

OSNOVNA ŠOLA DOBRAVLJE

SLOVENIJA

Seminarska naloga pri predmetu Računalništvo



MENTOR :

Ime in priimek

AVTOR :

Ime in priimek, 7. r

Dobravlje, maj 2007

Kazalo vsebine

Uvod.....	3
1 Slovenija v Evropi.....	4
2 Pokrajina.....	4
2.1 Reke.....	6
2.2 Jezera.....	6
3 Mesta in prebivalci.....	7
4 Ljubljana, naše glavno mesto.....	7
5 Slovenska kuhinja.....	8
Zaključek.....	9
Viri :	10

Kazalo slik

Slika 1 : Slovenske Alpe.....	6
Slika 2 : Slovenska obala.....	6
Slika 3 : Kapniki.....	6
Slika 4 : Vrt vseh svetih.....	7
Slika 5 : Pogled na Ljubljano z Ljubljanskega gradu.....	7
Slika 6 : Narodna in univerzitetna knjižnica.....	7
Slika 7 : Vzhodno območje Ljubljane.....	7
Slika 8 : Slovenska potica.....	8
Slika 9 : Štruklji.....	8
Slika 10 : Blejska kremšnita.....	8
Slika 11 : Podoba Slovenije.....	9

Uvod

Naslov moje seminarske naloge je SLOVENIJA. To sem si izbrala zato, ker bi se rada poleg tega, da napišem seminarsko nalogo tudi kaj več naučila o Sloveniji. Naša država je zelo majhna, a ima veliko znamenitosti, ki pa jih žal mnogi ne poznajo. Zato bi rada tudi vam kaj več povedala o naši državi, da bi več vedeli o njej.

1 Slovenija v Evropi

Slovenija, uradno Republika Slovenija je obmorska in podalpska demokratična država na jugu Srednje Evrope, ki na zahodu meji na Italijo, na severu na Avstrijo, na severovzhodu na Madžarsko, na vzhodu in jugu na Hrvaško, na jugozahodu pa ima izhod na Jadransko morje. Po ekonomski in gospodarski razvitosti bi spada v Srednjo Evropo, vendar geografsko spada v Jugovzhodno Evropo. Slovenija je članica Organizacije združenih narodov, zveze NATO in Evropske unije.

2 Pokrajina

Slovenija sodi med najmanjše države v Evropi, tako po velikosti kot po številu prebivalcev. Ima le malo manj kot dva milijona prebivalcev. Na njenem ozemlju najdemo visoke gore in rodovitna nižavja, mirna jezerska področja in živahna mesta, reke in sončne plaže.

Pokrajina v Sloveniji je zelo raznolika. Na tem območju se srečajo štiri evropske regije – Alpe, Panonska nižina, Dinarsko gorstvo in Sredozemlje.

Tri gorske verige se raztezajo v SZ delu Slovenije – Julijske Alpe, Kamniško savinjske Alpe in Karavanke. Najvišji vrh je Triglav (2864 m). V tem predelu se poleg s snegom pobeljenih vrhov, tudi številna jezera, vključno z Blejskim in Bohinjskim jezerom ter sedmimi Triglavskimi jezeri. Iz Alp pritekajo številne reke, ki ustvarjajo brzice, slapove in ozke soteske.

Panonska nižina se iz Slovenije nadaljuje naprej na ozemlje Madžarske in Hrvaške. Tu se številni hribi izmenjujejo z ravnino in dolinami. Hribi so prekriti z gozdovi in omogočajo idealne razmere za gojenje vinske trte in sadnega drevja. Na rodovitnih poljih pa uspevajo pšenica, koruza, sladkorni trs in krompir.

Veriga Dinarskega gorstva se začne v J delu Slovenije in se nato nadaljuje ob obali Jadranskega morja. Pokrajina je apnenčasta, zato najdemo kraške pojave tako na površju, kot tudi pod zemljo. Med kraške pojave spadajo na primer podzemne jame, podzemna jezera in

vrtače. Kraške planote so prekrivane z gozdovi, od katerih je veliko zelo lepo ohranjenih – zlasti tisti v Kočevskem rogu.

Slovenija je obalna država. Leži na obali Jadranskega morja, ki je del večjega Sredozemskega morja. Obala ponuja prebivalcem Slovenije »OKNO V SVET«, kajti v pristanišče v Kopru priplujejo ladje iz številnih držav. Zaradi toplega podnebja, je ta del Slovenije zelo priljubljen med turisti zlasti v poletnih mesecih, ko temperatura morja lahko doseže prijetnih 27 ° C.

Pozimi pa se ohladi na 12 ° C. Morje je tudi pomemben vir soli, ki jo pridobivajo v solinah. V Tržaškem zalivu doseže Jadransko morje svojo najbolj severno točko. Obalna območja imajo toplo podnebje in zimzeleno rastlinje.

2.1 Reke

Slovenija je dežela voda. Najbolj znane reke so : Sava, Drava in Soča.

Reka Drava izvira v sosednji Avstriji. Ker je v njeni strugi skozi vse leto obilo vode, je na njej postavljenih veliko HE .

Sava je najdaljša slovenska reka. Svojo pot nadaljuje naprej na Hrvaško ter v Srbijo, kjer se izlije v reko Donavo.

V preteklosti so vse tri našete reke uporabljali za prevoz blaga, na primer lesa, premoga in žita, v različna slovenska mesta.

V Sloveniji je še več drugih rek, ki so prav tako pomembne. Reka Ljubljanica teče skozi glavno mesto Ljubljano; znana je tudi kot » reka s sedmimi imeni », saj jo ljudje na različnih odsekih njenega toka – tudi tam, kjer teče pod zemljo – različno poimenujejo.

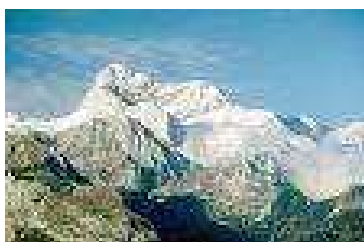
2.2 Jezera

V Sloveniji je zelo veliko jezer, ki so različnega izvora. V Alpah najdemo ledeniška jezera.

To so ostanki velikih ledenikov, ki so v ledeni dobi prekrivali to gorsko področje.

Ledeniškega izvora sta na primer Bohinjsko in Blejsko jezero. Pozimi največkrat zamrzneta, poleti pa se dovolj segrejeta, da sta primerna za kopanje.

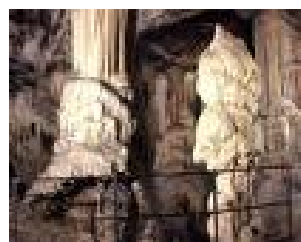
Največje slovensko jezero je Cerkniško jezero.



Slika 1 : Slovenske Alpe



Slika 2 : Slovenska obala



Slika 3 : Kapniki

3 Mesta in prebivalci

Slovenska mesta so v primerjavi z evropskimi precej majhna. Med njimi jih ima le 15 več kot 10 000 prebivalcev. Tudi zato niso polna visokih blokov in imajo obilo parkov in vrtov. Na splošno je v slovenskih mestih prijetno živeti ali se jih ogledovati. Največja mesta :

- Ljubljana
- Maribor
- Celje
- Nova Gorica
- Koper
- Novo mesto
- Murska Sobota
- Jesenice

4 Ljubljana, naše glavno mesto

Ljubljana je glavno mesto Slovenije, kjer zaseda slovenski parlament. Kljub temu, da je majhno mesto, ima pestro zgodovino. Značilnost mesta je staro mestno jedro - 'Stara Ljubljana', skozi katerega teče reka Ljubljanica in številne cerkve. Med kulturne hrame mesta sodijo muzeji in galerije. Velik pečat sedanjemu izgledu Ljubljane je dal arhitekt **Jože Plečnik**.



Slika 4 : Vrt vseh svetih



Slika 5 : Pogled na Ljubljano z Ljubljanskega gradu



Slika 6 : Narodna in univerzitetna knjižnica



Slika 7 : Vzhodno območje Ljubljane

5 Slovenska kuhinja

Slovenska kuhinja je tako raznolika, kot je raznolika sama pokrajina, in za vsako območje je značilnih več tradicionalnih jedi. Za slovenske jedi je znano, da so zelo preproste, a okusne. Večina receptov izvira iz kmečke kuhinje.

Slovensko kuhinjo lahko razdelimo na primorsko, alpsko in panonsko območje. Za staroslovensko kuhinjo so bile značilne močnate, kašnate in krompirjeve jedi.

Zdaj so povsod uveljavljene testenine, enolončnice, največkrat pa so na jedilniku mesne jedi (zrezki, pečenke, zarebrnice, golaži, obare...). Na Primorskem je velik vpliv sredozemske kuhinje.

Značilne jedi so:

- enolončnice (jota, mineštra, ričet, bujta repa...)
- krompir (pražen, ocvrt, kuhan, v oblicah...)
- juhe (prežganka, krompirjeva, fižolova, gobova, zelenjavna, goveja...)
- klobase, pečenice in krvavice
- kislo zelje (segedin golaž ali mešano s fižolom, krompirjem, kašo...)
- žganci (ajdovi, koruzni, pšenični, krompirjevi...)
- štruklji (ajdovi, orehovi, skutni...)
- potice (orehova, makova, skutna, lešnikova, pehtranova, ocvirkova...)
- gibanice (nadevi iz skute, orehov, jabolk, maka...)
- medena peciva, krofi in flancati.



Slika 8 : Slovenska potica



Slika 9 : Štruklji



Slika 10 : Blejska kremšnita

Zaključek

Ob pisanju seminarske naloge sem se naučila veliko stvari, ki jih prej nisem vedela. Naučila sem se, kako se vstavlja ali obdeluje slika, kako se naredi kazalo, kako se oblikuje naslovno stran, kako se naredi različne tabele, kako se oštevilči strani ...

Ob pisanju seminarske naloge sem tudi bolj spoznala našo državo Slovenijo. Lepo državico prekrivajo same krasote : gozdovi, jezera, gore, Kras ...

Po mojem mnenju, bi morali bolj skrbeti zanjo. A zadnje čase preveč gradimo razne trgovske centre in podjetja. Vsaj mi ne mečimo odpadke v naravo. S tem bomo , po mojem mnenju, veliko storili za našo državico.

Predlagam vam, da obiščete katerega od naših krajev, ker bo to lep izlet.

Veliko užitek ob branju moje seminarske naloge !!!



Slika 11 : Podoba Slovenije

Viri :

LITERATURA :

- VEČERIC, Danica. (2006) .Spoznajmo države EU : Slovenija. Radovljica : Didakta.

INTERNETNI VIRI :

- LJUBLJANA. [Online]. [Citirano 23. marca 2007; 13.30]. Dostopno na spletnem naslovu:
<http://www.burger.si/Ljubljana/Ljubljana.htm>.
- SLOVENSKA KUHINJA. [Online]. [Citirano 06. aprila 2007; 13.20]. Dostopno na spletnem naslovu:
http://www.enaplus.com/1plus/kuhinja/recept_start.asp?id_kuhinja=1.