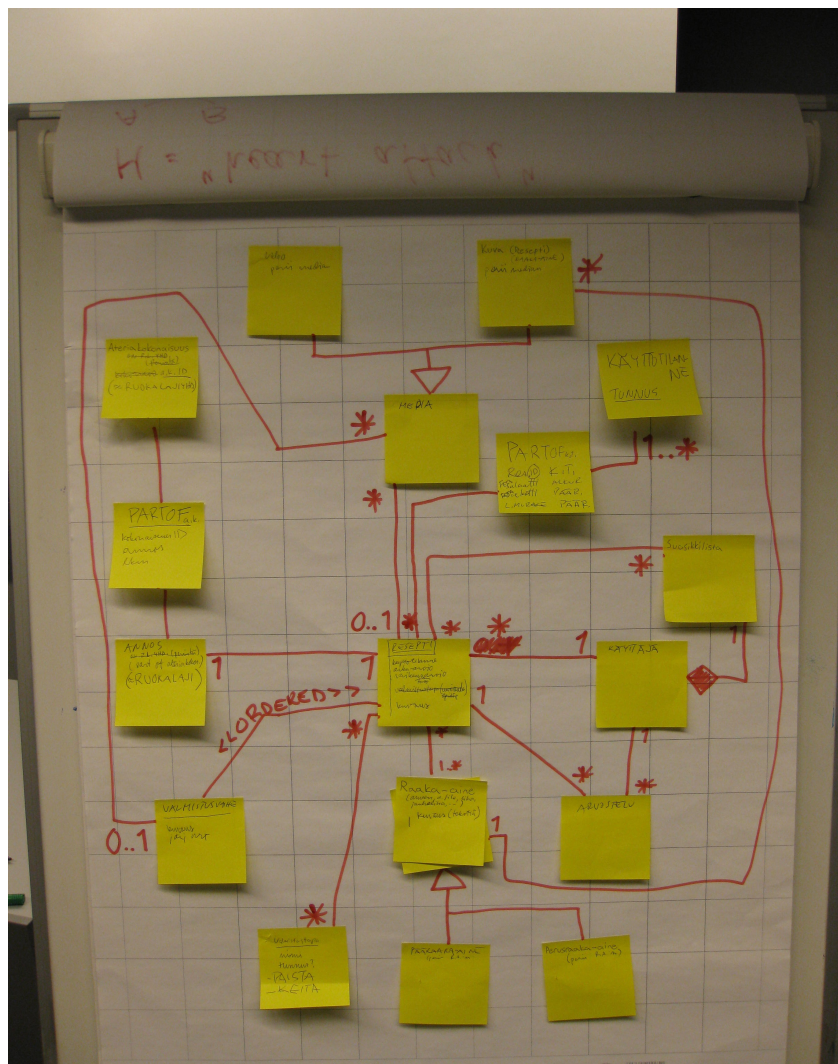


eReseptiarkisto

Tietokantojen perusteet, kevät 2014



Tekijät:

Hannu Honkanen, Juho Lamminmäki, Caspar von Koskull, Antti Haapaniemi, Henri Immonen

Johdanto

Ryhmämme valitsi työkseen e-reseptiarkiston. Menneiden viikkojen aikana olemme työstäneet tietokantaamme, sekä pohtineet ratkaisuja ongelmiin joita on ilmennyt työskentelyprosessin aikana. Olemme kuitenkin vihdoinkin päässeet lopputulokseen lukuisten tuntien ja monen unettoman yön jälkeen, täten olemme siis valmiit vastaanottamaan tuomiomme. Olemme hyvin ylpeitä työstämme.

Tietosisältökartoitus

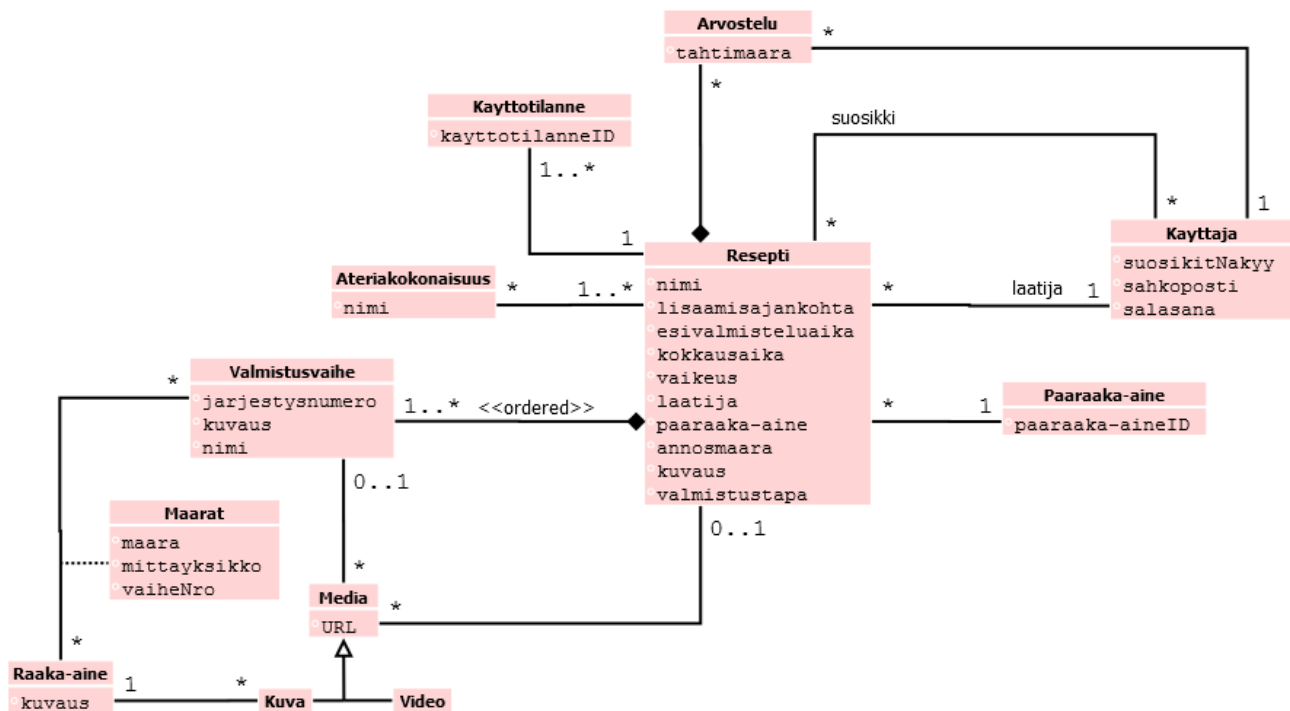
Tietosisältökartoituksessa käytettiin UML-kaaviota. Tekstikuvauksesta alleviivattiin subjekteja, attribuutteja merkittiin cyan-värillä. Lisäksi joitain alkuvaiheessa epäselviä kohtia merkittiin keltaisella ja punaisella.

Seuraavaksi tekstinkäsittelyohjelmalla karsittiin ja järjesteltiin subjekteja/luokkia/tauluja sekä kerättiin niihin kuuluvia attribuutteja.

UML-kaavio suunniteltiin iteratiivisesti flap-taulupaperille postit-lappuja käyttäen.

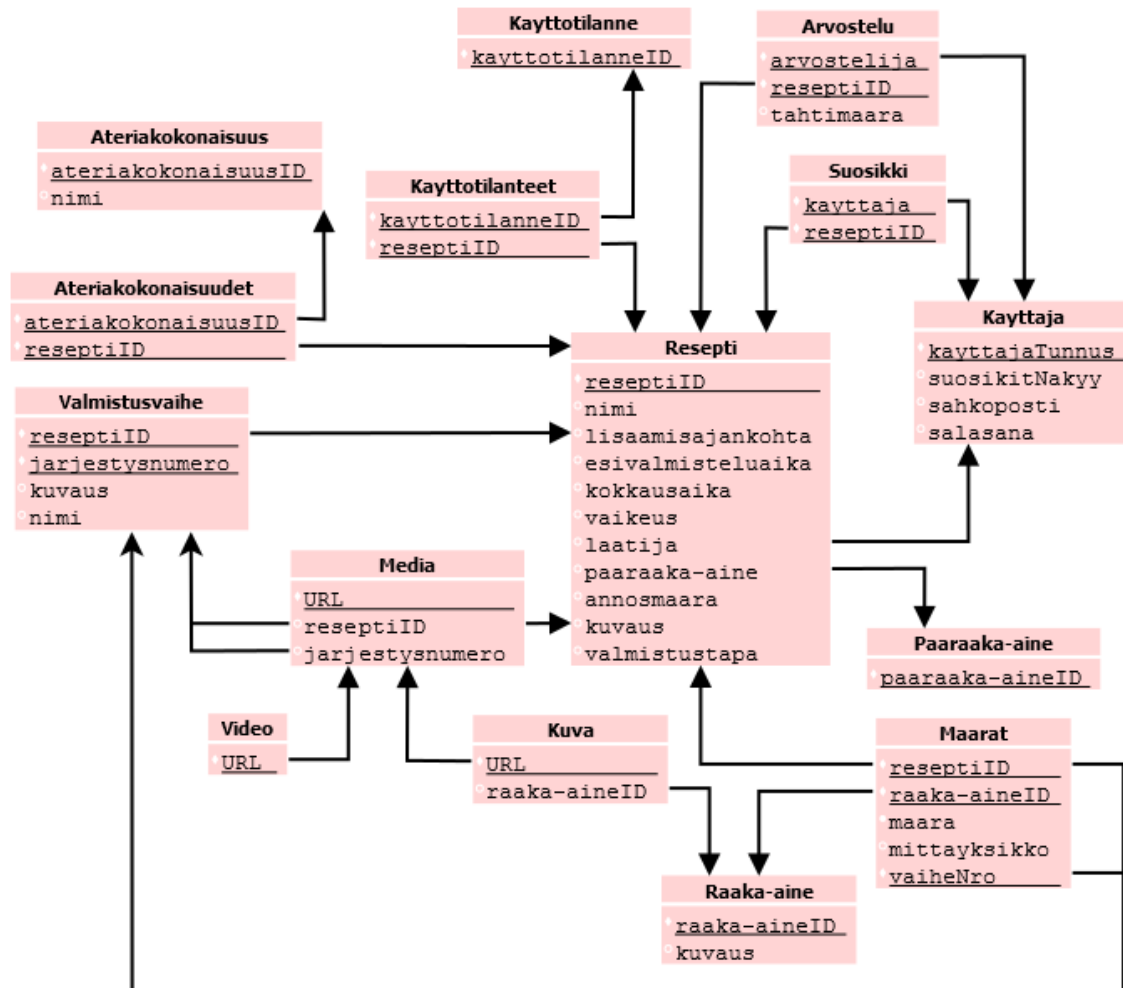
Relaatiokaavio suunniteltiin UML-kaavion pohjalta flap-taulupaperille postit-lappuja käyttäen.

Käsitekaavio (UML)



Relaatiokaavio sekä create table lauseet

Tietokanta kuvana:



... ja koodina:

```

/*
Taulu Resepti sisältää yksittäisten reseptien tietoja
*/
CREATE TABLE Resepti (
    reseptiID varchar(20) not null primary key,
    nimi varchar(120) not null,
    lisaamisajankohta date not null,
    esivalmistelu aika integer,
    kokkausaika integer,
    annostenmaara integer,
    vaikeus integer,
    laatija varchar(20) not null,
    paaraaka-aine varchar(50) ,
    kuvaus varchar(1000),
    valmistustapa varchar(50) ,
    foreign key (laatija) references Kayttaja,
    foreign key (paaraaka-aine) references Paaraaka_aine
);
  
```

// reseptille generoitu tunnus
 // reseptin nimi
 // aika, jolloin resepti on lisätty
 // esivalmisteluun kuluva aika minuuteissa
 // varsinaiseen kokkaukseen kuluva aika
 // minuuteissa
 // kuinka monelle henkilölle resepti on
 // tarkoitettu
 // reseptin vaikeustaso
 // kuka on lisännyt reseptin arkistoon
 // mikä on reseptin pääraaka-aine (liha, kala,
 // peruna, jne.)
 // käyttäjän kirjoittama reseptin kuvaus
 // paistetaanko, keitetäänkö jne.

```

/*
Sisältää reseptien pääraaka-ainevaihtoehdot
*/
CREATE TABLE Paaraaka-aine (
    paaraaka-aineID varchar(50) not null primary key    // Pääraaka-aineen nimi
);

/*
Sisältää palveluun rekisteröityneiden asiakkaiden tietoja
*/
CREATE TABLE Kayttaja (
    kayttajaTunnus varchar(20) not null primary key,    // käyttäjän valitsema nimi
    suosikitnakyy boolean not null,                    // näkyvätkö käyttäjän suosikit
    sahkoposti varchar(80) not null,                   // käyttäjän sähköpostiosoite
    salasana varchar(18) not null                      // käyttäjän salasana
);

/*
Sisältää käyttäjien arviot resepteistä
*/
CREATE TABLE Arvostelu (
    primary key(arvostelija, reseptiID),
    arvostelija varchar(20) not null,
    reseptiID varchar(20) not null,
    tahtimaara integer not null,                        // paljonko annettiin tähtiä
    foreign key(arvostelija) references Kayttaja,       // arvostelun tekijä
    foreign key(reseptiID) references Resepti           // mitä reseptiä arvosteltiin
);

/*
Pitää kirjaa käyttäjien suosikkiresepteistä
*/
CREATE TABLE Suosikki (
    primary key(kayttaja, reseptiID),
    kayttaja varchar(20) not null,                      // Kenen suosikki
    reseptiID varchar(20) not null,                    // Mikä resepti on suosikki
    foreign key(kayttaja) references Kayttaja,
    foreign key(reseptiID) references Resepti
);

/*
Kertoo reseptin raaka-aineiden määrät ja mittayksiköt
*/
CREATE TABLE Maarat (
    primary key(reseptiID, vaiheNro, raaka-aineID),
    maara integer,                                       // numeerinen arvo
    mittayksikko varchar(15),                           // mitä yksikköä käytetään
    reseptiID varchar(20) not null,                     // mihin reseptiin liittyy
    raaka-aineID varchar(20) not null,                  // minkä raaka-aineen määrä
    vaiheNro integer not null,                          // mihin vaiheeseen liittyy
    foreign key(reseptiID) references Resepti,
    foreign key(raaka-aineID) references Raaka-aine,
    foreign key(reseptiID, vaiheNro) references Valmistusvaihe
);

```

```

/*
Sisältää tietoja raaka-aineista
*/
CREATE TABLE Raaka-aine (
    raaka-aineID varchar(20) not null primary key,           // raaka-aineen generoitu tunnus
    kuvaus varchar(200)                                     // vapaamuotoinen kuvaus
);

/*
Abstrakti taulu, joka toimii taulujen Kuva ja Video
yliluokkana
*/
CREATE TABLE Media (
    reseptiID varchar(20),                                   // mihin reseptiin kuuluu
    jarjestysnumero integer,                                 // mihin valmistusvaiheeseen media liittyy
    URL varchar(1000) not null primary key,                 // median URL
    foreign key(reseptiID) references Resepti,
    foreign key(reseptiID, jarjestysnumero) references Valmistusvaihe
);

/*
Kaikki mm. resepteihin liitetyt videot
*/
CREATE TABLE Video (
    URL varchar(1000) not null primary key,                 // videon URL
    foreign key(URL) references Media
);

/*
Kaikki mm. raaka-aineisiin liitetyt kuvat
*/
CREATE TABLE Kuva (
    URL varchar(1000) not null primary key,                 // kuvan URL
    raaka-aineID varchar(20),                                // mihin raaka-aineeseen liittyy
    foreign key(URL) references Media,
    foreign key(raaka-aineID) references Raaka-aine
);

/*
Resepteihin liittyviä valmistusvaihteita järjestyksessä
*/
CREATE TABLE Valmistusvaihe (
    primary key(reseptiID, jarjestysnumero),
    nimi varchar (120),
    reseptiID varchar(20) not null,                          // minkä reseptin valmistusvaihe
    kuvaus varchar(3000),                                     // valmistusvaiheen tekstikuvaus
    jarjestysnumero integer not null,                         // tällä pidetään yllä valmistusvaiheiden
                                                            // järjestystä
    foreign key(reseptiID) references Resepti
);

```

```

/*
Aputaulu, jolla kootaan tiettyyn ateriakokonaisuuteen liittyvät reseptit
*/
CREATE TABLE Ateriakokonaisuudet(
    primary key(ateriakokonaisuusID, reseptiID),
    ateriakokonaisuusID varchar(20) not null,           // mihin ateriakokonaisuuteen liittyy
    reseptiID varchar(20) not null,                     // mikä resepti liitetään
    foreign key(ateriakokonaisuusID) references Ateriakokonaisuus,
    foreign key(reseptiID) references Resepti
);

/*
Resepteistä koostuvien ateriakokonaisuuksien nimiä
*/
CREATE TABLE Ateriakokonaisuus (
    ateriakokonaisuusID varchar(20) not null primary key, // ateriakokonaisuudelle generoitu tunnus
    nimi varchar(120) not null                             // ateriakokonaisuuden nimi
);

/*
Aputaulu, jolla mahdollistetaan reseptin kuuluminen yhteen tai
useampaan käyttötilanteeseen (= välipala, jälkiruoka, jne.)
*/
CREATE TABLE Kayttotilanteet (
    primary key(kayttotilanneID, reseptiID),
    kayttotilanneID varchar(120) not null,               // mihin käyttötilanteeseen liitetään
    reseptiID varchar(20) not null,                       // mikä resepti liitetään
    foreign key(kayttotilanneID) references Kayttotilanne,
    foreign key(reseptiID) references Resepti
);

/*
Sisältää eri käyttötilanteiden nimiä (= välipala, jälkiruoka, jne.)
*/
CREATE TABLE Kayttotilanne (
    kayttotilanneID varchar(120) not null as primary key // käyttötilanteen nimi
);

```

Riippuvuusanalyysi

Tietokannan keskiössä on taulu Resepti. Jokaisen taulun kaikki attribuutit ovat luonnollisesti yksikäsitteisesti selvitettävissä taulun avaimen perusteella. Muita funktionaalisia riippuvuuksia on hyvin vähän.

Taulussa Kayttaja ovat kaikki attribuutit yksikäsitteisesti selvitettävissä attribuutin sähköposti perusteella. Attribuuttia sähköposti olisi siis voinut käyttää taulun avaimena, mutta toteutuksessa valittiin erillinen attribuutti kayttajaTunnus avaimeksi, jotta käyttöliittymässä voisi sähköpostiosoitteet piilottaa muilta käyttäjiltä.

Taulussa Resepti ovat kaikki attribuutit yksikäsitteisesti selvitettävissä attribuuttien laatija ja lisaamisajankohta perusteella. On oletettu että tietokannalla on käyttöliittymä, jonne reseptit syötetään manuaalisesti, jolloin sama käyttäjä ei ole voinut sekunnin tarkkuudella lisätä kahta reseptiä yhtä aikaa.

Esimerkkitauluja

Kayttaja	kayttajaTunnus	suosikitNakyy	sahkoposti	salasana
	Hannu	TOS	hannu@resepti.com	Hannu123
	Caspar	TOS	caspar@resepti.com	Caspar123
	Henri	EPATOS	henri@resepti.com	Henri123
	Juho	TOS	juho@resepti.com	Juho123
	Antti	EPATOS	antti@resepti.com	Antti123

Paaraaka-aine	paaraaka-aineID
	lohi
	lohifile
	muikku
	broiler
	broilerfile
	sianliha
	lauheliha
	porsaansisäfilee
	peruna
	maksa

Suosikki	kayttaja	reseptiID
	Hannu	res-0001
	Hannu	res-0002
	Juho	res-0001
	Juho	res-0002
	Juho	res-0003
	Antti	res-0001
	Antti	res-0003
	Henri	res-0001

Arvostelu	arvostelija	reseptiID	tahtimmaara
	Caspar	res-0001	2
	Caspar	res-0002	5
	Juho	res-0001	4
	Henri	res-0003	1
	Antti	res-0003	2

Resepti	reseptiID	nimi	lisaamisajankohta	esivalmistelu aika	kokkaus aika	vaikeus	laati ja	paaraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
	res-0001	Kookosmökkapalat	2014-02-16 22:00:00	20	40	4	Hannu	NULL	12	Suussa sulava suklainen kookosherkku	leipominen
	res-0002	Perunamuusi	2014-02-16 22:17:12	15	40	2	Hannu	peruna	4	Perinteinen perunamuusi. Onnistuu ilman gourmet-taitoja.	NULL
	res-0003	Uunilohi	2014-02-16 22:45:11	20	60	3	Juho	lohi	6	Älämä kala vie kielen mennessään.	uunissa paistaminen
	res-0004	Maksalaatikko	2014-02-16 23:05:00	20	60	3	Antti	maksa		Syö jos uskallat!	uuniruoka

Kayttotilanne	KayttotilanneID
	alkuruoka
	paaruoka
	alkiruoka
	aamiainen
	lounas
	päivällinen
	valipala
	iltapala
	lisake

Kayttotilanteet	KayttotilanneID	reseptiID
	alkiruoka	res-0001
	lisake	res-0002
	paaruoka	res-0003
	paaruoka	res-0004
	aamiainen	res-0001
	lounas	res-0001
	päivällinen	res-0001
	valipala	res-0001
	iltapala	res-0001
	lisake	res-0001

Ateriakokonaisuus	AteriakokonaisuusID	nimi
	akok-0001	Hannu herkkulounas
	akok-0002	ankeaa illallinen
	akok-0003	lohta ja muusia
	akok-0004	laji kun tekee mieli mökkäpalloja

Ateriakokonaisuudet	AteriakokonaisuusID	reseptiID
	akok-0001	res-0002
	akok-0001	res-0003
	akok-0001	res-0001
	akok-0002	res-0004
	akok-0003	res-0002
	akok-0003	res-0003
	akok-0004	res-0001

Maarat	reseptiID	vaiheNro	raaka-aineID	maara	mittayksikko
	res-0001	1	ra-00001	3	dl
	res-0001	1	ra-00002	3	NULL
	res-0001	1	ra-00003	5	dl
	res-0001	1	ra-00004	1	dl
	res-0001	1	ra-00005	3	rkl
	res-0001	1	ra-00006	2	tl
	res-0001	1	ra-00007	2	tl
	res-0001	1	ra-00008	2	dl
	res-0001	2	ra-00009	200	g
	res-0001	2	ra-00010	4	dl
	res-0001	2	ra-00005	3	rkl
	res-0001	2	ra-00009	50	g
	res-0001	2	ra-00011	0,5	dl
	res-0001	3	ra-00004	NULL	NULL
	res-0002	1	ra-00008	2,5	dl
	res-0002	1	ra-00009	25	g
	res-0002	1	ra-00012	700	g
	res-0002	1	ra-00013	5	dl
	res-0002	1	ra-00014	1	tl
	res-0003	2	ra-00014	2	tl
	res-0003	1	ra-00015	500	g
	res-0003	1	ra-00016	1	NULL
	res-0003	2	ra-00017	NULL	NULL
	res-0003	2	ra-00018	NULL	NULL
	res-0003	2	ra-00019	1000	g
	res-0004	1	ra-00008	3	dl
	res-0004	1	ra-00009	2	rkl
	res-0004	1	ra-00013	5	dl
	res-0004	1	ra-00014	1	tl
	res-0004	1	ra-00015	2	NULL
	res-0004	1	ra-00020	1,5	dl
	res-0004	1	ra-00021	2	dl
	res-0004	1	ra-00022	300	g
	res-0004	1	ra-00023	1	dl
	res-0004	1	ra-00024	1	NULL
	res-0004	1	ra-00025	3	rkl
	res-0004	1	ra-00026	0,5	tl
	res-0004	1	ra-00027	0,5	tl
	res-0004	1	ra-00028	1	tl

Raaka-aine	raaka-aineID	kuvaus
	ra-00001	sokeri
	ra-00002	kananmuna
	ra-00003	vehnä jauho
	ra-00004	kookoshiutale
	ra-00005	tumma kaakaojauhe
	ra-00006	eivinjauhe
	ra-00007	vanilliinisokeri
	ra-00008	maito
	ra-00009	voi
	ra-00010	tomusokeri
	ra-00011	kahvi
	ra-00012	peruna
	ra-00013	vesi
	ra-00014	suolaa
	ra-00015	sipuli
	ra-00016	sitruuna
	ra-00017	ruokaöljy
	ra-00018	pippuri
	ra-00019	ohifile
	ra-00020	puuroriisiä
	ra-00021	kerma
	ra-00022	lauhettu maksa
	ra-00023	rusina
	ra-00024	muna
	ra-00025	siirappi
	ra-00026	valkopippuri
	ra-00027	inkivääri
	ra-00028	meirami

Valmistusvaihe	reseptiID	nimi	järjestysnumero	kuvaus
	res-0001	pohja	1	Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuiva-aineet keskenään. Lisää voisula, maito ja kuiva-aineet vuorotellen muna-sokerivaahdon joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista 200-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia.
	res-0001	kuorrute	2	Sekoita kuiva-aineet keskenään ja sulata voi. Lisää kahvi ja voisula kuiva-aineiden joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja levitä hieman jäähtyneen pohjan päälle.
	res-0001	koristelu	3	Koristele kookoshiutaleilla ja anna jäähtyä n. 10 min. ennen paloittelua.
	res-0002	NULL	1	Kuori perunat. Paloittele ne isoiksi lohkoiksi. Keitä suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Kaada keitinvesi pois. Survo perunat sähkövatkaimella tai perunasurvimella. Lisää voi. Kuumenna maito kattilassa tai mikrossa. Lisää perunasoseen joukkoon. (Lisää hiukan kuumaa maitoa, jos haluat löyempää muusia.) Vatkaa tasaiseksi.
	res-0003	Alkuvalmistelu	1	Laita uuni lämpiämään 175 asteeseen. Kuori ja viipaloi sipulit. Viipaloi sitruuna. Voitelu uunivuoka ruokaöljyllä.
	res-0003	Uunivuokaan laittaminen	2	Laita kala alimmaiseksi nahkapuoli alaspäin. Pistele kalan pinta rikki haarukalla. Lisää suola ja pippuri. Laita sitruunaviipaleet kalan päälle. Kasaa sipulit kalan päälle ja viereen.
	res-0003	Paistaminen	3	Paista 45 minuuttia 175 asteessa. Valele tarvittaessa uunivuokaan kertyneellä nesteellä tai sitruunamehulla.
	res-0004	Riisin keittäminen	1	Keitä riisiä suolalla maustetussa kiehuvässä vedessä n. 10 min.
	res-0004	Sipulin kuullottaminen	2	Kuullota hienonnetut sipulit voissa.
	res-0004	Uunivuokaan laittaminen	3	Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita tasaiseksi, vellimäisen löysäksi seokseksi. Kaada seos voideltuun (n. 2,5 l:n vetoiseen) uunivuokaan.
	res-0004	Uunissa paistaminen	4	Kypsennä 200 asteessa n. 1 t.

Media	reseptiID	URL	valmistusvaiheID
	res-0001	http://www.kotikokki.net/media/cache/large/recipeimage/large/52d6e162d074a9ec0e0c1078/original.jpg?129806	NULL
	res-0002	http://www.valio.fi/mediafiles/06034952-ae84-48b6-8135-19f96c3b4372/610x410	NULL
	res-0004	http://www.valio.fi/mediafiles/362cf971-03d5-4ab0-9213-3176bbc3bc40/610x410	NULL
	res-0003	http://4.bp.blogspot.com/_orE2FvcHBJY/TLbBz_k90OI/AAAAAAAAARY/JHcItq0FRmY/s1600/IMG_1215.JPG	NULL
	res-0001	https://www.youtube.com/watch?v=KCQ92Au84Yo	NULL

Kuva	URL	raaka-aineID
	http://www.kotikokki.net/media/cache/large/recipeimage/large/52d6e162d074a9ec0e0c1078/original.jpg?129806	NULL
	http://www.valio.fi/mediafiles/06034952-ae84-48b6-8135-19f96c3b4372/610x410	NULL
	http://www.valio.fi/mediafiles/362cf971-03d5-4ab0-9213-3176bbc3bc40/610x410	NULL

Video	URL
	https://www.youtube.com/watch?v=KCQ92Au84Yo
	https://www.youtube.com/watch?v=DQ4uCZ209Zw

Lopuksi muutama esimerkkikysely sekä niiden tulokset

Hae kaikki reseptit:

```
select *  
from Resepti
```

reseptiID	nimi	isaamisajan kohta	esivalmistelu aika	kokkausaika	vaikeus	laatija	pääraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
res-0001	Kookosmökkapalat	2014-02-16 22:00	20	40	4	Hannu	NULL	12	Suussa sulava suklainen kookosherkku	leipominen
res-0002	Perunamuusi	2014-02-16 22:17	15	40	2	Hannu	peruna	4	Perinteinen perunamuusi. Onnistuu ilman gourmet-taitoja.	NULL
res-0003	Junilohi	2014-02-16 22:45	20	60	3	Juho	ohi	6	Tämä kala vie kielen mennessään.	uunissa paistaminen
res-0004	Maksalaatikko	2014-02-16 23:05	20	60	3	Antti	maksa		Syö jos uskallat!	uuniruoka

Hae Hannun laatimat reseptit:

```
select *  
from Resepti  
where laatija = 'Hannu'
```

reseptiID	nimi	isaamisajan kohta	esivalmistelu aika	kokkausaika	vaikeus	laatija	pääraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
res-0001	Kookosmökkapalat	2014-02-16 22:00	20	40	4	Hannu	NULL	12	Suussa sulava suklainen kookosherkku	leipominen
res-0002	Perunamuusi	2014-02-16 22:17	15	40	2	Hannu	peruna	4	Perinteinen perunamuusi. Onnistuu ilman gourmet-taitoja.	NULL

Hae reseptit, joissa pääraaka-aine on maksa:

```
select *  
from Resepti  
where pääraaka-aine = 'maksa'
```

reseptiID	nimi	isaamisajan kohta	esivalmistelu aika	kokkausaika	vaikeus	laatija	pääraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
res-0004	Maksalaatikko	2014-02-16 23:05	20	60	3	Antti	maksa		Syö jos uskallat!	uuniruoka

Hae käyttäjän Juho suosikkireseptit:

```
select reseptiID, nimi, lisaamisajankohta, esivalmisteluaika, kokkausaika, vaikeus, laatija,
paaraaka-aine, annosmaara, kuvaus, valmistustapa
from Resepti, Suosikki
where Suosikki.reseptiID = Resepti.reseptiID and
kayttaja = 'Juho' and suosikitnakyy is TRUE
```

reseptiID	nimi	lisaamisajankohta	esivalmisteluaika	kokkausaika	vaikeus	laatija	paaraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
res-0001	Kookosmökkapalat	2014-02-16 22:00:	20	40	4	Hannu	NULL	12	Suussa sulava suklainen kookosherkku	leipominen
res-0002	Perunamuusi	2014-02-16 22:17:	15	40	2	Hannu	peruna	4	Perinteinen perunamuusi. Onnistuu ilman gourmet-taitoja	NULL
res-0003	Junilohi	2014-02-16 22:45:	20	60	3	Juho	ohi	6	Tämä kala vie kielen mennessään.	uunissa paistaminen

Hae ”Hannun herkkulounaaseen” kuuluvat reseptit:

```
select reseptiID, Resepti.nimi, lisaamisajankohta, esivalmisteluaika, kokkausaika, vaikeus,
laatija, paaraaka-aine, annosmaara, kuvaus, valmistustapa
from Resepti, Ateriakokonaisuus, Ateriakokonaisuudet
where Ateriakokonaisuudet.reseptiID = Resepti.reseptiID and
Ateriakokonaisuus.AteriakokonaisuusID = Ateriakokonaisuudet.AteriakokonaisuusID and
Ateriakokonaisuudet.nimi = 'Hannun herkkulounas'
```

reseptiID	nimi	lisaamisajankohta	esivalmisteluaika	kokkausaika	vaikeus	laatija	paaraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
res-0001	Kookosmökkapalat	2014-02-16 22:00:	20	40	4	Hannu	NULL	12	Suussa sulava suklainen kookosherkku	leipominen
res-0002	Perunamuusi	2014-02-16 22:17:	15	40	2	Hannu	peruna	4	Perinteinen perunamuusi. Onnistuu ilman gourmet-taitoja	NULL
res-0003	Junilohi	2014-02-16 22:45:	20	60	3	Juho	ohi	6	Tämä kala vie kielen mennessään.	uunissa paistaminen

Hae pääruokareseptit, joiden annosmäärä on yli 4:

```
select reseptiID, nimi, lisaamisajankohta, esivalmisteluaika, kokkausaika, vaikeus, laatija,
paaraaka-aine, annosmaara, kuvaus, valmistustapa
from Resepti, Kayttotilanteet
where Kayttotilanteet.reseptiID = Resepti.reseptiID and
annosmaara > 4 and
Kayttotilanne = 'paaruoka'
```

reseptiID	nimi	lisaamisajankohta	esivalmisteluaika	kokkausaika	vaikeus	laatija	paaraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
res-0003	Junilohi	2014-02-16 22:45:	20	60	3	Juho	lohi	6	Tämä kala vie kielen mennessään	uunissa paistaminen

Hae reseptit, joiden valmistusaika on alle 60 min:

```
select *
from Resepti
where (esivalmisteluaika + kokkausaika) < 60
```

reseptiID	nimi	lisaamisajankohta	esivalmisteluaika	kokkausaika	vaikeus	laatija	paaraaka-aine	annosmaara	kuvaus	valmistustapa
res-0002	Perunamuusi	2014-02-16 22:17:	15	40	2	Hannu	peruna	4	Perinteinen perunamuusi. Onnistuu ilman gourmet-taitoja	NULL