

Jak fotografować jedzenie?

Kilka prostych zasad.



1. Odpowiednie światło jest jednym z najważniejszych aspektów zdjęcia. Zdjęcia jedzenia najlepiej robić w świetle dziennym – zastanym np. przy dużym oknie. Jeśli słońce świeci bardzo intensywnie, można je przysłonić tiulową mleczną firanką co zmniejszy efekt przepalenia na zdjęciu, a światło będzie miękkie i rozproszone. Unikaj lampy!
2. Pamiętaj o kadrze! Zdjęcie potrawy możesz zrobić z daleka, pokazując tylko fragment potrawy bądź ukazując fakturę jedzenia np. warstwy znajdujące się w kawałku torta. Zastanów się zatem co chcesz pokazać na zdjęciu tak by wcześniej zaplanować przestrzeń kadru. W wypadku zdjęcia z daleka zastanów się co będzie znajdować się w tle (na drugim planie) fotografii. Ustal co chcesz aby było najważniejsze na zdjęciu i właśnie to staraj się przedstawić. Nie przeciążaj zdjęcia innymi elementami kompozycji, tak aby nie odciągać uwagi od najważniejszego elementu. Staraj się dobrać tło, które będzie współgrało z przedstawianym jedzeniem czyli potrawa w której znajduje się wiele elementów i kolorów np. sałatka owocowa, będzie zlewać

się z wielokolorowym obrusem/podkładką/bieżnikiem. Wykonując zdjęcia warto pomyśleć nad ładną zastawą, która jest oprawą dla fotografowanej potrawy. Przed zrobieniem zdjęcia, boki talerza czy miseczki powinny być czyste a porcje jedzenia nie za duże. Jeśli chcesz aby ktoś trzymał talerz bądź miseczkę w której jest fotografowane jedzenie pamiętaj, że dłonie powinny być zadbane a wszelka biżuteria może odciągać uwagę od głównego fotografowanego motywu.

3. Aplikacje do obróbki zdjęć. Korzystają z nich najlepsi fotografowie świata. To właśnie w nich możesz przyciąć lub obrócić zdjęcie. Rozjaśnić je, wyostrzyć element na którym Ci zależy czy zmienić kolor na bardziej intensywny. To także dobra zabawa, która prowadzi do zwiększania swoich graficznych umiejętności.

Powodzenia!

