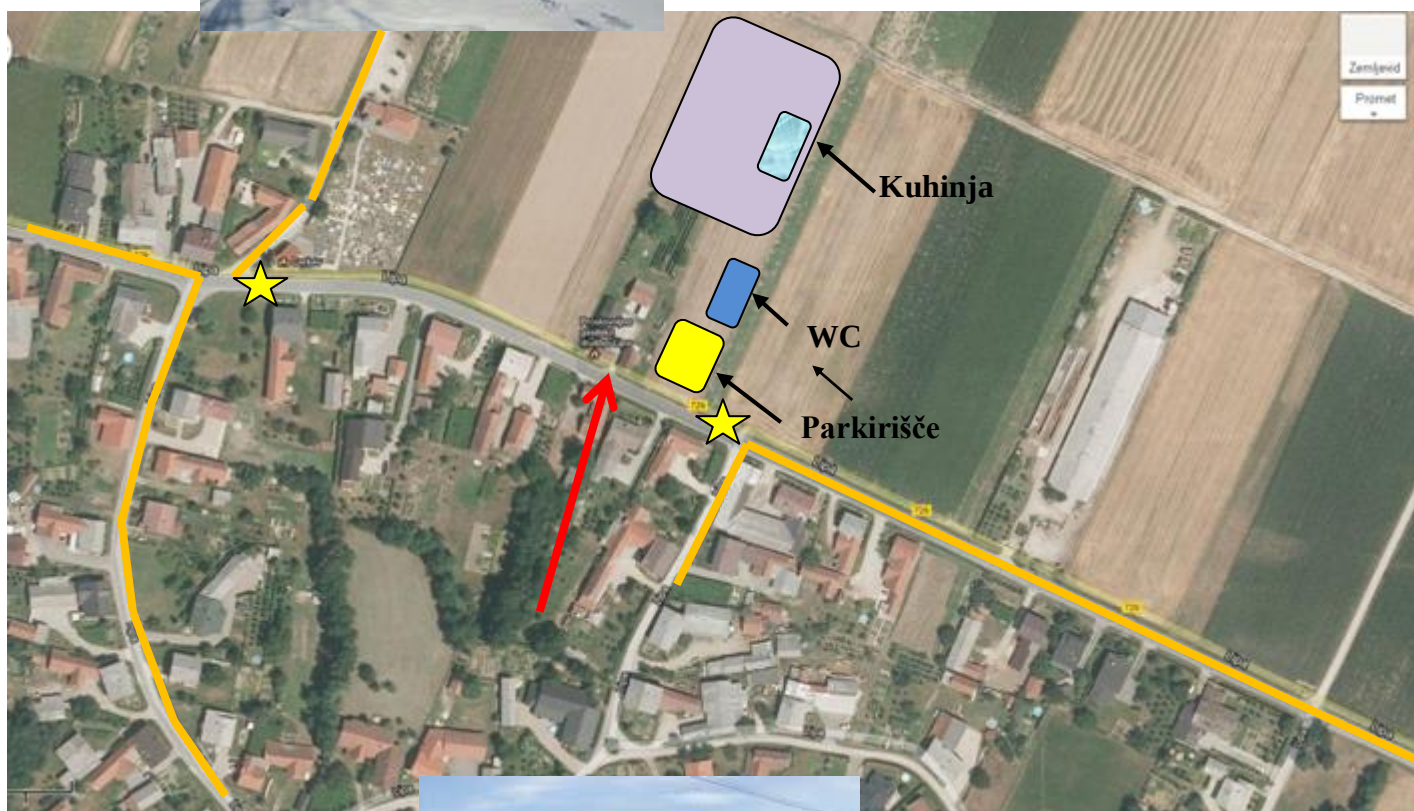
Varnost na prireditvi

Kdo	Naloga	Število/kraj – postavitev (za potrebe naše prireditve)
gasilci PGD Lipa + NK Lipa	Varnost na parkirišču, usmerjanje avtomobilov, varnost na sami prireditvi (poskrbi organizator)	2 parkirišče (gasilca) 2 prireditveni prostor (nogometaša)
Zdravstveni dom Turnišče	Poskrbi za nujno zdravstveno oskrbo (v kolikor bo potrebno)	Številka za nujne primere, ki je (02 578 9 400) bo pri mentoricama turističnega podmladka.

Prostorski pogoji za izvedbo prireditve



Prizorišče prireditve



Vir: www.maps.google.si



Gasilci

-  - usmerjevalci parkirišča
-  - prizorišče prireditve, ki je prekrito z velikim šotorom
-  - cesta, kjer so vsa parkirišča

5. Opis prireditve

Našo prireditev Langec in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki smo si zamislili kot dvodelno, in sicer na eni stani tradicija (naš Langec) in na drugi sodobnost (naša Langica). Želeli smo, da bo prireditev bila zanimiva tako starejšim kot mlajšim, zato so naša ciljna skupina kar tri generacije ljudi (otroci, starši in stari starši). Najprimernejša možnost za izvedbo se nam je zdela tradicionalna prireditev Krumplova noč, ki je neposredno povezana s kulinariko, poleg tega pa se odvija meseca julija, v času šolskih poletnih počitnic, ko si vsi nekako najlažje utrnemo nekaj časa in ga preživimo z najbližjimi.

V času promocije Krumplove noči se bomo pridružili organizatorjem in izdelali vabilo še za našo prireditev (priloga 3), ki bi bo del vabila organizatorjev.

Ob 14.30 se bomo zbrali na prireditvenemu prostoru, učenka in učenec turističnega podmladka bosta pozdravila vse prisotne.

Učenec: Prisrčno pozdravljeni na naši prireditvi sem Langec ...

Učenka: ... in jaz Langica. Zbrali smo se, da se pozabavamo, se nekaj naučimo in kulinarčno razvajamo.

Učenec: Jaz bi kar povabil stare starše, da se mi pridružijo pri gospe Viktoriji Vöröš, kjer se bomo veselo lotili dela po urniku, ki je izobešen na našem panoju.

Učenka: Jaz pa bi povabila otroke in starše ter gospo Katico Tkalec.

Učenec in učenka: Želiva vam veliko zabave in nepozabnih trenutkov. Na svidenje čez nekaj časa.

Nato se bomo razdelili v dve skupini, in sicer stare starše bodo prevzeli fantje turističnega podmladka preoblečeni v Langece (1. skupina), otroci in starši bodo oblikovali drugo skupino, prevzele jih bodo pa učenke turističnega podmladka preoblečene v Langico.

K sodelovanju smo povabili gospo Viktorijo Vöröš in gospo Katico Tkalec, ki se v beltinški občini na povabilo organizatorja zelo radi udeležujeta različnih prireditev, dogodkov, družabnih srečanj, kjer prisotne vedno razveseljujeta s peko langaša, v čemer sta pravi mojstrici.

Babice in dedki s pomočjo gospe Viktorije Vöröš pripravijo testo po tradicionalnem receptu.

Tradicionalni recept - Langec



+



+



250 g krompirja

500 g moke

3 dl mleka (ali vode)

1 žlica sladkorja
5 dag kvasa
1 žlica olja
sol
olje za cvrtje



Česnov preliv: 3–4 stroki česna, voda, sol

Postopek priprave

Krompir olupimo, narežemo na kocke in skuhamo. Še vročega pretlačimo in pustimo, da se ohladi. K ohlajenemu krompirju dodamo moko.

V manjšo posodo damo toplo mleko, v katerega razdrobimo kvas in žlico sladkorja. Pustimo nekaj minut, da vzhaja in ga nato dodamo krompirju in moki. Dodamo še žlico olja in sol.

Vse skupaj zamesimo in iz testa naredimo kroglice, ki jih pustimo vzhajati 5 minut. Medtem segrejemo olje za cvrtje.

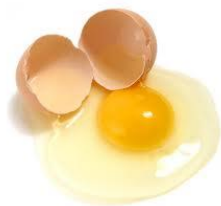
Iz kroglic oblikujemo langaše in sicer tako, da kroglice sploščimo. Nato jih poševno polagamo v vroče olje in jih cvremo do zlato rumene barve.

Česnov preliv:

Česen narežemo, ga damo v lonček in lonček napolnimo z vodo. Posolimo in pokrijemo. Najboljše je, da si česnov preliv pripravimo en dan prej.

Istočasno otroci skupaj s starši in gospo Katico Tkalec pripravijo testo po sodobnem receptu.

Sodobni recept z jogurtom – Langica



1 jajce

+



1 dl mleka +



½ kg moke



1 jogurt

+



žlička soli

+



1 digo kvas

Kvas razdrobimo v 1 dl mleka ter dodamo sladkor. Ko naraste, ga dodamo k vsem ostalim sestavinam ter dobro pregnetemo. Če je testo premehko, lahko dodamo malo moke. Nato testo postavimo v hladilnik za vsaj 1 uro, da vzhaja. Od testa si nato trgamo poljubne kose, ki jih s prsti razvlečemo. Robovi naj bodo malo debelejši, sredina pa tanjša. Testo nato poševno polagamo v vroče olje, da se ne delajo mehurji; če pa se, mehur prebodemo z vilico. Pečemo približno pet minut.

Ko je pečen, ga lahko poljubno premažemo s česnovo vodo ali s kislo smetano.

Testo mora počivati 2 uri v hladilniku.

Ko je vse pripravljeno za peko, langaš gospa Viktorija Vöröš in gospa Katica Tkalec spečeta v posebej pripravljenih kotlih (posodi nam jih organizator - kotla, kjer bodo pekli langaš tudi na prireditvi Krumplova noč).

Ko se speče zadostna količina langaša, ga udeleženci prelijejo po želji s česnovim prilivom ali dodatno premažejo s smetano. Pečene langaše razrežejo in jih pripravijo za pogostitev. Vsak dobi na krožnik del Langice in del Langija (pečemo mini langaše, tako lahko vsi poskusijo oba). Malica poteka v šotoru, kjer stari starši pripovedujejo o tem, kako so nekoč pekli langaš, zaupajo nam svoj recept, kakšno staro poimenovanje, kakšen neuspeh poskus peke, skupaj zapojemo kakšno staro pesem na predlog udeležencev ...

Učenke turističnega podmladka – Langice otrokom razdelijo liste in barvice, kjer lahko po malici narišejo Langico ali Langija ali se preizkusijo v pisanju pesmi. Njihove izdelke razstavimo na panoju (pripelje ga šolski hišnik) ob prireditvenem prostoru. Tam so razstavljene tudi v času prireditve Krumplova noč, ob zaključku jih v dogovoru z organizatorjem shranijo skupaj s panojem v prostorih NK Lipa, drugi dan jih pobereta in odpeljeta mentorici turističnega podmladka, podmladkarji jih shranijo in skupaj z zapisanimi starinskimi in narečnimi izrazi babic in dedkov ter izrazi, zbranimi s pomočjo vprašalnika, povežejo v mini brošurico in uporabijo kot del propagande za prihodnje leto.

Sledi še zabavnejši del prireditve, in sicer modna revija. Znotraj posamezne skupine udeleženci izberejo štiri »manekene«. Na razpolago imajo 15 minut, da se s pomočjo partnerja ali otrok (našemijo se lahko tudi otroci) prelevijo v naša Langico (starši in otroci) in Langija (stari starši in otroci). Vsaki skupini pomaga 5 podmladkarjev. Udeleženci imajo na razpolago različni material (žaklovinat vreče, rafijo, ličila, samolepilni kolaž ...).

Učenki turističnega podmladka med tem časom oštevilčita »manekene« in razdelita glasovnice prisotnim.

»Manekeni« so oštevilčeni :

1. skupina (Langec 1, Langec 2, Langec 3, Langec 4)
2. skupina (Langica 1, Langica 2, Langica3, Langica 4)

Napisi so na samolepilnem kolažu in jih podmladkarji zalepijo na trebuščke »manekenom«.

Glasovnica:

Najbolj me je prepričal Langi št. _____

Najbolj me je prepričala Langica št. _____

»Manekeni« se po modni pisti (oder v šotoru) pomikajo ob zvokih skupine Čuki (pesem Krokodilčki). Pred odhodom na oder jim podmladkarji dajo še zadnja navodila glede prihoda na oder, in sicer Langica 1, nato Langi 1, Langica 2, nato Langi 2 ... Za ozvočenje in radio poskrbi učenec turističnega podmladka, ki tudi na različnih šolskih prireditvah za to skrbi (ozvočenje, ki je last šole, pripelje šolski hišnik).

Ob zaključku revije se na odru predstavijo še enkrat vsi »manekeni«, ki zaplešejo in si pokušajo pridobiti še kakšen glas. Učenki podmladka med tem pobereta glasovnice, jih preštejeta in ob prisotnosti »manekenov« na odru razglasita rezultate.

Zmagovalec iz vsake skupine prejme simbolično nagrado (v času prireditve dobi trikrat zastonj Langija in Langico).

Prireditev se zaključi nekje po 18. uri s pozdravnim govorom Langice in Langija.

Učenec in učenka: Danes smo dokazali, da lahko gresta tradicija in sodobnost lepo z roko v roki. Bili ste prijetna družba, zato vas vabiva, da se nama ob istem času in na istem kraju pridružite še v večjem številu tudi v prihodnjem letu. Zdaj pa uživajte ob prijetni glasbi in družbi še dolgo v noč.

Pozdravljeni.

6. Finančni načrt

Langec

Material	Količina	Cena	Dobavitelj/sponzor
sestavine za peko tradicionalnega langaša (moka, krompir, voda, česen, sol ...)	10 kg moka 5 kg krompirja	15,65 € 6,15 €	organizator organizator organizator organizator organizator
	8 glav česna 1 kg soli	2,35 € 1,15 €	
olje	10 litrov olja	20,45 €	organizator
papir (za zapis pesmi, recepta, glasovnica ...)	1 paket (500 listov A4)	2,75 €	Papirnica Ledina
material za modno revijo (krep papir, žaklovina, ličila ...)	10 vreč žaklovine 1 paketi krep papirja, komplet ličil, samolepilni kolaž	47 € 4,12 €	Občina Beltinci (na zalogi) Papirnica Ledina
CD (Čuki – krokodilčki)	1 CD original - *učenka turističnega podmladka	/	Učenka turističnega podmladka
papirnat brisače, krožniki	2 rolici 2 paketa	3,85 € 4,81€	Papirnica Ledina
plastični kozarci	2 paketa (50 kom)	2,20 €	Papirnica Ledina
voda	5 paketov	52 €	organizator

Stroški skupaj – Langec: 162,48 €

Langica

Material	Količina	Cena	Dobavitelj/sponzor
sestavine za peko sodobnega langaša	10 kg moka 8 glav česna	15,65 € 2,35 €	organizator organizator

(moka, jogurt, kvas, jajce, voda, česen, sol ...)	1 kg soli (po potrebi, skupna obema skupinama), 20 navadnih jogurtov 20 jajc 20 praškov suhega kvasa	1,15 € 30 € 3,13 € 15 €	organizator organizator organizator organizator organizator organizator organizator
olje	10 litrov olja	20,45 €	organizator
papir (za zapis pesmi, recepta, glasovnica, barvice)	1 paket (500 listov A4), 2 paketa lesenih barvic, samolepilni kolaž	2,75 € 4,15 €	Papirnica Ledina
material za modno revijo (krep papir, žaklovina, ličila ...)	10 vreč žaklovine 1 paket krep papirja, komplet ličil	47 € 4,12 €	Občina Beltinci (na zalogi) Papirnica Ledina Papirnica Ledina
CD (Čuki – Krokodilčki)	1 CD original - *učenka turističnega podmladka	/	Učenka turističnega podmladka

Stroški skupaj: Langeč – 145,75 €

Stroški skupaj: Langeč + Langica = 308,23 €

Materialne stroške, ki jih bodo imeli organizatorji v sklopu naše prireditve, bomo pokrili s prodajo naših dveh turističnih produktov.

Cenik:

Langica – 1 €

Langeč – 1 €

Langeč + Langica (mini langaša) – 1,5 €

7. Promoviranje in oglaševanje prireditve

Oglaševanje – radijski mediji (število objav: 200, dolžina 40 s, namen: predstavitev turističnega produkta (Langice in Langija)).	Radio Maxi, Viva (v okviru prireditve Krumplova noč).
Spletni portal http://sobotainfo.com	

Promoviranje prireditve:

- Na internetni strani šole in straneh organizatorja Krumplove noči.
- V šolskem glasilu in občinskem časopisu Mali Rijtar.
- Na internem kanalu.

8. Trženje

Trženje naših turističnih produktov bo potekalo na samem kraju prireditve Langec in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki. Produkta bodo prodajali člani NK Lipa ob pomoči podmladkarjev.

Ob koncu meseca julija poteka v Beltincih Mednarodni folklorni festival. V okviru le-tega se bomo podmladkarji povezali s KUD (kulturno-umetniško društvo Beltinci) in TIC (turistični informacijski center Beltinci) in Občino Beltinci in propagirali naša turistična produkta – v obliki tržnice (tržnica bo izgledala tako kot na festivalu TPLG). Za pripravo langašev bosta poskrbeli gospe, ki nam bosta pomagali že pri izvedbi prireditve. Produkta bodo na naši stojnici prodajali podmladkarji, sredstva od prodaje bodo šla v šolski sklad in jih bomo porabili za potrebe in izvedbo naše prireditve Langec in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki tudi naslednje leto in s tem pripomogli, da bo prireditev postala tradicionalna.

9. Koncept tržnice

Na tržnici bomo z učenci turističnega podmladka privabljali obiskovalce, da se ti seznani z našo prireditvijo turističnim produktom, predvsem pa povabili mlade in nekoliko starejše, da se udeležijo naše prireditve v okviru Krumplove noči ter se tam na edinstven način zabavajo, družijo in tako spoznajo nekaj o kulinariki našega kraja. Na tržnici bo sodelovalo osem podmladkarjev.

10. Zaključek

Naša prireditev Langi in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki, bo potekala v okviru tradicionalne prireditve Krumplova noč, ki vsako leto v mesecu juliju poteka v Lipi. Želimo privabiti čim več ljudi, zato smo prireditev namenili vsem in tako nam je uspelo povezati kar tri generacije ljudi (stare starše, otroke, babice in dedke).

Ker v današnjem času primanjkuje časa za pristna druženja in pogovor, se nam je naša prireditev zdi idealna, da ti dejavnosti znova nekoliko obudimo. Zelo pomembno se nam je zdelo, da preden se lotimo dela, najprej raziščemo, kaj je tisto, kar bo ljudi pritegnilo, in čemu se bodo z veseljem odzvali. Izdelali smo kratek in enostaven vprašalnik, ki nam je v grobem prikazal želje vprašanih, saj je vprašalnik rešilo kar 150 ljudi. Pri analizi smo odgovore predebatirali in rodila sta se naša turistična produkta Langec in Langica, ki bosta lahko v prihodnosti pripomogla še k pestrejši ponudbi in zabavi v okviru te tradicionalne prireditve.

Ob pripravi naloge smo se naučili, da je lahko preteklost dober temelj za inovativno idejo. Svoj namen smo dosegli tako, da sta nastala naša Langec in Langica kot sodobna turistična produkta s pridihom preteklosti.

Spoznali smo, da lahko Veliko pripomoremo tudi mi, turistični podmladkarji na OŠ Beltinci, ki bomo s promocijo in delom pripomogli k temu, da bosta, vsaj mi si močno želimo, tudi naša Langec in Langica nekoč del tradicije.

11. Arhiviranje naloge

Nalogo si je mogoče ogledati v šolski knjižnici (OŠ Beltinci) ter na spletni strani www.osbeltinci.si. Izvod naloge bo shranjen tudi pri mentoricama turističnega podmladka, prav tako pa ima vsak podmladkar svoj izvod naloge in vam jo bo z veseljem posodil. Pokličite: OŠ Beltinci 02 5413100

12. Viri in literatura

- <http://www.google.com> (slike)

- Zakladnica beltinskega podeželja, Turistični vodnik po Občini Beltinci, Zavod za turizem in kulturo Beltinci

- Franc Novak in Vilko Novak, Slovar beltinskega prekmurskega govora, Pomurska založba, 1996

- http://www.24cities.eu/datenbank/dbuploads/45/download_de.pdf
- <http://www.kulinarika.net/recepti/14781/priloge/krompirjev-langas/>
- <http://www.kulinarika.net/recepti/4349/ostale-jedi/langas-z-jogurtom/>
- <https://www.google.si/search?hl=sl&client=firefox>
- Naslovnico narisal Blaž Kous, učenec 8. razreda.

13. Priloge

Priloga 1: Prekmurska poimenovanja za jedi iz krompirja oz. za sestavine za pripravo le-teh

Priloga 2: Prijavnica na prireditve

Priloga 3: Vabilo na prireditve (del vabila organizatorjev)

(nadaljevanje zgodbe)

Kar dolgo sem vas pustil v nevednosti, kaj se je zgodilo z nama po prvem srečanju. Kot sem že omenil, so se mi šibila krompirjeva kolena 100 km/moško, ko sem se približeval opaženi lepotici. Ogovoril sem jo resda kar precej nerodno (ne spomnim se, da bi v celoti izgovoril en stavek), vendar zadrega ni bila tako velika, kajti tudi jaz sem ji bil kar precej všeč. Vse besede so zdaj odveč, stisk najinih rok, je povedal vse. Vedela sva, da sva si usojena. Ljubezen na prvi krompir, bi rekli učeni langaši.

Zdaj sva poročena, imava kup otrok, tako da naju čaka prijetna jesen krompirjevega življenja. Pri ljudeh sva še vedno zelo priljubljena, še vedno naju vsako leto v mesecu juliju obiščejo na najini prireditvi. Lahko rečem, še vedno uživava v množici prijetnih otrok, starih staršev in staršev.

Ne morem verjeti, kam je šla ta moda, kaj vse si udeleženci prireditve ne izmislijo (vsako leto sva na reviji oblečena bolj nenavadno, moderno ...). Eh, pustimo to. Kot pravi moja Langica, sem tako ali tako prestaromodен, dekleta pa ja imajo vedno prav.

Skratka vse se je izšlo kot v najlepši pravljici.

Vem, da sem romantič, vendar sem srečen in hočem, da ste tudi vi, zato vam bom zaupal skrivni recept gospoda P. Bosmansa, čigar knjige večkrat berem dragi Langici in takole gre:

Če veš iz kakšnih sestavin je »sonce«,
si ga lahko pripraviš sam,
tako kot vsakdanji obed.
Vzemi veliko mero dobrote,
dodaj dovršen curek potrpljenja,
potrpljenja s seboj in drugimi.
Tudi na ščepec humorja ne pozabi,
da boš lažje prebavil neuspehe.
Primešaj še primerno količino veselja do dela,
čez vse pa prilij še širok nasmeh,
pa ti bo vsak dan sijalo sonce.

Pa srečno.

P.S: Aja, zdaj vam lahko zaupam. Sestavina, ki me je tako pritegnila na moji izbranki in je bila meni tako nenavadna, je jogurt. Si lahko mislite? Jogurt!



POVZETEK

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: Langec in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki

AVTORJI (ime in priimek, razred):

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. Petra Gruškovnjak, 8. c | 6. Blaž Kous, 8. c |
| 2. Monika Zver, 8. c | 7. Aleš Bakan, 8. c |
| 3. Nuša Matko, 8. c | 8. Matjaž Maučec, 9. c |
| 4. Lucija Vidonja, 8. c | 9. Saša Maučec, 7. b |
| 5. Blaž Mujdrica, 8. c | 10. Lana Strniša, 8. b |

Mentorici: Simona Vusič, prof. zgodovine in geografije in Mateja Horvat Duh, prof. slovenščine.

Povzetek:

V današnjem času primanjkuje časa za pristna druženja in pogovor, zato se nam naša prireditel Langi in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki, ki bo potekala v okviru tradicionalne prireditve Krumplova noč v mesecu juliju poteka v Lipi, zdi idealna, da ti dejavnosti znova nekoliko obudimo. Ker želimo privabiti čim več ljudi, smo prireditel namenili vsem, in tako nam je uspelo povezati kar tri generacije ljudi (stare starše, otroke, babice in dedke).

Zelo pomembno se nam je zdelo, da smo, preden smo se lotili dela, s pomočjo vprašalnika raziskali, kaj je tisto, kaj bi ljudi pritegnilo in čemu bi se z veseljem odzvali. Tako sta se rodila naša turistična produkta Langec in Langica, ki bosta lahko v prihodnosti pripomogla še k pestrejši ponudbi in zabavi v okviru te tradicionalne prireditve, kajti močno si želimo, da bi postala del tradicije.

Ključni besedi: turistična produkta Langec in Langica, tradicija in sodobnost.

Nalogo si je mogoče ogledati v šolski knjižnici (OŠ Beltinci) ter na spletni strani www.osbeltinci.si. Izvod naloge bo shranjen tudi pri mentoricama turističnega podmladka, prav tako pa ima vsak podmladkar svoj izvod naloge in vam jo bo z veseljem posodil. Pokličite: OŠ Beltinci 02 5413100

Priloga 1: Prekmurska poimenovanja za jedi iz krompirja oz. za sestavine za pripravo le-teh

langaš – ocvrto testo s krompirjem ali smetano,

bilice – jajca,

dödoli – krompirjevi žganci,

cuker – sladkor,

vrnje – smetana,

testau – testo,

krumple – krompir,

meisiti – mesiti,

česnek – česen,

maščalaga – maščoba

Langaš z jogurtom

1 jajce, 1 dl mleka, ½ kg moke, 1 jogurt, žlička soli, 1 dugo kvas

V enem 1 dl mleka razdrobimo kvas ter dodamo sladkor. Ko naraste, ga dodamo k vsem ostalim sestavinam ter dobro pregnetemo. Testo postavimo v hladilnik približno za 1 uro, da vzhaja. Nato natrgamo poljubne kose testa, ki jih s prsti razvlečemo. Kose testa ocvremo (približno štiri minute).

Ko je langaš ocvrt, ga lahko poljubno premažemo s česnovo vodo ali s kislo smetano.

Dobro je, če testo počiva v hladilniku 2 uri.

Langaš s krompirjem

250 g krompirja
500 g moke
3 dl mleka (ali vode)
1 žlica sladkorja
5 dag kvasa
1 žlica olja, sol
olje za cvrtje

Česnov preliv: 3–4 stroki česna, voda, sol

Postopek priprave

Krompir olupimo, narežemo na kocke in skuhamo. Še vročega pretlačimo in pustimo, da se ohladi. K ohlajenemu krompirju dodamo moko.

V toplem mleku razdrobimo kvas in žlico sladkorja. Pustimo nekaj minut, da vzhaja, nato dodamo krompirju in moki. Dodamo še žlico olja in sol.

Vse skupaj zamesimo in iz testa oblikujemo manjše kose, ki jih pustimo vzhajati 5 minut. Medtem segrejemo olje za cvrtje in jih cvremo do zlato rumene barve.

Česnov preliv:

Česen narežemo in ga damo v lonček z vodo. Posolimo in pokrijemo.

Priloga 2: Prijavnica na prireditev

Podpisani (ime in priimek) _____ se prijavljam na prireditev Langeč in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki, ki bo julija v Lipi v okviru tradicionalne prireditve Krumplova noč.

Prijavljam še (ime in priimek):

Moja kontaktna številka oz. e-mail naslov:

Rok odjave je vsaj en dan pred prireditvijo (št. 02 5413100, OŠ Beltinci).

Priloga 3: Vabilo na prireditev (del vabila organizatorjev)

VABILO

Pozdravljeni, sva Langec in Langica.

Prisrčno vas vabiva, da se udeležite prireditve Langec in Langica – tradicija in sodobnost z roko v roki, ki jo prirejamo podmladkarji OŠ Beltinci v sodelovanju z organizatorjem Krumplove noči. Prireditev bo meseca julija v Lipi (igrišče NK Lipa) s pričetkom ob 14.30.

Pridite in preživite nepozaben popoldan.

Langec in Langica ter člani turističnega podmladka OŠ Beltinci.

Vaše prijave sprejemamo vsak dan od ponedeljka do petka na tel. št. o2 5413100, OŠ Beltinci

