

Για το still-life στη διαφήμιση... λήψεις φαγητού

Συμβουλές για απλές λήψεις φαγητού.

(ισχύει και για το still life γενικά)

Επιλέξτε μια σύνθεση η οποία θα συμβάλλει στην ανάπτυξη του θέματος ενισχύοντάς το οπτικά και προσέχοντας, σε καμία περίπτωση, να μην αποσπά την προσοχή δημιουργώντας ένα νέο κέντρο ενδιαφέροντος. Φροντίστε το σύνολο να είναι απλό, ευανάγνωστο και με συγγενείς τονικότητες σε συνάρτηση με τα επιλεγμένα τρόφιμα.

Μην το παρακάνετε με υποστηρικτικά αντικείμενα στη σύνθεση καθώς η απλότητα είναι το κλειδί.



Κατεψυγμένα (π.χ. ψάρια) ή ωμά (π.χ. σαλάτες) τρόφιμα, αποδεικνύονται συχνά περισσότερο φωτογενή λόγω των πιο

έντονων χρωμάτων και γι 'αυτό αν φωτογραφίζετε τέτοια, δοκιμάστε τον ψεκασμό τους με σταγονίδια νερού ή νερού ανακατεμένου με γλυκερίνη ή με μέλι (αν θέλετε πιο θερμά αποτελέσματα ιδιαίτερα σε κρέατα), για να φανούν ακόμα πιο ελκυστικά.

Η διάταξη είναι το κλειδί, καθώς το φαγητό θα πρέπει να είναι το σημείο εστίασης. Τοποθετήστε το πιάτο σε ένα καθαρό τραπέζι ή χρησιμοποιήστε μια βάση για τούρτα ανάλογα με την περίπτωση. Απλοποιήστε το φόντο και φωτογραφίστε με ρύθμιση διαφράγματος για μικρό βάθος πεδίου.



Σκεφτείτε τη γωνία λήψης και τη σύνθεση.

Όπως και για το κάδρο, είναι απαραίτητη η φροντίδα και για την επιλογή της κατάλληλης γωνίας λήψης. Λανθασμένη επιλογή οδηγεί σε ένα υποβαθμισμένο θέμα. Σημειωτέον πως η γωνία λήψης που αναδεικνύει μια συγκεκριμένη σύνθεση, δεν είναι απαραίτητο πως θα είναι η κατάλληλη για μια άλλη.

Ξεκινήστε εξετάζοντας το θέμα απ' όλες τις πλευρές.

Βρείτε την τέλεια γωνία. Είναι το θέμα που πρέπει να φωτογραφιστεί μάλλον επίπεδο ή πρέπει να αναδειχθεί ο όγκος του; Πρέπει να δείξουμε τη μία πλευρά του και ταυτόχρονα την κορυφή; Στη φωτογραφία φαγητού γενικά λειτουργεί καλά μια χαμηλή γωνία με το φακό σχεδόν στο ίδιο επίπεδο με το φαγητό ή εναλλακτικά, αν θέλουμε να δείξουμε περισσότερα του ενός φαγητά σε μια εικόνα, από μια υψηλή γωνία λήψης.

Υπάρχουν τρεις κύριες γωνίες, με μικρές παραλλαγές:

Από πάνω

Αυτή η σχεδόν χωρίς χαρακτηριστικά κάθετη προβολή είναι η πίτα κρέμας Instagram. Σας επιτρέπει να πλαισιώσετε διάφορα στοιχεία ταυτόχρονα.

Είναι μια πολύ αντιπροσωπευτική γωνία, ιδανική για να δείξει το περιεχόμενο ενός πιάτου. Είναι κατάλληλο για επίπεδα θέματα, όπως πίτες, και όχι πιάτα όγκου.

Υπό γωνία

Η κάμερα έχει κλίση υπό γωνία 25 έως 75 μοίρες, ανάλογα με το θέμα. Η κλίση 45 μοιρών είναι κλασική επειδή σας επιτρέπει να δείξετε την πλευρά και το πάνω μέρος του θέματος. Αλλάξτε τη γωνία του φακού και επιλέξτε τη γωνία ανάλογα με τη σημασία που πρέπει να δοθεί στο πλάι και πάνω από το θέμα.

Στο ίδιο επίπεδο

Η λήψη στο ίδιο επίπεδο με το θέμα είναι ιδανική για αντικείμενα με όγκο, όπως γλυκά ή φαγητά, καθώς δείχνει καλά το εσωτερικό καθώς και την διαστρωμάτωση αυτών των θεμάτων.

Προσπαθήστε το θέμα σας να καταλαμβάνει μεγάλο μέρος του κάδρου, το φόντο να είναι εκτός εστίασης (κατά το δυνατόν) έτσι ώστε απερίσπαστα να κατευθυνθεί όλη η προσοχή του θεατή επάνω στο θέμα.

Εκτός από την τοποθέτηση του θέματος, λάβετε υπόψη το χώρο γύρω από κάθε στοιχείο καθώς και τον σκοπό της φωτογραφίας.

Διαθέστε ένα μεγάλο αρνητικό χώρο – κενό – εάν υπάρχει κείμενο που θα εισαχθεί στη φωτογραφία (τίτλος περιοδικού ή συνοδευτικό κείμενο). Ή αλλιώς επιλέξτε ένα «σφιχτό» κάδρο - ή θετικό χώρο- για να δημιουργήσει περισσότερο αντίκτυπο.

Δοκιμάστε όλες τις δυνατότητες.

Όσον αφορά το είδος φωτισμού φροντίζουμε, σαν γενικό κανόνα, αυτός να είναι απαλός και διάχυτος. Αυτό θα το επιτύχουμε είτε με φυσικό φως μέσω ενός παραθύρου είτε με κάποια πηγή τεχνητού φωτισμού. Τη δε διάχυση μπορούμε να την εξασφαλίσουμε για μεν το παράθυρο με μια ημιδιαφανή λευκή κουρτίνα (ή κάτι αντίστοιχο) για δε την τεχνητή πηγή,

τοποθετώντας ριζόχαρτο μεταξύ αυτής και του θέματος. Σημειωτέον πως όσα περισσότερα στρώματα παρεμβληθούν, τόσο μεγαλύτερη διάχυση επιτυγχάνεται. Μη διστάσετε να χρησιμοποιήσετε οτιδήποτε που θα διαχύσει ή αντίστοιχα θα ενισχύσει το διαθέσιμο φως, όπως για παράδειγμα καθρέφτες, ημιαδιαφανή πανιά, αλουμινόχαρτα κλπ. **Πειραματιστείτε!**



Βέβαια, είναι το θέμα που συχνά θα υπαγορεύσει το στυλ που θα επιλεγεί. Για παράδειγμα, το παγωτό υποδηλώνει το καλοκαίρι έτσι του ταιριάζει ένας σκληρός (χωρίς διάχυση) και έντονος φωτισμός.

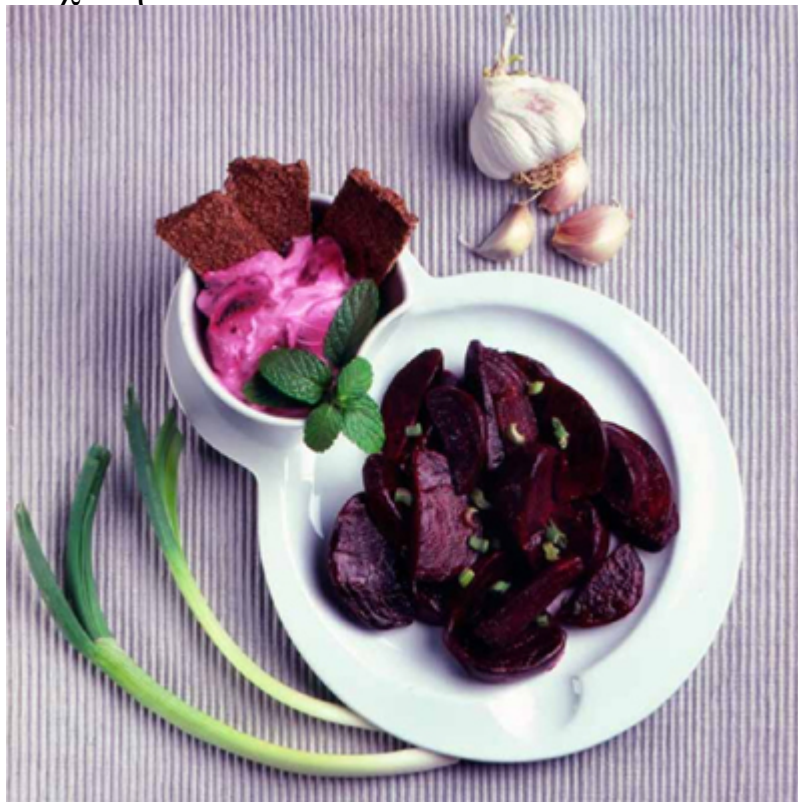


Προσέξτε όμως γιατί όσο μεγαλύτερη αντίθεση (κοντράστ) υπάρχει μεταξύ σκιάς και φωτεινών περιοχών, τόσο πιο δραματική γίνεται η εικόνα. Αντίθετα, η διάχυση προσφέρει μια ομαλή μετάβαση από τη σκιά στο φως.



φωτισμός χωρίς

διάχυση



φ

Σε αυτό το σημείο, καλό είναι να διευκρινιστεί ότι υπάρχουν μερικές μορφές φωτισμού που δεν ενδείκνυνται για τη φωτογραφία φαγητού.

Ο μετωπικός φωτισμός μπορεί να χρησιμοποιείται συχνά σε πορträίτα, αλλά είναι ακατάλληλος για λήψεις φαγητού. Μπορεί να δημιουργήσει ανεπιθύμητες σκιές και οι εικόνες σας θα φαίνονται επίπεδες, χωρίς όγκο.

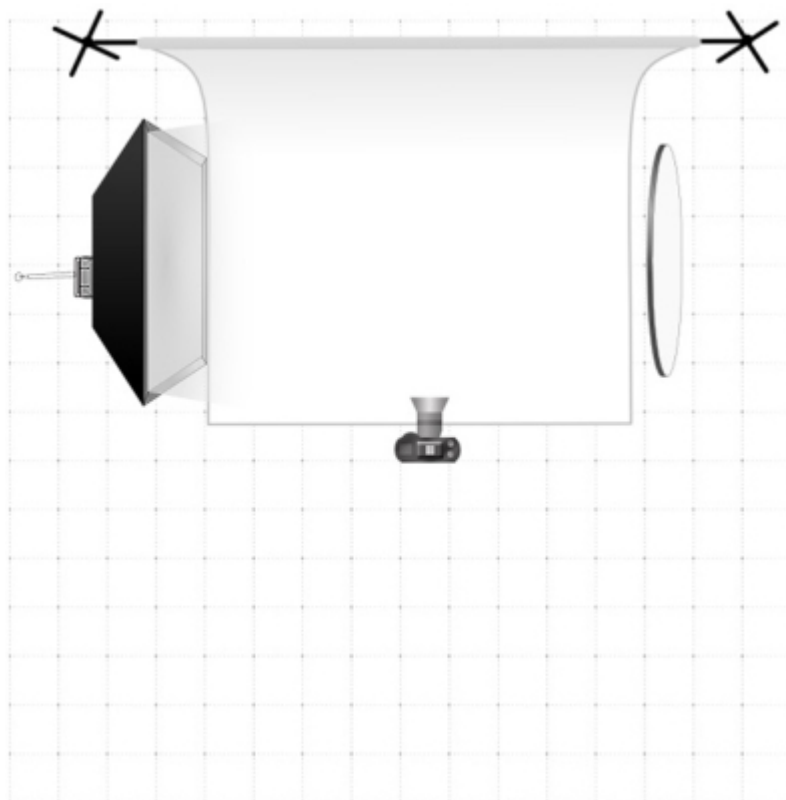
Ο φωτισμός από πάνω (σε περίπτωση χρήσης τεχνητού φωτισμού), δημιουργεί επίπεδες εικόνες και οι ανακλαστήρες δεν καταφέρνουν να σώσουν την κατάσταση. Εξ' άλλου δημιουργεί και ένα πρακτικό πρόβλημα, επειδή σε τέτοιου είδους λήψη δεν χωράει και φωτιστικό και μηχανή! Πρέπει να αφαιρέσετε ένα από τα δυο. Ε, απομακρύνετε το φωτιστικό.

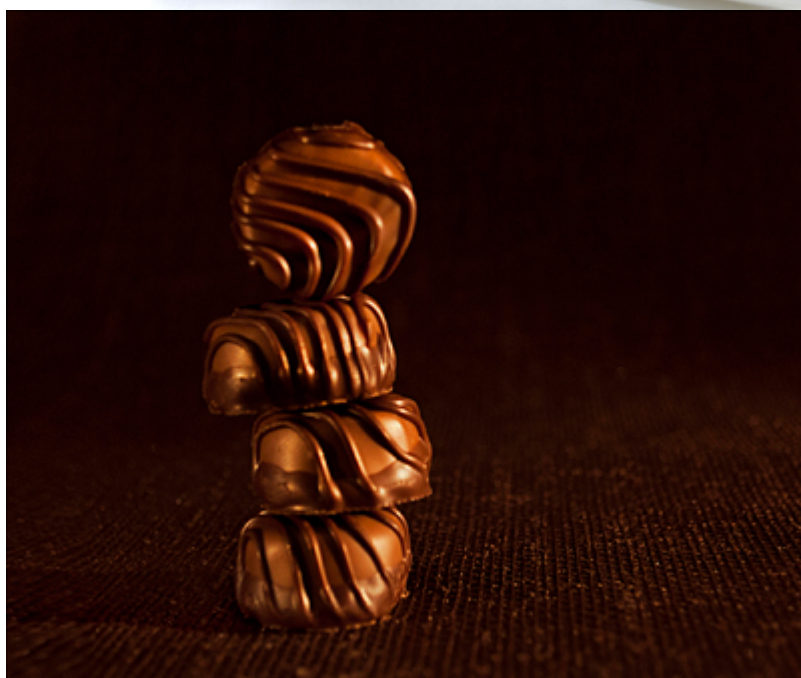
Οπότε έχουν μείνει τρεις τύποι φωτισμού – οι οποίοι μπορεί να πραγματοποιηθούν με φυσικό αλλά και με τεχνητό φως. Αυτοί είναι:

Πλάγιος φωτισμός

Η προσέγγιση που ταιριάζει στις περισσότερες συνθέσεις φαγητού. Διάχυτο φως στο πλάι του τραπέζιού και απέναντί του ένας ανακλαστήρας που θα ανακλάσει μια ποσότητα πίσω στο θέμα. Το πόσο κοντά ή μακριά θα τοποθετηθεί εξαρτάται πόσο έντονες σκιές θέλουμε. Θυμηθείτε πως χωρίς σκιά ένα αντικείμενο φαίνεται να αιωρείται.

διάταξη φωτογράφισης με πλάγιο φωτισμό





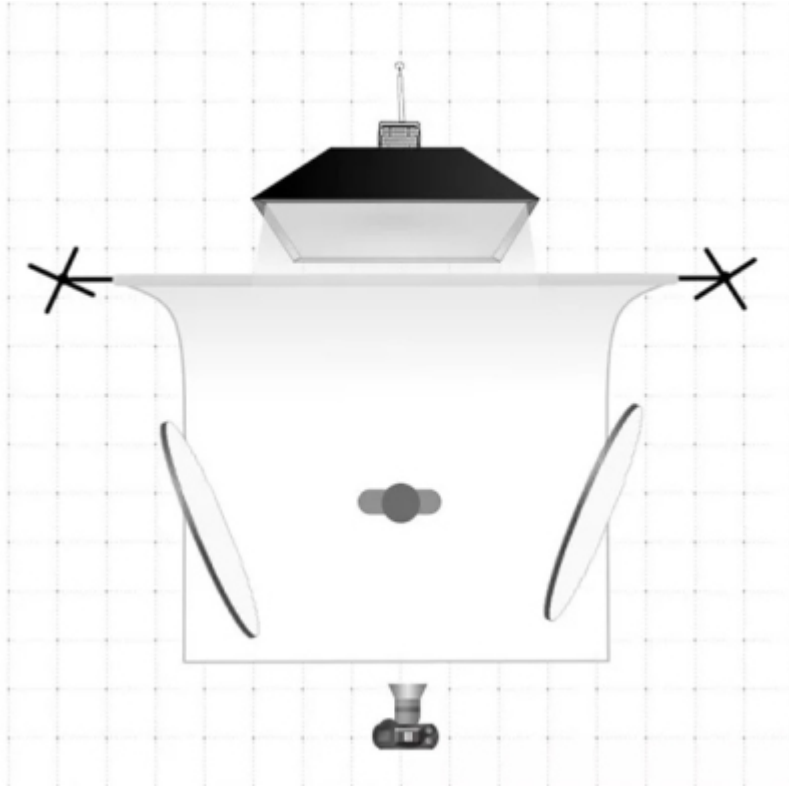
Οπίσθιος φωτισμός

Είναι μια εξαιρετική επιλογή για ποτά και φαγητό σε υγρή μορφή (π.χ. σούπες), καθώς προσθέτει στιλπνότητα και αναδεικνύει την υφή και τις υγρές ιδιότητες των τροφίμων.

Μπορεί να είναι πολύ κολακευτικό για τα τρόφιμα, αλλά μπορεί επίσης να είναι προκλητικό να δουλεύεις μ' αυτό, επειδή η εικόνα μπορεί να είναι καμένη ή υπερφωτισμένη στο πίσω μέρος και υποφωτισμένη μπροστά. Ή μπορεί να φαίνεται απλά πολύ ξεπλυμένη -χωρίς λεπτομέρειες, πράγμα που συμβαίνει όταν φωτογραφίζουμε με υπερβολικό φως. Μπορεί επίσης να καταλήξει με μη διαχειρίσιμη αντανάκλαση στην κορυφή του φαγητού.

Ο οπίσθιος φωτισμός τονίζει επίσης τις έντονες αντιθέσεις χρώματος, που μπορεί να είναι δύσκολο να εξισορροπηθούν.

διάταξη φωτογράφισης με οπίσθιο φωτισμό



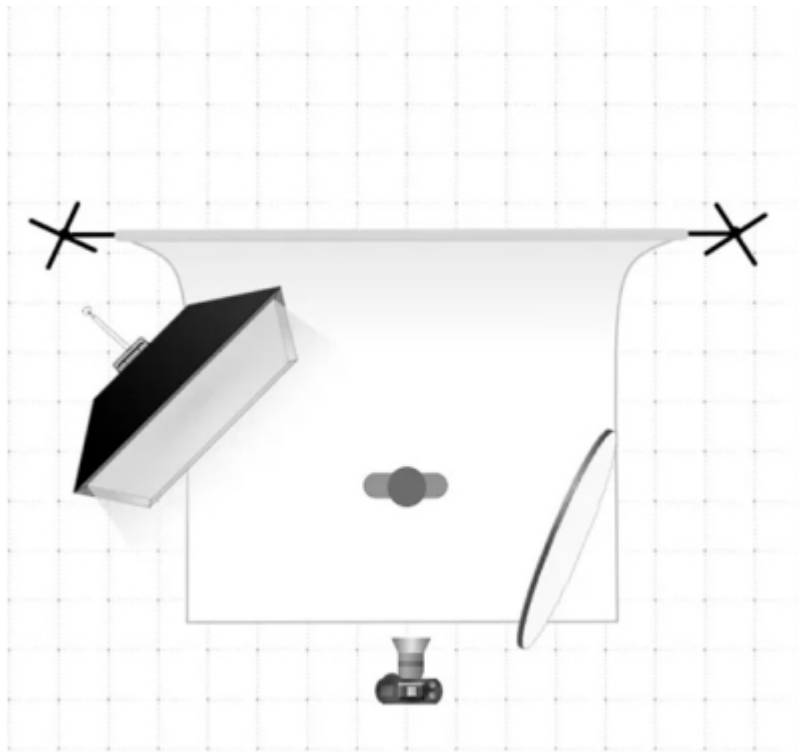


Πλάγιος-οπίσθιος φωτισμός

Ο συνδυασμός των δυο προηγούμενων τρόπων και υποτίθεται... ο καλύτερος. Η επιφάνεια αποκτάει στιλπνότητα όπως στον οπίσθιο χωρίς όμως τον κίνδυνο υπερέκθεσης. Εδώ, ένας ανακλαστήρας απέναντι από τη φωτιστική πηγή συνήθως είναι αρκετός.

Αυτό που θα πρέπει να κάνετε είναι να πειραματιστείτε με το ύψος του φωτός σε σχέση με τη σύνθεσή σας, ανάλογα με το πώς θέλετε να πέφτουν οι σκιές. (Κ.Α.)

διάταξη φωτογράφισης με πλάγιο-οπίσθιο φωτισμό





Λήψη από ψηλά με την φωτιστική πηγή να έχει τοποθετηθεί πίσω δεξιά και υπό γωνία με το θέμα. Ένας ανακλαστήρας από αριστερά εξομαλύνει τη διαφορά αντίθεσης (κοντράστ). Ο φωτογράφος σε αυτή τη φωτογραφία έχει εστιάσει επιλεκτικά στο κέντρο. Η κλήση της μηχανής προσθέτει μια ενδιαφέρουσα δυναμική στην εικόνα.