

Matt Armendariz



FOTOGRAFIA KULINARNA *dla blogerów*



Tytuł oryginału: Focus On Food Photography for Bloggers

Tłumaczenie: Piotr Cieślak

Projekt okładki: Grzegorz Kalisiak | *Pracownia Liternictwa i Grafiki*

Foto: ID 30255801 C Alena Ozerova | Dreamstime.com

ID 23155277 C Ruth Black | Dreamstime.com

ISBN: 978-83-246-8085-6

© 2013 Taylor & Francis (text); Matt Armendariz (photographs)

All rights reserved.

Authorized translation from English language edition published by Routledge Inc., part of Taylor & Francis Group LLC.

© Helion 2014.

All rights reserved.

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 bierze jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Wydawnictwo HELION nie ponosi 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/fotkub>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Printed in Poland.

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

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

Spis treści

ix	Wstęp	
1	Część I Elementarz	
1	Rozdział 1. Krótka historia fotografii kulinarnej	
5	Rozdział 2. Obiektywy, aparaty i formaty plików	
6	Kompakty	
7	Lustrzanki	
7	Mikro cztery trzecie	
8	Telefony komórkowe	
17	Rozdział 3. Głębia ostrości	
25	Rozdział 4. Podstawy oświetlenia	
25	Różne rodzaje źródeł, różne rodzaje światła	
27	Pomiary światła: natężenie i temperatura	
27	Zmodyfikuj to światło!	
33	Zastawki, dyfuzory, twarde i mocne światło	
37	Miejsce, miejsce, miejsce!	
40	Zastosowanie różnych źródeł światła	
51	Rozdział 5. Sprzęt — korzystaj z tego, co masz!	
52	Kremowy dip z białej fasolki	
59	Rozdział 6. Temperatura kolorów i balans bieli	
59	Zrozumieć balans bieli	
81	Rozdział 7. Metody pracy	
85	Postprocessing	
93	Część II Kreatywność	
93	Rozdział 8. Kompozycja	
94	Reguła trójpodziału	
95	Wyśrodkowanie	
96	Aranżacja tematu i pustej przestrzeni	
98	Unikaj nadmiernych zbliżeń...	
99	...chyba że warto je zrobić!	
100	Kąty i perspektywy	
100	Z góry	
101	Poziomo, na wysokości potrawy	
102	Trzy czwarte	
103	To samo danie z różnych perspektyw	
111	Rozdział 9. Trudności i wyzwania	

117	Część III Stylizacja
117	Rozdział 10. ABC stylizacji
118	Sprawdzone porady stylistyczne (w kontekście zdjęć do bloga)
127	Ugotować oddzielnie, połączyć później
133	Rozdział 11. Wszystko o rekwizytach
133	Talerze i miseczki
136	Nakrycia stołu
137	Błaty
138	Szkło, kubki i sztucce
139	Efekt skali
141	Co zamierzasz przekazać?

145	Część IV Kruczki i sztuczki, czyli praktyka
145	Rozdział 12. Dziesięć porad Matta dla fotografów kulinarnych
149	Rozdział 13. Fotografowanie w restauracji
150	Bądź wcześniej na miejscu
152	Zapytaj
153	Używaj jasnych obiektów i zwiększ czułość
154	Nie wahaj się udać po pomoc...
159	Rozdział 14. Potrawy trudne do sfotografowania i jak sobie z nimi radzić
159	Zupy
166	Ciastka, ryże, makarony
175	Mięso
183	Lody i napoje
189	Rozdział 15. Pomocy! Chcę sfotografować swój obiad!
189	Mise en Place
194	Skorowidz



Rozdział 14. Potrawy trudne do sfotografowania i jak sobie z nimi radzić

Niedawno na swoim blogu zamieściłem ankietę z pytaniem, jakie potrawy są według moich czytelników najtrudniejsze do sfotografowania; podobne pytanie zadałem też na Twitterze. Wśród kilkuset komentarzy i listów, jakie otrzymałem, co rusz powtarzały się te same dania, co pozwoliło mi na opracowanie listy rzeczy, których fotografowanie nawet mnie sprawia pewne kłopoty. Co to za rzeczy?

Zupy. Wszelkie bezkształtne substancje. Ryż. Zapiekanki. Potrawki. Dania mokre. A także te kleiste, ciągnące i rzadkie. Oraz różne brunatności.

Świetnie wiem, co czujesz. Choć niektóre tematy, jak choćby misa soczycie kolorowych, apetycznych mandarynek satsuma, są urokliwe same w sobie, to z niektórych dań piękno trzeba dopiero wydobyć. I to zadanie należy do nas, profesjonalnych fotografów.

Co ciekawe, wystarczy przestrzec kilku kluczowych zaleceń, aby nawet saag paneer nie przypominało na zdjęciu jednolitej porcji brunatnozielonej brei.

Zupy

Zupy to numer jeden na liście potraw trudnych do sfotografowania. Łatwo zgadnąć, dlaczego tak się dzieje. Pomyślmy. Zupa składa się z małych kawałków różności pływających w cieczy podatnej na odbłaski światła. Albo brązowych kawałków, które łatwo idą na dno talerza z równie brązową jak one substancją... i tak, ta substancja również jest błyszcząca i odbija światło.

Ale jest jeden trik. Rozwiązanie problemu z zupami oznacza, że nigdy już nie będziesz się musiał biedzić nad fotografowaniem gulaszy, owsianek i dipów. Zasadniczo wszystkie te potrawy stawiają przed fotografem podobne wyzwania, ale gdy nauczysz się panować nad sytuacją, robienie im zdjęć przestanie Ci sprawiać problemy.

Na kolejnym przykładzie pokazałem, co dzieje się z zupą, gdy oświetli się ją od tyłu jednym, głównym źródłem światła, w tym przypadku oknem.



Okno

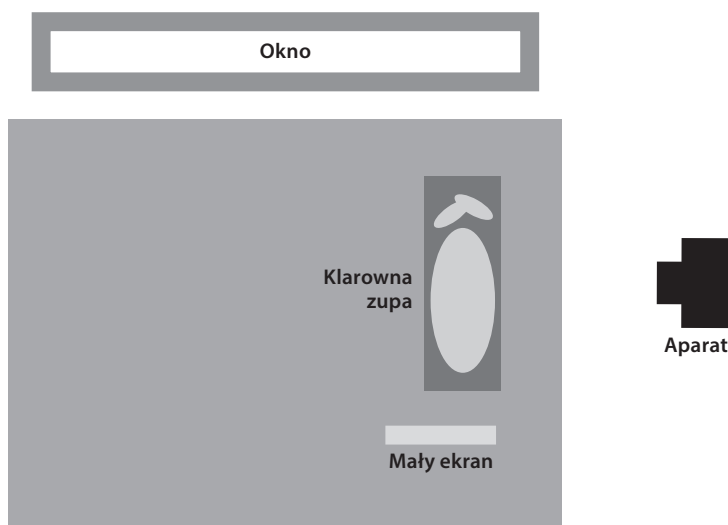


Aparat

Jak widać, danie nie zostało wystylizowane, a na pierwszy rzut oka na zdjęciu zauważa się tylko wielki, owalny odblask światła. W tej sytuacji żadne rekwizyty i dodatki nie zmieniąby faktu, że nie widać, co znajduje się w talerzu. W jaki sposób możemy rozwiązać ten problem? Przesuńmy talerz w inne miejsce.



W tym przypadku ustawiłem aparat oraz danie w taki sposób, że światło pada na nie z prawej strony. Dzięki zmianie kierunku padania światła pozbyliśmy się białego, owalnego odbłasku światła, a zawartość talerza jest teraz dobrze widoczna. Zasadniczo jest więc lepiej, choć nie idealnie.



Wróćmy teraz do pierwszego rodzaju oświetlenia. Tym razem jednak przed zrobieniem zdjęcia wyjąłem z miski kilka składników zupy, optukałem i ponownie umieściłem w talerzu, ale w taki sposób, by nie utonęły – zadbałem o to, aby miały się na czym oprzeć. W tym przypadku stylizacja potrawy to podstawa.



Choć podoba mi się ten kąt padania światła, uważam, że odbłaski na powierzchni zupy nadal są trochę za silne i odwracają uwagę od dania. W takich przypadkach niezmiernie przydaje się zastawka — na przykład kawałek czarnego podkładu do opraw zdjęć. Ustawiona poza obszarem kadru osłania ona zupełnie przed pewną ilością światła, dzięki czemu widzimy jej powierzchnię i pyszne składniki.





To samo ujęcie, lecz tym razem czarny ekran został odrobinę odsunięty do tyłu. Jak widać, od ustawienia ekranu zależy ilość oraz kształt odbasków. Sprytne, prawda?



A teraz, z czystej ciekawości, postanowiłem sfotografować zupę w położeniu pośrednim, pomiędzy dwoma opisanymi wcześniej (aparat przestawiłem wraz z nią). Przyznam, że w tej wersji odbłaski oraz oświetlenie zupy podobają mi się najbardziej. W talerzu dużo się dzieje, co akurat w przypadku zup jest ważną zaletą.



Oto duży talerz gęstej zupy rybnej. Na planie zdjęciowym o takich zupach mówimy „biała papka”. Oświetlenie z boku w tym przypadku się sprawdza, gdyż kremowa konsystencja nie odbija światła tak mocno jak rosołowy wywar, wystarczy więc odrobina stylizacji, by podpowiedzieć widzowi, z czego przyrządzono danie.

Dobór rekwizytów uważam za trafiony: odcienie niebieskiego kojarzą się z daniem z owoców morza i ziemniaków, ale sama zupa jest nieprzeniknioną tajemnicą. Niedobrze.

Okno

Zupa
krem



Mały ekran



Aparat



Ten przykład ilustruje typową technikę stylizacji stosowaną w przypadku zup, gulaszy, potraw podsmażanych itp. Z gotowego dania należy wyjąć kilka większych składników, szybko je opłukać, a potem delikatnie omieść pędzelkiem umocznym w rosolu, wywarze lub sosie, w którym się gotowały. Powinny być omiecione na tyle delikatnie, by nie zatuszować ich naturalnego koloru ani kształtu. Największą zaletą tej metody jest fakt, że absolutnie nie trzeba marnować jedzenia. A jeśli coś pójdzie nie tak, operację zawsze można powtórzyć.

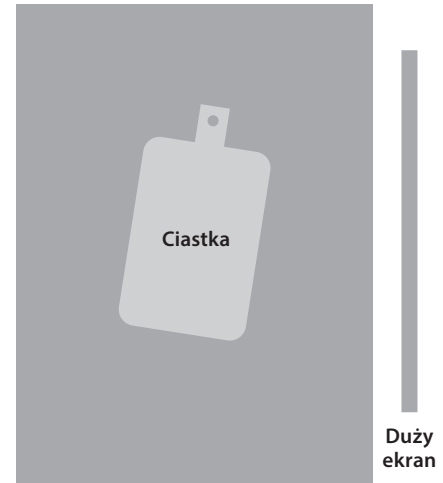
Oto zdjęcie gotowej potrawy z kawałkami ziemniaka delikatnie umocznymi w kremowej zupie. Jej gładka, biała powierzchnia ma teraz urozmaiconą fakturę.

Ciastka, ryże, makarony

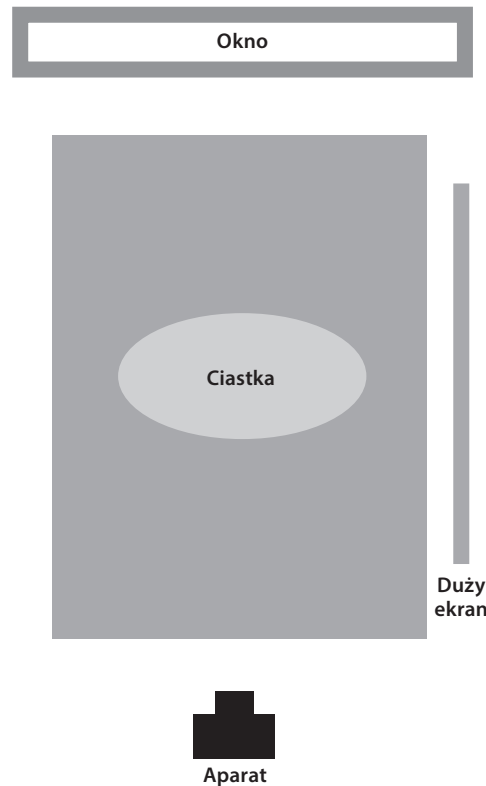
Kolejnymi wśród typów na najtrudniejszą do sfotografowania potrawę były produkty i dania bezpostaciowe albo o monotonnej kolorystyce. Biskopt, tłuczone ziemniaki, ryż, ziarna, płatki owsiane... po prostu wszystko, co bezkształtne i (lub) beżowe. W takich przypadkach czasami trzeba wykorzystać otoczenie, aby zaakcentować strukturę potrawy. Często stosuję w tym celu teorię barw i ustawiam danie na powierzchni w kontrastującym kolorze. Także dobrze dobrane rekwizyty umożliwiają uatrakcyjnienie monotonnego produktu lub dania.



Choć te domowe ciasteczka są puszyste i wyglądają smakowicie, to talerzyk w kolorze niewiele różniącym się od nich samych oraz blat w niemal identycznym odcieniu z pewnością się im nie przystużyły. Ostrość oraz ekspozycja są poprawne, ale ciastka nie wyglądają tak, jak bym tego oczekiwał.



Oto te same ciastka sfotografowane z tej samej perspektywy i w tym samym świetle, ale na innym tle, zaś talerzyk został zastąpiony drewnianą deską do krojenia. Zauważyłeś, o ile lepiej są teraz wyeksponowane wypieki? A wystarczyło kilka prostych zmian w doborze rekwizytów.



Kto powiedział, że wszystko musi być podane na talerzu? Te same ciastka rewelacyjnie wyglądają na kratce do studzenia pieczonych potraw. Ciemnoszary blat i metaliczna kratka tworzą z nimi silny, wyraźny kontrast.



Bez ekranu
albo blendy



Aparat

Brązowy ryż kilkakrotnie pojawił się na mojej liście, a przecież nie musi być nudny. W zależności od przepisu oraz jego składników, czasami staram się ująć potrawę z tak bliska, jak się tylko da, aby pokazać ją z wszystkimi szczegółami. Jak widać, czasami im mniej środków wyrazu, tym lepiej – proste tło i nieskomplikowane rekwizyty bywają zupełnie wystarczające.



Bez ekranu
albo blendy



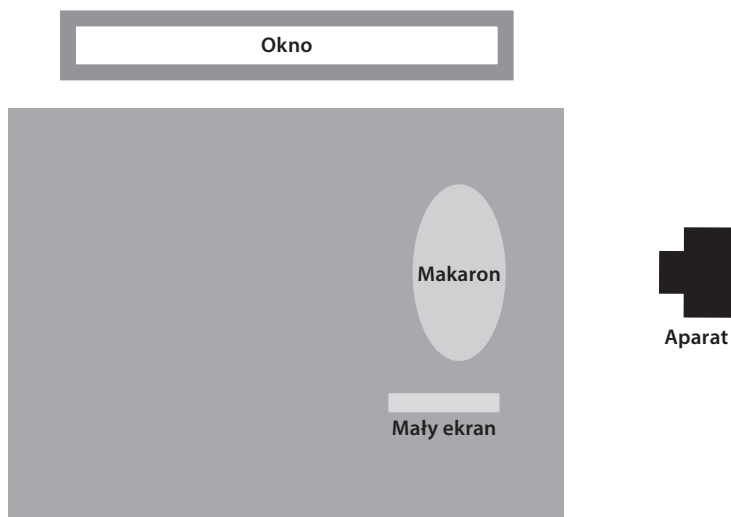
A tłuczone ziemniaki? To kolejna
bezpostaciowa, żółtobiąta breja.



W fotografii kulinarnej naprawdę uwielbiam łagodne, równomierne światło, ale jeśli mam sfotografować potrawę w jasnym kolorze w białej miseczce i na białej powierzchni, to takie oświetlenie na ogół okazuje się niewystarczająco kontrastowe. W tym przypadku nałożyłem trochę potrawy do ciemniejszej miseczki, pokazałem całość z nieco mniejszej odległości, dodałem szczyptę pieprzu i odrobinę roztopionego masła. Różnica jest bardzo wyraźna. Pamiętaj, rekwizyty to Twój sprzymierzeńcy!



Na tym przykładzie została pokazana ta sama miseczka z ziemniakami, lecz ujęta z szerszej perspektywy. Jak widać, scena jest oświetlona jednym, głównym źródłem światła (dużym oknem przesłoniętym tkaniną). Obyło się bez ekranów doświetlających. Kluczem do robienia tego rodzaju zdjęć jest statyw; ze statywem można zrobić poprawne zdjęcie nawet w bardzo słabym świetle.



Kolejnym problematycznym w stylizacji i fotografowaniu daniem są makarony. Ale wcale nie musi tak być! Ponownie najważniejszy jest w tym przypadku dobór naczynia oraz kontrastującego z daniem tła. Zresztą makaron może być bardzo wdzięcznym tematem, jeśli nie przesadzisz ze zdobionymi talerzami. Liczy się umiar. Nawet jeśli przygotowałaś gigantyczną michę makaronu na obiad dla 12-osobowej rodziny, to nie musisz pokazywać całości dania, aby je dobrze zaprezentować.

Oto proste danie z makaronu linguini z sosem alfredo. Niby nic specjalnego, ale jeśli dobierzesz światło, tak by nie wyjął kolorów, to sukces masz w kieszeni. Na talerzu podano nieco mniej niż jedna typowa porcja; w każdym razie niewiele. Światło jest dobre, ale sama natura makaronu sprawia, że na talerzu wydaje się panować mały bałagan. Niestety, w tym przepisie nie ma żadnych charakterystycznych składników, których można byłoby użyć do stylizacji. W takim przypadku należy się odwołać do planu B.



Skoro nie można było sięgnąć po składniki z przepisu, zdecydowałem, że przyozdobię makaron szczyptą świeżo zmielonego pieprzu i odrobiną ziół. To drobiazg, ale właśnie takie detale czasami w głównej mierze decydują o sukcesie.

Mięso

Porozmawiamy teraz o kolejnym przerażającym temacie zdjęć: mięsie. Obok zup to jedno z najbardziej problematycznych dań. Z góry przepraszam moich wegetariańskich i wegańskich przyjaciół za ten wywód, ale cóż — mięsiwo to mięsiwo i nigdy nie jest w tak oczywisty sposób piękne jak karczoch czy gruszka. Mięso jest martwe, brązowe i optycznie ciężkie, co wymaga wyeksponowania jego walorów za pomocą specyficznych technik. Jak to zrobić? Przy użyciu oświetlenia oraz dzięki właściwemu przygotowaniu. W celu wyeksponowania właściwości, kształtu oraz faktury mięsa na ogół korzystam z odpowiednio zaaranżowanych odbłasków światła. Taki odbłask to nic innego jak jaskrawa świetlna plama na powierzchni fotografowanego obiektu; w tym przypadku na błyszczącym kawałku mięsa. Choć w innych przypadkach — na przykład na szklankach — odbłaski mogą doprowadzić do szwskiej pasji, to jeśli chodzi

o mięso, mają same zalety: umożliwiają zaakcentowanie struktury dania i dynamiki kompozycji.

Aby zilustrować zastosowanie odblasków światła na konkretnym przykładzie, wybrałem duży kawał pieczystego. Należy pamiętać, że o ile opisywane tutaj sposoby oświetlenia należą do dość zaawansowanych, to mają uniwersalny charakter: można je zastosować do fotografowania steków, kiełbas, klopsów, pieczonych kurczaków itp. Za każdym razem gdy fotografujesz bezpostaciową, brązową bryłę, powinieneś zrobić wszystko, aby wydobyć z niej każdy szczegół.

Przepis na tę pieczeń zakładał wstępne obsmażenie. Jest to dość typowy zabieg stosowany przy przygotowywaniu dań mięsnych, gdyż umożliwia uzyskanie bardzo smaczkowej, zbrązowionej skórki jeszcze przed gotowaniem albo duszeniem. Sfotografowałem ten efekt, a nawet pokazałem surowe składniki użyte do przygotowania potrawy — w tym przypadku warzywa. Dlaczego? Ponieważ w poszczególnych etapach gotowania kryje się piękno. A poza tym przecież nie trzeba się ograniczać do fotografowania gotowych dań!



Po obsmażeniu mięso zostało umieszczone w brytfannie. Uznałem, że surowe warzywa i zioła wyglądają fantastycznie, postawiłem więc całe naczynie w taki sposób, by światło wpadające przez okno oświetliło je z boku, z prawej strony. Bez zbędnych komplikacji. Widzisz białe odbłaski światła po prawej stronie sztuki mięsa, w głębi kadru? Właśnie na takich odbłaskach mi zależy.



W ramach alternatywy lubię też robić zdjęcia z góry. W wielu przypadkach dobór perspektywy zmienia wszystko, zaś widok z góry pozwala na bardziej ilustracyjną prezentację potrawy. W fotografii kulinarnej nie ma czegoś takiego jak z gruntu zła albo dobra perspektywa.



To kolejne dwa warianty prezentacji tego samego naczynia z podsmażonym pieczystym i surowymi warzywami. Na zdjęciu po lewej stronie są widoczne odbłaski światła, które mi się podobają; na zdjęciu po prawej ich nie widać. Zapewne świetnie wiesz już, co miałem na myśli, pisząc, że danie może wyglądać bezpostaciowo, płasko i nudno? Wystarczyło trochę za bardzo zasłonić światło, by pieczone straciło blask.

A to już gotowe pieczone, które wypełniło dom bukietem wspaniałych aromatów. Już się nie mogę doczekać, żeby go spróbować, ale najpierw trzeba przecież zrobić zdjęcie! Na szczęście mięso dobrze jest na krótką chwilę odstawić po upieczeniu, aby ponownie wchłonęło cenne soki, które mogłyby wypłynąć z niego przy krojeniu. To dla mnie idealna okazja do zrobienia zdjęć. Muszę się spieszyć, gdyż wieprzowina i wołowina mają tendencję do obsychania i z upływem czasu szybko zmieniają kolor, a stygnięcie zmniejsza ich objętość. Ponieważ lubię fotografować prawdziwe dania, nadające się do jedzenia, tej okazji nie mogę przegapić. Dodam jeszcze, że to tylko pewna wskazówka: na przykład mięsa długo duszone w tyglu i polane sosem są pod tym względem mniej wymagające.



Odpoczywającą pieczeń ustawiłem tak, by główne światło (wpadające przez duże okno) znajdowało się po prawej stronie, i przyozdobiłem ją cebulami oraz czosnkiem, które piekły się wraz z nią. Odblaski światła akcentują soczystość, świeżość oraz

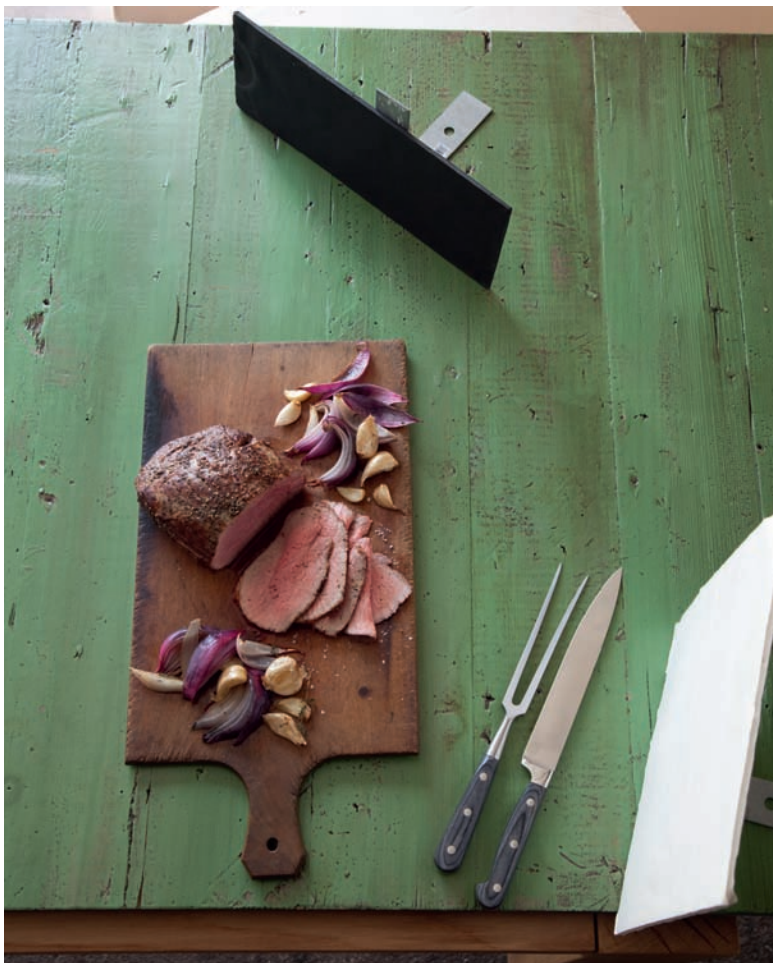
kształt mięsa. Z tej perspektywy widać też ładne zróżnicowanie kolorów na powierzchni mięsiwa oprószonego solą i pieprzem. Szczyptę przypraw rozsypałem też na desce przed pieczystym, smakowitym i gotowym do pokrojenia.



To ta sama pieczeń, lecz tym razem sfotografowana po zastąpieniu okna. W ten sposób chciałem zademonstrować, jak płaskie i mdłe może się stać zdjęcie bez kierunkowego oświetlenia. Położenie dania i okna nie uległy zmianie; jedynie zastąpiłem światło. Efekt? Monotonny, nieatrakcyjny kawał mięsa, który może nie wygląda zupełnie źle, ale brak mu dynamiki widocznej na poprzednim zdjęciu. Przy fotografowaniu mięsa warto zwrócić uwagę na tego typu aspekty.



Po kilku minutach odpoczynku pieczeń została pokrojona. Na tym finalnym zdjęciu doskonale widać kolor w środku pieczeni. Przed zrobieniem tej ostatniej fotografii zmieniłem położenie deski w taki sposób, aby główne światło znalazło się z tyłu. Dodatkowo za pomocą niewielkiego ekranu doświetliłem danie po lewej stronie. Następnie na zielonym blacie ustawiłem małą, czarną zastawkę z podkładu do opraw, aby przyciemnić tło: lubię akcentować różnice w jasności i kolorze. Po rozmieszczeniu wszystkiego i zrobieniu zdjęcia przyszedł czas na jedzenie!



Tak wygląda aranżacja przykładowego zdjęcia pokazana z góry. Fotografia kulinarna wcale nie musi wymagać zastosowania tony sprzętu oświetleniowego — z powodzeniem można wykorzystać w niej akcesoria, które mamy pod ręką. To mi się podoba!



Lody i napoje

A może coś słodkiego? Kilka osób pytało, w jaki sposób sfotografować lody, aby się nie stopiły. Moim zdaniem, jeśli się odrobinę rozpuszczą, to dobrze — w końcu to naturalna cecha lodów. W tym przypadku liczy się przede wszystkim czas. Aby ułatwić sobie sprawę, w studiu często posługujemy się prostym trikiem, polegającym na szczególnym sposobie nakładania lodów.

Robimy kilka gałek i rozmieszczamy na blasze do pieczenia, którą uprzednio trzymaliśmy przez pewien czas w zamrażarce. Chodzi o to, by nałożyć gałki na zimną blachę i z powrotem schować do zamrażalnika. Działaj szybko! Gdy wszystko będzie gotowe do fotografowania, nabierz zmrożoną gałkę, umieść w puchariku, miseczce albo innym naczyniu i zrób zdjęcie. To prosty trik, a przy tym wcale nie musisz rezygnować ze zjedzenia sfotografowanych lodów!



Na koniec jeszcze kilka uwag dotyczących koktajli oraz napojów i związanych z nimi trudności. No cóż, moim zdaniem to akurat jeden z najłatwiejszych tematów, zważywszy, że mamy do czynienia z płynami. Owszem, zawsze można napotkać problemy z odbiciami światła na powierzchni napoju, z którymi trzeba się jakoś uporać — ja zazwyczaj radzę sobie z tym poprzez fotografowanie niemal bezpośrednio na wprost, jak na pokazanych przykładach. A jeśli w drinku jest lód, to tym lepiej, gdyż kostki lodu stanowią bardzo ciekawy kształt, tworzący interesującą grę światła. Aby wydobyć pełnię barw koktajlu, zwykle używam oświetlenia z tyłu. Oczywiście w ciemnym barowym wnętrzu nie zawsze jest to możliwe. Co się stanie, jeśli zrobimy zdjęcie w oświetleniu bocznym? Otrzymamy poprawną fotografię, ale bez światła przenikającego płyn w szklanym naczyniu. To jednak tylko kwestia gustu. Sam oceń, co Ci się najbardziej podoba.



Ta sama perspektywa, te same drinki, to samo szkło. Zmiana kierunku padania światła może mieć ogromny wpływ na kolorystykę drinka. Pięknie oświetlony drink Old Fashioned (w środkowej szklance) bez dwóch zdań podoba mi się bardziej na zdjęciu po lewej stronie, ale z kolei do zdjęcia oświetlonego z boku przekonuje mnie bardziej soczysty, żółty kolor koktajlu Lemon Drop.

NAUCZ SIĘ AKCEPTOWAĆ „WYSTARCZAJĄCO DOBRE” EFEKTY

Kiedy zaczynałem fotografować jedzenie, jakiś wewnętrzny głos bez przerwy szeptał: „No cóż, tak to po prostu wygląda”. Niezależnie od tego, ile wysiłku włożysz w stylizację i aranżację pewnych potraw, nie zmienisz ich prawdziwej natury. Czasami trzeba wiedzieć, kiedy jest już wystarczająco dobrze. Z zapiekanki nie da się zrobić francuskich ciasteczek, choćbyś nie wiem jak się starał. Przy fotografowaniu trudnych tematów czasami muszę się pogodzić z poprawną ekspozycją, akceptowalnym doбором rekwizytów i prawidłowym oświetleniem. Jutro wyjdzie lepiej!

Choć wszystkie zdjęcia w tym rozdziale zrobiłem w naturalnym świetle, pamiętaj, że światło nie musi wpadać przez okno — jego źródłem może być na przykład zwykła lampka albo studyjna lampa błyskowa! Światło to światło, a techniki, z którymi zapoznałeś się w tym rozdziale, można zastosować w odniesieniu do niemal dowolnego źródła.





Skorowidz

A

aparat fotograficzny, 5, 52, 53, 54, 55, 56

- balans bieli, *Patrz:* balans bieli
- czułość, 153
- dSLR, 6
- kompaktowy, *Patrz:* kompakt
- lustrzanka, *Patrz:* lustrzanka
- mikro cztery trzecie, 6
- tradycyjny, 6

Aperture, 60, 82

B

balans bieli, 59, 60, 61, 73, 76, 78, 85

- kalibrowanie, 60
- ustawianie, 66

blenda, 29

bokeh, 17

C

Capture One, 81

cień, 33

czas

- naświetlania, 12, 17, 22, 111
- otwarcia migawki, *Patrz:* czas naświetlania

D

danie zastępcze, 125, 192

Digital Photo Professional, 81

dyfuzor, 33, 34

E

ekran, 29, 142

- czarny, 31

- rozpraszający, 36

ekspozycja, 17

F

flesz, 26, 112, 155

- wbudowany, 38

format

- JPEG, 8

- RAW, 6, 8, 61, 90

fotografia, *Patrz też:* zdjęcie

- kulinarna

 - druk, 12

 - historia, 1

 - na blogu, 12

 - rodzaj, 6

- otworkowa, 14

fotografowanie, 14

- akcesoria, 126, 127

- efekt skali, 122, 139

- lodów, 183

- makaronu, 174

- metody pracy, *Patrz:* workflow

- mięsa, 175

- na uwięzi, 81, 83

- napojów, 184, 185

- potraw o monotonnej kolorystyce, 159, 170, 171, 172, 174

- rekwizyty, 133, 168, 169, 170

 - blaty, 137, 138

 - nakrycia stołu, 136, 138

 - szkło, 138

 - zastawa, 134, 135, 138

- stylizacja potraw, *Patrz:* stylizacja

- potraw

- tryb, 12

 - auto, 12, 13

 - krajobrazowy, 13

 - makro, 13

 - manualny, 12

 - nocny, 14

 - panoramiczny, 14

 - portretowy, 13

 - preselekcji migawki, 12

 - preselekcji przystony, 12, 17

 - programowy, 12

 - sportowy, 13

 - tematyczny, 13, 14

 - w restauracji, 149

 - zup, 159

- funkcja makro, 10, *Patrz też:* tryb makro

G

garnirunek, 118, 121

głębia ostrości, 13, 17, 21

H

Hipstamatic, 14

I

Instagram, 14

K

kanwa, 28, 32

kelwin, 27, 59

kompakt, 6, 10

kontrast, 33, 85, 86, 87, 88, 89

L

Lightroom, 59, 60, 81, 82, 85

Lowel Ego, 42, 113

lumen, 27

lustrzanka, 6, 153

M

matrycy wielkość, 8, 12, *Patrz też:* rozdzielczość

MFT, *Patrz:* aparat fotograficzny mikro cztery trzecie

Mise en Place, 189

N

namiot bezcieniowy, 152
Nicéphore Niépce Joseph, 1
nouvelle cuisine, 120

O

obiektyw, 6, 9
 funkcja makro, *Patrz:* funkcja makro
 kompaktu, 10
 lustrzanki, 10
 ogniskowa, 10, 15
 stałogniskowy, 12
 układ optyczny, 12
 zmiennogniskowy, *Patrz:* zoom
obraz dynamika tonalna, 6
Olympus, 6
Olympus Viewer, 81
ostrość wybiórcza, 17
oświetlenie, *Patrz:* światło

P

Panasonic, 6
perspektywa, 21
Photoshop, 54, 59, 60, 73, 76, 85
piksel, 12, *Patrz też:* rozdzielczość plik, *Patrz też:* format rozmiar, 6
próbnik kolorów, 73
prysłona, 12, 17
pusta przestrzeń, 96, 97

R

reguła trójkopciatu, 94
rozmycie, 17

S

softboks, 27, 33
statyw, 27, 38, 51, 111, 173
stylizacja potraw, 117, 118, 120, 122, 123, 124, 127, 131, 161, 164, 165, 172, 175, 191

Ś

światło, 21, 25, 36, 90, 112, 113, 142
 dienne, *Patrz:* światło naturalne
 kierunek padania, 37, 38, 53, 160, 161, 165, 174
 łagodzenie, 27, 33, 162, 180
 miekkie, 33
 modyfikowanie, 27, 112, 157
 natężenie, 27
 naturalne, 26, 34, 40, 53, 59, 68, 66, 71, 112, 145, 186
 rozpraszanie, 27, 33
 słoneczne, *Patrz:* światło naturalne
 sztuczne, 26
 temperatura, 27, 59
 twarde, 33
 źródło, 26, 27, 40
 flesz, *Patrz:* flesz
 Lowel Ego, *Patrz:* Lowel Ego

T

telefon komórkowy, 8
tło, 13

W

WB, *Patrz:* balans bieli
white balance, *Patrz:* balans bieli
workflow, 81, 82

X

X-Rite ColorChecker Passport, 73

Z

zastawka, 33, 142, 162
zbliżenie, 98, 99
zdjęcie, *Patrz też:* fotografia czarno-białe, 154
 kompozycja, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 100, 107, 108, 118, 122, 123, 127, 131, 141, 142, 143
 kontrast, *Patrz:* kontrast
 kopia zapasowa, 82, 85
 niedoświetlone, 90
 prześwietlone, 90
 rozdzielczość, 82
zoom, 11, 12

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION

- 
- The image features four hands, two from the top and two from the bottom, holding four interlocking puzzle pieces. Three pieces are olive green, and one piece at the bottom right is red. The hands are positioned as if they are about to assemble the pieces.
- 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>

DZIĘKI TEJ KSIĄŻCE:

- poznasz tajniki sprzętu i oświetlenia
- dowiesz się, co to jest głębia ostrości
- odpowiednio skomponujesz zdjęcie
- wykonasz atrakcyjne ujęcie każdej potrawy

Wśród całej masy blogów dedykowanych przeróżnym codziennym aktywnościom do najpopularniejszych należą te poświęcone przygodom kulinarnym. Wykonanie atrakcyjnej fotografii posiłku wymaga pomysłu, kunsztu, umiejętności i... silnej woli, żeby nie spałaszować fotografowanego obiektu przed zakończeniem sesji!

W tej książce znajdziesz najcenniejsze informacje dotyczące podstaw fotografii. Oświetlenie, głębia ostrości, rodzaje aparatów i formaty plików — to tylko część zagadnień, z którymi zapoznasz się na kolejnych stronach. Nauczysz się planować kompozycję i wybierać odpowiednie ujęcie oraz poznasz potencjalne trudności. Dowiesz się, jak za pomocą perfekcyjnego ujęcia wydobyć piękno nawet mało atrakcyjnych potraw. Ta książka to doskonałe źródło informacji, które sprawdzi się w rękach każdego kulinarnego blogera.

helion.pl
księgarnia
internetowa

Nr katalogowy: 11 102



Księgarnia internetowa
<http://helion.pl>



Zamówienia telefoniczne:
0 801 339900



0 601 339900

Informatyka w najlepszym wydaniu



Helion

Sprawdź najnowsze promocje:
• www.helion.pl/promocje
Książki najchętniej czytane:
• www.helion.pl/kuchnia
Zamów informacje o nowościach:
• www.helion.pl/novinky

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

sięgnij po **WIECEJ**



www.helion.pl

ISBN 978-83-246-8085-6



9 788324 680856

cena 54,90 zł