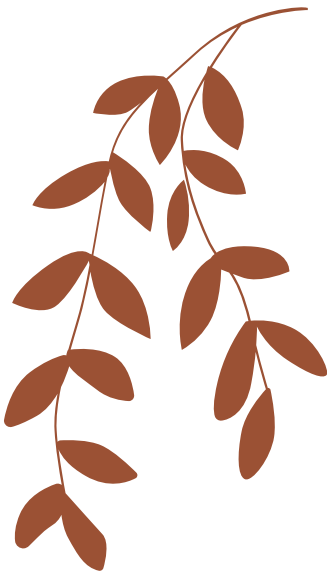




Мир фуд-фотографии – это изменчивое сочетание композиции, внешнего вида, творчества и исследования. Здесь всегда можно найти новый способ использовать свет и запечатлеть красоту еды. Чтобы добиться успеха в кулинарной фотографии, требуется лишь огромный запас терпения, самоотдачи и одержимости. Все понятно? Тогда хватайте ваш фотоаппарат, и приступим к работе!





5 СПОСОБОВ ВЫДЕЛИТЬ СМЫСЛОВЫЙ ЦЕНТР КАДРА

Одной из часто встречающихся ошибок начинающих фуд-фотографов является полное отсутствие или недостаточное концентрация на главном объекте в кадре. Отсутствие главного объекта на фуд-фото допустимо, когда речь идет о съемке так называемых паттернов – «раскладок» в верхнем ракурсе с повторяющимися элементами. Как, например, на фотографии с черешней. Очевидно, что в таких композициях невозможно выделить главный объект – все элементы как бы являются главными. Значение на подобных фото приобретает на отдельный объект, а все «полотно» фотографии в целом. Однако, в большинстве случаев, все же, выделение главного объекта в кадре необходимо – иначе фотография не произведет должного впечатления на зрителя. Все дело в особенностях зрительного восприятия человеческого глаза. Не вдаваясь в анатомические особенности лишь отмечу, что зрение вычленяет из картинке в первую очередь объекты, которые чем-то выделяются. Размером, цветом, своим видом или местоположением. В том случае, когда на фотографии нет особых акцентов, то зрение человека устремляется в центр фотографии. Поэтому, объект съемки, помещенный в центр кадра, и тем самым будучи совмещенным с центральной осью картинке (геометрическим центром), становится главным.

Итак, **первый** способ выделить смысловой центр в фуд-фотографии – поместить объект съемки (блюдо или напиток) в самый центр кадра – например как на

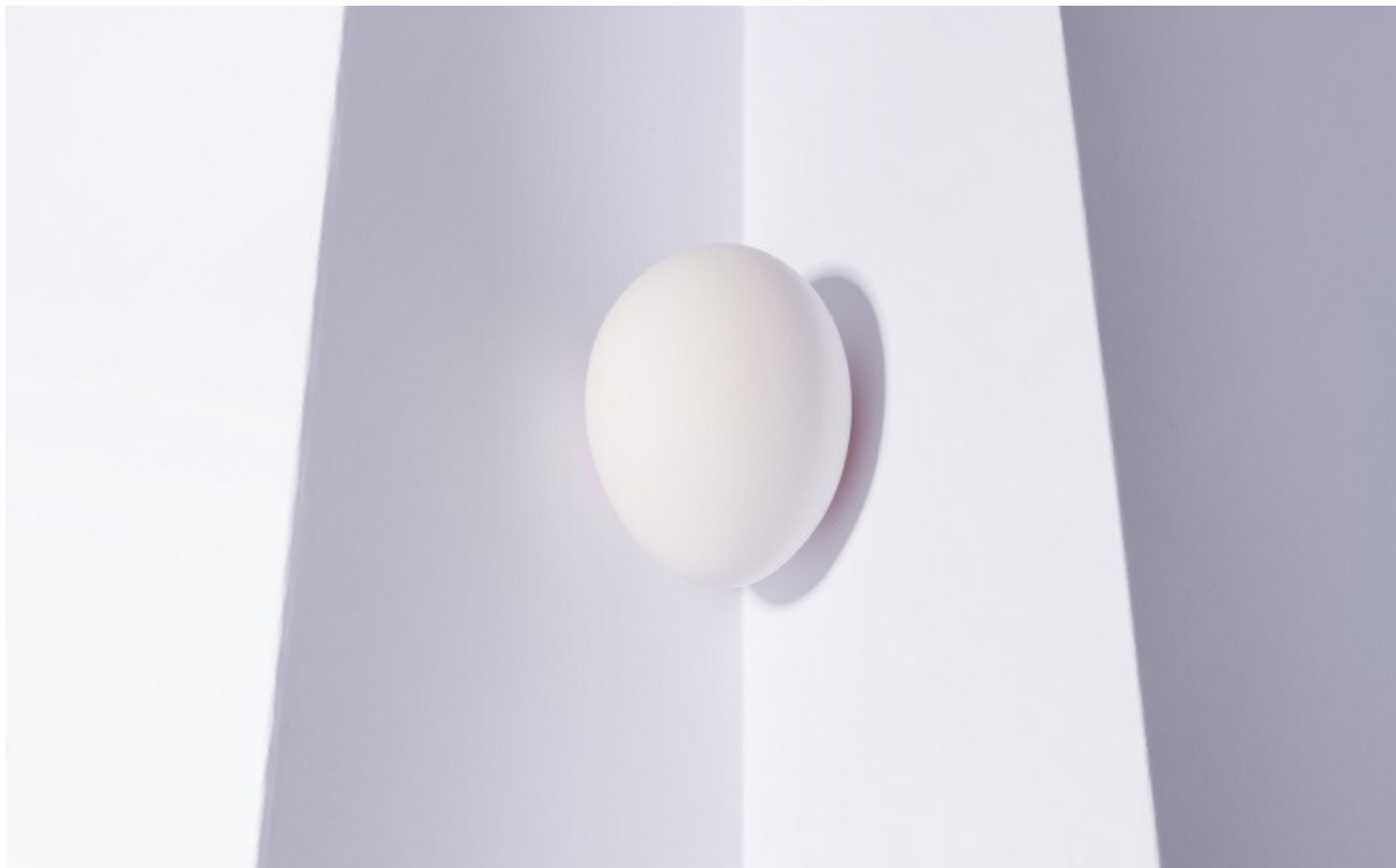
картинке ниже:

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Совет № 1 - Расскажите историю на своей фуд-фотографии. Будь то званый ужин в дорогом ресторане или воскресный завтрак, состоящий из деревенских яиц и свежеепеченного хлеба, фотография должна рассказывать историю. Историю того, как готовилось то или иное блюдо. Историю того, как выглядит стол перед тем, как кто-то начнет свою трапезу. Или, например, историю веселых посиделок с друзьями. Почему нужно рассказывать историю? Да просто потому, что история, повествование на фотографии – они побуждают интерес зрителя. Зритель задается вопросами, его воображение начинает дорисовывать ситуации, людей, их привычки и настроение.



Совет № 2 - Выберите подходящий угол съемки еды. На самом деле есть лишь несколько углов съемки в фуд-фотографии, которые вы можете видеть снова и снова на фото разных авторов. Но применительно к конкретной ситуации вам нужно определиться, где вы разместите камеру. Это повлияет на тип истории, которую вы пытаетесь рассказать. Подумайте о съемке заранее. Какую еду вы снимаете? Какой у нее размер, форма, высота и уникальность? Затем, поместите камеру, туда, где вы считаете, что это лучше всего подчеркивает качества блюда. Некоторые блюда выглядят великолепно, когда вы снимаете прямо над едой (угол 90 градусов), а другие лучше всего смотрятся, когда они сняты сбоку (угол 45 градусов или 0 градусов)..



Второй способ выделения главного объекта в кадре (смыслового центра фуд-фотографии) – это укрупнение, то есть когда какое-либо блюдо или напиток на фуд-фото изображаются в большом масштабе и занимают больше половины всего кадра. Конечно, в этом случае фотограф снимает с достаточно близкого расстояния, не забывая при этом о необходимости оставить по краям кадра своеобразную «рамку» из фона.





Третьим способом выделить кадр является размещение ключевого объекта (в случае с фуд-фото – какой-либо еды) на переднем плане изображения. И данный прием отличается от предыдущего тем, что, помимо главного объекта в кадре присутствуют и другие – и их достаточно много. В таких условиях сконцентрировать внимание зрителя на главном объекте можно путем размещения его на переднем плане всей композиции.

Четвёртым способом выделить главный объект на фотографии – осветить его больше, нежели задний фон, либо использовать контрастные по отношению к основному объекту фоны. Такой тоновый контраст помогает взгляду выделить главный объект в кадре: светлый объект будет ярче смотреться на темных бэкграундах, так же как и темный объект – на светлых. Например, блики в стакане с лимонадом, грани стакана, сам лимонад и лайм в нем выглядят светлыми, яркими. Тогда как фон – черный, к тому же, освещен на фото именно главный объект – напиток, а все, что находится на заднем плане – в тени:



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Совет № 3 – окружайте главное блюдо реквизитом. Когда вы снимаете пищу с переднего ракурса, попробуйте поиграть с передним планом и фоном. Используйте пустые места, чтобы рассказать больше истории. Окружайте основное блюдо ингредиентами и реквизитом, которые относятся к пище. Ингредиенты, соусы, масло, хлеб и кухонные принадлежности могут указывать, как было приготовлено блюдо или с чем его обычно подают. Банки, травы, ткани и даже постельное белье могут говорить о происхождении блюда или о ситуации, в которой оно подается. Размещение нескольких из них на переднем плане и на фоне определенно улучшит вашу историю и придаст кадру глубину.



Совет № 4 Создавайте линии в кадре. Вы можете использовать реквизит или ингредиенты для создания линий и слоистых эффектов в ваших изображениях. Это композиционная техника, используемая фотографами, чтобы привести взгляд зрителей к основной теме кадра. Вы можете использовать различные реквизиты для создания линий. Подобно спинке стула на заднем фоне, которая заключает банку со смузи в своеобразную рамку, или нож на переднем плане, который подталкивает взгляд зрителя к напитку. То есть, фонами, столовыми приборами можно (и нужно) создавать такую композицию, чтобы второстепенное (реквизит) вело к главному (смысловому центру кадра). Поскольку съемка сверху всегда дает вам больше графичности на изображениях, у вас появляется больше шансов акцентировать внимание на основном блюде, благодаря созданию линий в кадре.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Совет № 5. Используйте нейтральные фоны, чтобы акцентировать внимание на блюде. Это, конечно, здорово иметь красочный реквизит, но если вы не будете осторожны с использованием ярких цветов, слишком яркий фон может легко отвлечь все внимание со снимаемой еды и привлечет его на себя.



И, наконец, **пятый** способ акцентировать внимание зрителя на главном объекте в кадре – попадание в резкость главного объекта на фотографии и размытие фона (вместе с менее значимыми элементами композиции). Данный способ в большей степени подходит для съемки с боковых ракурсов, так как при съемке сверху (угол – 90 градусов) размытие заднего фона (столешницы) и «не главных» объектов затруднено (а чаще – невозможно), поскольку и основное блюдо, и второстепенные элементы находятся, как правило, в одной плоскости – на столе:

