

Helene Dujardin
**TWÓRZ SMAKOWITE
UJĘCIA!**



Helkon



UJĘCIA ZE SMAKIEM

Kulisy fotografii kulinarnej i stylizacji dań



Tytuł oryginału: Plate to Pixel: Digital Food Photography & Styling

Tłumaczenie: Piotr Cieślak

ISBN: 978-83-246-3756-0

© 2011 by Wiley Publishing, Inc., Indianapolis, Indiana

All Rights Reserved. This translation published under license with the original publisher John Wiley & Sons, Inc.

Translation copyright © 2011 by Helion S.A.

Wiley and the Wiley Publishing logo are trademarks or registered trademarks of John Wiley and Sons, Inc. and/or its affiliates in the United States and/or other countries, and may not be used without written permission. All other trademarks are the property of their respective owners.

Wiley Publishing, Inc. is not associated with any product or vendor mentioned in the book.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording or by any information storage retrieval system, without permission from the Publisher.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz Wydawnictwo HELION dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz Wydawnictwo HELION nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Wydawnictwo HELION

ul. Kościuszki 1c, 44-100 GLIWICE

tel. 32 231 22 19, 32 230 98 63

e-mail: helion@helion.pl

WWW: <http://helion.pl> (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres

<http://helion.pl/user/opinie/ujesma>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Printed in Poland.

- [Kup książkę](#)
- [Poleć książkę](#)
- [Oceń książkę](#)

- [Księgarnia internetowa](#)
- [Lubię to! » Nasza społeczność](#)

Spis treści

O autorce 3

Wstęp 17

Rozdział 1. Podstawy fotografii 23

Światło jest wszystkim 24

Szmyery-bajery, czyli czy aparat ma znaczenie 25

Poznaj podstawy 27

Dylematy związane z jakością obrazu 30

Wypracuj styl 33

**Rozdział 2. Ustawienia i tryby działania
aparatu fotograficznego 37**

Ekspozycja 38

Prysłona 38

Czas naświetlania 40

Czułość ISO 42

W poszukiwaniu równowagi 44

Pomiar natężenia światła 45

Balans bieli 45

Tryby fotografowania 49

Tryb automatyczny 49

Tryb manualny 49

Tryb preselekcji przysłony 50

Tryb preselekcji czasu naświetlania 54

Rozdział 3. Fotografowanie w świetle naturalnym 59

Światło ostre, światło miękkie 60

Światło ostre 61

Światło miękkie 62

Odbijanie i rozpraszanie światła 63

Dyfuzory 63

Blendy 65

Różne sposoby rozpraszania i odbijania 68

Naturalne źródła światła	72
Światło w plenerze	72
Światło wpadające przez okno	75
Światło w roli narratora	79
Szukanie kierunku	80
Oświetlenie z przodu	80
Oświetlenie z tyłu	80
Oświetlenie z boku	83
Rozdział 4. Fotografowanie w świetle sztucznym	89
Sprzęt oświetleniowy	90
Zestaw studyjny	90
Lampy	91
Parasole	92
Dyfuzory	93
Konfigurowanie oświetlenia	94
Światła studyjne i parasole	95
Rozpraszanie światła przy użyciu dyfuzorów	96
Wbudowany flesz	98
Zewnętrzna lampa błyskowa	103
Ustawienia zewnętrznej lampy błyskowej	104
Lampa błyskowa, nie całkiem zewnętrzna	104
Na falach radiowych	110
Wyzwalacze radiowe	110
Oświetlenie wolnostojące i softboksy	112
Oświetlenie wolnostojące i żarówki	112
Softboksy, namioty bezcieniowe, małe rozpraszacze	113
Rozdział 5. Kompozycja	117
Umieszczenie głównego tematu	118
Asymetria	118
Środek kadru	123
Reguła trójkąta	125
Centrum uwagi	130
Głębia ostrości	133
Perspektywa	138

Kąt widzenia	142
Z poziomu oczu	142
Znad głowy.	143
Ujęcie „trzy czwarte”	144

Rozdział 6. Przygotowanie do sesji147

Przygotowywanie środowiska pracy	148
Lokalizacja	150
Dostępność	151
Planowanie ujęcia.	153
Zapoznaj się z przepisem	153
Rzut oka na menu	159
Dobór przybrania	162
Aranżowanie sceny	165
Pokaż i opowiedz	168
Danie w roli głównej.	170
Rekwizyty.	170
Tła	174
Nakrycia i obrusy.	177
Wysokość i kolor — sposoby na dopełnienie i urozmaicenie sceny . . .	180
Wysokości	180
Kolory.	182
Fotografowanie „na uwięzi”	184

Rozdział 7. Stylizacja189

Przyprawy i zioła	191
Pieczyno	193
Bakalie	194
Owoce i warzywa	195
Owoce	195
Warzywa.	199
Sosy	207
Danie główne	213
Dania rybne i mięsne.	213
Gulasze, zapiekanki, makarony	219
Dekorowanie spaghetti z grillowanym łososiem	220
Hamburgery i kanapki	222

Smażone i pieczone śniadaniowe pyszności	225
Desery	228
Torty, ciasta i ciastka	228
Ciasta z owocami	231
Lody i zimne przysmaki	231
Gorące i zimne napoje	236
Naczynia	237
Napoje gorące	237
Zimne napoje	238
Ozdoby	238
Pomocne narzędzia	239
Pincety	240
Bawełniane patyczki	240
Papierowe ręczniki	241
Pędzelki artystyczne	241
Zraszacze	241
Miękkie buteleczki	242
Słomki	242
Rozdział 8. Postprodukcja	245
Kopiowanie	246
Przewody	246
Czytniki kart pamięci	246
Rozmiar plików	247
Edycja	247
Programy do edycji zdjęć	248
Korekcja i retusz	250
Przestrzeń barw	251
Efekty	251
Przechowywanie	252
Kopie zapasowe i archiwizacja	254
Udostępnianie zdjęć	255
E-mail	255
Serwisy do udostępniania i wymiany plików	256
FTP (File Transfer Protocol)	256
Dropbox	257
Drukowanie	257
Prawa autorskie	258

Dodatki	261
Dodatek A. Słowniczek	261
Dodatek B. Sprzęt	267
Dodatek C. Ciekawe źródła informacji	271
Skorowidz	281



5 ❖ Kompozycja

Aranżacja fotografii kulinarnej to coś więcej niż tylko ustawienie potrawy i dodanie kilku rekwizytów. To nie wystarczy, by zrobić dobre zdjęcie. Nie chcę przez to powiedzieć, że fotografowanie potraw jest skomplikowane czy uciążliwe... o nie, ono jest po prostu o wiele bardziej pasjonujące!

Gdy zdasz sobie sprawę, jak wiele różnych czynników i koncepcji może wchodzić w grę przy komponowaniu zdjęcia, poczujesz się niczym dziecko w sklepie z zabawkami. Twoja wyobraźnia zaroi się od możliwości kreowania najróżniejszych nastrojów, sposobów na stworzenie atmosfery wpisującej się w Twoją wizję fotografii; w skojarzenia, jakie chciałbyś wywołać. To przeogaty świat twórczych możliwości, który jest w zasięgu ręki.

Rozdział niniejszy zawiera przegląd najważniejszych informacji o kompozycji. Pamiętaj, że są to jedynie wskazówki, a nie sztywne reguły. Jeśli chcesz, możesz wypróbować je wszystkie (choć mam nadzieję, że nie naraz...) bądź skupić się na jednej konkretnej technice, a potem stopniowo testować kolejne. Pamiętaj jednak, że przystępując do pracy nad kompozycją i stylizacją, powinieneś mieć opanowane podstawy fotografii — głównie ekspozycję i oświetlenie sceny.



Miseczka z pomidorami umiejscowiona pośrodku kadru
f/3,5, 400 ISO, 50 mm

Umiejscowienie głównego tematu

Proces kompozycji rozpoczyna się w zasadzie już w trakcie przygotowywania potrawy (o ile jesteś kucharzem i fotografem w jednej osobie) bądź na etapie zapoznania się z wytycznymi zlecenia (jeśli jesteś odpowiedzialny tylko za fotografowanie). Zanim przystąpisz do fizycznego aranżowania scenarii, pomyśl nad miejscem, w którym będziesz fotografował, nad rekwizytami i obrusem, nad kierunkiem światła, jakie będziesz miał do dyspozycji, układem cieni oraz innymi ważnymi aspektami sceny. Musisz się zastanowić, w jaki sposób przekazać na zdjęciu smak, emocje i wrażenia, kojarzące się z danym tematem fotografii.

Najpierw pomyśl nad umiejscowieniem potrawy w obrębie kadru. Czy chciałbyś, aby temat znajdował się pośrodku, czy też nieco z boku?

Asymetria

Wyobraź sobie następującą sytuację: Twoje zadanie polega na sfotografowaniu eleganckiej sałatki. Skonfigurowałeś wszystkie parametry oraz tryby fotografowania i jesteś usatysfakcjonowany bieżącym oświetleniem sceny. Masz wprawdzie pewne wątpliwości, czy sałatka umiejscowiona dokładnie pośrodku kadru będzie się prezentowała atrakcyjnie, lecz zaczynasz już wciskać spust migawki.

Z góry Ci podpowiem: „Oczywiście, że będzie dobrze!” — lecz nie poprzestawaj na jednej aranżacji. Spróbuj ustawić sałatkę w innych miejscach kadru. Może uda się znaleźć ciekawszy kąt widzenia, pokazać ją z lepszej perspektywy lub zaakcentować jakieś szczególnie interesujące aspekty?

Asymetria prezentacji tematu, a także nietypowa perspektywa i kąt widzenia umożliwiają niekiedy przedstawienie go w ciekawszy sposób, z artystycznym zacięciem. Jednocześnie taka prezentacja stanowi *twórcze odstępstwo* od typowego postrzegania potraw przez przeciętnego człowieka; sprawia, że zdjęcie jest ciekawsze i głębiej zapada w pamięć niż pierwsza lepsza fotka makaronu.

Z drugiej strony nie trzeba budować wyrafinowanych aranżacji i stosować mrowia rekwizytów, by zdjęcie wzbudzało zainteresowanie. W wielu przypadkach samo odsunięcie tematu od środka kadru jest wystarczająco efektowne. Na dwóch zdjęciach, pokazanych na tej oraz poprzedniej stronie, rekwizyty i kolorystyka zostały ograniczone do minimum. Aby przedstawić miseczkę z pomidorami w ciekawszy sposób, po prostu przesunęłam ją w prawą stronę kadru. Dzięki takiej aranżacji kompozycja stała się bardziej dynamiczna, i to bez użycia jakichkolwiek dodatkowych elementów.



Miseczka z pomidorami ustawiona asymetrycznie
f/3,5, 400 ISO, 50 mm

W przypadku kompozycji przedstawiającej wiele powtarzających się naczyń, deseni i kolorów asymetria może być pożądanym elementem, przełamującym monotonię ujęcia. Kolejną zaletą asymetrycznego ustawienia jest możliwość ukrycia niepożądanych detali. Ta sztuczka oddaje nieocenione usługi w przypadku scen, których niektóre fragmenty nie wyglądają zbyt atrakcyjnie, lub takich, gdzie temat nie jest dość obszerny, by wypełnił cały kadr w interesujący sposób. Umieszczenie takiego niedoskonałego tematu odrobinę z boku pozwala sprytnie pozbyć się mankamentów i stworzyć wrażenie bogatszej, pełniejszej kompozycji.

Tak było na przykład na poniższym zdjęciu kumkwatów. Okazało się, że owoców nie wystarczyło, by ładnie wypełnić misę. Postanowiłam więc, że większość kumkwatów umieszczę w przedniej części misy, a potem ustawię ją w kadrze asymetrycznie, zdecydowanie z dala od środka sceny. W rezultacie świecąca pustkami część misy automatycznie znalazła się poza kadrem.



Ułożyłam kumkwaty z jednej strony misy, a następnie wykadrowałam scenę tak, aby górna i prawa strona naczynia znalazły się poza obrębem zdjęcia, zaś w kadrze pozostała tylko część suto wypełniona owocami
f/3,5, 320 ISO, 100 mm, Macro L



Trzy szklane kokilki ze słodkim musem zostały umiejscowione asymetrycznie, poza środkiem kadru, by nadać kompozycji ciekawszą wydzięk oraz lepszą dynamikę
f/3,5, 800 ISO, 100 mm, Macro L

Fotografia słodkiego musu (na poprzedniej stronie) stanowi przykład kreowania dynamiki w kompozycji poprzez umiejscowienie obiektu (lub obiektów) poza środkiem kadru. W zależności od sytuacji nie zawsze trzeba kadrować główny temat, by uzyskać odpowiedni efekt. Wystarczy, że odrobinę zmienisz pierwotny zamysł, bo na przykład uznasz, że aranżacja jest trochę zbyt sztywna, i zaczniesz przesuwać elementy sceny w inne miejsca, tak aby uzyskać ciekawszy efekt.

Także na fotografii donutów (zdjęcie obok) umiejscowiłam główny temat odrobinę asymetrycznie. Zależało mi na tym, by widz zwrócił uwagę przede wszystkim na przednią część ciastek, zwłaszcza górnego, gdyż niespecjalnie przypadł mi do gustu wygląd polewy na pozostałych dwóch. Przez dłuższą chwilę eksperymentowałam z ustawieniem całej piramidki, tak aby ukryć drobiazgi, które nie przypadły mi do gustu.

Pewnym problemem związanym z fotografowaniem obiektów znajdujących się poza środkiem kadru jest ostrość. Otóż może się zdarzyć, że aparat ustawi ostrość na tej części dania, która niekoniecznie musi wydawać Ci się najbardziej interesująca. Na szczęście istnieje prosty sposób, by temu zaradzić:

1. Ustaw aparat w taki sposób, by fotografowany temat znalazł się dokładnie pośrodku kadru.
2. Naciśnij spust migawki do połowy, aby ustawić i zablokować ostrość.
3. Nie zwalniając spustu migawki (wciśniętego do połowy), przekadruj scenę w oczekiwany sposób.
4. Po wykadrowaniu sceny naciśnij spust migawki do końca.
5. Ewentualnie po wstępnym ustawieniu ostrości możesz wyłączyć autofokus w lustrzance i wykadrować scenę tak, jak zamierzałeś.
6. W aparatach kompaktowych, które zostały wyposażone zarówno w autofokus, jak i możliwość ręcznego ustawienia ostrości, możesz postąpić analogicznie jak w poprzednim przypadku.



Donuty zostały odrobinę przesunięte od środka kadru na prawą stronę kompozycji
f/3,5, 320 ISO, 100 mm, Macro L



Ostrość na tym zdjęciu, przedstawiającym babeczki kokosowe, została ustawiona mniej więcej pośrodku sceny. W rezultacie najbliższa babeczka na pierwszym planie stała się zupełnie nieostra

f/3,5, 640 ISO, 100 mm, Macro L



Tym razem ustawiłam ostrość na pierwszym planie, by zaakcentować pierwszą babeczkę i rozmyć pozostałe — te, które znajdują się na drugim planie oraz w tle sceny

f/3,5, 640 ISO, 100 mm, Macro L

W trakcie wykonywania zdjęć pokazanych powyżej mój aparat uparcie próbował ustawić ostrość na babeczce znajdującej się na drugim talerzu, w tle, gdyż talerz na pierwszym planie został ustawiony asymetrycznie, a nie w środku kompozycji. Z technicznego punktu widzenia w ustawionej w ten sposób ostrości nie ma nic złego, ale ponieważ akurat to zdjęcie planowałam umieścić na głównej stronie artykułu opublikowanego na moim blogu, zależało mi na tym, by akurat ta pierwsza, najbliższa widzowi, babeczka — od papierowego kubeczka aż do czubka kremowej polewy — była w pełni ostra i wyraźna. Przed wykonaniem drugiego zdjęcia musiałam więc ręcznie zmienić ustawienie ostrości.

Środek kadru

Wyobrażam sobie, że właśnie zacząłeś szukać różnych obiektów, które można by było sfotografować asymetrycznie. Nie krępuj się! Pamiętaj jednak, że podobnie jak asymetria może przełożyć się na ciekawszą stylistykę zdjęcia, tak również umiejscowienie głównego tematu pośrodku kadru ma swoje zalety i pozwala przedstawić jego naturalne piękno w całej okazałości.

Ustawienie tematu pośrodku kadru nie pozostawia widzowi żadnych wątpliwości, który element kompozycji jest najważniejszy — jest to zresztą jedna z najistotniejszych przyczyn takiej aranżacji. Jeśli kompozycja jest złożona, pełna rozmaitych detali (dań, rekwizytów i innych obiektów), bądź też główny temat został zaaranżowany w bogatej scenografii i mógłby utonąć w tłumie, wyśrodkowanie go ułatwia odbiorcy zwrócenie nań uwagi. Taka aranżacja pozwala uniknąć reakcji w rodzaju: „Ładne, ale o co tutaj chodzi?”.

Na pokazanym obok przykładzie głównym tematem kompozycji są kraby, toteż umiejscowiłam jednego z nich dokładnie pośrodku, by zaakcentować jego rolę wśród wielu innych elementów zdjęcia.



Na tym zdjęciu kraby zostały ułożone w różnych miejscach kadru, tak aby rozproszyć kompozycję i zwrócić uwagę widza na jednego skorupiaka, wyróżnionego umiejscowieniem w środkowej części sceny

f/4,5, 400 ISO, 24 – 70 mm, L



Dyniowy przysmak został ujęty niemal dokładnie pośrodku kadru, tak aby to on przyciągał uwagę widza, a nie drugie ciastko w tle oraz towarzyszące im rekwizyty

f/3,5, 500 ISO, 100 mm, Macro L



Jeśli aranżujesz kompozycję składającą się z jednego głównego dania (lub talerza) oraz kilku dodatkowych składników, wówczas umieść danie pośrodku, natomiast przystawki oraz rekwizyty po bokach, tak aby zdecydowanie wskazać odbiorcy najważniejszy element sceny.

Dobrze zaaranżowana scena z głównym obiektem pośrodku może mieć bardzo mocną wymowę. Pozostawienie niewielkiej ilości pustej przestrzeni wokół dania i w narożnikach kadru w elegancki sposób akcentuje główny temat i stanowi świetny sposób na prostą, estetyczną prezentację (patrz zdjęcia obok).

Miseczka z zupą cebulową została umieszczona w samym centrum kadru, aby podkreślić wspaniałe wykonanie oraz wygląd dania, ozdobionego zapiekanką z serem

f/3,5, 800 ISO, 100 mm, Macro L



Pusta przestrzeń

W sztuce kompozycji wyróżnia się często pojęcia treści oraz pustej przestrzeni, oznaczające odpowiednio główny temat oraz wszystko to, co go otacza. Wymowa kompozycji jest uzależniona nie tylko od aranżacji treści, lecz także od owego oddechu, pustki... od niezagospodarowanego obszaru sceny. Pamiętasz, jak w rozdziale 3. zastanawialiśmy się wspólnie nad wymową światel i cieni oraz ich wpływem na atmosferę ujęcia? Podobnie jest w przypadku wzajemnych zależności między treścią a pustą przestrzenią. Nie trzeba wypełniać każdego zakamarka kadru rekwizytami, serwetkami i przystawkami, by zrobić na widzu wrażenie. Przemysłana aranżacja pustej przestrzeni niejednokrotnie ma silniejszy, ciekawszy wydźwięk.

Celowo pozostawiłam wytłoczkę z jajkami pośrodku kadru. Chciałam uniknąć mnożenia rekwizytów, obrusów czy serwetek, tak aby wzrok widza od razu spoczął na głównym, jakże delikatnym temacie zdjęcia
f/3,5, 320 ISO, 100 mm, Macro L

Reguła trójpodziału

Od dawna bawi mnie przysłuchiwanie się fotografom rozmawiającym o regule trójpodziału. Zazwyczaj po omówieniu jej podstawowych założeń dochodzą do zgodnego wniosku, że jest to jedna z tych reguł „które warto poznać, a potem o nich zapomnieć”.

Zgadzam się z tym. Owszem, regułę trójpodziału warto znać, wiedzieć, na czym polega i jak się nią posługiwać. Z drugiej strony lepiej odłożyć ją w głowie gdzieś na dolną półkę. Przypuszczam, że Twój umysł i zmysł wzroku przywykły już do intuicyjnego stosowania tej reguły... choćby ze względu na niezliczoną liczbę rozmaitych zdjęć (w książkach kucharskich, reklamach, czasopismach), a także fotografii portretowych itp. Nie wszystkie moje kompozycje są skonstruowane zgodnie z tą regułą, ale zauważyłam, że w wielu przypadkach stosuję ją podświadomie.

W celu zastosowania reguły trójpodziału należy podzielić kadr w pionie i w poziomie na trzy części, podobnie jak diagram do gry w kółko i krzyżyk. Kolejny krok polega na umieszczeniu głównego tematu wzdłuż jednej z linii podziału bądź w miejscu ich przecięcia. Głównym celem reguły trójpodziału jest uzyskanie kompozycji, która jest naturalnie atrakcyjna dla ludzkiego wzroku.



Aranżacja kadru zgodna z regułą trójpodziału ułatwia uzyskanie estetycznej, przyjemnej dla oka kompozycji

f/4,5, 200 ISO, 100 mm, Macro L

Okna w tle zdjęcia (po lewej stronie) ułatwiają wyobrażenie sobie pionowych oraz poziomych linii podziału kadru. Na pierwszym planie, wzdłuż dolnej poziomej linii, umieściłam talerz z wiśniami. Z kolei po prawej oraz po lewej stronie kadru, wzdłuż skrajnych pionowych linii podziału, ustawiłam szklankę oraz butelkę, które zwiększają dynamikę i różnorodność kompozycji. Kolejną szklankę ustawiłam nieco bardziej w głębi sceny, by jeszcze wzbogacić kompozycję o element o odmiennej wysokości.

Przyznam, że efekty zastosowania reguły trójpodziału są miłe dla oka, lecz zazwyczaj nie staram się na siłę dopasowywać wszystkich elementów sceny do układu wymyślonych linii. Zbyt ściśle przestrzeganie jakichkolwiek reguł w fotografii na ogół się po prostu nie sprawdza, a poza tym — odziera fotografowanie z przyjemności związanej z możliwością swobodnej kompozycji sceny. Nadmierne przywiązanie do reguły trójpodziału utrudnia dostrzeganie innych ciekawych perspektyw. Właśnie dlatego większość fotografów jest zdania, że należy ją najpierw poznać, a potem odłożyć na bok. Nawet jeśli będziesz wykorzystywał ją w trakcie pracy, zachowaj szczyptę spontaniczności.

Na zdjęciu przedstawiającym rozsypane wiśnie celowo umiejscowiłam koszyczek w prawej górnej części kadru, a potem swobodnie rozrzuciłam tu i ówdzie kilka owoców, nie przejmując się zbytnio tym, czy upadną na poziomych

i pionowych liniach podziału, czy też nie. Takie podejście pozwoliło zachować naturalny charakter sceny, niewymuszony charakterystycznym podziałem kadru zgodnym z omawianą regułą.

Zasadnicza zaleta reguły trójpodziału polega na tym, że wzrok widza w naturalny sposób kieruje się od jednego elementu kompozycji do drugiego w zależności od ich wzajemnego umiejscowienia, wysokości oraz dzielącej je odległości — wszystko to pozwala nadać kompozycji estetyczny wygląd. Reguła trójpodziału jest szczególnie pomocna w przypadku scen i obiektów o monotonnej fakturze i kolorystyce.

Reguła trójpodziału kładzie akcent nie tylko na estetykę i wygląd zdjęcia, lecz także na fotografowane danie, co przydaje się zwłaszcza w przypadku kompozycji przedstawiających suto zastawione stoły lub dania wymagające użycia wielu naczyń. W takim przypadku można na przykład ułożyć powtarzające się elementy wzdłuż „oczek” siatki podziału w pionie i w poziomie, większe skupiska obiektów na przecięciach linii podziału, zaś talerze — w bezpośrednim sąsiedztwie tych linii. Pamiętaj, by przy fotografowaniu zastawionego stołu zwrócić uwagę na naturalnie tworzące się desenie i odległości między poszczególnymi przedmiotami. Oczywiście nic nie stoi na przeszkodzie, by zastosować regułę trójpodziału także w przypadku skromniejszych kompozycji, składających się z jednego lub dwóch elementów.



W układzie wysypujących się z koszyka wiśni można się dopatrzeć zgodności z regułą trójpodziału, choć wcale nie zamierzałam jej tu stosować
f/3,5, 200 ISO, 100 mm, Macro L



Stół z przysmakami sfotografowany ze swobodnym uwzględnieniem reguły trójpodziału. Także rekwizyty zostały rozłożone w przyjemny dla oka sposób
f/3,5, 250 ISO, 100 mm, Macro

W trakcie wykonywania zdjęcia (po lewej stronie) nie zwracałam szczególnej uwagi na przestrzeganie opisywanej reguły, a jednak talerze z tartą dziwnym trafem znalazły się w pobliżu głównych węzłów trójpodziału. Wzrok widza na początku ląduje w lewym dolnym segmencie, następnie przenosi się wyżej, w kierunku środkowej części sceny, gdzie napotyka drugi talerz. Wreszcie dociera do lewego górnego segmentu kadru, gdzie znajduje się ostatnia — trzecia tarta. Dzięki temu scena nabiera ciekawego, dynamicznego charakteru... a przecież gdyby talerze były rozmieszczone nie zgodnie z regułą trójpodziału, lecz w jednej linii, to monotonia takiej aranżacji (zwłaszcza w połączeniu z jednolitą kolorystyką) z pewnością przełożyłaby się na monotematyczne nudne zdjęcie.

Moim zdaniem jedna z największych zalet reguły trójpodziału polega na tym, że stanowi ona bezpieczne wyjście w trudnych sytuacjach. Jeśli musisz się spieszyć, masz mało miejsca, bądź też gdy scena jest oświetlona w niesprzyjający sposób, reguła trójpodziału ułatwi Ci podejmowanie decyzji, dzięki czemu będziesz mógł pracować efektywnie, pozostając kreatywnym.

W trakcie sesji wakacyjnych podczas fotografowania na zlecenie u klienta, gdzie oświetlenie jest zupełnie inne niż we własnym domu; gdy pracujesz w nieznanym sobie środowisku i musisz szybko zapoznać się z czyjś stołem, zastawą, obrusami i serwetkami,

rekwizytami itp., bądź też gdy masz bardzo mało czasu na zaaranżowanie dobrej kompozycji — reguła trójkąta gwarantuje zrobienie kilku udanych zdjęć, zanim jeszcze złamiesz tę czy inną zasadę i poprzestawiasz rzeczy po swojemu.

Zdjęcie naleśników dla nowego klienta zrobiłam w studiu kierownika artystycznego projektu. Powiedziano mi, że nakrycie stołu oraz większość rekwizytów zostały przygotowane przez zespół czuwający nad scenografią projektu, a potrawy są już przyrządzone i tylko czekają na zdjęcia. W tej sytuacji nie miałam zielonego pojęcia, co zastanę na miejscu.

Użycie nowych rekwizytów i brak nadzoru nad przygotowaniem potrawy nie były jednak moim głównym zmartwieniem. Akurat te kwestie stanowiły dla mnie przyjemną odmianę. Przejmowałam się głównie pogodą, gdyż zbierało się na deszcz, a ja potrzebowałam dobrego, silnego światła, by zrealizować projekt zgodnie z oczekiwaniami zleceniodawcy. Musiałam działać szybko i efektywnie.

Jednocześnie nie chciałam niepotrzebnie gonić z ustawianiem ekspozycji, stylizacją sceny i kompozycją kadru. Pośpiech nie jest najlepszym doradcą i sprawia, że nietrudno zapomnieć o czymś naprawdę ważnym. Świadomość możliwości błyskawicznego zrobienia poprawnego zdjęcia dzięki umiejętnemu zastosowaniu reguły trójkąta dała mi trochę oddechu, dzięki czemu mogłam się skupić na innych kwestiach.



Naleśniki i garść rekwizytów zostały rozmieszczone wzdłuż pionowych linii trójkąta

f/3,2, 1000 ISO, 50 mm



Głównym elementem tej kompozycji jest wierzch rabarbarowego przysmaku, cechujący się bogatą, wyrazistą fakturą
f/3,5, 125 ISO, 100 mm, Macro L

Przy aranżowaniu zdjęcia zawsze warto zadać sobie pytanie, czy zastosowana kompozycja pomaga w budowaniu oczekiwanej atmosfery, czy też nie. Trójpodział jest jedynie pewnym drogowskazem — to tylko *linie pomocnicze*, które stanowią bezpieczną furtkę w razie wątpliwości. Świadomość ich istnienia ma poszerzać zakres twórczych możliwości, a nie tłamsić kreatywność i spontaniczność działania. Regułę trójpodziału warto znać, warto z rozmysłem kilkakrotnie ją zastosować, by potem... przestać kurczowo jej przestrzegać. Najważniejsze, abyś cieszył się fotografowaniem! (Nawiasem mówiąc, krzywe i przekątne są równie ciekawymi drogowskazami jak pionowe linie podziału czy miejsca ich przecięcia z poziomymi).

Centrum uwagi

Trudno o coś bardziej irytującego dla odbiorcy zdjęcia niż skomplikowana kompozycja, pozbawiona głównych punktów zaczepienia, które już na pierwszy rzut oka znajdowałyby się w centrum uwagi. Aby tego uniknąć, określ, który element powinien odgrywać nadrzędną rolę, zanim jeszcze przystąpisz do aranżowania kompozycji. Takich elementów może być zresztą kilka, lecz całość powinna współgrać w taki sposób, by widz mógł łatwo odczytać Twoje intencje i by uniknął rozpaczliwego szukania wskazówek w obrębie całego kadru. Obraz jest wart tysiąca słów... pod warunkiem jednak, że nie wymawia się ich, sepleniąc.

W niektórych przypadkach w centrum uwagi można umieścić całe danie lub szerszy kontekst jego przygotowania. Na przykład dla kucharza-bloggera chcącego pochwalić się historią przepisu na ciasto, które przygotowywała jeszcze jego babcia, kluczowym elementem kompozycji będzie cały wypiek lub sposób jego podania. Z drugiej strony, jeśli by mu zależało na przykład na wyróżnieniu polewy czy kruszonki, powinien skupić się na przedstawieniu właśnie tych detali.

Na zdjęciu małej tarty rabarbarowej na sąsiedniej stronie uwaga widza jest skupiona przede wszystkim na zapieczonym wierzchu, który ma piękny, złocistobrązowy kolor, wspinały kształt i sprawia wrażenie niemal namacalnej chrupkości. Tło i dodatki ograniczyłam do minimum, utrzymując całość w kolorach drewna i odcieniach neutralnych, by wzrok nie błąkał się po całym kadrze zbyt długo, lecz ciągle wracał do wypieku. Faktury i dobór tła ułatwiają widzowi błyskawiczne odnalezienie głównego tematu zdjęcia.

Dzięki umieszczeniu pączka na pogniecionym, beżowym papierze czekoladowe nadzienie zostało zaakcentowane znacznie silniej, niż gdybym położyła ciastko na ciemniejszym tle (zdjęcie obok). Prostota kompozycji przejawiająca się w minimalnej liczbie akcesoriów, a także centralne umiejscowienie ciastka w kadrze, to dwa kolejne aspekty, które przyciągają uwagę widza do leżącego się nadzienia czekoladowego.



f/3,5, 400 ISO, 100 mm, Macro L

Umieszczenie jaskrawych, kolorowych obiektów na ciemnym tle bardzo ładnie akcentuje ich kształt i fakturę. Perspektywa oraz ciemne tło na zdjęciu poniżej (po lewej stronie) sprawiają, że wzrok pada najpierw na kumkwaty zanurzone w niewielkiej sosjerce.

W przypadku kompozycji składających się z wielu elementów warto zwrócić uwagę widza na główny temat zdjęcia za pomocą bardzo niewielkiej głębi ostrości. W ten sposób reszta fotografii nie rozprasza uwagi, lecz staje się polem do swobodnej eksploracji.

W pewnych sytuacjach wybranie głównego obiektu lub zawężenie głębi ostrości może być trudne. Może się tak zdarzyć na przykład wówczas, gdy starasz się przedstawić całą scenę na jednym zdjęciu, jak to miało miejsce w przypadku fotografii stołów z deserami, przedstawionych na tej i na następnej stronie. Przy tak stłoczonych kompozycjach warto ustawić ostrość pośrodku sceny, tak aby głębia ostrości obejmowała nieco więcej niż tylko pojedynczy wybrany obiekt.



f/3,5, 320 ISO, 24 – 70 mm



f/3,5, 320 ISO, 100 mm, Macro L

Głębina ostrości

Głębina ostrości to pojęcie opisujące pewien wycinek sceny, który cechuje się akceptowalną ostrością. Użyłam słowa *akceptowalną*, gdyż takie określenia jak „dobra” czy „odpowiednia” ostrość są bardzo subiektywne. Oczekiwany zasięg głębi ostrości może ulegać zmianie zależnie od indywidualnego stylu fotografa oraz pożądanego efektu w przypadku danego zdjęcia.

Na fotografii o niewielkiej głębi ostrości pierwszoplanowe elementy kompozycji są ostre i wyraźne, podczas gdy pozostała część sceny jest rozmyta. To bardzo dobry sposób na zaakcentowanie najważniejszych obiektów na zdjęciach. Przy dużej głębi ostrości cała scena jest ostra i wyraźna. Takie podejście umożliwia widzom zapoznanie się z otoczeniem głównego tematu.

Głębina ostrości (określana niekiedy skrótem GO lub DOF, od ang. *depth of field*) jest uzależniona od trzech czynników:

- ✦ wartości przysłony,
- ✦ długości ogniskowej,
- ✦ odległości między aparatem a fotografowanym obiektem.

Im mniejszy jest otwór przysłony (czyli im większa jest jej wartość), tym większa będzie głębia ostrości i na odwrót — im otwór jest większy (a wartość przysłony mniejsza), tym mniejsza będzie otrzymana głębia. Podane stwierdzenia są prawdziwe jedynie przy założeniu, że odległość między aparatem a sceną pozostaje stała.



f/3,5, 100 ISO, 100 mm, Macro L



Owoce persymony sfotografowane przy bardzo niewielkiej głębi ostrości
f/2,8, 500 ISO, 50 mm

Krótką ogniskowa przekłada się na dużą głębię ostrości; głębia rośnie też wraz ze zwiększaniem odległości między aparatem a sceną. Przykładem obiektywu o krótkiej ogniskowej są szkła 50 mm, które wymagają fizycznego podejścia do fotografowanego obiektu w celu uzyskania odpowiedniego zbliżenia. Z kolei obiektywy o długiej ogniskowej umożliwiają zrobienie zbliżenia nawet z dużej odległości.

Uważa się powszechnie, aczkolwiek mylnie, że jedynie niewielka głębia ostrości może zapewnić zdjęciu oczekiwaną wymowę. Choć rzeczywiście szerokie otwarcie przysłony i rozmycie tła nadają zdjęciu bardzo efektowny charakter i już na pierwszy rzut oka zwracają uwagę na główny temat fotografii, to duża głębia ostrości może być równie piękna, jeśli tylko uda Ci się odpowiednio zaaranżować kompozycję.

Warto też pamiętać o tym, że małą głębię ostrości można uzyskać nie tylko dzięki szeroko otwartej przysłonie. Owszem, otwarcie przysłony rzeczywiście powoduje spłycenie zakresu ostrości, lecz wiąże się to z ryzykiem zmniejszenia go do tego stopnia, że na zdjęciu ostry wyjdzie jedynie na przykład... pojedynczy migdał na cieście. Piękną, małą głębię ostrości można uzyskać także przy wyższych wartościach przysłony, trzeba jedynie zachować odpowiednią odległość od tematu. Krótko mówiąc, jeśli to tylko możliwe, warto obejść fotografowany temat ze wszystkich stron, aby uzyskać oczekiwany efekt.

Na tym zdjęciu ustawiłam tylko taką głębię ostrości, by objęła całą persymonę oraz wycięte ćwiartki owocu. Pozostałe persymony, umieszczone w misie znajdującej

się w tle, są celowo bardzo silnie rozmyte, ponieważ pełnią ważną rolę — ich soczysty kolor stanowi przeciwagę dla pierwszego planu.

Zdjęcie na sąsiedniej stronie, po lewej, cechuje się bardzo niewielką głębią ostrości, obejmującą wyłącznie czekoladowy przysmak. Jeden. To wystarczy, by zachęcić widza do sięgnięcia po więcej. Poza tym charakterystyczna „leżka” czekoladki Kiss firmy Hershey to łatwo rozpoznawalna dla Amerykanów ikona

tamtejszego przemysłu cukierniczego. Ten kształt, to opakowanie — nie sposób się pomylić i nie trzeba dodawać nic więcej. Mimo wszystko postanowiłam umieścić na drugim planie kolejną czekoladkę, tak aby zaintrygować widza i wzbudzić jego apetyt.

W niektórych przypadkach korzystniejsza jest jednak nieco większa, umiarkowana głębia ostrości. Taki efekt umożliwia ciekawe, pełniejsze przedstawienie całej potrawy, a nie tylko jednego, wyróżnionego detalu. Umiarkowana głębia ułatwia uzyskanie przyjemnej dla oka harmonii kompozycji. Ponieważ na co dzień nie oglądamy świata w bardzo małej głębi ostrości, umiarkowaną głębię postrzegamy jako naturalną.

Głębia ostrości na fotografii przedstawiającej patelnię pełną nadziewanych kabaczków nie obejmuje ani całego kadru, ani też nie jest bardzo mała (patrz zdjęcie poniżej). Dzięki temu danie wygląda harmonijnie i zachęcająco. W tym przypadku nie było zresztą sensu, by uciekać się do ekstremów, więc postanowiłam, że zastosuję umiarkowaną, wyważoną głębię ostrości.



Bardzo niewielka głębia ostrości kładzie zdecydowany nacisk na czekoladkę na pierwszym planie

f/3,5, 400 ISO, 100 mm
Kup książkę



To zdjęcie, przedstawiające nadziewane kabaczki, cechuje się umiarkowaną głębią ostrości

f/3,5, 250 ISO, 100 mm, Macro L

Poleć książkę



Wykorzystaj głębię ostrości do zmarginalizowania problemów z kompozycją lub stylizacją sceny
f/3,5, 320 ISO, 100 mm, Macro L

W pewnych sytuacjach ustawienie niewielkiej lub umiarkowanej głębi ostrości pozwala zamaskować niedostatki sceny. Możesz na przykład bardzo lubić jakiś talerz, lecz jest on z jednej strony delikatnie obity, czego oczywiście wolałbyś nie pokazywać widzowi. A może chciałeś ułożyć na talerzu trzy kawałki ciasta, lecz ostatni spadł Ci z łyżki na brytfannę i trochę się pokruszył... W takim przypadku z pewnością ułożyłbyś go w tle kompozycji, by nie przyciągał uwagi widza. Dodatkowo dzięki małej głębi ostrości mógłbyś zaakcentować idealnie ukrojony kawałek na pierwszym planie.

Mała głębia ostrości pozwoliła mi zamaskować fakt, że choć dołożyłam wszelkich starań, by nie dopuścić do roztopienia lodowych deserów, jeden z nich rozpuścił się trochę za bardzo, aby mógł zostać gwiazdą fotografii pokazanej obok. Dzięki spłyceniu zakresu ostrości skierowałam uwagę widza na deser znajdujący się na pierwszym planie, a zarazem nie ogołociłam sceny z lekko roztopionego przysmaku... po prostu potraktowałam go z dystansem i umieściłam poza głębią ostrości.

Przyznam jednak, że niektóre sceny aż proszą się o to, by sfotografować je przy dużej głębi ostrości... tak aby wszystko było wyraziste i czytelne. Może nieco rzadziej odczuwam takie inklinacje w przypadku gulaszu czy potraw pieczonych, które w tej postaci

wyglądają mniej apetycznie niż słodczyce, lecz dobra perspektywa, właściwy temat oraz rozmieszczenie dodatków sprawiają, że duża głębia ostrości może dać naprawdę znakomity efekt.

Na zdjęciu makaroników (po prawej stronie) chciałam uzyskać taki efekt, by widz wręcz namacalnie doświadczył ich chrupkości oraz intensywności smaku. Dobrałam ciemną zastawę i rozmieściłam ją trochę asymetrycznie w taki sposób, by miseczka i talerze w jakimś sensie stanowiły powielenie kształtów ciastek. Zdjęcie zostało zrobione pionowo z góry, by zminimalizować wpływ zróżnicowanej wysokości poszczególnych składników kompozycji (makaroników i zastawy). Pomimo stosunkowo szeroko otwartej przysłony umiarkowana ogniskowa (70 mm) ułatwiła mi wykonanie zbliżenia oraz objęcie głębią ostrości najważniejszych elementów kadru.

Każdy z nas ma jakieś upodobania. Ja przez wiele lat eksperymentowałam z różnymi wariantami głębi ostrości, tak aby jak najlepiej ująć na zdjęciu to, co chciałam przekazać. Pomyśl, co chciałbyś zakomunikować widzowi. W ten sposób łatwiej Ci będzie dobrać perspektywę, wskazać główny temat i określić, jak małej... lub jak dużej głębi ostrości oczekujesz. Nie wahaj się łączyć różnych wariantów. Może się okazać, że nieprzewidziana zmiana głębi ostrości okaże się ciekawsza niż ta, na którą się początkowo nastawiłeś.



Głębia ostrości na zdjęciu przedstawiającym te makaroniki jest stosunkowo duża

f/3,2, 320 ISO, 24 – 70 mm, L

Perspektywa

Dobór perspektywy do wykonywanego zdjęcia często jest kwestią indywidualnych upodobań, choć nie zawsze. Zanim naciśniesz spust migawki, poświęć chwilę na zastanowienie się, czy daną scenę lepiej będzie sfotografować z bliska, zrobić zdjęcie makro, czy ująć w szerszym kontekście. Wybór najlepszego wariantu nie zawsze jest oczywisty.

Dla przykładu, doceniam walory roztopionego sera, lecz niekoniecznie bym chciała, aby zajmował trzy czwarte zdjęcia przedstawiającego zapiekanekę z grilla czy talerz parującej lasanii. Bardzo wielu początkujących fotografów kulinarnych uważa, że pokazanie detali potrawy z bliska ułatwia lepsze, bardziej dosłowne zaprezentowanie jej walorów. Choć rzeczywiście czasem tak bywa, to przesadne zbliżenia niejednokrotnie wyglądają dziwacznie, niemal groteskowo.

Trudno zagłębić się w detale jakiejś potrawy w taki sposób, by nie stracić z oczu całokształtu. Przypuśćmy, że zamierzasz sfotografować talerz z lasanią i chciałbyś, aby potrawa znalazła się w centrum uwagi. Pomyśl — zamiast zagłębiać się we wnętrzości potrawy, może lepiej byłoby przedstawić ją z nieco szerszej perspektywy, tak aby pokazać wierzchnią, serową warstwę i jej strukturę, a przy okazji uzmysłowić



f/3,2, 320 ISO, 100 mm, Macro L

widzowi rozmiar brytfanny, w której zapiekano potrawę. Jeśli wolałbyś jednak skupić się na walorach sosu pomidorowego, to być może rzeczywiście powinieneś zastosować znacznie ciaśniejszy kadr i zrobić zdjęcie z bliska.

Spróbuj rozpocząć fotografowanie od ustawienia aparatu w umiarkowanej odległości od potrawy. W ten sposób będziesz mógł łatwo przedstawić potrawę w pełnej krasie, nie rezygnując przy tym z prezentowania detali. Czasami warto pozwolić widzowi, by odkrywał uroki kompozycji krok po kroku.

Na zdjęciu ryżowego puddingu (na sąsiedniej stronie) chciałam stworzyć wrażenie, że fotograf nie oparł się pokusie spróbowania przysmaku przed jedzeniem. Z drugiej strony nie chciałam jednak pokazać brudnej, w połowie wyjedzonej lub całkiem pustej miseczki. Estetyczne przedstawienie nawet nieznacznie uszczkniętych potraw jest dość trudne, więc postanowiłam pójść na kompromis. Pozostałam przy koncepcji spróbowania przysmaku, lecz ustawiłam miseczkę tak, aby zwrócić uwagę widza przede wszystkim na pozostałą część deseru.

Fotografia ravioli (zdjęcie obok) przedstawia potrawę ze znacznie bliższej perspektywy, która kładzie nacisk na farsz i detale kształtu pierożków. Jeszcze większe zbliżenie byłoby raczej niekorzystne, gdyż gotowane, mielone lub siekane mięso w dużym powiększeniu na ogół nie wygląda apetycznie... a poza tym farsz jest przecież tylko jednym z elementów gotowej potrawy.



f/3,5, 500 ISO, 100 mm, Macro L



Szeroka perspektywa umożliwiła mi uwiecznienie całego stołu zastawionego do obiadu
f/3,5, 320 ISO, 24 – 70 mm, L

Szersza perspektywa ułatwia niekiedy wykreowanie określonego nastroju i pomaga w aranżacji sceny. Osobiście bardzo lubię na przykład fotografie stołów, które sugerują poczęstunek dla większej grupy ludzi. Na niektórych zdjęciach celowo używam więc szerokiej perspektywy, która narzuca widzowi skojarzenia ze wspólnym posiłkiem dla więcej niż jednej czy dwóch osób. Zdarza mi się stosować jeszcze szerszy kąt widzenia, który pozwala ująć w kadrze meble stojące przy stole. Takie ujęcie umieszcza danie w szerszym kontekście i sprawia, że staje się ono *częścią* kompozycji, a nie jej *głównym* elementem.

Użycie szerokiej perspektywy na zdjęciu po lewej stronie umożliwiło mi uwiecznienie niemal całego stołu gościnnie zastawionego do obiadu i zapraszającego na talerz gorącej zupy krabowej.

Na fotografii przedstawiającej kumkwatowe ciasteczka (poniżej) ujęłam też kilka detali pomieszczenia — kraweźdź stołu, oparcie krzesła i skrawek podłogi — by pokazać potrawę w nieco szerszym ujęciu, a nie na samotnym talerzu, jak to bywa zazwyczaj. Taka scena wygląda autentycznie i przekonująco.



Dzięki szerokiej perspektywie można ująć na zdjęciu nie tylko potrawę, lecz także jej najbliższe otoczenie
f/3,5, 320 ISO, 100 mm, Macro L

W wielu przypadkach dobór perspektywy jest kwestią gustu. To Ty musisz podjąć ostateczną decyzję. Musisz określić, jaki wariant podoba Ci się najbardziej... i jaki najlepiej pasuje do określonych celów. W trakcie wykonywania zdjęć pokazanych obok początkowo zdecydowałam się na obszerniejszą perspektywę, by oddać na fotografii atmosferę wieczornej przekąski — prostej i niezobowiązującej. Potem spróbowałam jednak przedstawić tę samą scenę z bliska, aby położyć większy nacisk na kształty i faktury pojedynczych kawałków ciasta.

Przy podejmowaniu decyzji dotyczących perspektywy, podobnie jak w przypadku wielu innych fotograficznych wyborów, zawsze staraj się pamiętać o tym, co chcesz przekazać na zdjęciu. Przede wszystkim jednak baw się i eksperymentuj, skracaj i wydłużaj odległość dzielącą Cię od fotografowanego dania. Zdjęcia makro doskonale nadają się do akcentowania faktur i kształtów, zaś obszerniejszy kąt widzenia, obejmujący bezpośrednie otoczenie potrawy, pozwala przedstawić ją w szerszym kontekście.

Przy okazji wyjaśnię kwestię zastosowania obiektywu makro, który (jak zapewne zauważyłeś) często przewija się w podpisach zdjęć. Nie wynika to jednak z chęci przedstawienia tematu z bliska. Posługuję się tym obiektywem, gdyż po prostu go uwielbiam. Moje studio jest dość duże, więc mogę sobie z powodzeniem pozwolić na fotografowanie dań z dużej odległości. Jestem wręcz zauroczona niezrównaną jakością zdjęć z tego obiektywu, i to niezależnie od perspektywy oraz użytego oświetlenia.

Szersza perspektywa doskonale nadaje się do przedstawienia fotografowanego obiektu w szerszym kontekście (zdjęcie u góry)

f/3,5, 250 ISO, 100 mm, Macro L

Z kolei zbliżenie kładzie nacisk przede wszystkim na główny temat fotografii. To doskonałe rozwiązanie w sytuacji, gdy bardziej zależy Ci na przedstawieniu kształtu i faktury potrawy, a mniej na jej bezpośrednim otoczeniu (zdjęcie u dołu)

f/3,5, 250 ISO, 100 mm, Macro L



Kąt widzenia

Spróbuj obejść fotografowany obiekt dookoła i znaleźć nietypowy, ciekawy kąt widzenia — w ten sposób niewielkim nakładem pracy możesz stworzyć interesującą kompozycję. Dzięki takim eksperymentom fotografia zawsze będzie dla Ciebie fascynującym przeżyciem, a dla widza okazją do obejrzenia znanych tematów i scenerii z nietypowej perspektywy. Obejrzyj fotografowany obiekt ze wszystkich stron, przyjrzyj się fakturom, różnicom w wysokości i kształtom. Ustaw go w różnych miejscach stołu, pospaceruj...

Choć w 80% przypadków w trakcie fotografowania w studiu posługuję się statywem, często noszę go dookoła stołu, by znaleźć jak najciekawszy kąt widzenia. Bardzo lubię długie ekspozycje, ale nie mam na tyle pewnych rąk, by uniknąć poruszenia aparatu i rozmycia obrazu, gdy robię zdjęcia bez statywu. Jeśli jednak odnoszę wrażenie, że statyw mnie ogranicza, daję sobie więcej swobody i decyduję się na fotografowanie z ręki.

Może się okazać, że ilość miejsca, jaką dysponujesz w studiu, narzuca pewien kąt widzenia — nie szkodzi. Zawsze istnieje jakiś sposób, by wykorzystać dostępne możliwości do maksimum.

Z poziomu oczu

Fotografowanie z poziomu oczu wydaje się najbardziej naturalnym wyborem dla wielu ludzi, którzy dopiero zaczynają przygodę z fotografowaniem kulinariów. Takie przedstawienie sceny pozwala w naturalny sposób zaakcentować oglądany obiekt. Zależnie od potrzeb możesz podejść do potrawy, by wykonać zbliżenie na jakiś detal, bądź odejść o krok, by ująć na zdjęciu nieco większy fragment sceny, przy czym w tym drugim przypadku zyskujesz ogólny wgląd na kształt obiektu kosztem spadku czytelności detali.



Podczas fotografowania brzoskwiń (zdjęcie obok) zdecydowałam się na perspektywę z poziomu oczu oraz nieco większy niż zwykle dystans. Takie podejście świetnie się tutaj sprawdziło. Gdybym jednak umieściła w misie nie całe owoce, lecz ich ćwiartki, a potem sfotografowała całość z tej samej odległości i pod podobnym kątem, owoce zatraciłyby swój kształt i charakter. Przypuszczam, że poszatkowane kawałki brzoskwiń wyglądałyby raczej jak bezkształtna sterta.

Brzoskwinie sfotografowane z poziomu oczu
f/2,8, 100 ISO, 100 mm, Macro L

Znad głowy

Lubię ujęcia znad głowy (zwane też ujęciami z *wysokiej perspektywy*), lecz taki sposób prezentacji nie zawsze się sprawdza. Ujęcia tego typu mają tendencje do ujednoliciania faktur i niwelowania naturalnych różnic w wysokości między różnymi obiektami. Z drugiej strony taka perspektywa kładzie nacisk na inne aspekty formy i umożliwia wykorzystanie głębi ostrości inaczej niż zazwyczaj. Można na przykład ustawić bardzo niewielką głębię ostrości tylko na cukrową różyczkę na torcie (obejmującą sam czubek potrawy cechujący się wyjątkową urodą), zaś detale wypieku pod spodem pozostawić domyślności widza. Taka perspektywa pozwala jednocześnie zminimalizować problemy z nadmiernie zróżnicowaną wysokością obiektów, które mogłyby utrudniać tradycyjne ujęcie całej sceny z przodu.

Ciasteczka uwiecznione na fotografii obok były bardzo płaskie. W porównaniu do nich kubki stojące za talerzem wydawały się olbrzymie. Początkowo starałam się ująć scenę w tradycyjny sposób, lecz zauważyłam, że różnica w wysokości między tymi elementami kompozycji sprawia, iż ciastka schodzą na drugi plan, zostają przytłoczone, a przecież to one powinny być w centrum uwagi! Ujęcie znad głowy pozwoliło mi też w ciekawy sposób przedstawić na zdjęciu miązgę kakaową w kubeczku oraz kakao — nie musiałam rozsypywać go wszędzie dookoła, aby uzyskać zamierzony efekt.

Fotografia klementynek (po prawej stronie) stanowi kolejny przykład ujęcia niwelującego różnice w wysokości różnych obiektów. Wyobraź sobie aranżację polegającą na stworzeniu piramidki ze stołu, postawionej na nim skrzynki i wreszcie głównego tematu na samym szczycie. Poprzez ustawienie aparatu pod odpowiednim kątem możesz uwiecznić główny temat, górną ściankę skrzynki oraz blat stołu. To ciekawa, a zarazem odrobinę nietypowa koncepcja, która zrywa z utartymi schematami. Tutaj postąpiłam podobnie — talerz z klementynkami postawiłam na wierzchu odwróconej skrzynki, tę zaś postawiłam na stole. Dzięki zróżnicowanej wysokości obiektów kompozycja zyskała plastyczność i głębię, a główny temat nie jest tutaj jedynym ciekawym elementem, na który warto zwrócić uwagę. Ta fotografia była dla mnie miłą odmianą od zwykłych zdjęć z wysokiej perspektywy i zmusiła mnie do nietypowego podejścia. Ciekawość oraz chęć do eksperymentowania z perspektywą stanowią sekret interesujących fotografii.



Aby spłaszczyć optycznie scenę, sfotografowałam te ciasteczka znad głowy
f/2,8, 100 ISO, 100 mm, Macro L



Także te klementynki zostały sfotografowane z wysokiej perspektywy
f/2,8, 100 ISO, 100 mm, Macro L



f/3,5, 250 ISO, 100 mm, Macro L

Ujęcie „trzy czwarte”

Kolejny typowy kąt widzenia w fotografii kulinarnej często nazywa się *ujęciem trzy czwarte* — jest ono bowiem czymś pośrednim między perspektywą znad głowy, a ujęciem z poziomu oczu. W pewnym sensie łączy ono największe zalety obydwu wymienionych ujęć.

W większości przypadków taka perspektywa jest bardzo wygodna, gdyż akcentuje fakturę obiektów, ich wysokość oraz kształt, a zarazem pozwala łatwo kształtować zależności wynikające z różnic w ich rozmiarze. Jest to także jedno z najbardziej uniwersalnych ujęć, które sprawdza się niemal niezależnie od ogniskowej obiektywu.

Zarówno rzodkiewki (zdjęcie obok), jak i łososiowa przekąska (na sąsiedniej stronie) mogłyby zostać sfotografowane z dowolnej perspektywy opisanej w tym rozdziale. Jednak ze względu na wybrane położenie oraz dostępne światło ujęcie „trzy czwarte” sprawdziło się i w jednym, i w drugim przypadku doskonale.

Wiem... nie opisałam w tym rozdziale zabieg perspektywy, lecz akurat w przypadku zdjęć kulinarnych takie ujęcie zupełnie się nie sprawdza. Wyobraź sobie: kucasz na podłodze i celujesz aparatem ku górze, próbując ująć talerz od dołu...

Przecież na takim zdjęciu zapewne w ogóle nie byłoby widać potrawy, że nie wspomnę o tym, iż ciężko byłoby pokazać ją w apetyczny sposób! Nic dziwnego, że takich ujęć nie spotyka się często. Niemniej jednak, jeśli będziesz kiedyś pracował nad jakimś awangardowym projektem reklamy dla branży kulinarnej, może właśnie takie ujęcie trafi w dziesiątkę? Kto wie!

Każdy z nas z czasem wypracowuje własny styl. A może uda Ci się rozwinąć kilka niezależnych stylów i w trakcie fotografowania przestrzegać jedynie pewnych ogólnie nakreślonych zasad? Niezależnie od tego zawsze warto znać i rozumieć podstawowe zasady oraz wytyczne kompozycji, nawet jeśli Twój warsztat fotograficzny zapełni się nowymi technikami i sztuczkami.

off



f/3,5, 400 ISO, 100 mm, Macro L

Skorowidz

A

Adobe Creative Suite, 31
 aparat fotograficzny, 21, 23, 27, 29, 45, 46,
 246, *Patrz też*: kompakt, lustrzanka
 archiwizacja, 254
 online, 255
 ASA, 42

B

bakalie, 194
 balans bieli, 25, 29, 31, 45, 75, 94, 251
 barwa
 pochodna, 182
 podstawowa, 182
 pokrewna, 183
 przeciwstawna, 182
 biblioteki danych, 255
 blenda, 64, 65, 66, 67, 82, 92, 93, 96, 98, 102
 błysk doświetlający, *Patrz*: światło
 uzupełniające

C

ciasta, 225
 z owocami, 231
 cień, 25, 61, 76
 cloud computing, 257
 czas naświetlania, 29, 38, 40, 44
 czułość, 25, 29, 38, 42, 44, 75
 czytnik kart pamięci, 246

D

dania
 mięsne, 213-218
 pieczone, 225-231

rybne, 213-218
 smażone, 225-227

diafragma, *Patrz*: przysłona
 DOF, *Patrz*: głębia ostrości
 dpi, 257
 Drobo, 255
 Dropbox, 257
 drukowanie, 257
 dyfuzor, 63, 64, 93, 96, 113

E

Edwards Peter Frank, 193
 edycja, 247, 248
 efekty, 251
 korekcja, 250
 retusz, 250
 efekt flary, 80
 ekran
 odbijający, *Patrz*: blenda
 rozpraszający, *Patrz*: dyfuzor
 ekspozycja, 38, 40, 44, 250
 kompensacja, *Patrz*: kompensacja ekspozycji
 e-mail, 255
 EV, *Patrz*: kompensacja ekspozycji

F

filtr, Expodisc, 48
 flesz, *Patrz*: lampa błyskowa
 format
 JPEG, 30, 247, 257
 RAW, 30, 32, 95, 247, 253, 254
 TIFF, 257

fotografia

koszty, 26, 71, 93, 102, 103, 114, 247
makro, 141
na uwięzi, 184
podstawy, 21, 23
FTP, 256

G

głębia ostrości, 38, 39, 40, 53, 122, 133-137
gorąca stopka, 100, 103

H

hamburgery, 222-224

I

ISO, *Patrz:* czułość

J

jasność obiektywu, 40

K

kanapki, 222-224
karta pamięci, 246, 247
karty wzorcowe, *Patrz:* tablice wzorcowe
kąt widzenia, *Patrz:* kompozycja kąt widzenia
kelwin, 46, 92
kolor, 182, *Patrz też:* barwa
koło barw, 182, *Patrz też:* barwa
kompakt, 20, 25, 26, 29
kompensacja ekspozycji, 54, 60
kompozycja, 21, 24, 25, 33, 53, 74, 95,
117-145, 168, 180
asymetria, 118
kąt widzenia, 142, 204

perspektywa, 138-141, 143, 204
pusta przestrzeń, 125
ujęcie trzy czwarte, 144, 204
żabia perspektywa, 144

kontrast, 61, 250
kopia zapasowa, 254
korekcja, *Patrz:* edycja korekcja

L

lampa
błyskowa, 90, 98, 100-111
halogenowa, 91, 92
jarzeniowa, 92
światła ciągłego, *Patrz:* światło ciągłe
lody, 231-236
lustrzanka, 25, 26

M

macierz RAID, 254
makaron, 219-222
metadane, 253, 257
Mosier Angie, 217

N

nakładka rozpraszająca, 114, *Patrz też:* dyfuzor
namiot bezcieniowy, 113, 114
napoje, 236-238
nasycenie, 250
natężenie światła, 45

O

obiektyw, 39
makro, 141
obrus, 177
odbicie światła od sufitu, 95, 96

ogniskowa, 133, 134
 ostrość, 121, 122
 oświetlenie wolnostojące, 112
 owoce, 46, 195-199, 205, 226, 231, 241
 ozdoby, 238

P

parasol, 91, 92, 94, 96
 pendrive, 255
 perspektywa, *Patrz:* kompozycja perspektywa
 pieczywo, 46, 193
 polaroid, 19
 postprodukcja, 30
 ppi, 257
 prawa autorskie, 258
 przepis na potrawę, 153, 168
 przestrzeń barw, 251
 prześwietlenie, 69, 245-257
 przyprawy, 191
 przysłona, 25, 29, 38, 44, 133

R

RAID, *Patrz:* macierz RAID
 redukcja szumów, 251
 reguła trójpodziału, 125
 rekwizyty, 170-179, 237
 retusz, *Patrz:* edycja retusz
 RGB, 251
 rozdzielczość, 257

S

sanki, *Patrz:* gorąca stopka
 serwisy do udostępniania i wymiany plików, 256
 softboks, 112, 113, 114

sosy, 207-213
 sól, 163, 192
 statyw, 93
 stylizacja, 21, 189-243
 naturalna, 33
 reklamowa, 33
 szum, 42, 251

Ś

światło, 21, 23, 25, 38, 79, 89, 150
 boczne, 83
 ciągłe, 90, 91, 92
 kierunek padania, 80, 86
 miękkie, 60, 62, 75, 96
 naturalne, 24, 59, 72-88, 166
 odbite, 63, 65, 68
 ostre, 60, 72
 płaskie, 80
 pomiar natężenia, *Patrz:* natężenie światła
 rozproszone, 61, 63, 68, 70, 76, 93, 96, 114, 115
 sztuczne, 24, 89-116
 temperatura barwowa, 46, 92
 uzupełniające, 111
 z przodu, 152
 z tyłu, 80, 217, 237
 zestaw studyjny, 90, 93, 94, 103
 żarowe, 94
 światłomierz światła padającego, 104, 105

T

tablice wzorcowe
 Digital Calibration Target, 48
 szare, 48
 temperatura barwowa, 46
 tonacja, 250

transmitter bezprzewodowy, 110

tryb, 49

automatyczny, 29, 49, 104

manualny, *Patrz:* tryb ręczny

master, *Patrz:* tryb sterujący

podporządkowany, 110

preselekcji czasu naświetlania, 29, 38, 41,
50, 54, 57

preselekcji przysłony, 29, 38, 41, 50, 54, 96

ręczny, 29, 38, 40, 41, 49, 104

slave, *Patrz:* tryb podporządkowany

sterujący, 110

tematyczny, 29

TTL, 103, 104, 111

W

warzywa, 195, 199-207

Willis Virginia, 217

wyzwalacz radiowy, 110

zapiekanka, 219, 220

Z

ziarno, 42

ziola, 163, 191, 219, 238

złota godzina, 78

znak wodny, 259

zupa, 162

Ż

źródło światła ciągłego, *Patrz:* światło ciągłe

żarówka halogenowa, 91, 92

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION

- 
- 1. ZAREJESTRUJ SIĘ**
 - 2. PREZENTUJ KSIĄŻKI**
 - 3. ZBIERAJ PROWIZJĘ**

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

Uwiecznij Twoje kulinarne osiągnięcia!

Myślisz, że żadna fotografia już Cię nie zaskoczy? Umiesz robić portrety, wiesz, co liczy się przy kadrowaniu krajobrazów, nieobce Ci są zdjęcia zwierząt... Ale to przecież nie wszystko! Uwaga! Oddajemy w Twoje ręce unikalną książkę poświęconą fotografowaniu jedzenia. Desery, kolacje, owoce, bakalie, hamburgery, torty... Brzmi smakowicie? Nie pokazuj tych zdjęć przyjacielom na diecie! Mogą przybrać na wadze od samego patrzenia na atrakcyjne ujęcia, które będziesz robić po lekturze tej książki. To wyborna strawa dla ducha, przeznaczona zarówno dla domowych miłośników fotografii kulinarnej, jak i dla tych, którzy z fotografowaniem dań wiążą swoją przyszłość.

- Jaki sprzęt wybrać do fotografowania smakołyków?
- Jak oświetlić posiłek do fotografii?
- Jak sfotografować lody?

Dzięki tej niezwyklej książce w mig opanujesz wiedzę, która pozwoli Ci uwiecznić Twoje kulinarne dzieła. Jak mówi stare powiedzenie, upieczesz dwie pieczenie przy jednym ogniu, czyli dobrze zjesz i zrobisz fantastyczne zdjęcia. Pamiętaj o żelaznej zasadzie: najpierw fotografujesz, potem konsumujesz! Na początek zdobędziesz trochę wiedzy teoretycznej dotyczącej sprzętu, kompozycji oraz sposobu oświetlenia fotografowanego obiektu. Potem dowiesz się, jak fotografować dania główne, dania smażone, sosy, napoje oraz przyrządy do jedzenia. A jeszcze później nauczysz się obrabiać zdjęcia w cyfrowej ciemni — dodawać efekty, korygować wady i udostępniać efekty Twojej pracy. Smacznego!

Patroni medialni:

Optyczne.pl



Digital
Camera

POLSKA
gotuje

durszlak

Nr katalogowy: 7750



Księgarnia internetowa:
<http://helion.pl>



Zamówienia telefoniczne:
0 801 339900



0 601 339900

helion.pl
księgarnia
internetowa

Sprawdź najnowsze promocje:
• <http://helion.pl/promocje>
Książki najchętniej czytane:
• <http://helion.pl/bestsellery>
Zamów informacje o nowościach:
• <http://helion.pl/nawosci>



Helion

Helion SA
ul. Kościuszki 1c
44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: helion@helion.pl
<http://helion.pl>

Cena 59,00 zł

ISBN 978-83-246-3756-0



9 788324 637560

sięgnij po **WIĘCEJ**



KOD KORZYŚCI

Informatyka w najlepszym wydaniu