

Alles mit Allem

Beigesteuert von fritsch
Montag, 14. Dezember 2009
Letzte Aktualisierung Montag, 14. Dezember 2009

Ich war auf dem nach Hauseweg von der Arbeit beim IAF, Institut für angewandte Forschung. Dort beschäftige ich mich seit einer Woche mit Genetischen Algorithmen, neuronalen Netzen (XOR war nicht das Ende ;-)) und anderen coolen Dingen.

Worauf ich eigentlich hinausmöchte: Ich koche hier gerade Alles mit Allem. Was man dazu braucht:

- Erstmal ein Opfer das meint, es gäbe was echt gutes
- Karotten
- Kartoffeln
- Paprika
- Eier
- Soja Sauce
- Champignons
- Zucchini
- Nudeln
- Tomatensoße
- Einen riesigen Topf

Die Zutaten füllt man nach Härte absteigend (Select * from Zutaten Order BY Aggregatzustand_fest DESC) nach und nach in ca. 500 ml Gemüsebrühe mit ordentlich scharf (geht hoffentlich wieder raus aus dem Gesamten) und Salz, sowie Pfeffer in dem riesigen Topf erhitzen. Vorher muss man ca. ne Stunde Gemüse schnippeln, aber das macht Spass und entspannt.

Nachdem man sich dann erstmal ordentlich die Nasenschleimhäute weggätzt hat (danke Jochen für die Soße) ruft man "das Opfer" an und sagt ganz nett, ob sie nicht noch ein bißchen Baguette mitbringen könnte - warum, sagt man nicht :-)

Währenddessen kocht der ganze "Schladdaradatsch" weiter. Vor ca. 15 Minuten habe ich die Nudeln hinzugeworfen und muss jetzt ein kurzes Tippäuschen einlegen um die süße Sahne (toll mit der Soja Soße) hintennach kippen.

So, Sahne ist drin - hihi, jetzt passt auch die Farbe. Das lass ich jetzt alles zusammen nochmal kurz heiß werden und hoffe dann, dass Freundin Caro gleich kommt, sie darf nämlich heute das Opfer spielen ;-)

LG und bis bald

Peter

PS: Ich bin jetzt Bachelor of Science. Man hat mir eine 1,0 gegeben für meine Thesis. Diese ist aber Top Secret, weshalb

ich nichts drüber schreiben darf.

PPS: Ich hab so ein XING Profil, mit nem lustigen Bild von meinem Marathoneinlauf - fällt ziemlich auf, zwischen den 20 Euro+ Bildern der anderen Netzwerkteilnehmer.

PPPS: Das Bild hab ich mir zu Weihnachten besorgt :-)