

Food photography: Η νέα φωτογραφική απόλαυση

Το **food photography** ανήκει στην κατηγορία των [still life](#) φωτογραφιών, και απεικονίζει μια συνθέση τροφίμων, υφών και χρωματικών εκρήξεων, που δεν περιορίζονται σε ένα πιάτο αλλά στο φωτογραφικό μας κάδρο.

Υπάρχουν αρκετές λεπτομέρειες που πρέπει να προσέξουμε όταν φωτογραφίζουμε still life και ειδικότερα στην φωτογράφιση φαγητού. Ο φωτισμός, τα props, η γωνία λήψης και πολλά αλλά μικρά τρικ μπορούν να απογειώσουν την φωτογραφία μας ή να την καταστρέψουν.



Όλοι έχουμε δει φωτογραφίες μιας καλοψημένης πίτσας ή μιας φρεσκοκομμένης σαλάτας, και στις δυο περιπτώσεις συχνά συναντάμε το κάδρο «καπέλο», όπου έχουν τραβηχτεί οι φωτογραφίες από πάνω.

Σε αντίθεση όταν έχουμε να φωτογραφίσουμε ένα λαχταριστό μπέργκερ, επιλέγουμε να τραβήξουμε την

λήψη μας ευθεία ώστε να αναδείξουμε όλα τα επίπεδα του. Η γωνία λήψης αλλάζει σε κάθε περίπτωση ώστε να μπορέσουν να αναδειχτούν όλα τα υλικά του πιάτου και να φαίνεται πιο λαχταριστό.



Η διακόσμηση αναμφισβήτητα είναι το πιο δημιουργικό κομμάτι του **food photography**, με τα χιλιάδες

διαφορετικά υλικά που υπάρχουν στην αγορά, είναι εύκολο να δημιουργήσεις την δίκη σου χαρακτηριστική εικόνα, αναδεικνύοντας την αισθητική σου. Οι πειρασμοί είναι πολλοί όταν μιλάμε για φαγητό, ίσως παρασυρθούμε και φάμε δυο-τρεις μπουκιές παραπάνω.

Έτσι εύκολα μπορούμε να υπερβάλουμε και με τα props, και να δημιουργήσουμε ένα φλύαρο αποτέλεσμα. Μια ιδανικά άρτια εικόνα ακολουθεί τη γνωστή φράση <<Less is more>> κατά γράμμα, κάνοντας το ξεκάθαρο ότι όσα λιγότερα στοιχεία έχουμε, τόσο πιο εύκολο γίνεται στον θεατή να δει και να κατανοήσει την εικόνα.

Ψάχνοντας το τέλειο φωτισμό για την φωτογραφία του πιάτου ίσως χάσουμε το πιο σημαντικό, τις σκιές του. Τι κάνει το food photography διαφορετικό από τα υπόλοιπα είδη still life; Δημιουργεί συναισθήματα στον θεατή, που μόλις δει την φωτογραφία ενός πιάτου θα καταλάβει την υφή, θα σκεφτεί την γεύση, θα φανταστεί τα αρώματα και όλα όσα πηγάζουν απο την ρεαλιστικότητα της. Το φως δίνει έμφαση σε ένα σημείο για να εστιάσουμε σε αυτό και οι σκιές χαρίζουν βάθος, κρατώντας ζωντανή την εικόνα.

Μπορεί λοιπόν το φυσικό φως και τα μεγάλα παράθυρα να μην θεωρούνται άδικο από τους καλύτερους φίλους κάθε φωτογράφου, όμως οι σκιές που δημιουργούνται ίσως αξίζουν την ίδια θέση.

Πολλές φορές το background είναι αδύναμο ή δεν γράφει όπως θα θέλαμε στο φακό μας, σε αντίθεση, το φαγητό που φωτογραφίζουμε φαίνεται πεντανόστιμο.

Ένας τρόπος για να δώσουμε όλη την προσοχή στο φαγητό και όχι στην διακόσμηση, είναι να επιλέξουμε το ίδιο χρώμα και για τα πιάτα και για το background. Με

αυτήν την μονόχρωμια, όλη η ένταση των χρωμάτων «παγιδεύεται» μέσα στο πιάτο.

Για ένα πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα επιλέξτε matte υφές στα σκεύη της φωτογραφίας, αν πάλι θέλετε την λάμψη των πορσελάνινων πιάτων σας, προσοχή στα ρούχα που θα φοράτε την ώρα την φωτογράφισης. Είναι πολύ εύκολο να φανεί το χρωμα της ροζ μπλούζας σας πάνω στο πιάτο και αν δεν παρατηρηθεί εγκαίρως, να καταστρέψει όλο τον κόπο σας.



Το food photography δεν απασχολεί μόνο φωτογράφους για βιβλία μαγειρικής και food bloggers, αλλά έχει μια θέση στην καρδιά όποιου αγαπάει το φαγητό και την [φωτογραφία](#).

