

# ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ

1. Εξοικονομώ

2. Η κουζίνα μας ως studio

## *Εξοπλισμός που θα χρειαστείτε για τη φωτογράφιση τροφίμων*

Ένας λόγος που η φωτογραφία τροφίμων είναι ένας πολύ καλός τομέας για να ξεκινήσετε είναι ότι δεν χρειάζεστε ένα τεράστιο οπλοστάσιο φωτογραφικού εξοπλισμού στην αρχή. Όταν ξεκινούσα, είχα ένα σώμα φωτογραφικής μηχανής και έναν φακό 35mm που χρησιμοποιούσα σχεδόν σε κάθε φωτογράφιση. Αυτός ο συνδυασμός εξοπλισμού ήταν απολύτως επαρκής για όλες σχεδόν τις λήψεις μου για τον πρώτο μου χρόνο. Τις λίγες φορές που χρειάζομαι κάτι επιπλέον, δανειζόμουν εξοπλισμό από φίλους φωτογράφους (ένας από τους πολλούς λόγους για τους οποίους είναι χρήσιμο να έχεις μια κοινότητα φίλων φωτογράφων) .

Ως επί το πλείστον, μπορούσα να βασίζομαι στο φυσικό φως. Τελικά, καθώς μεγάλωνα το πελατολόγιό μου και αντιμετώπιζα πιο περίπλοκα σκηνικά φωτογράφισης, άρχισα να αναπτύσσω τον εξοπλισμό μου.

Ένα σώμα φωτογραφικής μηχανής και ένας αξιοπρεπής φακός είναι απαραίτητα για να γίνετε φωτογράφος τροφίμων. Από εκεί και πέρα, όμως, υπάρχουν διάφορες διαδρομές που μπορείτε να ακολουθήσετε, από την αγορά πρόσθετων φακών μέχρι την απόκτηση εξοπλισμού φωτισμού. Προσωπικά, απέκτησα ένα καλύτερο τρίποδο μόλις ένιωσα ότι είχα αρκετή δουλειά για να συντηρήσω μια τέτοια αγορά. Στη συνέχεια, αντί να πάρω οποιοδήποτε είδος εξοπλισμού φωτισμού, πήρα έναν ανακλαστήρα.

Μετά από ένα ή δύο χρόνια ως φωτογράφος τροφίμων, πιθανότατα θα είστε έτοιμοι να κάνετε πρόσθετες επενδύσεις σε εξοπλισμό. Αν νοίκιαζα ένα συγκεκριμένο κομμάτι εξοπλισμού περισσότερες από τρεις φορές, το πρόσθετα σε μια λίστα εξοπλισμού προς αγορά

Μετά από αυτό, αγόρασα επιπλέον φακούς, εξοπλισμό φωτισμού, εξοπλισμό στούντιο, σκηνικά και κάποια σκηνικά. Πολλές από τις αποφάσεις σας σχετικά με τον εξοπλισμό θα περιστραφούν γύρω από τη δουλειά σας, οπότε χρειάζεται υπομονή



Ένα τρίποδο είναι απαραίτητο όταν πρόκειται για τη φωτογράφιση τροφίμων. Τα τρίποδα διατηρούν τη φωτογραφική σας μηχανή σταθερή και εξαλείφουν το θόρυβο που προκύπτει από το κούνημα της φωτογραφικής μηχανής στο χέρι σας.

Ενώ πολλοί φωτογράφοι τροφίμων προτιμούν το φυσικό φως για τη φωτογράφιση τροφίμων, η χρήση τεχνητού φωτισμού μπορεί να σας δώσει πολύ περισσότερο έλεγχο σε ένα στούντιο. Μπορεί να είναι χρήσιμο να έχετε μερικά φλας, ανακλαστήρες, και βάσεις φωτισμού για να σας βοηθήσουν να προσαρμόσετε τον φωτισμό στις ακριβείς απαιτήσεις σας.



Τρίποδο με ενσωματωμένη κεφαλή

Υπάρχουν πολλά ελαφρά τρίποδα με ενσωματωμένη κεφαλη, φθηνά και σταθερα . Υπάρχουν και τα πιο ακριβα , πιο βαριά ,επαγγελματικά όπου η κεφαλη ειναι αφαιρούμενη και υπάρχει μεγαλη γκάμα επιλογων



Επαγγελματικο τρίποδο



Κεφαλη για φωτογραφια +video



Κεφαλες για φωτογραφία



Οι ανακλαστήρες είναι ένας φανταστικός τρόπος για να ελέγξετε το φωτισμό στις φωτογραφίες σας - και επιπλέον, είναι πολύ φθηνοί, και είναι εύκολο να τους μεταφέρετε.

Μπορείτε κυριολεκτικά να χρησιμοποιήσετε έναν ανακλαστήρα οπουδήποτε - σε εσωτερικούς χώρους στο στούντιο, σε εξωτερικούς χώρους στην τοποθεσία κ.λπ. και θα σας βοηθήσει πολύ, ανεξάρτητα από την κατάσταση.



Ένας **ανακλαστήρας** αντανακλά -το φως προς οποιαδήποτε κατεύθυνση και αν τον στρέψετε.

Έτσι, αν έχετε μια πηγή φωτός από ψηλά και τοποθετήσετε έναν ανακλαστήρα από κάτω της, ο ανακλαστήρας θα ανακλάσει το φως ακριβώς πίσω στην πηγή φωτός από ψηλά.

Εάν έχετε πλευρικό φωτισμό και γωνιάσετε τον ανακλαστήρα έτσι ώστε να είναι στραμμένος προς το πλάι, θα ανακλάσει το φως ελαφρώς μακριά από την πηγή πλευρικού φωτισμού.

Στην πραγματικότητα, οι ανακλαστήρες είναι αρκετά απλοί στην κατανόηση. Σημειώστε ότι η ποιότητα του ανακλώμενου φωτός θα διαφέρει ανάλογα με το υλικό του ανακλαστήρα - έτσι, το λευκό υλικό θα δώσει πιο ομοιόμορφο φως από το ασημένιο υλικό, το οποίο θα δώσει πιο ψυχρό φως από το χρυσό υλικό κ.λπ.

Ένας ανακλαστήρας αναπηδά - δηλαδή αντανακλά - το φως προς οποιαδήποτε κατεύθυνση και αν τον στρέψετε.

Έτσι, αν έχετε μια πηγή φωτός από ψηλά και τοποθετήσετε έναν ανακλαστήρα από κάτω της, ο ανακλαστήρας θα ανακλάσει το φως ακριβώς πίσω στην πηγή φωτός από ψηλά.

Εάν έχετε πλευρικό φωτισμό και γωνιάσετε τον ανακλαστήρα έτσι ώστε να είναι στραμμένος προς το πλάι, θα ανακλάσει το φως ελαφρώς μακριά από την πηγή πλευρικού φωτισμού.

Στην πραγματικότητα, οι ανακλαστήρες είναι αρκετά απλοί στην κατανόηση. Σημειώστε ότι η ποιότητα του ανακλώμενου φωτός θα διαφέρει ανάλογα με το υλικό του ανακλαστήρα - έτσι, το λευκό υλικό θα δώσει πιο ομοιόμορφο φως από το ασημένιο υλικό, το οποίο θα δώσει πιο ψυχρό φως από το χρυσό υλικό κ.λπ.

Επίσης, σημειώστε ότι τα σκούρα, μη αντανακλαστικά υλικά δεν θα λειτουργήσουν καλά ως ανακλαστήρες, επειδή δεν αντανακλούν.

Ένα συνηθισμένο μέρος είναι να τοποθετείται ο ανακλαστήρας απέναντι από την πηγή φωτός. Αυτό θα σας δώσει πρόσθετο φως στις σκιερές περιοχές της σκηνής και θα διασφαλίσει ότι το θέμα σας δεν θα φωτιστεί πολύ έντονα. Σημειώστε ότι αν δυσκολεύεστε να τοποθετήσετε τον ανακλαστήρα σας, μπορείτε πάντα να τον μετακινείτε αργά γύρω από το θέμα σας και να παρακολουθείτε τις αλλαγές του φωτός. Αυτό είναι επίσης απλώς μια καλή πρακτική για την εργασία με ανακλαστήρα γενικά, επειδή σας επιτρέπει να βεβαιωθείτε ότι δεν χάνετε άλλες, καλύτερες γωνίες ανακλαστήρα, ενώ σας δίνει επίσης μια αίσθηση του πώς το φως και ο ανακλαστήρας συνεργάζονται για διαφορετικά αποτελέσματα.



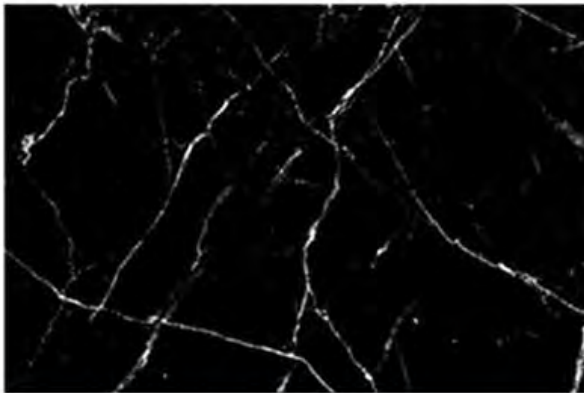




Έτσι, μπορείτε απλά να πάρετε ένα κομμάτι σκούρο χαρτόνι και να το χρησιμοποιήσετε ως ανακλαστήρα- δεν θα λειτουργήσει. Αντ' αυτού, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μια ανακλαστική επιφάνεια, όπως λευκό, ασημένιο ή χρυσό ύφασμα.

Στην πραγματικότητα, υπάρχουν αρκετές επιλογές εκεί έξω, γι' αυτό και η επιλογή ενός ανακλαστήρα μπορεί να είναι λίγο αποθαρρυντική.

- Φόντο φωτογραφίας τροφίμων
- Διπλής όψης φωτογραφικά φόντο σε ρολά επιφάνειας μάρμαρο , ξύλο για τροφιμα



Όταν τα λόγια αποτυγχάνουν, η φωτογραφία λέει την ιστορία της.

Εντάξει, όλοι ξέρουμε ότι δεν είναι το ρητό, αλλά είναι αλήθεια..., ειδικά για τη φωτογραφία.

Φανταστείτε λαχταριστές, στομαχικές και ελκυστικές φωτογραφίες burger στα social media. Η θέα δεν σας καλεί να τσιμπήσετε κάτι ή να κάνετε μια παραγγελία τώρα;

Ναι, από το styling μέχρι τη δημιουργία μιας σκηνής, τα σκηνικά φωτογραφίας φαγητού, τα στηρίγματα, ο φωτισμός και άλλα στοιχεία παίζουν ζωτικό ρόλο.

Λαμβάνοντας υπόψη αυτούς τους παράγοντες, σχεδιάσαμε αυτό το άρθρο με βάση τα σκηνικά προς το παρόν, ώστε να μπορείτε να ανακαλύψετε τι κάνει τα καλύτερα σκηνικά, υλικά, πού μπορείτε να τα αγοράσετε και πολλά άλλα.

### ***Τι είναι το Backdrop στη φωτογραφία φαγητού;***

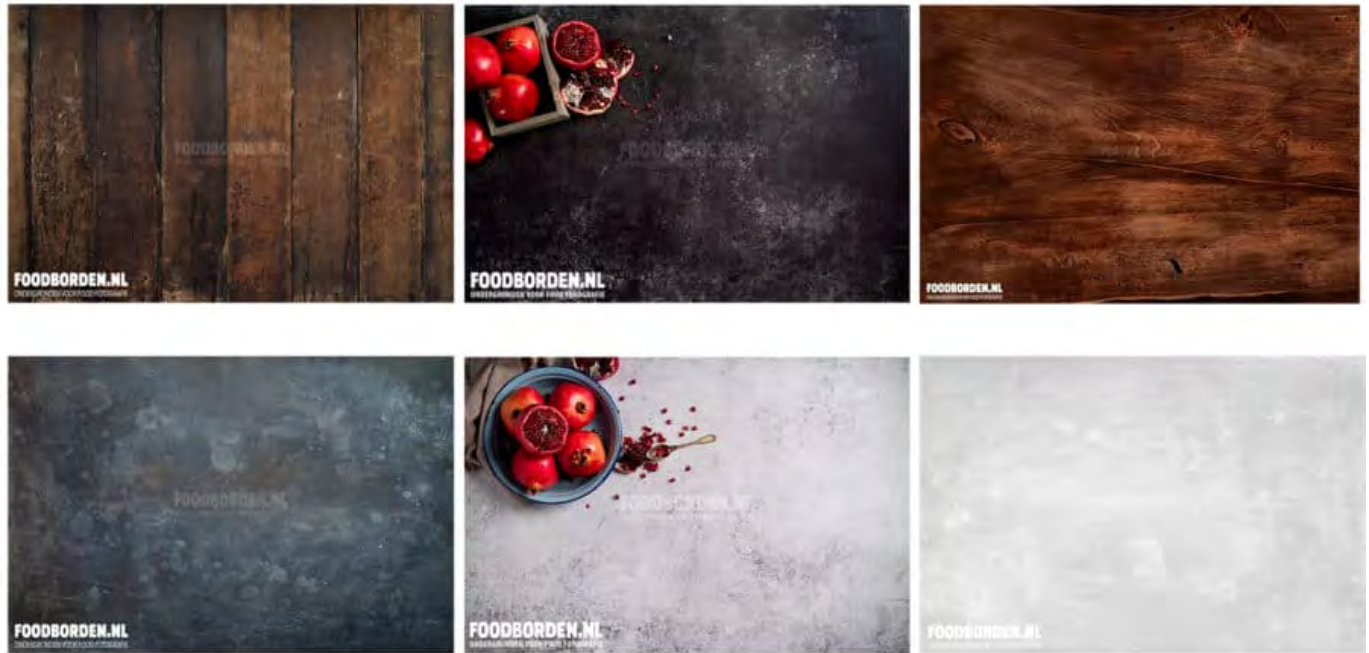
Ένα σκηνικό ή μια επιφάνεια φωτογραφίας είναι ένα φόντο που χρησιμοποιείται για να στήσει τη σκηνή και να βελτιώσει τη διακόσμηση με το τέλειο οπτικό αντίκτυπο.

Δεν είναι τίποτα άλλο παρά σαν ζωγραφισμένος καμβάς, με μονόχρωμα με τελειοποιημένα σχέδια ή ποιοτικά ρούχα κρεμασμένα στον τοίχο.

Χρησιμοποιήστε τα για φωτογράφιση εσωτερικού ή εξωτερικού χώρου, από φωτογράφους προϊόντων έως φωτογράφους τροφίμων ανάλογα με το θέμα και το χρωματικό σχέδιο.

Τα σκηνικά είναι το θεμέλιο της σύνθεσης φωτογραφίας φαγητού σας.

Υπάρχουν πολλά καταστήματα στο διαδίκτυο όπως το foodboardshop (οχι δεν εχω καποιο οφελος απο εκει) με ποικιλία μεγάλη σε bacdrops.



## *Πηγές φωτισμου LED*



Πολλές επιλογές για πηγές φωτισμου LED με διαφορα φίλτρα με τροφοδοσία ρεύματος ή μπαταρία. Το κυριότερο είναι οτι διαθέτουν ρυθμιση αυξομείωσης της εντασης αλλά και ρυθμισης χρωματικής επιλογης για λευκο φως ημέρας, τεχνητο φως κλπ

## ***Εργαστείτε με studio flash για επαγγελματικά αποτελέσματα***

Ένα στροβοσκοπικό φως ε-strobe light είναι πιο ισχυρό από τα περισσότερα φώτα σταθερης ροης

Χρειάζεστε ένα φωτιστικό με ισχύ τουλάχιστον 300 Watt για ένα food blog ή για φωτογράφιση σε editorial-style. Κατά προτίμηση έχετε ένα με 500 watts. Για διαφημιστικές φωτογραφίες ή φωτογραφίες προϊόντων, χρειάζεστε πολύ μεγαλύτερη ισχύ.

Τα περισσότερα μονόφωτα -monoblock διατίθενται με μια λάμπα μοντελοποίησης ενσωματωμένη στην κεφαλή του στροβοσκοπίου. Πρόκειται για μια πηγή σταθερού φωτός που μπορείτε να ενεργοποιήσετε για να σας δώσει μια μικρή πηγή σταθερού φωτός. Σας βοηθά να βλέπετε τι κάνετε ενώ συνθέτετε τις λήψεις σας.

Όταν φωτογραφίζετε επαγγελματικά για πελάτες, είναι καλύτερο να εργάζεστε με studio flash. Είναι μια πιο επαγγελματική προσέγγιση. Και οι πελάτες, θα το περιμένουν.

Είτε χρησιμοποιείτε σταθερό φως είτε στροβοσκόπιο, έχετε την ίδια επιλογή στη ρύθμιση του φωτός σας. Αυτό που διαφέρει είναι η απόσταση από το τραπέζι σας και το ύψος του φωτός σας.

Αυτό θα χρειαστεί να πειραματιστείτε λίγο. Πρέπει να δείτε πώς πέφτουν οι σκιές και τι λειτουργεί για να σας δώσει τα αποτελέσματα που προσπαθείτε να επιτύχετε. Αυτό μπορεί να διαφέρει από εικόνα σε εικόνα.



Υπαρχουν και φορητα Με μπαταρία Li-ion που τροφοδοτείται με μπαταρία εξωτερικού φλας Ασύρματο Monolight με σκανδάλη για την κάλυψη 700 φλας πλήρους ισχύος



Αλλά δεν είναι μόνο τα φωτογραφικά "**εργαλεία**". Απαραίτητα είναι και τα "**σύνεργα**" της κουζίνας .

Εκτός από την αποτύπωση αυθεντικών φωτογραφιών πραγματικών τροφίμων ακριβώς όπως είναι, υπάρχουν ορισμένα κοινά τεχνάσματα που χρησιμοποιούνται στον κόσμο της φωτογραφίας τροφίμων για την ευκολότερη ή/και καλύτερη λήψη φωτογραφιών:

Μπορεί να εφαρμοστεί **υγρό μαυρίσματος** σε ωμά πουλερικά για να τα κάνει να φαίνονται ψημένα χωρίς πραγματικό μαγείρεμα.

Το **χαρτόνι** μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως διαχωριστικό για να δημιουργηθεί όγκος διαχωρίζοντας διάφορα στρώματα τροφίμων, όπως τα μπιφτέκια και τα επιδόρπια.

Το **αποσμητικό που ψεκάζεται** σε φρούτα και λαχανικά μπορεί να δημιουργήσει μια γυαλιστερή εμφάνιση.

Το **υγρό σαπούνι πιάτων** χρησιμοποιείται για τη δημιουργία φυσαλίδων μεγαλύτερης διάρκειας σε ανθρακούχα ποτά όπως τα αναψυκτικά.

Το **προστατευτικό υφασμάτων** μπορεί να ψεκαστεί σε τρόφιμα όπως οι τηγανίτες για να τα κάνει λιγότερο απορροφητικά.





Ο **ψεύτικος πάγος** από ακρυλικό ή σιλικόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως εναλλακτική λύση χωρίς λιώσιμο.

Η **κόλλα**, η λευκή πολλαπλών χρήσεων, χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο του γάλακτος που δεν μετατρέπει τα δημητριακά σε υγρό χάλι.

Η **γλυκερίνη** μπορεί να αναμιχθεί με νερό σε ένα μπουκάλι ψεκασμού και να ψεκαστεί σε γυάλινα σκεύη.

Ο **πουρές πατάτας** μπορεί να είναι ένα παγωτό που μοιάζει με παγωτό και δεν λιώνει.

Το **λάδι κινητήρα** μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως υποκατάστατο σιροπιού που δεν απορροφάται στις βάφλες και τις τηγανίτες όπως το πραγματικό σιρόπι.

Τα **ramekins** μπορούν να τοποθετηθούν αμέσως κάτω από την επιφάνεια μιας σούπας για να διατηρούν τα γαρνιτούρα να επιπλέουν στην κορυφή.

Το **αλάτι** μπορεί να ανακινείται σε μια μύρα και στη συνέχεια να ανακατεύεται για να αποκατασταθεί το κεφάλι του αφρού.

Η **κρέμα ξυρίσματος** είναι ένα εξαιρετικό υποκατάστατο της σαντιγί, καθώς δεν λιώνει.

Το **βερνίκι παπουτσιών** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ζωγραφίσει σημάδια ψησίματος στο κρέας και τα λαχανικά.



Τα *ταμπόν* ή οι *μπατονέτες βαμβακιού* μπορούν να αποτελέσουν έναν εξαιρετικό τρόπο για τη δημιουργία ατμού όταν τα εμποτίσετε και τα ζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.

Οι *οδοντογλυφίδες* είναι ένα χρήσιμο εργαλείο για τη στερέωση διαφόρων τμημάτων ενός πιάτου στη θέση τους.

Το *φυτικό λάδι* μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα κρέατα για να τους δώσει μια λαμπερή, ζουμερή όψη.



Υπάρχουν όμως και άλλα "υλικά" που μας βοηθούν να προσθεσουμε σχημα , χρωμα και περιβαλλον στην φωτογραφία φαγητου

Τα καλύτερα σκηνικά για φωτογραφίες φαγητού δεν χρειάζεται να είναι πολύ εντυπωσιακά, αφού πρέπει να εστιάζετε την προσοχή του θεατή στο ίδιο το γεύμα. Γι' αυτό είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε σκηνικά ουδέτερου χρώματος που δεν αποσπούν την προσοχή των ανθρώπων από ένα πιάτο. Η υφή τους θα πρέπει επίσης να είναι απροσδιόριστη.

### ***Πλάκα από κούτσουρο***

Μια ιδέα στην οποία σκοντάφτω συχνά σε δημοφιλή ιστολόγια φωτογραφίας τροφίμων είναι η χρήση σανίδων από κούτσουρο ως σανίδα κοπής ή σερβιρίσματος. Μπορούν πραγματικά να ενισχύσουν την ρουστίκ φυσική ατμόσφαιρα της εικόνας. Το καλύτερο μέρος σχετικά με αυτό το στήριγμα είναι ότι μπορείτε να το κατασκευάσετε μόνοι σας.



## Φυτά και λουλούδια

ως σκηνικά φωτογραφίας τροφίμων

Τα φυτά χρησιμοποιούνται ευρέως ως φωτογραφικά σκηνικά, καθώς μπορούν να ζωντανέψουν κάθε φωτογραφία.

Δημιουργήστε μια κομψή σύνθεση χρησιμοποιώντας ένα μπουκέτο ή ένα φυτό σε γλάστρα ή χρησιμοποιήστε εποχιακά λουλούδια για να δείξετε πότε τραβήξατε τη φωτογραφία. Εκτός αυτού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πέταλα λουλουδιών ή φύλλα για να κάνετε ένα γεύμα να φαίνεται πιο ορεκτικό.



*χαρτί περγαμηνής* (και λαδοκολα, ρυζοχαρτο)  
για φωτογραφίες τροφίμων

Για να κάνετε το κύριο γεύμα σας να φαίνεται ακόμα πιο ορεκτικό, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε χαρτί περγαμηνής. Είναι ιδανικό για φωτογραφίες ψημένων προϊόντων. Μπορείτε να τσαλακώσετε το λευκό ή καφέ χαρτί για να το κάνετε να φαίνεται πιο ρεαλιστικό. Θα χρησιμεύσει ως εξαιρετικό φόντο για τη φωτογράφιση σε τραπέζι. Με αυτό, μπορείτε να προσθέσετε μια αίσθηση αυθεντικότητας στις φωτογραφίες σας.



## Γυάλινα βάζα

Τα γυάλινα βάζα είναι τέλεια στηρίγματα για διάφορους σκοπούς. Για παράδειγμα, μπορείτε να ρίχνετε ποτά ή να βάζετε φρούτα μέσα σε αυτά.

γυάλινο βάζο για φωτογραφίες τροφίμων

Ορισμένοι φωτογράφοι τα χρησιμοποιούν για να φωτογραφίζουν βότανα, μπαχαρικά ή σάλτσες. Μπορείτε να τα κάνετε το κύριο επίκεντρο της εικόνας σας ή να τα βάλετε στο φόντο όταν φωτογραφίζετε διάφορα πιάτα. Εκτός αυτού, μπορείτε να τοποθετήσετε μέσα σε αυτά ασημένια μαχαιροπήρουνα, καλαμάκια και άλλα σκεύη.



## Χάρτινα καλαμάκια

Τα χάρτινα καλαμάκια είναι εξαιρετικά στηρίγματα για τη φωτογράφιση ποτών. Χρησιμοποιήστε τα για να προσθέσετε επιπλέον φωτεινότητα και χρώμα στις εικόνες σας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα καλαμάκια σε αντίθεση με τα χρώματα του ποτού για να κάνετε την εικόνα πιο εντυπωσιακή, ή σε πιο ουδέτερο χρώμα, για να κάνετε το ποτό σας πρωταγωνιστή της φωτογραφίας.





## *Vintage φλιτζάνια τσαγιού*

Αν υλοποιείτε ιδέες για vintage, ή ιδέες φωτογράφισης φαγητού με τελετή τσαγιού, τα vintage τσαγιεράκια θα συμπληρώσουν τέλεια το σκηνικό. Βεβαιωθείτε ότι τα στολίδια στα φλιτζάνια του τσαγιού σας δεν αποσπούν την προσοχή από το κύριο πιάτο.



## *Κόκκοι καφέ*

Αυτή είναι μια εξαιρετική παραλλαγή ενός επιπλέον τόνου για πιάτα που περιέχουν σοκολάτα, όπως τα επιδόρπια. Οι κόκκοι καφέ μπορούν επίσης να αποτελέσουν ένα εξαιρετικό θεματικό συμπλήρωμα για τον καφέ.



## **Συστατικά**

Δεν χρειάζεται να αγοράσετε ακριβά σκηνικά φωτογραφίας τροφίμων για να εφαρμόσετε τις πιο δημοφιλείς ιδέες φωτογραφίας νεκρής φύσης. Σε ορισμένες περιπτώσεις, αρκεί να τοποθετήσετε τα συστατικά με δημιουργικό τρόπο. Μπορείτε να τα τοποθετήσετε γύρω από το γεύμα σας. Είναι μια τέλεια λύση για φωτογραφίες που απεικονίζουν συνταγές. Προσθέτοντας φρούτα και λαχανικά στη φωτογραφία σας, μπορείτε να δείξετε στους ανθρώπους ποια υλικά χρησιμοποιήθηκαν.



## *Ξύλινες επιφάνειες κοπής*

Μια σανίδα κοπής είναι αυτό που κάνει τον θεατή να εστιάσει την προσοχή του στο γεύμα. Οι σανίδες κοπής μπορούν να χρησιμοποιηθούν και ως πιατέλες σερβιρίσματος. Με αυτές, μπορείτε να πλαισιώσετε γρήγορα τα συστατικά σας με τον τρόπο που σας αρέσει.



## *Μαχαίρια κουζίνας*

Όταν ψάχνετε για σκηνικά food styling, μην ξεχνάτε την αγορά μαχαιριών κουζίνας. Θα σας βοηθήσουν να δείξετε το φαγητό κατά τη διαδικασία προετοιμασίας του γεύματος. Εκτός αυτού, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως δευτερεύοντα στοιχεία που θα σας βοηθήσουν να εστιάσετε την προσοχή των θεατών στο κύριο γεύμα. Είναι προτιμότερο να επιλέξετε ένα θαμπό μαχαίρι για να αποφύγετε τις αιχμηρές αντανakλάσεις. Να θυμάστε ότι πρέπει να είναι μικρότερο από το κύριο θέμα, διαφορετικά θα κυριαρχήσει στην εικόνα.



## *Ξύλινα μαγειρικά σκεύη*

Αν θέλετε να γίνετε φωτογράφος τροφίμων, πρέπει να έχετε στο οπλοστάσιό σας ξύλινα μαγειρικά σκεύη. Η υφή του ξύλου προσθέτει έναν τόσο ωραίο ρουστίκ χαρακτήρα και ζεστασιά σε μια φωτογραφία.



## Υφασμάτινες πετέτες κουζίνας και χαρτοπετσέτες

Ἡ χαρτοπετσέτες είναι ένα από τα πιο συχνά χρησιμοποιούμενα σκηνικά φωτογραφίας τροφίμων, ωστόσο, μπορείτε να πειραματιστείτε με αυτές όπως επιθυμείτε. Επιλέξτε χαρτοπετσέτες με απλά κομψά μοτίβα. Για παράδειγμα, οι χαρτοπετσέτες με ριγέ και καρό μοτίβα θα αποτελέσουν τέλεια στοιχεία φόντου για κάθε γεύμα. Αν δεν είστε σίγουροι για ένα χρώμα, προτιμήστε χαρτοπετσέτες ουδέτερων χρωμάτων. Το ελεφαντόδοντο, το γκρι, το καπνιστό μπλε ή οι καφέ αποχρώσεις δεν θα σας αποσπάσουν πολύ την προσοχή. Είναι προτιμότερο να επιλέξετε χαρτοπετσέτες από υλικό που διπλώνεται εύκολα, όπως λινό ή βαμβάκι..



## *Τηγάνι*

Ένα τηγάνι στο οποίο μαγειρεύτηκε το φαγητό είναι επίσης μια εξαιρετική επιλογή, καθώς αναγκάζει τον κόσμο να εστιάσει αποκλειστικά σε αυτό που βρίσκεται μέσα στο πλαίσιο του τηγανιού. Μου αρέσει επειδή είναι ένα προσιτό στήριγμα που μπορεί να βρεθεί σε κάθε νοικοκυριό.





## *Καλάθι τηγανίσματος*

Τα καλάθια τηγανίσματος χρησιμοποιούνται συχνότερα με το πιάτο που μαγειρεύεται σε αυτά. Όπως ένα τηγάκι, το καλάθι τηγανίσματος πρέπει να δείχνει το πιάτο στην καλύτερη δυνατή κατάσταση - φρέσκο και ζεστό. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε μικρά καλάθια, καθώς φαίνονται πιο τακτοποιημένα στη λήψη.



## *Ποτήρι κρασί*

Μεταξύ όλων των αλκοολούχων ποτών, το κρασί είναι ίσως η καλύτερη προσθήκη στο φαγητό, ιδίως στο κρέας. Ένα πιάτο με ένα ποτήρι κρασί ή ένα ποτήρι και ένα ανοιχτό μπουκάλι θα δείχνει καλύτερα από όλα.



## *Τρίφτης*

Ζητήστε από το μοντέλο να τρίψει ή να ξεφλουδίσει τυρί, λεμόνι ή μπαχαρικά σε ένα έτοιμο πιάτο. Ένα άτομο που χρησιμοποιεί τρίφτη για να προσθέσει τις τελευταίες πινελιές στο πιάτο μπορεί να προσθέσει βάθος και ένα άλλο επίπεδο ενδιαφέροντος στη φωτογραφία σας.



## ***Η κουζίνα μας ως studio***

Πώς να φτιάξετε ένα οικιακό στούντιο για τη φωτογράφιση τροφίμων

Η δημιουργία ενός χώρου στούντιο στο διαμέρισμά μου ήταν τόσο ανακουφιστική και ευχάριστη. Το να έχεις τον εξοπλισμό σου σε ένα μέρος και να ξέρεις ποια παράθυρα φωτίζουν τέλεια τις σκηνές σου κάθε φορά - είναι εκπληκτικό και με έχει κάνει καλύτερο φωτογράφο.

### ***Πλεονεκτήματα ενός οικιακού στούντιο***

Δεν χρειάζεται να ανησυχείτε για την ενοικίαση χώρου.

Μπορείτε να φοράτε τις πιτζάμες σας.

Δεν χρειάζεται να μεταφέρετε τόνους εξοπλισμού.

Είστε ήδη εξοικειωμένοι με τον φωτισμό, τα παράθυρα και τους εσωτερικούς χώρους.

Δεν εξαπλώνετε το...εξοπλιστικό σας ...χαος

Η κουζίνα σας βρίσκεται στο ίδιο μέρος.

Δεν είστε σε στενότητα χρόνου.

Πρώτα απ' όλα, θα πρέπει να βρείτε την περιοχή στην οποία θα τραβήξετε. "Μα η κουζίνα μου έχει τρομερό φυσικό φως"

- το ακούω αυτό από πολλούς ανερχόμενους φωτογράφους και bloggers τροφίμων. Θα πρέπει να φωτογραφίζετε

οπουδήποτε έχετε όμορφο φως και άφθονο χώρο. Αυτό

φαίνεται σαν κοινή λογική, αλλά εγώ και πολλοί άνθρωποι κολλάμε στο να φωτογραφίζουμε εκεί που μαγειρεύουμε.

Κάντε μια περιήγηση στο σπίτι/διαμέρισμα/κτίριο σας κατά τη διάρκεια της ημέρας και δείτε ποιες περιοχές έχουν το

φως που αναζητάτε (συνήθως μια μεγάλη πηγή έμμεσου φωτισμού).



Πρώτα απ' όλα, θα πρέπει να βρείτε την περιοχή στην οποία θα τραβήξετε. "Μα η κουζίνα μου έχει τρομερό φυσικό φως" - το ακούω αυτό από πολλούς ανερχόμενους φωτογράφους και bloggers τροφίμων. Θα πρέπει να φωτογραφίζετε οπουδήποτε έχετε όμορφο φως και άφθονο χώρο. Αυτό φαίνεται σαν κοινή λογική, αλλά εγώ και πολλοί άνθρωποι κολλάμε στο να φωτογραφίζουμε εκεί που μαγειρεύουμε. Κάντε μια περιήγηση στο σπίτι/διαμέρισμα/κτίριο σας κατά τη διάρκεια της ημέρας και δείτε ποιες περιοχές έχουν το φως που αναζητάτε (συνήθως μια μεγάλη πηγή έμμεσου φωτισμού). Όταν ζούσα με την αδελφή μου - χρησιμοποιούσα τον ξενώνα της ως χώρο για το στούντιό μου. Τώρα, χρησιμοποιώ είτε την κρεβατοκάμαρά μου είτε το σαλόνι μου. Μπορεί να σας φαίνεται δύσκολο να μεταφέρετε τα τρόφιμα σε διαφορετικά σημεία του σπιτιού σας, αλλά είναι δύσκολο να βρείτε αρκετό χώρο και καλό φως στις περισσότερες κουζίνες.



Στην αρχή, σχεδιάζα διαγράμματα για το χώρο του στούντιο και τις σκηνές της φωτογραφίας μου. Από την εμπειρία μου, μπορείτε να στήσετε το στούντιο στο σπίτι σας με 2 βασικούς τρόπους. 1) Μπορείτε να επιλέξετε ένα δωμάτιο για τα πάντα - το χώρο λήψης, τις προμήθειες, τον εξοπλισμό σας κ.λπ. ή 2) μπορείτε να επιλέξετε έναν χώρο στον οποίο θα φωτογραφίζετε και να αποθηκεύετε τον εξοπλισμό και τις προμήθειές σας σε βολικές τοποθεσίες γύρω από το σπίτι σας. Η επιλογή 2 είναι ιδανική για μικρούς χώρους ή καταστάσεις διαβίωσης ενός υπνοδωματίου.

## *Χρήσιμα αντικείμενα για το χώρο του στούντιό σας*

Εκτός από τον βασικό σας εξοπλισμό, είναι χρήσιμο να έχετε:

Ένα τραπέζι ή γραφείο. Ένα γραφείο είναι σημαντικό όχι μόνο για το χώρο εργασίας, αλλά μπορείτε να αποθηκεύετε τα πιο συχνά χρησιμοποιούμενα εργαλεία/εργαλεία σας σε ένα γραφείο για γρήγορη πρόσβαση. Επιπλέον, αν τοποθετηθεί σωστά από την πηγή φωτός σας - μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το γραφείο ως επιφάνεια λήψης και να τοποθετήσετε σκηνικά πάνω στο γραφείο για μια επίπεδη επιφάνεια.

Είδη καθαρισμού. Δεν υπάρχει τίποτα χειρότερο από το να κάνετε μια ακαταστασία και στη συνέχεια να τρέχετε μέσα στο σπίτι σας για να προσπαθήσετε να βρείτε πανιά και καθαριστικά. Συχνά έχω έτοιμες χαρτοπετσέτες και ένα μπουκάλι ψεκασμού σε περίπτωση που έχω διαρροές, κάτι που συμβαίνει συχνά στη φωτογράφιση τροφίμων.

Μη ηλεκτρονικός εξοπλισμός και προμήθειες. Σκέφτηκα να το συμπεριλάβω αυτό, επειδή νόμιζα ότι ήταν προφανές. Εκτός από τον κανονικό εξοπλισμό της φωτογραφικής σας μηχανής, κρατήστε τυχόν συχνά χρησιμοποιούμενες προμήθειες styling, tethering και/ή φωτισμού.

Αρωματικά χώρου (προαιρετικά). Με τη φωτογράφιση τροφίμων, τα πράγματα μπορεί να μυρίζουν. Είμαι σίγουρος ότι γνωρίζετε ήδη για τι πράγμα μιλάω. Μου αρέσει να έχω κεριά ή διαχύτες καλαμιού για να κάνω το χώρο φρέσκο.



Διακοσμήσεις (προαιρετικά). Για μένα είναι κίνητρο να έχω έναν ελκυστικό χώρο φωτογράφισης. Αισθάνομαι πιο εμπνευσμένος αν έχω διακόσμηση που ταιριάζει με το στυλ μου. Αυτό είναι προαιρετικό, όπως και η ύπαρξη αρωμάτων, αλλά κάνει την εμπειρία πιο απολαυστική. Θα πρέπει να σημειώσω ότι έχω τοποθετήσει τα κομμάτια με τέτοιο τρόπο ώστε να μην παρεμβαίνουν στις φωτογραφίες ή να δημιουργούν ανεπιθύμητες σκιές.



## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Είναι προφανές ότι θα θέλετε να φωτογραφίσετε το προετοιμασμένο και μαγειρεμένο φαγητό, αλλά δεν θέλετε να περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί το πιάτο για να το φωτογραφίσετε. Φωτογραφήστε τα συστατικά και τα διάφορα βήματα που απαιτούνται. Φωτογραφίστε το φαγητό που βράζει στη σόμπα, τα υλικά που αναμειγνύονται πριν μπουν στο φούρνο ή ίσως τα υλικά που έχουν κοπεί ή προετοιμαστεί με κάποιο τρόπο. Για παράδειγμα, ένα απλό στοιχείο όπως το σκόρδο μπορεί να μαγειρευτεί και να παρασκευαστεί με πολλούς τρόπους. Μήπως το κόβετε σε κομματάκια; Λιώνει σε μια κατσαρόλα;



## *Δοκιμάστε, δοκιμάστε, δοκιμάστε*

και στην αρχή αντιγράψτε. Ψάξτε σε περιοδικά μαγειρικής online καταλόγους, ιστοσελίδες των σεφ, των εστιατορίων κλπ. Προσθέστε και κάτι δικό σας στην εικόνα . Την ιδέα σας. Δεν υπάρχουν όρια.

