



Fotografiranje hrane

Mali priručnik za kreiranje
ukusnih fotografija

kefirolicious.com

Mali priručnik za kreiranje ukusnih fotografija

©Vedrana Orlović (tekst i fotografije)

Svibanj 2023.

www.kefirolicious.com

Nijedan dio ove publikacije ne smije se reproducirati, distribuirati ili prenositi na bilo koji način, uključujući fotokopiranje, snimanje ili druge elektroničke ili mehaničke metode, bez prethodnog pisanog dopuštenja autorice, osim u slučaju kratkih citata koji su uključeni u kritičke recenzije i određene druge nekomercijalne svrhe dopuštene zakonom o autorskim pravima. Za zahtjeve za dozvolu, kontaktirajte autoricu putem e-pošte na info@kefirolicious.com.



SADRŽAJ

PRIJE
FOTOGRAFIRANJA

ZA VRIJEME
FOTOGRAFIRANJA

MALI POMOĆNICI



PRIJE SVEGA

Sve počinje od ideje.. sve što nas okružuje je jednom bilo u nečijem umu.. kao ideja.

Tako nastaje i naša fotografija hrane...prvo kao ideja u našem umu, a onda kao slasni zalogaj i objava na društvenim mrežama. :)

Fotografiranje hrane, kao i svaki "projekt" zahtjeva dobro planiranje jer, planiranje je više od pola obavljenog posla! Iako se čini kao *cliché*, samo se na tren zamislite u situaciji da fotografirate za super cool food časopis i to 15 različitih jela u jednom danu. Kako će izgledati taj session ako samo "na neviđeno" dođete s opremom? A kako ako prije foto sessiona napravite plan fotografiranja svakog pojedinog jela? Vjerujem da svi biramo drugu opciju!

Iako naši svakodnevni foto sessioni iz kuhinje nisu toliko stresni i znam je da sam navela ekstremni primjer, dobro planiranje skraćuje vrijeme trajanja sessiona i dopušta vam da uživate u samom procesu fotografiranja hrane.

Ovim vodičem s vama želim podijeliti znanja i iskustva koja sam sakupljala zadnjih 5 godina fotografirajući hranu kako bih vam pomogla da vaši sessioni kreiranja ukusnih fotografija budu čista uživancija!

Vedrana

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

Prije nego uzmemo svoju kameru ili mobitel u ruke i počnemo fotografirati, potrebno je odraditi par koraka.

Ova pitanja ili točke u planiranju su jednako važne kao i sam proces fotografiranja.

Ovo nam je baza.

Prije 1. točke, krećemo od nule, nultog pitanja: **Poznajem li svoju kameru / mobitel s kojim fotografiram?**

Bitno je poznavati svoju opremu, barem u tolikom obimu, kako bi znali što odabrati od silnih opcija na uređaju kako bi dobili baš ono što želimo na fotografiji. Tehničko znanje nam pomaže da kreiramo bolje i drugačije fotografije te smanjuje "posao" kod editiranja.

1. Što je "heroj" fotografije?

Ovdje ćete odlučiti što je zvijezda vaše fotografije. Bilo da je to gotovo jelo, namirnica, posuđe, začini ili prljava kuhinjska krpa, u ovom trenutku odlučujete smjer "vaše priče" i temelj na kojem gradite ostale slojeve. Naravno da se tijekom fotografiranja možete predomisli i odabrati drugu "zvijezdu", ali je jednostavnije ako stvari posložite jasno od samog početka.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

2. Kakvo raspoloženje (mood) želim postići? Kakvu priču pričam (storytelling)?

U ovom dijelu "vašu zvijezdu" smještate u priču, dajete joj kontekst. Možda ćete odabrati ljetno osvježenje kroz par kuglica sladoleda, rustikalni osjećaj jeseni uz bundeve na starom bakinom ormaru, vruću šalicu kave na ogradi sa snijegom ili voćnu tortu kao šareni pozdrav proljeću. Raspoloženje možete povezati uz blagdane, godišnja doba, događanja, uz vašu osobnu priču ili događaj, knjigu, muziku, film...

Svjetlo je jedan od faktora kojim dočaravate raspoloženje pa fotografije mogu biti **svjetle (bright)** i **tamne (dark)**.

Stvaranje raspoloženja i atmosfere u vašoj fotografiji pomaže gledatelju da se poveže s vašim fotografijama. Ovisno o raspoloženju koje stvorite, može izazvati određene emocije ili uspomene.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

Nekoliko primjera svijetlih i tamnih fotografija.



PRIJE FOTOGRAFIRANJA

3. Kakve boje koristim?

Uz svjetlo, **boje također koristimo kako bi postigli željeno raspoloženje.**

Teorija boja je grana znanosti koja proučava percepciju boja, međudnose boja te njihove fizičke i kemijske karakteristike. Jedna od osnovnih teorija boja je teorija trobojnosti, prema kojoj se sve boje mogu dobiti miješanjem triju primarnih boja: crvene, zelene i plave.

Odnos boja je ključan koncept u teoriji boja, a odnose boja definiramo kao načine kako različite boje međusobno djeluju i kako ih možemo kombinirati na harmoničan način.

U nastavku donosim nekoliko odnosa boja i primjere kako sam ih kombinirala u fotografijama:



Komplementarne boje: To su boje koje se nalaze na suprotnim krajevima kotača boja, poput crvene i zelene, plave i narančaste ili žute i ljubičaste. Ove boje stvaraju jak kontrast kada se koriste zajedno i mogu biti vrlo upečatljive.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

Analogne boje: Ovo su boje koje se nalaze jedna do druge na kotaču boja, poput crvene, narančaste i žute. Ove boje su harmonične i stvaraju prirodan izgled kada se koriste zajedno.

Trijadne boje: To su boje koje se nalaze jednako udaljene jedna od druge na kotaču boja, poput crvene, plave i žute. Ova kombinacija boja stvara vrlo dinamičan i upečatljiv izgled.

Split-komplementarni odnos: ova kombinacija uključuje jednu osnovnu boju i dvije boje koje su smještene pored njezina komplementa. Na primjer, ako je osnovna boja plava, njezine su split-komplementarne boje žuta-zelena i crveno-narančasta.

Tetradni odnos: ova kombinacija uključuje četiri boje koje su raspoređene u dva komplementarna para. To može biti kombinacija dviju toplih i dviju hladnih boja ili kombinacija jedne neutralne boje s tri osnovne boje. Primjeri tetradnih kombinacija uključuju crvenu, narančastu, plavu i zelenu ili žutu, plavu, ljubičastu i narančastu.



PRIJE FOTOGRAFIRANJA

4. Kakve rekvizite (props) odabirem? Kakvu podlogu i pozadinu? Ljudski element?

Korištenje rekvizita je jedna od opcija kako bi stvorili atraktivne i vizualno privlačne fotografije. Rekviziti su predmeti / cvijeće / začini koji se koriste za dodavanje konteksta, stvaranje raspoloženja i poboljšanje vizualnog dojma hrane na fotografiji.

Kada birate rekvizite, uz podlogu i pozadinu, bitno je odabrati one koji će doprinijeti priči koju želite ispričati o hrani. Primjerice, ako fotografirate kolač s jagodama, možete dodati svježe jagode i vilicu kako bi se naglasilo da je hrana svježja i spremna za konzumaciju.

Također, koristite tanjure, čaše, pribor za jelo, stolnjake, ubruse i druge rekvizite kako bi fotografija izgledala živopisnije i ugodnije za oko. Međutim, pazite na pretjerivanje s rekvizitima kako ne biste zatrpali fotografiju. Odaberite one koji će doprinijeti estetici hrane i fotografije. Uvijek koristite one koji "podržavaju" priču vaše fotografije. Nemojte dodavati npr. čili papričice, ako one nisu bitne za recept, tj. nisu uopće povezane s jelom.

Kada postavljate rekvizite, važno je razmišljati o osvjetljenju i pozadini kako bi se postigao željeni efekt.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

Ljudski element igra ključnu ulogu u stvaranju emotivnih i privlačnih fotografija hrane. Fotografiranje hrane nije samo fotografiranje hrane na tanjuru, već uključuje i, kako smo ranije naveli, stvaranje priče. Ljudi su prirodno povezani s hranom i emocijama koje ona pobuđuje, stoga je dodavanje ljudskog elementa u fotografiji hrane odličan način kako bi se vaše fotografije istaknule.

Jedan od načina da se dodaje ljudski element je korištenje ruku. Ruke su izuzetno važne jer omogućuju gledatelju da se stavi u situaciju i zamisli kako bi bilo da su oni ti koji, npr. jedu hranu. Na primjer, fotografiranje ruke koja uzima krišku pizze ili sladoleda može stvoriti i pojačati želju za hranom koja se prikazuje na fotografiji.

Također, ljudski element može stvoriti dojam da je hrana dio nekog društvenog događaja ili okupljanja, čime se dodatno pojačava povezanost s gledateljem fotografije. Na primjer, fotografiranje skupine prijatelja na zajedničkom ručku može stvoriti dojam topline i zajedništva, a samim time i pozitivnu emociju koju gledatelji povezuje s hranom.

Još jedan način za dodavanje ljudskog elementa u fotografije hrane je korištenje konteksta. Kontekst može uključivati pozadinu, rekvizite i druge detalje koji prikazuju okruženje u kojem se hrana konzumira.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

Na primjer, fotografija kave i croissanta s novinama u pozadini može stvoriti dojam da se osoba odmara u ugodnom okruženju, uz miris kave i ukusnu hranu.

Konačno, ljudski element može se dodati u fotografije hrane kroz priču koju fotografija priča. Fotografija hrane se može koristiti za pričanje priče o ljudima koji je konzumiraju, kako su je pripremili ili kakav je utjecaj hrana imala na njihove živote. Na primjer, fotografija majke koja priprema obrok za svoju obitelj može stvoriti dojam topline, ljubavi i zajedništva.

Kroz ovakve priče, fotografija hrane postaje više od običnog prikaza hrane, već predstavlja važan dio života i kulture ljudi koji ju konzumiraju. To može dodatno povećati povezanost gledatelja s hranom na fotografiji, čime se pojačava njezin utjecaj i privlačnost.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

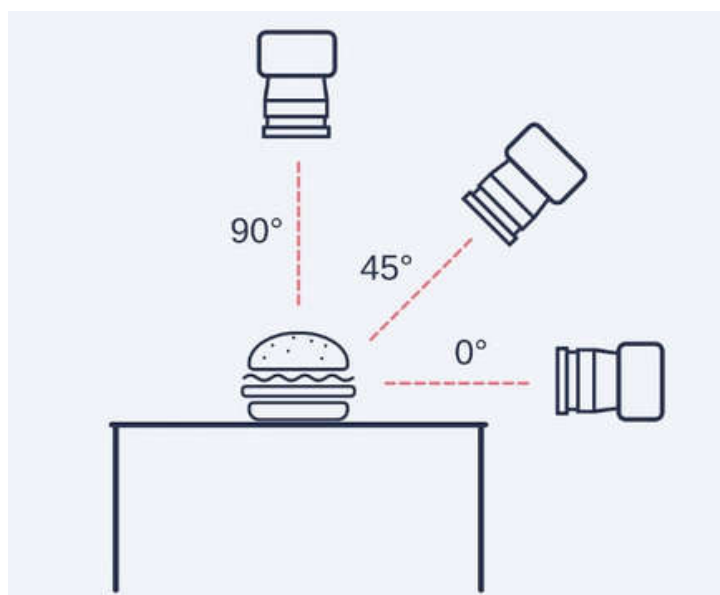
Nekoliko primjera kako koristiti "ruke" i rekvizite.



PRIJE FOTOGRAFIRANJA

5. Koji kut fotografiranja odabirem?

Odabir pravog kuta za fotografiranje hrane je ključan za postizanje dobre fotografije. Različiti kutovi mogu biti prikladni za različite vrste hrane, ovisno o njezinim karakteristikama i prikazu koji se želi postići. U nastavku su navedeni primjeri uobičajenih kutova za fotografiranje hrane.



Pri odabiru kuta fotografiranja hrane, važno je prilagoditi osvjetljenje i raspored hrane kako bi se postigao najbolji rezultat.

Izvor: <https://www.interaction-design.org/literature/topics/color-theory>

90° - Kut snimanja odozgora, "ptičja perspektiva", tj. flat lay, može se koristiti za prikazivanje šire slike hrane i okruženja u kojem se konzumira. Ovaj kut često se koristi za fotografiranje hrane na otvorenom ili u restoranima. Primjerice, fotografija doručka na terasi snimljena iz ove perspektive može pokazati hranu, prirodno svjetlo i okruženje, stvarajući atmosferu koja naglašava dobro raspoloženje i ugodnu atmosferu. Ova perspektiva se često koristi za fotografiranje juha, pizza, salata i slično.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

45° - Snimanje hrane iz kuta od 45 stupnjeva daje dojam da gledate u tanjur ili u jelo iz perspektive u kojoj sjedite za stolom. Time se postiže osjećaj prisutnosti i čini da gledatelj ima osjećaj kao da je na samom mjestu. Važno je naglasiti da je pri snimanju iz ovog kuta važno paziti na to da hrana ne izgleda spljošteno ili prigušeno. Za najbolje rezultate, potrebno je prilagoditi osvjetljenje i raspored hrane tako da se dobije dobra dubina i tekstura.

Ovaj kut je posebno koristan za prikazivanje dubljih jela poput zdjela s juhom ili tjesteninom. Također je pogodan za prikazivanje slojevitih jela, kao što su sendviči ili burgeri.

0° - Fotografiranje iz 0 stupnja, odnosno ravnog kuta, znači da se kamera nalazi paralelno s površinom hrane. Ovaj kut snimanja najbolje funkcionira za ravne i slojevite prezentacije hrane kao što su sendviči, torte, palačinke naslagane jedna na drugu. Daje mogućnost naglašavanja detalja, a također se može koristiti za naglašavanje teksture hrane. Važno je imati na umu da ovaj kut može biti izazovan kada je riječ o velikim ili visokim jelima, stoga je potrebno prilagoditi položaj hrane i kamere kako bi se dobila željena slika.

Kao i kod svakog drugog kuta fotografiranja hrane, važno je prilagoditi osvjetljenje i raspored hrane kako bi se postigao najbolji rezultat.

PRIJE FOTOGRAFIRANJA

6. Imam li jasnu ideju finalne fotografije? Trebam li to staviti „na papir”?

Izrada skica na papiru prije fotografiranja hrane je koristan alat koji može pomoći u planiranju i vizualiziranju željene kompozicije slike. Skice vam omogućuju da isprobate različite rasporede hrane, kutove snimanja, osvjetljenje i druge elemente prije nego što zapravo počnete fotografirati.

Upotreba skica također može pomoći u uštedi vremena, jer vam omogućuje da brže i učinkovitije organizirate prostor i postavite osvjetljenje za fotografiranje hrane. Osim toga, skice mogu biti korisne i za komunikaciju s klijentima ili suradnicima kako bi se postigao željeni finalni izgled fotografije.

Važno je napomenuti da skice ne moraju biti detaljne ili umjetnički savršene, već samo trebaju biti dovoljno jasne da se razumije kompozicija i postavke za fotografiranje.

Skice mogu biti izrađene olovkom i papirom ili pomoću digitalnih alata za crtanje.

ZA VRIJEME FOTOGRAFIRANJA

1. Gdje postavljam rasvjetu?

Odabir prave vrste rasvjete ključan je faktor u stvaranju kvalitetnih fotografija hrane. Rasvjeta za fotografiranje hrane može biti prirodna ili umjetna, a obje vrste imaju svoje prednosti i nedostatke.

Prirodna rasvjeta, poput sunčeve svjetlosti, često se koristi jer daje prirodni izgled hrani. Međutim, prirodna rasvjeta nije uvijek dostupna, a njezina količina i smjer mijenjaju se tijekom dana, što može stvoriti izazove pri postavljanju kamere i hrane.

Umjetna rasvjeta, poput LED svjetala ili bliceva, može se kontrolirati i prilagoditi kako bi se postigao željeni izgled. To omogućuje fotografima da imaju veću kontrolu nad osvjetljenjem, bojom i sjajem hrane. Međutim, važno je paziti na prejako osvjetljenje koje može uzrokovati preveliku sjenu i smanjiti detalje hrane.

Važan je i smjer iz kojeg dolazi osvjetljenje.

Najčešće korišteno je **bočno osvjetljenje** koje dolazi s jedne strane hrane i stvara sjene i teksturu. Ovaj kut osvjetljenja naglašava oblike, teksturu i dimenzije hrane, što je idealno za stvaranje dubljih i složenijih izgleda hrane. Međutim, važno je paziti na prejake sjene koje mogu prekriti detalje hrane.

ZA VRIJEME FOTOGRAFIRANJA

Još jedan važan kut osvjetljenja koji se može koristiti pri fotografiranju hrane je **pozadinsko osvjetljenje**. Ovo osvjetljenje dolazi iza hrane i stvara pozadinsko svjetlo, što može pomoći u stvaranju dubine i dimenzije u fotografiji hrane.

Pozadinsko osvjetljenje može biti posebno učinkovito kada se koristi u kombinaciji s bočnim osvjetljenjem. Bočno osvjetljenje stvara sjene i naglašava oblike i teksturu hrane, a pozadinsko osvjetljenje dodaje dubinu i dimenziju. Ovakav način se može koristiti za stvaranje kontrasta između hrane i pozadine. Ako pozadina nije dovoljno osvijetljena, može izgledati tamno i neugledno, ali ako se pozadinsko osvjetljenje pravilno koristi, može stvoriti lijepu razliku između hrane i pozadine.

Frontalno osvjetljenje dolazi izravno ispred hrane i daje ravnomjerno osvjetljenje bez sjena. Međutim, namirnice mogu izgledati ravno i bez dimenzija te se ova vrsta osvjetljenja izbjegava kod fotografiranja hrane.

Primjer pozadinskog osvjetljenja.



Primjer bočnog osvjetljenja koje dolazi s desne strane.

ZA VRIJEME FOTOGRAFIRANJA

2. Trebam li stativ? Trebam li se spojiti na laptop/ PC (tether)?

Uz stativ, fotografiranje je jednostavnije. Stativ za fotoaparatus pomaže u stabilizaciji fotoaparatusa i omogućuje precizno namještanje kuta fotografije i olakšava rad s različitim kutovima osvjetljenja.

S druge strane, neki fotografi preferiraju snimanje bez stativa kako bi imali više fleksibilnosti i mogli se slobodnije kretati oko hrane i postavljati kutove snimanja prema potrebi.

Još jedna tehnika koja se često koristi u fotografiranju hrane je tether fotografiranje. Tether fotografiranje omogućava da se fotoaparatus spoji na računalo, tablete ili druge uređaje putem USB kabela kako bi se slike prikazivale u stvarnom vremenu na većem zaslonu. Ova tehnika može pomoći u preciznom fokusiranju i namještanju kuta snimanja, a također omogućuje brže pregledavanje slika i prilagođavanje postavki kamere za bolje rezultate.

ZA VRIJEME FOTOGRAFIRANJA

3. Trebam li napraviti prilagodbe svjetla , scene ili prilagoditi postavke?

Nastavno na tether fotografiranje, na taj način vidite da li je ta fotografija ono što ste imali u umu. Je li ostvarena vaša ideja? Pogledajte cijelu fotografiju, scenu, pomaknite tanjur ako je potrebno, dodajte nešto ili maknite pa fotografirajte opet i usporedite. Možda će te male promjene imati veliki utjecaj na cijelu kompoziciju.

Također, **provjerite da li su vam u kadar ušli "nepozvani rekviziti"** kao maramica s kojom ste brisali umak, škarice s kojima ste rezali začine ili vlas kose u juhi. Zato pregledajte fotografije i uklonite sve što niste planirali fotografirati jer će cijeli proces editiranja biti jednostavniji bez stresnog brisanja.

Kada je riječ o editiranju fotografija hrane, važno je izbjegavati prenaglašavanje boja i kontrasta jer to može dovesti do neprirodnog izgleda hrane. Osim toga, važno je održavati prirodnu svjetlinu i nijanse hrane.

ZA VRIJEME FOTOGRAFIRANJA

4. Kompozicija

Kompozicija se odnosi na način kako su elementi u vašoj fotografiji smješteni. Dobro planirana kompozicija može stvoriti uravnotežen, privlačan i estetski ugodan izgled fotografije.

Postoji nekoliko načina kako možete postići dobru kompoziciju u fotografiji hrane:

Pravilo trećine podrazumijeva podjelu slike u devet jednakih dijelova, koristeći dvije vodoravne i dvije uspravne linije. Glavni elementi fotografije trebaju biti smješteni na križanjima ovih linija kako bi se stvorila uravnotežena slika.



ZA VRIJEME FOTOGRAFIRANJA

Kada planirate kompoziciju, važno je uzeti u obzir smještaj i raspored elemenata u fotografiji. Hrana bi trebala biti u fokusu, a pozadina i rekviziti bi trebali doprinijeti priči koju želite ispričati. Pozadina bi trebala biti jednostavna i ne previše zagušena, dok bi rekviziti trebali dopuniti hranu, ali ne i odvlačiti pažnju od nje. Hrana bi trebala biti smještena na jedno od križanja linija koje formiraju pravilo trećina kako bi se postigla uravnotežena slika. Ako koristite više elemenata u fotografiji, trebali biste razmotriti njihov raspored i smještaj kako bi se postigla uravnotežena kompozicija.

Zlatni trokut se temelji na podjeli okvira na dvije dijagonalne linije i jednu horizontalnu liniju, stvarajući oblik trokuta. Postavljanjem hrane i drugih elemenata na točkama sjecišta ovih linija, može se stvoriti osjećaj harmonije i ravnoteže u slici. Dijagonalne linije stvaraju osjećaj pokreta i protoka, dok horizontalna linija pruža osjećaj stabilnosti i ukorijenjenosti.



MALI POMOĆNICI

Kada koristimo "male pomoćnike" tu pričamo o stiliziranju hrane, tj. pripremi hrane za fotografiranje.

Postoje razni alati koji se mogu koristiti, a neki od uobičajenih alata uključuju:

1. Škare i noževe: koriste se za rezanje hrane na željene oblike i veličine.
2. Pincete: koriste se za postavljanje hrane na željeno mjesto, posebno kada je potrebno postići preciznost.
3. Rukavice: koriste se kako bi se izbjegao dodir hrane rukama, što bi moglo ostaviti otiske ili ostaviti tragove.
4. Četke: koriste se za nanošenje ulja, umaka ili drugih tekućina na hranu kako bi se postigao željeni izgled.
5. Dekorativni elementi: dodavanje cvijeća, začina ili drugih dekorativnih elemenata može pomoći u stvaranju željenog ugođaja i ambijenta.

Važno je imati na umu da ne morate koristiti sve alate za stiliziranje hrane za svaku fotografiju. Odaberite alate koji će vam pomoći u postizanju željenog izgleda i stila hrane koju fotografirate.

I ZA KRAJ...

U ovom priručniku smo samo "zagrebli" po površini svake teme. Svaki pojedini dio (od ideje, svjetla, do kompozicije i rekvizita) je toliko slojevit i zato se nadam da će vam ovaj mali priručnik biti poticaj da dalje istražujete sve čari fotografiranja hrane.

Istražujte, pronalazite inspiraciju u svemu!

Pratite svoj napredak i uživajte u onom što radite i budite podrška drugima. Mislim da je najveći dar raditi ono što volimo, zato kuhajte, guštajte i fotkajte!

„Ako odlučiš biti svoj, darovat ćeš svijetu nešto što dotad nikad nije imao.”

Hvala vam!

Vedrana