

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

I. Η υφραυτική

II. Τα φως

III. Είδηση εγκόνας



Εξερευνώντας διαφορετικές γωνίες στη φωτογραφία τροφίμων Γωνία από πάνω προς τα κάτω (*Flat Lay*)

Η γωνία από πάνω προς τα κάτω, γνωστή και ως flat lay, είναι μια δημοφιλής και ευέλικτη οπτική γωνία στη φωτογραφία τροφίμων. Αποτυπώνοντας το πιάτο από ακριβώς πάνω, μπορείτε να αναδείξετε ολόκληρο το πιάτο και τη διάταξή του με οπτικά ελκυστικό τρόπο.

Αυτή η γωνία λειτουργεί ιδιαίτερα καλά για την αποτύπωση συμμετρικών και γεωμετρικών μοτίβων, όπως μια όμορφα διατεταγμένη ξύλινη πλάκα αλλαντικών ή ένα επιμελώς διαμορφωμένο επιδόρπιο. Πειραματιστείτε με διαφορετικά ύψη από ψηλά για να βρείτε την ιδανική ισορροπία μεταξύ της αποτύπωσης ολόκληρου του πιάτου και της ανάδειξης συγκεκριμένων λεπτομερειών.



Γωνία 45 μοιρών (επίπεδο ματιών - Eye level)

Η γωνία 45 μοιρών, που συχνά αναφέρεται ως προοπτική στο επίπεδο των ματιών, προσθέτει βάθος και διάσταση στις εικόνες τροφίμων. Αυτή η γωνία προσομοιώνει τον τρόπο με τον οποίο συνήθως βλέπουμε τα τρόφιμα σε ένα τραπέζι.

Φωτογραφίζοντας από μια ελαφριά διαγώνιο, μπορείτε να δημιουργήσετε μια αίσθηση οπτικού ενδιαφέροντος και ρεαλισμού. Η γωνία 45 μοιρών είναι ιδιαίτερα αποτελεσματική στην αποτύπωση των λεπτομερειών και των υφών του πιάτου, αναδεικνύοντας τις περίπλοκες στρώσεις ενός κέικ ή τα σημάδια από τη σχάρα σε μια τέλεια ψημένη μπριζόλα. Προσαρμόστε το ύψος και την απόσταση από το θέμα για να επιτύχετε την επιθυμητή σύνθεση και να τονίσετε τις πιο δελεαστικές πτυχές του φαγητού.



Χαμηλή γωνία (επίπεδο τραπέζιού - Table level ή Hero Shot)

Η προοπτική χαμηλής γωνίας προσφέρει μια μοναδική και δραματική οπτική γωνία που μπορεί να κάνει τις φωτογραφίες τροφίμων σας να ξεχωρίζουν.

Η λήψη από χαμηλή γωνία, κοντά στο επίπεδο του τραπεζιού, μπορεί να δημιουργήσει μια αίσθηση μεγαλείου και να κάνει το πιάτο να φαίνεται μεγαλύτερο **από τη ζωή**. Αυτή η προοπτική λειτουργεί ιδιαίτερα καλά για την αποτύπωση ψηλών ή πολυεπίπεδων πιάτων, όπως πανύψηλα μπιφτέκια ή στοιβαγμένες τηγανίτες. Δίνοντας έμφαση στο ύψος και τα στρώματα του φαγητού, μπορείτε να προκαλέσετε την αίσθηση της απόλαυσης και να κάνετε τους θεατές να λαχταρήσουν μια μπουκιά.

Πειραματιστείτε με διαφορετικές γωνίες και αποστάσεις για να βρείτε την τέλεια ισορροπία και να αναδείξετε το πιάτο από την πιο κολακευτική γωνία του.



Κοντινά πλάνα

Οι κοντινές λήψεις στη φωτογραφία τροφίμων σας επιτρέπουν να αποτυπώσετε περίπλοκες λεπτομέρειες και υφές που μπορεί να περνούν απαρατήρητες από απόσταση. Πλησιάζοντας το θέμα από κοντά, μπορείτε να αναδείξετε το λεπτό γλάσο σε ένα cupcake, τις αστραφτερές σταγόνες σε ένα ζουμερό φρούτο ή τα περίπλοκα μοτίβα ενός σταγονόμετρου σοκολάτας.

Χρησιμοποιήστε έναν φακό macro ή τη λειτουργία close-up της φωτογραφικής σας μηχανής για να επιτύχετε ευκρινή εστίαση και να αναδείξετε τις πιο μικρές λεπτομέρειες. Πειραματιστείτε με διαφορετικές γωνίες και συνθέσεις για να δημιουργήσετε οπτικά εντυπωσιακές εικόνες που κάνουν τους θεατές να νιώθουν ότι σχεδόν μπορούν να γευτούν το φαγητό.



ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΣΤΗΝ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ



ΓΩΝΙΑ 45 μοιρών



Table level ή Hero Shot



Flat Lay



Κοντινά πλάννα-macro



Αντισυμβατικές προοπτικές

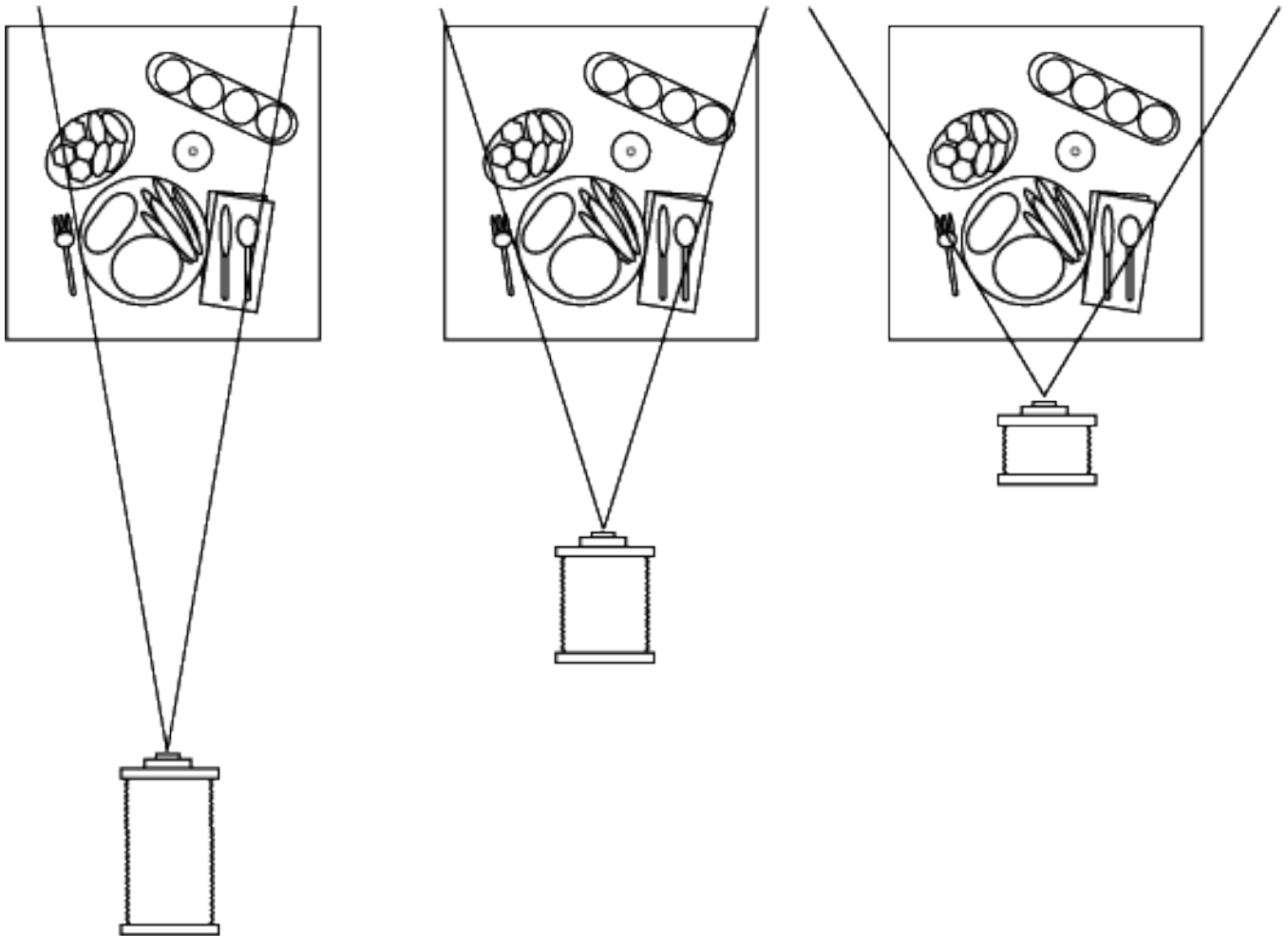
Μη φοβάστε να σκεφτείτε έξω από το κουτί και να πειραματιστείτε με αντισυμβατικές προοπτικές στη φωτογραφία τροφίμων. Μερικές φορές, η λήψη μιας απροσδόκητης γωνίας μπορεί να οδηγήσει στις πιο μοναδικές και αξέχαστες εικόνες. Δοκιμάστε να τραβήξετε από κάτω από ένα γυάλινο τραπέζι για να αποτυπώσετε το φαγητό από μια συναρπαστική, παραμορφωμένη προοπτική.

Εναλλακτικά, σκεφτείτε μια άποψη "βγαλμένη" από το μάτι του πουλιού από ένα ψηλό σημείο για να δημιουργήσετε μια συναρπαστική αίσθηση της κλίμακας και του πλαισίου. Οι αντισυμβατικές προοπτικές μπορούν να προσθέσουν ένα στοιχείο έκπληξης, ίντριγκας και δημιουργικότητας στη φωτογράφιση τροφίμων, επιτρέποντάς σας να παρουσιάσετε τα πιάτα σας με αντισυμβατικούς και οπτικά διεγερτικούς τρόπους.



Δοκιμάζοντας γωνίες και αλλαγές προοπτικής μη διστάζετε να δοκιμάζετε διαφορετικές προσεγγίσεις, αλλάζοντας φακούς και αποστάσεις.

Οι γωνίες κάλυψης δίνουν αποτελέσματα που ταιριάζουν στην προβολή τμήματος του φαγητού ή ολόκληρου του πιάτου. Ο στόχος είναι να αποδοθεί το φαγητό που έχουμε επιλέξει όσο καλύτερα γίνεται.



Συμβουλές φωτισμού για τη φωτογράφιση τροφίμων: Φυσικό φως έναντι τεχνητού φωτισμού

Στον κόσμο της φωτογραφίας τροφίμων, ο φωτισμός παίζει ζωτικό ρόλο στη λήψη δελεαστικών εικόνων που κάνουν το στόμα των θεατών να "τρέχει".

Είτε είστε επαγγελματίας φωτογράφος τροφίμων είτε ένας επίδοξος ενθουσιώδης φωτογράφος, η κατανόηση των διαφορετικών επιλογών φωτισμού που έχετε στη διάθεσή σας είναι απαραίτητη για τη δημιουργία εντυπωσιακών φωτογραφιών τροφίμων.

Δύο βασικές επιλογές ξεχωρίζουν: ο φυσικός και ο τεχνητός φωτισμός. Θα διερευνήσουμε τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα κάθε προσέγγισης και θα σας δώσω πολύτιμες συμβουλές για να σας βοηθήσω να αξιοποιήσετε στο έπακρο τόσο τις φυσικές όσο και τις τεχνητές πηγές φωτός. Στο τέλος, θα είστε εφοδιασμένοι με τις γνώσεις για να βελτιώσετε τις ικανότητές σας στη φωτογραφία τροφίμων και να δημιουργήσετε συναρπαστικές εικόνες που θα αναδεικνύουν τις γαστρονομικές σας δημιουργίες με τον καλύτερο δυνατό φωτισμό.

Κατανόηση του φυσικού φωτός

Χαρακτηριστικά του φυσικού φωτός για τη φωτογράφιση τροφίμων

Όταν πρόκειται για τη φωτογραφία τροφίμων, το φυσικό φως διαθέτει μοναδικά χαρακτηριστικά που μπορούν να ενισχύσουν σημαντικά την οπτική ελκυστικότητα των εικόνων σας.

Ένα βασικό χαρακτηριστικό του φυσικού φωτός είναι η απαλότητα και η διάχυτη ποιότητά του.



Σε αντίθεση με τον σκληρό τεχνητό φωτισμό, το φυσικό φως ρίχνει απαλές σκιές και δημιουργεί μια πιο φυσική και ευχάριστη εμφάνιση για τα τρόφιμα. Αυτή η απαλότητα συμβάλλει στην ανάδειξη των υφών και των λεπτομερειών του φαγητού, καθιστώντας το πιο ελκυστικό οπτικά.

Μια άλλη σημαντική πτυχή του φυσικού φωτός είναι η κατευθυντική του φύση. Ανάλογα με την ώρα της ημέρας και τη θέση του ήλιου, το φυσικό φως μπορεί να δημιουργήσει ενδιαφέρουσες σκιές και ανταύγειες που προσδίδουν βάθος και διάσταση στις φωτογραφίες τροφίμων.

Ο πειραματισμός με διαφορετικές γωνίες και κατευθύνσεις του φυσικού φωτός μπορεί να οδηγήσει σε συναρπαστικές συνθέσεις που αναδεικνύουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά των γαστρονομικών σας δημιουργιών.



Αποτελεσματική αξιοποίηση του φυσικού φωτός

Η τοποθέτηση του θέματος του φαγητού σας κοντά σε ένα παράθυρο είναι μια κοινή τεχνική για να εκμεταλλευτείτε το φυσικό φως στη φωτογραφία τροφίμων. Το παράθυρο λειτουργεί ως μια μεγάλη πηγή φωτός, ρίχνοντας μαλακό και διάχυτο φως στο θέμα σας.

Ανάλογα με την κατεύθυνση του φωτός, μπορείτε να πειραματιστείτε με διαφορετικές ρυθμίσεις και γωνίες για να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Για παράδειγμα, τοποθετώντας το φαγητό παράλληλα με το παράθυρο μπορείτε να δημιουργήσετε ένα μαλακό πλευρικό φως που αναδεικνύει τις υφές και τα σχήματα του φαγητού. Εναλλακτικά, η τοποθέτηση του φαγητού κάθετα στο παράθυρο μπορεί να δημιουργήσει έναν όμορφο οπίσθιο φωτισμό που προσθέτει μια πινελιά δράματος και βάθους στις εικόνες σας.

Εκτός από το φως του παραθύρου, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ανακλαστήρες για να ενισχύσετε το φυσικό φως και να γεμίσετε τις σκιές. Οι ανακλαστήρες ανακλούν το φως πίσω στο φαγητό, μειώνοντας την αντίθεση και δημιουργώντας μια πιο ισορροπημένη και ευχάριστη ρύθμιση φωτισμού.

Οι ανακλαστήρες μπορούν να κατασκευαστούν από απλά υλικά, όπως αφρώδεις πλάκες ή λευκές κάρτες, οι οποίες μπορούν να τοποθετηθούν στρατηγικά για να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα φωτισμού. Πειραματιζόμενοι με ανακλαστήρες και διαφορετικές τοποθετήσεις, μπορείτε να προσθέσετε μια πινελιά δημιουργικότητας και ελέγχου στις ρυθμίσεις φυσικού φωτισμού σας.



Ενώ ο φυσικός φωτισμός μπορεί να δημιουργήσει όμορφες σκιές που προσθέτουν βάθος και διάσταση στη φωτογράφιση τροφίμων, είναι σημαντικό να προσέχετε τις σκληρές σκιές που μπορεί να μην είναι κολακευτικές ή να αποσπούν την προσοχή.

Οι σκληρές σκιές μπορεί να εμφανιστούν όταν το ηλιακό φως είναι πολύ δυνατό ή όταν η πηγή φωτός είναι πολύ άμεση.

Για να αποφύγετε αυτές τις σκληρές σκιές, μπορείτε να διαχέετε το φυσικό φως χρησιμοποιώντας διάφανες κουρτίνες ή περσίδες για να απαλύνετε την ένταση του ηλιακού φωτός. Εναλλακτικά, μπορείτε να τοποθετήσετε ένα διαχύτη, όπως ένα λευκό σεντόνι ή ένα επαγγελματικό πάνελ διαχύτη, μεταξύ του παραθύρου και του αντικειμένου του φαγητού για να δημιουργήσετε ένα πιο απαλό και διάχυτο αποτέλεσμα φωτισμού.

Αυτή η τεχνική βοηθά στην ελαχιστοποίηση της σκληρότητας των σκιών και στη δημιουργία μιας πιο ισορροπημένης και ευχάριστης συνολικής εικόνας.



Αξιοποίηση του τεχνητού φωτός - Τύποι πηγών τεχνητού φωτός

Εκτός από το φυσικό φως, οι τεχνητές πηγές φωτός παίζουν σημαντικό ρόλο στη φωτογράφιση τροφίμων. Υπάρχουν διάφοροι τύποι πηγών τεχνητού φωτός για να επιλέξετε, ο καθένας έχει τα δικά του χαρακτηριστικά και οφέλη.

Ο συνεχής φωτισμός είναι μια δημοφιλής επιλογή, παρέχοντας μια σταθερή και σταθερή πηγή φωτός που σας επιτρέπει να βλέπετε τα αποτελέσματα του φωτισμού σε πραγματικό χρόνο. Ο στροβοσκοπικός φωτισμός ή ο φωτισμός φλας προσφέρει ισχυρές εκρήξεις φωτός που παγώνουν την κίνηση και επιτρέπουν τον ακριβή έλεγχο της ρύθμισης του φωτισμού. Ο φωτισμός LED έχει κερδίσει δημοτικότητα λόγω της ενεργειακής αποδοτικότητας, της ευελιξίας και των ρυθμιζόμενων επιλογών θερμοκρασίας χρώματος.



Πλεονεκτήματα του τεχνητού φωτός για τη φωτογράφιση τροφίμων

Ένα από τα βασικά πλεονεκτήματα της χρήσης τεχνητού φωτός στη φωτογραφία τροφίμων είναι ο έλεγχος και η συνέπεια που προσφέρει. Σε αντίθεση με το φυσικό φως, το οποίο μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την ώρα της ημέρας και τις καιρικές συνθήκες, το τεχνητό φως σας επιτρέπει να έχετε πλήρη έλεγχο του περιβάλλοντος φωτισμού.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση, την κατεύθυνση και την τοποθέτηση των τεχνητών πηγών φωτός για να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Αυτός ο έλεγχος σας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσετε μια συνεπή ρύθμιση φωτισμού, εξασφαλίζοντας ότι οι φωτογραφίες τροφίμων σας θα έχουν ομοιόμορφη εμφάνιση σε διαφορετικές λήψεις ή συνεδρίες.

Το τεχνητό φως παρέχει επίσης την ευκαιρία για δημιουργικότητα στη φωτογράφιση τροφίμων. Με τους διάφορους διαθέσιμους τροποποιητές και διαχυτήρες τεχνητού φωτός, όπως softboxes, ομπρέλες και πλέγματα, μπορείτε να διαμορφώσετε και να χειριστείτε το φως για να επιτύχετε διαφορετικές διαθέσεις και εφέ.

Είτε θέλετε να δημιουργήσετε δραματικές σκιές, απαλό και ομοιόμορφο φωτισμό ή να τονίσετε συγκεκριμένες περιοχές του φαγητού, το τεχνητό φως σας δίνει την ευελιξία να πειραματιστείτε και να διευρύνετε τα όρια της δημιουργικότητάς σας.



Επιλογή της σωστής εγκατάστασης τεχνητού φωτισμού

Όταν αξιοποιείτε το τεχνητό φως για τη φωτογράφιση τροφίμων, διάφοροι παράγοντες παίζουν ρόλο για να διασφαλίσετε ότι θα επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση. Ένας παράγοντας που λαμβάνεται υπόψη είναι η ισχύς και η ισχύς της πηγής τεχνητού φωτός. Τα φώτα υψηλότερης ισχύος παρέχουν περισσότερη ισχύ και φωτεινότητα, επιτρέποντάς σας να εργάζεστε σε μεγαλύτερους χώρους ή να δημιουργείτε πιο έντονες ρυθμίσεις φωτισμού.

Ωστόσο, να έχετε υπόψη σας ότι τα υπερβολικά φωτεινά φώτα μπορεί να απαιτούν πρόσθετους διαμορφωτές φωτός ή διαχύτες για τον αποτελεσματικό έλεγχο και την εξομάλυνση του φωτός. Οι διαμορφωτές φωτός και οι διαχύτες παίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση και τον έλεγχο του τεχνητού φωτός.

Τα **softboxes**, για παράδειγμα, παράγουν ένα πιο μαλακό και διάχυτο φως, ιδανικό για τη δημιουργία μιας φυσικής και ευχάριστης εμφάνισης για τα τρόφιμα. Οι **ομπρέλες** μπορούν να διαδώσουν το φως ευρύτερα, καλύπτοντας μεγαλύτερη περιοχή και παρέχοντας έναν πιο ήπιο συνολικό φωτισμό. Τα **πλέγματα**, από την άλλη πλευρά, στενεύουν τη δέσμη φωτός και δημιουργούν πιο κατευθυνόμενο και εστιασμένο φωτισμό.

Σκεφτείτε το αποτέλεσμα που θέλετε να επιτύχετε και επιλέξτε ανάλογα τον κατάλληλο τροποποιητή φωτός ή διαχύτη. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας χρώματος είναι μια άλλη βασική πτυχή όταν εργάζεστε με τεχνητό φως. Οι διαφορετικές πηγές φωτός έχουν διαφορετικές θερμοκρασίες χρώματος, οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν τη συνολική εμφάνιση και τη διάθεση των φωτογραφιών τροφίμων σας.

Μια αποτελεσματική τεχνική στη φωτογράφιση τροφίμων είναι ο συνδυασμός φυσικών και τεχνητών πηγών φωτός.

Αυτή η προσέγγιση σας επιτρέπει να επωφεληθείτε από την απαλότητα και την οργανική εμφάνιση του φυσικού φωτός, ενώ ταυτόχρονα έχετε τον έλεγχο και τη συνέπεια του τεχνητού φωτός.

Σκεφτείτε να χρησιμοποιήσετε το φυσικό φως ως κύρια πηγή, τοποθετώντας το φαγητό σας κοντά σε ένα παράθυρο για να επωφεληθείτε από τον απαλό και διάχυτο φωτισμό. Στη συνέχεια, συμπληρώστε το φυσικό φως με τεχνητό φως συμπλήρωσης για να μειώσετε τις σκιές και να ενισχύσετε συγκεκριμένες περιοχές της σύνθεσης.

Βρίσκοντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ φυσικού και τεχνητού φωτισμού, μπορείτε να δημιουργήσετε οπτικά ελκυστικές εικόνες με βάθος και διάσταση.

Η κατεύθυνση του φωτός και οι γωνίες παίζουν σημαντικό ρόλο στη φωτογράφιση τροφίμων, διαμορφώνοντας τη συνολική διάθεση και αναδεικνύοντας τις υφές και τις λεπτομέρειες του φαγητού. Δοκιμάστε να πειραματιστείτε με διαφορετικές κατευθύνσεις φωτός για να επιτύχετε διάφορα αποτελέσματα.

Ο πλευρικός φωτισμός, για παράδειγμα, μπορεί να δημιουργήσει όμορφες σκιές που προσθέτουν βάθος και αναδεικνύουν τις υφές του φαγητού.



Στην παραπάνω φωτογραφία φαίνεται η χρήση ενός φωτιστικού LED και ενός studio flash (αριστερά) με τον ανταυγαστήρα του να στέλνει το φως μέσα απο υαλότουβλα ώστε να δημιουργεί την αίσθηση φυσικού εξωτερικού φωτισμού από παράθυρο και ένα studio flash με soft box απο δεξιά ως κύρια πηγή φωτισμού. Ως φόντο έχει χρησιμοποιηθεί ένα λευκό χαρτόνι σε ρολό και στη φωτογραφική μηχανή έχει επιλεγεί ισορροπία λευκού στη θέση flash με iso 100

Ρύθμιση θερμοκρασίας χρώματος και ισορροπίας λευκού

Η θερμοκρασία χρώματος αναφέρεται στη ζεστασιά ή την ψυχρότητα του φωτός, η οποία μπορεί να επηρεάσει σημαντικά τη συνολική διάθεση και την απόδοση των χρωμάτων στις φωτογραφίες τροφίμων.

Δώστε προσοχή στη θερμοκρασία χρώματος της πηγής φωτός που χρησιμοποιείτε, είτε πρόκειται για φυσικό είτε για τεχνητό φως.

Πραγματοποιήστε προσαρμογές στις ρυθμίσεις ισορροπίας λευκού στη φωτογραφική σας μηχανή ή κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, για να εξασφαλίσετε ακριβή και ευχάριστα χρώματα στις τελικές σας εικόνες. Η κατανόηση της θερμοκρασίας χρώματος και της επίδρασής της στις φωτογραφίες σας θα σας βοηθήσει να διατηρήσετε την επιθυμητή χρωματική ισορροπία και να μεταφέρετε τη σωστή διάθεση και ατμόσφαιρα για το φαγητό σας.



Μετά από χρόνια φωτογράφισης τροφίμων εύχομαι να είχα επικεντρωθεί νωρίτερα στη σύνθεση των φωτογραφιών μου, γιατί κατά τη γνώμη μου είναι ο καλύτερος τρόπος για να απογειώσετε τη φωτογραφία τροφίμων.

Η σύνθεση μπορεί να είναι ακόμη και το πιο σημαντικό κομμάτι στο food styling και στη φωτογραφία τροφίμων. Αφηγείται μια ιστορία και όταν η σύνθεση είναι εξαιρετική, το φαγητό δείχνει υπέροχο. Η εξαιρετική σύνθεση μπορεί πραγματικά να μετατρέψει μια φωτογραφία από επίπεδη και βαρετή σε πανέμορφη. Μπορεί να έχετε σκεφτεί τη σύνθεση χωρίς καν να το συνειδητοποιήσετε, ή μήπως είναι ένας συνεχής αγώνας;

Σε αυτό το άρθρο μοιράζομαι 6 βασικές συμβουλές σύνθεσης για τη φωτογραφία τροφίμων. Υπάρχουν πολύ περισσότερα να πούμε για τη σύνθεση και υπάρχουν πολλές περισσότερες τεχνικές, αλλά ας δούμε τα βασικά.

Τι είναι η σύνθεση;

Η σύνθεση είναι ο τρόπος με τον οποίο όλα τα στοιχεία που χρησιμοποιούνται διαμορφώνουν το τελικό προϊόν. Με μια καλή σύνθεση στο μυαλό σας καθοδηγείτε το μάτι του θεατή προς το πιο σημαντικό θέμα της φωτογραφίας σας. Η πιο βαρετή σε εμφάνιση συνταγή μπορεί να γίνει μια εξαιρετική φωτογραφία λόγω της εξαιρετικής σύνθεσης. Το αντίθετο ισχύει επίσης: η απαίσια σύνθεση μπορεί να κάνει μια καταπληκτική συνταγή να φαίνεται βαρετή.

Όταν πρόκειται για τη σύνθεση, ένα μέρος μπορεί να έρθει φυσικά, από την αίσθηση του στυλ και την πρακτική σας. Ωστόσο, υπάρχουν μερικοί βασικοί κανόνες για τη σύνθεση στο πλαίσιο της φωτογραφίας (τροφίμων). Αυτό δεν σημαίνει ότι πρέπει πάντα να ακολουθείτε αυτούς τους κανόνες. Πιστεύω ότι όλοι οι κανόνες σε κάθε δημιουργικό τομέα χρησιμεύουν μόνο ως οδηγός.

Κανόνας των Τρίτων

Ο πρώτος κανόνας είναι ο Κανόνας των Τρίτων, σύμφωνα με τον οποίο μια εικόνα χωρίζεται σε εννέα μέρη και ότι το (σημαντικότερο) συνθετικό στοιχείο (ή στοιχεία) θα πρέπει να τοποθετείται (τοποθετούνται) κατά μήκος αυτών των γραμμών ή των σημείων τομής τους.

Η ευθυγράμμιση του κύριου θέματος/ήρωα (hero) της φωτογραφίας σας με αυτά τα σημεία δημιουργεί μια φωτογραφία με περισσότερη ενέργεια που είναι πιο ενδιαφέρουσα και πιο πιασάρικη απ' ό,τι όταν το θέμα είναι τοποθετημένο στη μέση της φωτογραφίας.

Έτσι, παρόλο που το σημείο εστίασης βρίσκεται συνήθως στη μέση, αυτό δεν σημαίνει ότι μια φωτογραφία με το θέμα ακριβώς στη μέση ισοδυναμεί με μια σπουδαία και ενδιαφέρουσα φωτογραφία.



Γραμμές

Όταν τραβάω μια φωτογραφία προσπαθώ πάντα να έχω κατά νου τις γραμμές της εικόνας. Ακριβώς όπως για παράδειγμα στη φωτογραφία τοπίου ή στην αρχιτεκτονική φωτογραφία, αυτές έχουν μεγάλο αντίκτυπο.

Όταν διαμορφώνω φαγητό προσπαθώ να βλέπω τη φωτογραφία σε διαγώνιες γραμμές και να σκέφτομαι τις γραμμές της φωτογραφίας. Οι ευθείες γραμμές, μπορούν να κάνουν μια φωτογραφία να φαίνεται λίγο στάσιμη. Παρεμβαίνει στη ροή μιας φωτογραφίας.

Οι λοξές γραμμές αντίθετα θα αφήσουν τα μάτια του θεατή να περπατήσουν μέσα στην εικόνα με έναν πιο φυσικό τρόπο.



Χρησιμοποιήστε αρνητικό χώρο

Εκτός αν πρόκειται για κοντινό πλάνο, προσωπικά πιστεύω ότι μια φωτογραφία φαγητού δεν γίνεται καλύτερη αν τη φωτογραφίσετε πολύ κοντά στο φαγητό.

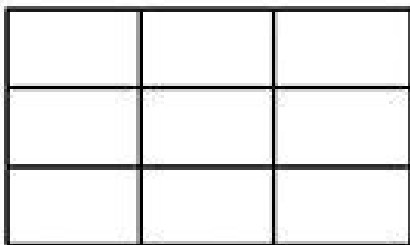
Μια φωτογραφία είναι πολύ πιο ρεαλιστική, ευχάριστη στην όψη και αφηγείται περισσότερο μια ιστορία αν κάνω λίγο πίσω και δημιουργήσω λίγο αρνητικό χώρο σε μια εικόνα.

Λατρεύω τη δραματική εμφάνιση που μπορώ να δημιουργήσω έχοντας αρνητικό χώρο γύρω από το κύριο θέμα.

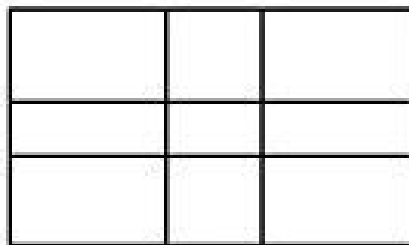


Οι κανόνες που φαίνονται παρακάτω είναι οι πλέον γνωστοί

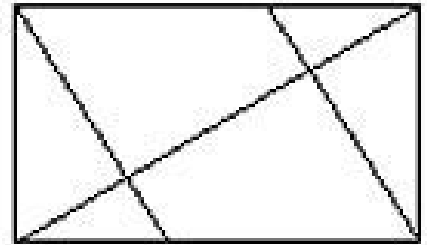
GOLDEN PROPORTIONS



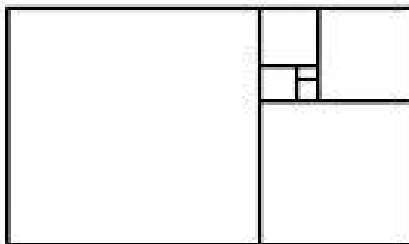
Rule of Thirds



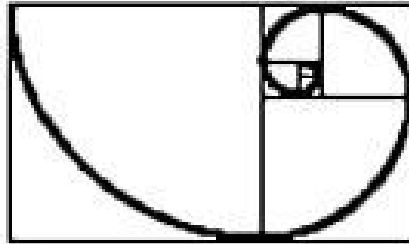
Golden Section



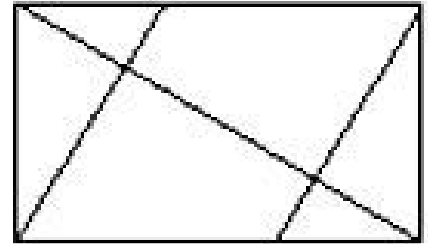
Golden Triangles



Spiral Section



Golden Spiral



Harmonious Triangles

Δοκιμάστε τους, αποκτήστε εμπειρία με αυτούς κι ύστερα
προσπεράστε τους

Ο κανόνας που πραγματικά είναι κανόνας

Όπως έγραψα νωρίτερα, όλοι οι παραπάνω κανόνες είναι κατευθυντήριες γραμμές. Υπάρχει ωστόσο ένας κανόνας που είναι πραγματικάκανόνας.

Ανεξάρτητα από το τι κάνετε ή ποια κατευθυντήρια γραμμή αποφασίζετε να ακολουθήσετε ή να αγνοήσετε, η καλύτερη συμβουλή για εξαιρετική σύνθεση είναι να την κάνετε να φαίνεται αβίαστη και απρόσκοπτη.

Ο θεατής θα πρέπει να νιώθει ένα συναίσθημα χωρίς να παρατηρεί τι σκεφτόταν ή τι προσπαθούσε να πετύχει ο φωτογράφος κατά τη λήψη της φωτογραφίας, γιατί τότε η εστίαση στο φαγητό απομακρύνεται.

Είναι σχεδόν ανεξήγητο, αλλά συχνά είναι αρκετά αισθητό όταν μια φωτογραφία τραβιέται χωρίς να σκεφτεί κανείς τη σύνθεση. Ακόμα κι αν το styling φαίνεται ακατάστατο, κάθε μικρό ψίχουλο ήταν καλά μελετημένο για να δημιουργηθεί μια δολοφονική σύνθεση.

Να θυμάστε ότι το food styling και η φωτογραφία φαγητού είναι υποκειμενικά, οπότε δεν υπάρχει λάθος ή σωστό.

Προσπαθήστε να δείξετε το πάθος σας και την ιδέα πίσω από μια φωτογραφία με φυσικό τρόπο. Δοκιμάστε το φαγητό, έχετε ένα όραμα για το τι θέλετε να φωτογραφίσετε και ποια ιστορία θα θέλατε να αφηγηθείτε και συνεχίστε την εξάσκηση. Θα μαθαίνετε με κάθε φωτογραφία που τραβάτε.