

## **arl: diary: blog: 200504**

Dokumenttikoodi:

Versio:

Päiväys:

Kirjoittaja:

Omistaja:

Hyväksyjä:

Tiedosto:

**Muutoshistoria:**

*Versio:*

*Päiväys:*

*Kirjoittaja:*

*Tila:*

*Tehdyt muutokset:*

## Sisällysluettelo

<b>päiväkirja: blogi: 200504.....</b>	<b>4</b>
20050401	4
20050402	4
20050403	4
20050404	4
20050405	4
20050406	4
20050407	4
20050408	4
20050409	4
20050410	4
20050411	4
20050412	4
20050413	4
20050414	4
20050415	4
20050416	4
20050417	5
20050418	5
20050419	5
20050420	5
20050421	5
20050422	5
20050423	6
20050424	6
20050425	6
20050426	6
20050427	6
20050428	6
20050429	6
20050430	6

**päiväkirja: blogi: 200504****20050401****20050402****20050403****20050404****20050405****20050406****20050407****20050408****20050409****20050410****20050411**

**N022-projekti:** aloitus.

**20050412**

**N022-projekti:** työtä. Skripti, XSL-pää.

**20050413**

**N022-projekti:** työtä. Merge-skripti. SVG-tutkimusta.

**20050414**

**N022-projekti:** työtä: korjauksia.

**20050415**

**N022-projekti:** työtä (vähän), valmis.

**20050416**

**ximenia-projekti:** ohjelmamodulien rakenne ja testaus.

**Ulkoilua:** neljän tunnin metsäreissu - etsiskelemässä sieniä. Näyttäisi olevan liian aikaista - tosin joitakin mikrolajeja jo on. Keräsin myös hieman kääpää

(arinakääpä) testiprojektia varten, samoin muutamia kiviä.

**Puutarha:** Muut leikkaavat pensaitaan, minä kerään risut. Eli nyt on oikea aika kerätä muiden risuja, joista saa monistettua pensasta itselleen.

## 20050417

**ximения-projekti:** serveriosa.

## 20050418

## 20050419

**Porvoossa** aamupäivä. kirpputoreilua: kirjoja, ruottin armeijan iskemättömiä ruokailuvälineitä maalle, lasia, kirjallisuutta: Kaunis Maailma (Paesi) osat 1,3 ja 6 (osat 7 ja 9 olisi kiva saada!), Alvar Aalto Edited by Karl Fleig ISBN 0500181489.

**Java-koodin analysointia:** pienen monithreadisen koodin verifiointi.

**Ruokana** tänään oli valmistamiani uppopaistettuja perunakroketteja, jotka maustettu sinihomejuustolla ja tuoreella chilillä, sekä valkoviiniin (kiitos Viro edullisista viineistä!) tehty kasvispata - vihannekset wokattu, pastaa täyteaineena ja uunissa 220° tunnin.

**Mielenkiintoisia linkkejä:**

[Perunakroketti, uppopaistettu](#) |

## 20050420

**Mielenkiintoista:** Webcam-serveristä ollaan yleisesti kiinnostuneita. No joo, onhan aikakin - toisaalta oikeasti on hankalaa varsinkin Suomessa tuottaa järjestelmiä, jotka ovat tavallaan aikaansa edellä - Suomessa huomataan teknologiat yleensä vasta sitten kun teknologia on ylittänyt ihmisten henkisen pisteen.

Edessä siis lisäkoodaamista, lisää palveluja.

**Mielenkiintoisia linkkejä:**

[maustetietoa](#) | [kielitoimisto](#) | [Linux: napsi näytöstä kuva](#) |

## 20050421

**ximения-projekti:** serveriosa.

## 20050422

**ximения-projekti:** serveriosa.

**Mielenkiintoisia linkkejä:**

[Kansainväliset paperikokostandardit](#) |

**20050423**

**20050424**

**20050425**

**20050426**

**20050427**

**20050428**

**20050429**

**Ruokana** 'arlin wanhanaikainen kastike' ja spaghetia. Kastike on ~45 min sisäänkeitettyä tomaattisoseetta, mustapippuria ja basilikaa, tämän jälkeen lisätään sipuli renkaina ja chili siemenineen renkaina, wartti keittämistä, jonka jälkeen voi aloittaa spaghetin valmistuksen (ts. vesi jo kiehumassa). Kastikkeeseen lisätään maitoa, suurusteeksi maissitärkkelys ja juustoa. Pastan kypsyttyä kastikekin on valmis.

**20050430**

**Ruokana** basmatiriisiä, kastikkeena valkosipuli/inkivääri/chilipohjainen tahna wokattu sipulitomaattikastike, soijakastiketta, siirappia, aceto balsamico, mustapippuria, kookosmaitoa, sisäänkeitetty kidney-papupurkin neste, kidney-pavut.

Oleellista on wokata tahna nopeasti erittäin kuumassa kuitenkin polttamatta sitä, lisäksi sipuli, 20-30 sekunnin jäikeen tomaattikastike ja muut mausteet (soijakastike,siirappi, balsamico,mustapippuri), hetken päästä sisäänkeitetty papuneste ja kookosmaito, ja muutaman minuutin kuluttua pavut, valmistus ~15 minuuttia max, pavut kastikkeeseen ~3 minuuttia ennen valmistumista. Miksi? kastikkeen on maistuttava tuoreelta pirteältä, jopa hiukan raa'alta, pavut eivät saa halkeilla.