

豚肉のワイン煮

豚肉をワインでにてみました。

作り方（というほどのものでもないけど）は、こんな感じ。

塊の豚肉をある程度の大きさにきる。

きった肉をレーズンとワインにつける。（3時間以上？今回は8時間）

肉をワインからとりだし小麦粉をまぶす。

（表面をキッチンペーパーとかでふいたほうがよかった）

フライパンにバターをひき、肉の表面を焼き、こげめがついたらとりだす。

つけあわせにしたい野菜、タマネギやマッシュルーム、人参などをつけていたワインで煮る。

ある程度火がとおってきたら、肉を加える。

好みで、ローリエやナツメグなんかをいれる。

また味を塩や胡椒でととのえる。

だいたい1時間くらい煮るといい感じ。今回は40分くらいしか煮なかったけど。

最後に、パセリでもふれば完成

酸味がやや強い感じだったので、甘めの強い野菜や、はちみつなんかを。

またニンニクを入れた方がよかったかも。

Zaurus ネイティブアプリ

を作るために環境設定。

最初は Mac でできないかなあと思ったけど、結局 FreeBSD の Linux 上で開発することに。

とりあえず、クリップボードの文字列を表示する Ruby スクリプトのネイティブ版を。

普通に7倍くらい速くなって満足。

コンパイル時メモ

```
sh $(ZARUS)/dev-arm-qpe.sh progen -o target.pro
```

target.pro に

```
LIBS += -lqpe
```

を追加して

```
sh $(ZARUS)/dev-arm-qpe.sh tmake -o Makefile target.pro  
sh $(ZARUS)/dev-arm-qpe.sh make -f Makefile
```