

# Landskongress 2012

## Hva?

javaBins årlige landskongress hvor vi reiser bort sammen en helg for å møtes på tvers av regioner og jobbe

## Når?

**Avreise:** Oppmøte fredag 26. oktober senest klokken **1445** ved **Hotell Opera**. Herfra går bussen mot Gardermoen hvor vi plukker opp de som kommer langveisfra ca klokken 1530. Bussen kjører oss videre opp til [hytta](#).

**Hjemreise:** Avreise fra Kvitfjell med buss ca klokken 16 søndag. Planlagt ankomst til Gardermoen er innen 1830 og Oslo ca 1900. Dersom vi ser på turen opp at det tar lenger tid enn forventet, justerer vi hjemreisen slik at regionsfolket når flyene sine hjem igjen :)

## Hvem?

Vi inviterer med alle som er aktive i javaBin, eller har et ønske om å bli.

Blir du med? Skriv deg på under:

#	Navn	Gruppe/region	Kommentar?	Matbehov
1	Anders Karlsen	Styret/Oslo		Glutenfritt
2	Ole-Alexander	JavaZone/Oslo		
3	Janniche Haugen	miss boss		
4	Joachim Haagen Skeie	Styret		
5	Endre Stølsvik	Stavanger		
6	Øyvind Løkling	veteran/JavaZone/Kodesmia (Androidito)	Kunne til neste år kanskje tenke meg å delta mer i møtegruppa til avveksling	
7	<a href="#">Stig Lau</a>	Styret/Oslo		
8	Jørgen Austvik	Trondheim		
9	Kjetil Valle	noob		
10	<a href="#">Konrad Beiske</a>	Styret/Oslo		
11	Kristian Berg	Bergen		
12	Henrik Edberg	noob		
13	Espen Halvorsen	JavaZone		
14	Helge Jenssen	JavaZone/PKom		
15	<a href="#">Sten Aksel Heien</a>	Sørlandet	(Venter på dere andre på Gardermoen)	
16	Marte Kjenstad	veteran	Tar sannsynligvis med Scala(hunden sin)	
17				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

## Hvor?

Kvitfjell. Nærmere bestemt Furuseth-hytta: <http://www.kvitfjell.no/Furuseth+Alpin+Lodge/730/>

## Praktisk

Vi ordner felles mat og drikke for hele helgen, så dette behøver du ikke tenke på. Dersom du har allergier eller andre spesielle behov, ta kontakt med Joachim ([joachim@haagen-software.no](mailto:joachim@haagen-software.no)) for at han kan planlegge med dette.

Marte tenker å ta med seg Scala (altså hunden). Hvis du har allergier eller noe som gjør det vanskelig å være på en hytte med en hund en hel helg, send Janniche (janniche@java.no) en mail så finner vi en ordning.

### Pakkeliste:

- \* Klær, toalettsaker og annet vanlig "henge på en hytte"-stasj
- \* Badetøy - det er badstu og greier på hytta
- \* Turtøy - vi tar nok en tur ut for å kikke litt på omgivelsene, ta gjerne med deg/på deg tøy/sko til å kunne gå en tur
- \* Datamaskin - den formen du helst foretrekker å bruke til javaBin-greier
- \* Pysjamas - du får sannsynligvis ikke enerom

### Du trenger ikke:

- \* Sengetøy eller sovepose (det ligger klart på hytta)
- \* Øl og vin (javaBin spanderer)
- \* Pass (vi holder oss i Norge i år ;)

## Budsjett

150.000, skal dekke

- Tilreisende fra regionene (8 000) - booker selv, plukkes opp på Gardermoen ca 1530 fredagen,
- Transport fra Oslo til Kvitfjell (Buss ca 16 500)
- Mat
  - Fredag
    - Lage mat på hytta selv
  - Lørdag
    - Frokost og lunsj ordnes på hytta
    - Middag?
  - Søndag
    - frokost og lunsj på hytta
    - noe til turen ned igjen
- Sosiale arrangementer
  - Tur i området?
  - Høre med turistforeningen?
  -
- Overnatting - 16.400,-
  - + 180\*26 for sengetøy
- Rekvisita

## Program

### Fredag:

- Ide-pitching: Hvilke ideer har vi lyst å gjennomføre i 2012-13? Hva vil vi ikke gjøre? Selg din ide og led an kveldens diskusjoner med store tanker.
- Sette agenda for lørdag og søndag

### Lørdag:

- Hvilke ideer fra gårsdagen sitter vi igjen med? Noe som det skal jobbes med i helgen?
- Status fra regioner: - hva har vi fått til i år?
- Status JavaZone 2012, og datoer for 2013 - Ole 15 min
  - Tilbakeblikk og evaluering av JavaZone 2012 (javaBin-stand ikke del av dette, kun resten av arrangementet) - Ole 30 min
    - Gjennomføring før
    - F.eks. Workshops
    - Gjennomføring under/etter
  - Konseptendringer JavaZone? - Ole - 5 minutter intro, 25 minutter brainstorming
    - Film, ikke film - Er det andre konsepter?
    - Sosialt kveldsarrangement - Andre steder, konsepter, gjennomføring?
- Open space: Hva vil vi jobbe med?

### Søndag:

- Fortsette open space

### Open space temaer:

- Hva skal javaBin være?
- blir det JavaZone 2013?
- Hvilke applikasjoner vil vi jobbe med?
- Progge på appene våre
  - videreutvikle <http://video.javazone.no/> - hva må til for å få inn videoene fra 2008?
  - Ny javazone.no for neste år?
  - videreutvikle java.no?
  - hospes - få litt mer kontroll på medlemsregister

- Flere får innblikk i hvordan vi deployer ut noe til test og prod
- Erfaringsdeling mellom regioner

## Oppskrifter

Det er flere som har etterspurk oppskriftene fra turen. Legger dem ut her :)

### Panacotta

- Legg 3 gelatinplater i kaldt vann
- Ha 1dl fløte med 100g sukker i en kjele
- Ha i 1 vaniljestang. Kutt den i to, skrap frøene oppi kjelen, legg så resten av stangen i kjelen
- Kok opp og småkok i 1 minutt
- Ta av kjelen, ha i gelatin og rør til den er blandet ut
- Ha i 4dl kald fløte
- Sil blandingen over i en form som du setter i kjøleskap over natten.

Bringebærsaussen var bare frosne bringebær, kokt med litt sukker og vaniljestangen fra over (skyll den fri for fløte først). Når blandingen ha kokt i 10-15 minutter, siler du den gjennom en sil over i en bolle som du kan ha i kjøleskapet. Blir sausen veldig flytende, ha i 1 gelatinplate (legg den i bløt først).

### Lasagne

Beregn ca. 2,5-3 timer fra du starter til kjøttsousen er ferdig. Stekes i ca. 25 minutter ved 200 grader, eller til osten er gyllen

#### Kjøttsous

- Kutt opp 1 løk, en gulrot, 1-2 fedd hvitløk, 1pk bacon i små biter.
- Sett på en kjele på maks varme. Når den er varm, ha i grønnsakene og stek til blandingen blir blank
- Ha i 5-600gram kjøttdeig/karbonadedeig og stek til den blir bruk. Ha i litt salt + pepper
- Ha i 125ml melk og muskat (1/7 nøtt, ca), salt + pepper. Dette skal kokes inn til det nesten ikke er væske igjen i kjelen
- Ha i 125ml god rødvin (med kraftig smak helst) + salt + pepper. Kok inn som over
- Ha i 1 boks tomat (uten ekstra krydder), salt + pepper + fersk basilikum (10+ blader) + sukker (1-2 ss) + 3ss tomatpure
- Sausen kokes i minimum 1 time, maksimum så lenge du ønsker å vente

#### Hvit saus:

- Smelt 3ss smør i kjelen
- Ha i 3-4ss mel
- La blandingen koke/steke i 2-3 minutter, men den skal ikke bli spesielt brunere
- Spe på med melk litt og litt (viktig at du rører hele tiden, ikke ha i mer mel før blandingen er gjenv og uten klumper)
- Når sausen bare er "litt" tykk, ha i muskat (1/10 nøtt, smak til) + salt + pepper
- Ha i ca 100g raspet parmesan ost

#### bygging:

- Begynn med å legge en veldig tynt lag i bunn av formen, så pasta plater.
- Deretter kjøttsous + hvit saus + pastaplater til det ikke er mer plass i formen, eller til det ikke er mer kjøtt igjen
- Avslutt med pastaplater + hvit saus + raspet hvit ost + raspet parmesan ost
- Ha på 10-15 små smørklumper på toppen av osten

### Tropisk salsa:

- 1 Ananas
- 1 Mango
- 1/2 løk
- 1 rød chilli
- 1-2 fedd hvitløk
- saften fra 1 lime
- fersk minte
- salt

### Chipotle salsa

- Tomater
- Hvitløk
- 1/2 rød chilli
- 1/2 grønn cilli
- saften fra 1/2 lime
- salt
- litt sukker
- spisskummen
- Allehånde
- koriander, fersk