

Getting started with containers

Introduction to containers

Exercise

In breakout rooms (5 people; 15 minutes):

- Introduce yourself shortly
- Discuss challenges that you have experienced in using scientific software for your research. Come up with a list of common challenges, and write them in the Google doc.

Containers

- Virtualized environment: an isolated file system accessible from a host computer
- Other than **virtual machines (VMs)**, containers have specific purposes, and carry only **essential information** to perform their task
- In IT terms:
 - containers share the kernel with the host
 - VMs bring the entire OS.

Why are containers popular?

- Lightweight
- Dependency issues are a world-wide problem
- Development independent of OS (mainly because of docker)

Two important concepts

Image

Container

Zutaten	
Hauptgericht	
Für 4 ✓ Personen ⓘ	
250 g	Brot, z. B. Weggli
2 dl	Bouillon
250 g	junger Spinat
2	Eier
5 EL	Paniermehl
50 g	Reibkäse, z.B. Greyerzer
	Salz
1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
400 g	gemischte Pilze, z. B. Eierschwämmchen und Steinpilze
½ Bund	Thymian
50 g	Butter
	rosa Pfeffer
20 g	Brunnenkresse

So gehts

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Gesamt: 1 Std. 10 Min.

①

Brot in Würfelchen schneiden und in Bouillon einweichen. Spinat waschen und tropfss in eine Pfanne geben. Erhitzen, bis er zusammenfällt. Mit kaltem Wasser abschrecken. Spinat abgießen und gut ausdrücken. Spinat und Eier mit einem Stabmixer pürieren. Mit Paniermehl und Käse zur Brotmasse geben und gut verkneten. Mit Salz abschmecken. Masse ca. 30 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse mit nassen Händen Knödel à ca. 50 g formen.

②

Inzwischen Schalotte und Knoblauch hacken. Pilze rüsten und nach Belieben klein schneiden. Kräuterblättchen abzupfen. Reichlich Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Knödel portionenweise darin knapp unter dem Siedepunkt ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen und fest werden. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer weiten, beschichteten Bratpfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Pilze darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten. Knödel dazugeben und kurz mitbraten. Mit Thymianblättchen und Pfeffer bestreuen. Mit Brunnenkresse servieren.

Rezept: Daniel Tinembart

FAST
FERTIG



- read-only description
- stored on longer term
- can be used as a base

- based on the image
- short-lived
- usually only minor adjustments

Docker



- Most popular container software
- GUI on Linux, MacOS and Windows
- Great for container development
- Very large repository (docker hub) with base images e.g.:
 - ubuntu
 - r-base
 - python
 - conda