



Cocina con Xamarin

Christmas edition

Sponsors

Sin ellos no sería posible el evento!



MC _18

José Manuel Montero

Xamarin Senior Developer en DevsDna

@josemmortega







Chai Tea Eggnog Cookies

From Emily



Ingredients

1 chai tea bag
1 (17.5 oz.) package sugar cookie mix
 $\frac{1}{2}$ cup melted butter
1 large egg
2 tbsp. eggnog
cinnamon sugar

Preheat oven to 350F. Remove tea leaves from tea bag. Stir together tea leaves, cookie mix, butter, egg, and eggnog until well blended.

Drop by teaspoonfuls onto parchment paper lined cookie sheets. Flatten dough slightly with bottom of glass dipped in cinnamon sugar.

Bake for 8-10 minutes, until lightly browned. Remove from cookie sheet and cool.

Optional Glaze: Whisk together 1 cup powdered sugar, $\frac{1}{2}$ tsp allspice (or nutmeg), 2 tbsp. eggnog, and a little milk until smooth. Spoon over cooled cookies.



Akavache

- Descargamos Akavache desde Nuget
- Sugerencias de presentación
 - Abrimos la almendrita con un poco de Reactivo es mucho más fácil.







Monkey Cache

- Descargamos MonkeyCache desde Nuget
- Sugerencias de presentación
 - En nuestra mesa pueden estar
 - Clásico (FileStore)
 - Chocolate (LiteDB)
 - Oreo (Sqlite)





OrmSqlite

- Descargamos SqliteNet desde Nuget
- Creamos en Sistema de ficheros la preparación para nuestra base de datos
- Sugerencias de presentación
 - Mantener en un sitio abstracto (fresco) y usar considerablemente (seco)



RawSqlite

- Descargamos Mono.Data.Sqlite desde Nuget
- Creamos en Sistema de ficheros la preparación para nuestra base de datos
- Sugerencias de presentación
 - Puede ser duro de roer, acompañar con una buena capa de abstracción y masticar bien



RawJson

- Creamos una clase que vaya a gestionar nuestros ficheros
- Sugerencias de presentación
 - Añadir miel y si se quiere perlititas para decorar y añadir valor (Json.NET)



LiteDB

- Descargamos LiteDB desde Nuget
- Creamos un sistema de ficheros la preparación para nuestra base de datos..
- Sugerencias de presentación
 - Insertamos una capa de abstracción (un cafelito) que nos de ese punto extra

TORRONS
Vicens
des de 1775
ARTESÀ D'AGRAMUNT

ALBERT ADRIÀ
natura

Pasión por el Turrón

TURRÓN DE CURRY Y FRESA
PRALINÉ DE ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO
CON CURRY, FRESA Y SÉSAMO



Realm & CouchBase

- Descargamos Realm/CouchBase desde Nuget
- Creamos un sistema de ficheros la preparación para nuestra base de datos..
- Sugerencias de presentación
 - Ojo, que esto no es turrón del Mercadona (vale pasta...) (servidores, integraciones, etc)

Playground

- <https://github.com/DevsDNA/MyScullion>

Playground

- <https://medium.com/@josemmortega/git-remembers-99abcf147059>



?



¡Nos vemos en la MonkeyConf_18!



Reacciona!

Track 1
15:55 – 16:40



**Cocina con
Xamarin**

Track 2
15:05 – 15:50



**Destapando
superhéroes**

Track 1
11:25 – 12:10

**Taller Xamarin
Forms**

Track 3
15:05 – 16:40



MC
_18

Galletas Xmas Developers

- Para una evento técnico de alrededor 100 personas
 - 4 tazas de harina
 - 1 cucharada de levadura en polvo
 - 2 cucharaditas de jengibre molido
 - 2 cucharaditas de canela molida
 - ¼ cucharadita de clavo molido
 - 1 taza de mantequilla

Galletas Xmas Developers

- Para una evento técnico de alrededor 100 personas
 - 1 huevo grande
 - ½ taza de miel



¡Secos!



¡Humedos!





A close-up photograph of an open oven. The oven door is open, revealing the interior racks and a dark, curved tray or pan placed on the lower rack. The temperature display on the right side of the oven door shows "180 °C". The oven has a black exterior and a silver-colored interior.

180 °C



**Monkey
Conf**
_18