

ФОТОГРАФИРУЙ ИДЕАЛЬНУЮ+ ЕДУ

52 мастер-класса
от профессионала
для креативных фуд-фото

Джони
Саймон



ФОТОГРАФИРУЙ
ИДЕАЛЬНУЮ+
ЕДУ



**52 МАСТЕР-КЛАССА ОТ ПРОФЕССИОНАЛА
ДЛЯ КРЕАТИВНЫХ ФУД-ФОТО**

**ФОТОГРАФИРУЙ
ИДЕАЛЬНУЮ+
ЕДУ**

ДЖОНИ САЙМОН

Создатель The Bite Shot

+ ЗРИТЕЛЯМ НА YOUTUBE:

ВЫ ЛУЧШАЯ АУДИТОРИЯ В МИРЕ.
БЕЗ ВАШЕЙ ПОДДЕРЖКИ
ЭТОЙ КНИГИ НЕ БЫЛО БЫ.

+ СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	8	ИСТОРИЯ	43
УСТАНОВКИ КАМЕРЫ	11	Создаем выразительные образы, привлекающие вашего зрителя	
Превращаем цифры на дисплее в креативные приемы		12. Как передать с помощью образов вашу собственную историю	44
1. Учимся обращаться с камерой	12	13. Добавляем цвет для передачи настроения	45
2. Выбор правильной глубины резкости для вашей сцены	15	14. Делаем фото процесса, чтобы полнее рассказать о блюде	48
3. Как запечатлеть краткий момент	18	15. Добавляем движение, чтобы привлечь внимание зрителя	50
4. Извлекаем максимум из снимка в темном месте	20	16. Оживляем снимки, вводя человеческий элемент	52
5. Как определить, достаточно ли фото светлое	22	17. Снимаем крупные композиции и большие блюда в домашнем стиле	55
СВЕТ И ТЕНЬ	27	ОФОРМЛЕНИЕ РЕКВИЗИТА	57
Используем самый мощный инструмент для создания потрясающих снимков		Выбираем правильное окружение для вашей еды	
6. Ищем лучшее освещение в доме	28	18. Собираем коллекцию предметов, отвечающих вашим целям	58
7. Используя температуру цвета, делаем образы правдоподобными	32	19. Выбираем фоны и поверхности для ваших композиций	61
8. Направление света может делать еду плоской	34	20. Выбираем реквизит как профессиональный стилист	64
9. Ищем возможность передать блеск влажных объектов	36	21. Насколько хорошо вы знаете застольный этикет?	66
10. Используем зеркала и отражатели, чтобы ваша еда стала звездой шоу	38	22. Советы, как сложить салфетки, чтобы они выглядели естественно	68
11. Играем с тенями для создания чарующей атмосферы	40		

КОМПОЗИЦИЯ 71

Организуем объекты в пространстве кадра для максимального визуального эффекта

- 23. Ищем визуальные образы для вашего вдохновения 72
- 24. Выбираем основной элемент композиции 73
- 25. Создаем выразительную композицию на контрасте 76
- 26. Добавляем баланс за счет визуального веса 78
- 27. Применяем линии и формы, чтобы изображение легко смотрелось 81
- 28. Используем цвет как инструмент композиции 84
- 29. Снимаем плоскую композицию сверху для красоты 86
- 30. Снимаем фронтально для ощущения монументальности 88
- 31. Изучаем угол в три четверти, чтобы найти лучшую точку зрения на еду 92
- 32. Придаем снимкам достоверность за счет объектов на заднем плане 94
- 33. Используем негативное пространство в качестве предмета 96
- 34. Планируем ориентацию и соотношения сторон для более выразительных снимков 99
- 35. Делаем эскизы на бумаге, чтобы сэкономить время 100

ФУД-СТАЙЛИНГ 103

Подготавливаем еду к фотосессии

- 36. Тестируем рецепты, чтобы не было проблем во время съемки 104
- 37. Проверенные и надежные инструменты для выкладки 105

- 38. Покупаем качественные продукты для прекрасных блюд 108
- 39. Работаем с «дублерами» для облегчения создания композиций 110
- 40. Используем эффектные дополнения для финальных штрихов 112
- 41. Делаем сэндвичи, бургеры и другую аналогичную еду привлекательными внешне 114
- 42. Советы стилиста для великолепных салатов 116
- 43. Подаем роскошные супы 119
- 44. Заставляем красиво выглядеть плоскую еду 122
- 45. Делаем напитки красивыми 125
- 46. Как сделать так, чтобы от мяса невозможно было отвести взгляд 128
- 47. Рецепт идеальных оладий (с сиропом!) 131
- 48. Не психуем, снимая замороженную еду 134

ПОИСК ВДОХНОВЕНИЯ 137

Продолжаем в том же духе и проявляем свою креативность

- 49. Используем музыку для создания настроения 138
- 50. Сила объединения с другими творцами 140
- 51. Изучаем мир искусства для новых идей 141
- 52. Секрет, который вам о фотографии никто не расскажет 143

- Благодарности 145
- Об авторе 147
- Указатель 148

+ ВВЕДЕНИЕ

Мы с моим мужем Райаном переехали из нашего родного города Финикс в Аризоне в Нью-Йорк летом 2007 года. Три недели спустя после нашей свадьбы мы сидели в грузовике, пересекающем мост Джорджа Вашингтона, взбудораженные в ожидании того, что ждало нас впереди. Мы нашли новую работу, новых соседей, завели новых друзей и, что особенно важно, открыли для себя новую еду.

Райан работал на литейном заводе, а я в школе. Много денег мы не зарабатывали, и в основном они шли на наши кулинарные эксперименты. Мы изучали местные рестораны и рынки, пользуясь рекомендациями друзей, где можно вкусно поесть. Прокладывали гастрономические маршруты по всему городу, у нас появлялись новые блюда-фавориты, такие как гигантское печенье с шоколадной крошкой в пекарне за углом от нашей квартиры, несладкие сконы с начинкой из чая лапсанг сушонг из маленького кафе на 86-й улице и обжигающе горячие пельмени в бульоне на Пелл-стрит в Чайнатауне.

Примерно в то же время я начала более разнообразно готовить на кухне нашей крохотной квартирki. Она была заполнена кулинарными гаджетами, которые нам подарили на свадьбу, а вдохновение мне давали разнообразные продукты с местных рынков. Меня вдохновляли трапезы в ресторане, готовка дома и сам Нью-Йорк. И хотелось делиться всем этим с теми, кто остался дома. Поэтому я завела блог, купила розовую камеру-мыльницу и взяла за обыкновение постить на своем сайте то, что снимала и ела. Тот первый блог стал началом моей карьеры в качестве фуд-фотографа.

Нужно сказать, что те первые фотографии ужасные. Но у меня было то, что, по-моему, является главным для создания отличных снимков: любовь к еде. Еще у меня было то, что, уверена, есть и у вас. Видение, образы, которые появлялись в сознании, как должна выглядеть фотография. Мне хотелось, чтобы еда буквально выпрыгивала со снимка, демонстрируя, какая она вкусная. Потребовались годы, чтобы те самые образы в моей голове стали реальностью с по-

мощью фотокамеры. Поэтому, если вы только начинаете свой путь как фотограф, наберитесь терпения. Вещи, ради которых стоит потрудиться, не бывают простыми. Фуд-фотография – это не просто навести объектив на блюдо и нажать кнопку спуска. Это мириады креативных решений, которые соединяются, чтобы получился эффектный снимок.

Хорошая новость в том, что ваш путь может стать намного более коротким, чем мой. На страницах этой книги вы найдете уроки, через которые я прошла в сложный период между моментом, когда влюбилась в фуд-фотографию, и временем, когда стала чувствовать себя с камерой уверенно. Я предлагаю вам 52 урока с заданиями, по одному на каждую неделю года. С их помощью вы глубже поймете настройки камеры, свет, сюжет, композицию, фуд-стайлинг, особенности реквизита, научитесь искать новые источники вдохновения. В конце концов, лучший учитель – опыт. Рекомендую держать под рукой блокнот с ручкой, чтобы делать заметки, – это поможет вам в обучении. Я часто рисую от руки эскизы будущих композиций, поэтому рекомендую данный способ для многих уроков в своей книге. Они рассчитаны, кстати, на любой тип камеры, от смартфона или «мыльницы» до зеркальных и беззеркальных фотоаппаратов. Неважно, какого типа ваша камера, обязательно изучите ее вдоль и поперек.

Многие уроки проиллюстрированы снимками, сделанными специально для данной книги. Не стесняйтесь их воспроизводить, особенно если вы новичок в фуд-фотографии. Я тоже копировала других фотографов в процессе поиска своего индивидуального стиля. Эксперименты помогают раскрыть вашу собственную эстетику и перспективу. Занимаясь по урокам в книге, вы можете делиться своими успехами онлайн, используя хештег #pictureperfectfood, чтобы объединиться с другими фотографами, изучающими ту же тему.

Независимо от того, снимаете ли вы еду для чистого удовольствия, работаете над выпуском на рынок продукта питания или хотите при-

влечь больше внимания к своему блогу о еде, фуд-фотография – веселое и полезное дело. Я очень рада возможности быть вашим учителем и искренне верю в вашу способность овладеть всеми необходимыми навыками.

Хотите получить больше информации в области фуд-фотографии? Присоединяйтесь к моему сообществу на сайте joaniesimon.ck.page/picture-perfect

+ ПАРА СЛОВ О ФОТООБОРУДОВАНИИ

Чаще всего меня спрашивают именно о нем. Камеры, осветительные приборы, аксессуары, камера смартфона или беззеркалка и так далее. Благословение и проклятие нашей современной эры фотографии заключается в том, что существует невероятное и постоянно расширяющееся количество вариантов, когда дело доходит до оборудования. Хорошая новость в том, что неправильного решения тут нет. **Лучший вариант – начинать с того, что у вас есть.** Как только у вас появится твердое понимание и контроль над существующими инструментами, вы сможете инвестировать в дополнительное оборудование в зависимости от ваших потребностей.

И особенно важно, чтобы, помимо всего остального, что вы почерпнете из книги, вы поняли: «лучшая» камера не гарантирует лучших снимков. Это все равно, что спросить пекаря, в духовке какого бренда он печет свои невероятно рассыпчатые маслянистые основы для пая. Духовка гораздо менее важна, нежели кулинарные навыки пекаря. Настоящая магия любого творчества является результатом объединения креативности и продуманной практики. Сберегите деньги и потратьте лучше свое время на изучение.

+ *Моя первая камера!*





УСТАНОВКИ КАМЕРЫ

Превращаем цифры на дисплее в креативные приемы

+

Фотоаппарат – мощная вещь. Он позволяет нам делиться с другими людьми образами в наших головах одним нажатием кнопки. Диафрагма и затвор делают гораздо больше, чем просто передают изображения. Творческие возможности для настройки камеры бесконечны. Давайте начнем наше фотографическое приключение с изучения и применения основных настроек камеры, а затем рассмотрим, как их можно использовать на практике. Это будут самые технически сложные вопросы в книге, поэтому, если осилите данные уроки, у вас появится отличная основа для развития навыков в области фотографии.

1. УЧИМСЯ ОБРАЩАТЬСЯ С КАМЕРОЙ

С этого все начинается. Вы выбираете объект, объем которого передает сочетание света и тени, и нажимаете кнопку затвора, чтобы запечатлеть экспозицию, которая отображается на вашем ЖК-экране в виде изображения. Согласно определению в цифровой фотографии экспозиция – это количество света, которое достигает светочувствительного сенсора камеры для записи изображения. Я представляю, как частицы света проходят через линзу объектива в камеру и «выжигают» на поверхности сенсора изображение, записывая все нюансы того, что было светом, а что тенью, вплоть до мельчайших деталей. **Яркость или темнота этого изображения зависит от комбинации трех настроек камеры: диафрагмы, выдержки и ISO – вместе называется «треугольник экспозиции».**

В остальных уроках данного раздела мы глубже изучим эти три ключевые настройки и способы, как с их помощью сделать ваши снимки интереснее. Но для начала вам следует узнать, что каждую из названных настроек можно менять, чтобы изображение стало светлее или темнее.

ОТКРЫТИЕ И ЗАКРЫТИЕ ДИАФРАГМЫ ОБЪЕКТИВА

Во-первых, **диафрагма регулирует отверстие внутри объектива, которое позволяет свету проникать в камеру.** Диафрагму можно широко открыть, чтобы пропускать больше света, обеспечивая более яркую экспозицию, или уменьшить, чтобы создать более темную экспозицию. **Размер диафрагмы измеряется в f-числах, и чем меньше число f, тем шире отверстие диафрагмы.** Например, если вы видите, что диафрагма камеры установлена на $f/2.8$, это небольшое число и довольно широкое отверстие по сравнению с $f/7$ или $f/9$, которые соответственно меньше. Звучит странно, да? Действительно, немного сбивает с толку, что меньшее число дает больший диаметр отверстия. Добро пожаловать в мир фотографии.

В конечном счете, если вы хотите получить более яркую экспозицию, пропуская больше света в камеру, отрегулируйте диафрагму на меньшее значение. Если вы находитесь в более темном помещении при $f/7.1$ и хотите сделать изображение ярче, можете выбрать более широкую настройку диафрагмы, например $f/4.5$, или в зависимости от вашего объектива вплоть до $f/1.8$. Если снимаете на улице, а экспозиция слишком яркая и перенасыщена, перейдите на более высокое значение f для меньшего отверстия диафрагмы, например $f/7$ или выше. Позже мы обсудим эти варианты, но сейчас я хочу, чтобы вы сосредоточились на экспозиции.

ВЫБОР КОРОТКОЙ ИЛИ ДЛИННОЙ ВЫДЕРЖКИ

Вторая настройка называется выдержкой. Нажимая на кнопку затвора на своей камере, вы слышите щелчок. Даже на смартфонах, где нет той механической детали, которая присутствует в традиционных фотоаппаратах, данный звук воспроизводится, потому что это сигнал к тому, что сейчас будет сделан снимок. Щелчок – это открытие и закрытие затвора камеры. Затвор расположен внутри камеры перед сенсором. **Когда затвор открыт, свет, проходящий через объектив, может достигать сенсора и записывать изображение.** В тот момент, когда вы нажимаете

+ О ЗАТВОРЕ СМАРТФОНА

Многие приложения для смартфонов, такие как Adobe Lightroom для мобильных устройств, имеют режим съемки Pго, в котором вы можете управлять выдержкой затвора (обозначается как S) и ISO. Диафрагма на камерах смартфонов и «мыльницах», как правило, фиксирована и не поддается манипуляциям, но не позволяйте этому факту помешать вам в изучении контроля над экспозицией.



кнопку спуска затвора, затвор открывается, сенсор облучается, затем затвор закрывается и изображение записывается. Этот процесс может происходить быстро или медленно в зависимости от выбранной вами выдержки.

Если вы выберете сравнительно короткую выдержку, например $1/200$ секунды, период времени, когда затвор открыт и свет проникает внутрь камеры, короткий, а потому света попадет немного. Выбрав более длинную выдержку, вы впустите внутрь больше света, и экспозиция будет ярче. Длительность выдержки среди настроек камеры указывается как время в секунду. Например, $1/200$ – это одна двухсотая часть секунды, а $1/1000$ – одна тысячная, а $1''$ – ровно секунда. (Знак кавычки указывает на полную секунду.) Одна секунда – это очень длинная выдержка, и внутрь вашей камеры попадет много света.

КОРРЕКТИРОВКА ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ СЕНСОРА К СВЕТУ С ПОМОЩЬЮ ISO

Наконец, третья настройка, ISO. ISO показывает, насколько сенсор чувствителен к свету. Когда вы нажимаете кнопку спуска затвора и свет проходит через объектив и через затвор к сенсору, насколько восприимчив этот сенсор к попадающему на него свету? Я представляю себе ISO как «липкую бумагу». Нужно, чтобы сенсор был очень «липким», чтобы улавливать по возможности каждый фотон, или вы предпочитаете, чтобы он не был настолько «липким»? Более низкое значение ISO, например 100 или 200, менее чувствительно по сравнению с более высокими настройками, такими как 1000, вплоть до максимального значения ISO вашей камеры. Чем выше ISO, тем ярче будет ваша экспозиция.

Напомню: **для создания более яркой экспозиции используйте более широкую диафрагму, более медленную выдержку или более высокое значение ISO. Чтобы создать более темную экспозицию, используйте меньшую диафрагму (большее число f), более быструю выдержку или более низкое значение ISO.** Но остается вопрос: как узнать, какую диафрагму, выдержку и ISO правильно выбрать в конкретной ситуации? Каждая из этих настроек управляет экспозицией,

но у них также есть свои уникальные преимущества, недостатки и творческие возможности. В следующих уроках вы глубже погрузитесь в изучение применения этих настроек, что поможет вам в дальнейшем принятии решений относительно настроек камеры. Но на данный момент самое важное, что вам следует понять, это то, что данные три параметра в сочетании друг с другом определяют, насколько светлая или темная наша экспозиция.

+ ЗАДАНИЕ

Установите на своей камере ручной режим. Если вы раньше ни разу этого не делали, настало время выйти из привычных рамок авторежима и взять все под свой контроль!

Теперь найдите, где можно управлять диафрагмой, выдержкой и ISO, и начните менять их установки.

Установите следующие цифровые значения (или наиболее близкие к ним, которые позволяет ваша камера): выдержка = $1/100$, диафрагма = $f/5.6$, ISO = 100. Теперь сфотографируйте любой объект. Не старайтесь сделать снимок красивым или идеальным, вы сейчас просто учитесь работать с установками.

Теперь изучите данный тестовый снимок, чтобы понять, не слишком ли он светлый или темный. Если хотите, чтобы он был светлее, выберите более широкую диафрагму, более длинную выдержку или более высокое значение ISO. Изменяйте значения, пока не получите приемлемое качество снимка.

Продолжайте выполнять это упражнение, чтобы чувствовать себя более комфортно при изменении настроек и их влияния на изображение. Поначалу процесс может показаться трудным, и придется напряженно поразмышлять, но обещаю, что чем больше вы будете практиковаться в ручном управлении настройками камеры, тем более естественным для вас это станет и тем проще будет делать идеальные снимки.

2. ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ГЛУБИНЫ РЕЗКОСТИ ДЛЯ ВАШЕЙ СЦЕНЫ

Помните, я упоминала, что диафрагма не только управляет количеством света, поступающего в камеру, в зависимости от диаметра отверстия внутри объектива, но также имеет творческие возможности? Вы когда-нибудь замечали на некоторых фотографиях, что объект находится в резком фокусе, в то время как область на заднем плане размыта? **Этот фактор размытости под названием боке напрямую связан с диафрагмой.** Диафрагма управляет глубиной резкости. Глубина резкости описывает область фокусировки внутри изображения. Большая глубина резкости означает, что большая часть области изображения находится в фокусе, от передней части сцены до задней. С другой стороны, малая глубина резкости означает, что на изображении есть небольшая область, которая находится в фокусе, и все перед и за этой небольшой областью размыто и таким образом создается боке.

- Когда вы выбираете более широкую диафрагму (f -число меньше), это дает меньшую глубину резкости и создает эффект боке.
- Когда вы выбираете более узкую диафрагму (f -число больше), это дает большую глубину резкости, и большая часть изображения оказывается в фокусе.

Вы можете увидеть данный принцип в действии в фотографиях на следующей странице. Снимок с размытым фоном (боке) был сделан при $f/3.5$. Тот, который больше в фокусе, был сделан при $f/7.1$. Ни тот, ни другой вариант не является правильным или неправильным, лучше или хуже. Как и многие другие вариации в фуд-фотографии, это лишь вопрос личного вкуса.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Чем ближе вы находитесь к объекту, тем более выраженной будет глубина резкости. Если вы снимаете при $f/2.8$ вблизи объекта, а затем при $f/2.8$ дальше от объекта, снимок, сделанный физически ближе к объекту, создаст еще большую красивую размытость заднего плана.

+ СОВЕТ ДЛЯ СМАРТФОНА

К сожалению, объективы в наших смартфонах пока не обладают способностью манипулировать диафрагмой. Я говорю «пока», потому что технологии быстро меняются. Однако портретный режим – это настройка, которая воспроизводит эффект боке, определяя основной объект в вашей сцене, а затем добавляя вокруг него маску, размывающую фон. Функция не всегда идеальна и иногда размывает то, что не нужно. Но она позволяет достичь аналогичного эффекта изоляции вашего объекта, чтобы упростить композицию и придать ей объемность.

+ Этот размытый фон боке был снят при $f/3.5$



+ Взгляните на фокус на этом снимке при $f/7.1$



Предупреждение насчет широкой диафрагмы: не выбирайте слишком низкое значение. При выборе очень низкого f -числа вы можете потерять фокус на объекте из-за недостаточной глубины резкости. Изображение парфе при $f/3.5$, например, было снято с помощью объектива, на котором можно было бы установить и $f/1.8$. Однако число $f/1.8$ создало бы слишком малую глубину резкости. Я хотела убедиться, что область фокусировки достаточно широка, чтобы передняя часть стакана до середины была в фокусе. $f/3.5$ стало самым низким f -числом для этой настройки, при которой объект был бы в фокусе, а фон – с мягким эффектом боке. Главное – выбрать диафрагму и глубину резкости в зависимости от вашего конкретного объекта и внешнего эффекта, который вы хотите создать. По этой причине я всегда первой устанавливаю диафрагму.

Боке – больше чем просто классный визуальный эффект. Это еще и простой способ привлечь внимание к вашему объекту, изолировав его в рамках кадра. Наши глаза естественным образом притягиваются к тому, что больше всего в фокусе. Боке – один из многих инструментов, имеющихся в нашем распоряжении, чтобы помочь быстро привлечь внимание зрителя к определенному объекту.

Кроме того, не забывайте, что диафрагма влияет на экспозицию. Если вы собираетесь сделать снимок с выраженным эффектом боке и малой глубиной резкости, помните, что широко открытая диафрагма пропускает в камеру много света. В этом случае в зависимости от освещения в месте съемки вам может потребоваться отрегулировать выдержку и ISO, чтобы уравновесить широко открытую диафрагму.

+ ЗАДАНИЕ

Создайте образ с помощью боке. Независимо от того, используете ли вы портретный режим на смартфоне или управляете настройкой диафрагмы на камере, сделайте снимок любого объекта, используя малую глубину резкости, чтобы создать эффект боке на заднем плане. Это будет значение $f/4.5$ или ниже, если вы используете зеркальную или беззеркальную камеру. Если эффект боке не такой сильный, как хотелось бы, вспомните, что приближение к объекту или отдаление фона поможет усилить глубину резкости. Поэкспериментируйте, подходя ближе или отходя дальше от объекта, пока не получите желаемый эффект боке.

Сделайте еще один снимок композиции с большей глубиной резкости ($f/7$ или выше). Отрегулируйте выдержку и ISO по мере необходимости, чтобы сбалансировать экспозицию. Сравните фото с малой глубиной резкости с фото с большей глубиной резкости. Какое из них более эффективно привлекает внимание к вашему объекту? Создает ли один из снимков настроение, которое вам нравится? Как глубина резкости меняет композицию?

Если ваши фотографии сильно размыты и ни один объект не находится в фокусе, прочтите следующий урок, прежде чем выполнять задание. Это должно решить проблему, а затем вы можете вернуться и повторить упражнение с боке.

3. КАК ЗАПЕЧАТЛЕТЬ КРАТКИЙ МОМЕНТ

Вы когда-нибудь хотели, чтобы ваше фото запечатлело мгновение? Представьте, что наполняете бокал вином, посыпаете печенье сахаром или поливаете десерт шоколадным соусом. Запечатление доли секунды, когда сахар падает из ситечка, до того как он коснется поверхности печенья, подобно сахарному дождю, создаст у зрителя особое настроение. Когда вы представляете себе эту картину, каким представляется вам сахар? Движущимся пятном? Или он застыл во времени и пространстве в виде крупинки? Выбранная вами выдержка определит, как это действие будет выглядеть на снимке.

Итак, выдержка – это промежуток времени между открытием и закрытием затвора для захвата изображения. Длинная выдержка позволяет большому количеству света попадать на сенсор, поскольку затвор открыт в течение более длительного периода. Короткая выдержка позволяет попасть на сенсор меньшему количеству света.

Имея в виду данную информацию, подумайте о взаимосвязи между временем и движением. Когда вы открываете затвор на более длительный период и перед камерой происходит движение, картинка меняется, и эти изменения будут записаны в конечном изображении. В данном случае появится эффект размытия движения. Например, представьте фото ресторана, по пространству которого проходят люди и выглядят как размытые полосы поперек кадра. С момента открытия затвора до момента его закрытия объект двигался, и это движение было запечатлено в виде размытого изображения. Такой эффект может стать прекрасным художественным приемом при передаче процесса готовки, например взбивания яичных белков, помешивания в кастрюле или раскатывания теста. Так вы дарите движению жизнь.

С другой стороны, если ваша цель в том, чтобы «заморозить» действие, потребуется более короткая выдержка. Затвор открывается и закрывается так быстро, что миг замирает. Для запечатления льющейся жидкости, как на фотографии кофе справа, хорошее отправное значение – $1/200$. Если вам нужен суперчеткий снимок всплеска, который бывает на рекламных фотографиях, то значение должно быть ближе к $1/8000$. Но помните, что чем короче выдержка, тем меньше света попадает на сенсор. Вот почему студийные фотографы, снимающие быстрые действия, используют дополнительные источники искусственного света или вспышки, когда хотят запечатлеть очень краткий момент.

Следует иметь в виду одну вещь: перемещение камеры также повлияет на изображение, и это особенно важно учитывать при использовании длинной выдержки. Например, если вы снимаете тарелку с неподвижной едой, но используете длинную выдержку, чтобы получить достаточно яркую экспозицию, можете получить размытый снимок, потому что ваше тело физически движется, удерживая камеру. Даже если попытаетесь стоять совершенно неподвижно, вы будете слегка шевелиться, и, если затвор открыт достаточно долго, это небольшое движение приведет к размытости снимка. Вот почему штатив – лучший друг фуд-фотографа, когда он снимает еду с более длинной выдержкой. В противном случае, если у вас нет штатива и вы снимаете с рук, вам придется снимать с выдержкой, достаточной для того, чтобы запечатлеть краткое мгновение. Общее правило: **выбирайте выдержку, при которой ниже значение удваивает фокусное расстояние.** Если вы снимаете с 50 мм объективом, то $1/100$ будет достаточным значением, чтобы избежать размытия при движении из-за дрожания камеры в руках.



+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Не знаете фокусное расстояние у объектива вашей камеры? Фокусное расстояние измеряется в миллиметрах и представляет собой расстояние от сенсора камеры или пленки до точки, где сходятся лучи света для создания четкого изображения объекта. В общих чертах фокусное расстояние определяет, насколько широк ваш угол обзора. Если снимаете с 24 мм объективом или с зум-объективом до 24 мм, вы сможете видеть широкий угол, и в кадр попадет большая часть сцены по сравнению с более длинным фокусным расстоянием, например 55 мм, 70 мм или даже 200 мм. **Небольшое фокусное расстояние дает широкий обзор. Большое фокусное расстояние – небольшую часть сцены.** На объективе вашей камеры должно быть указано фокусное расстояние. Обратите внимание на число, за которым следует «мм». Большинство зеркальных и беззеркальных камер поставляются со штатным объективом, представляющим собой зум-объектив диапазоном от 18 до 55 мм. Это отличный объектив для первых шагов в области фуд-фотографии.

Наконец, при съемке движения следует выбрать диафрагму, обеспечивающую достаточную глубину резкости как для объекта, так и для движения, которое должно быть в фокусе. Например, для фотографии кофе слева я выбрала диафрагму $f/6.3$. Это создало достаточно широкую область фокусировки, чтобы и стакан, и кофе, и движение наливаемых сливок были в фокусе, в то время как бутылка с молоком и сахарница на заднем плане оказались в мягком фокусе. Действие помогает привлечь внимание к объекту, поэтому выберите достаточно высокое число f , позволяющее сфокусироваться на важных частях композиции.

+ Выдержка $1/200$ «замораживает» момент

+ ЗАДАНИЕ

Поэкспериментируйте с передачей движения при разных значениях выдержки. Во-первых, подумайте о движении, которое хотите запечатлеть. Попросите друга или члена семьи помочь выполнить действие во время съемки. Действия, которые я особенно люблю фотографировать, это наливание сливок в стакан кофе со льдом, просеивание муки в миску и поливание оладий сиропом. Имейте в виду, что, скорее всего, потребуется много попыток, чтобы запечатлеть действие так, как вам нравится. Действия, которые можно повторить без необходимости заменять еду, лучше подходят, чтобы на них практиковаться. Как только вы выбрали действие и готовы к съемке, сделайте снимок движения при $1/100$. Затем увеличьте выдержку до $1/300$ и сделайте еще один снимок. Затем убавьте значение до $1/60$ и сделайте еще один снимок.

Сравните ваши три снимка и оцените, как по-разному движение выглядит на снимках с разной выдержкой. Какое значение выдержки передает движение так, как вам нравится? Играйте с разными значениями и привыкайте к тому, как выдержка управляет движением. Не забывайте, что выдержка также влияет на экспозицию, поэтому вам может потребоваться компенсировать ее, отрегулировав диафрагму или ISO.

4. ИЗВЛЕКАЕМ МАКСИМУМ ИЗ СНИМКА В ТЕМНОМ МЕСТЕ

Третья часть головоломки «треугольник экспозиции» – ISO. Как мы уже обсуждали, ISO может улучшить нашу экспозицию, если не получается адекватно сделать это с помощью диафрагмы и выдержки. Например, представьте, что у нас самая широкая диафрагма при $f/4.5$ и выдержка, подходящая для съемки с рук, например $1/100$, но наша сцена недостаточно светлая, потому что мы находимся в темном месте. Именно тогда мы полагаемся на ISO и увеличиваем его до тех пор, пока изображение не станет достаточно светлым. Но, как и другие настройки в треугольнике, ISO оказывает на изображение свое уникальное влияние. **Чем выше ISO, тем больше «шума» будет на фотографии.** Шум, иначе называемый зернистостью, по своей сути не так уж плох, но для большинства фуд-фотографов предпочтительнее четкое и ясное изображение. На следующей странице вы можете увидеть одну и ту же композицию, снятую при ISO 10 000, а затем при ISO 100. Сравнивая их, вы заметите отчетливую разницу с точки зрения резкости, и снимок с более высоким значением ISO будет казаться плосковатым.

В то же время я не хочу, чтобы вы боялись настройки ISO. Иногда это единственное решение при съемке в темном месте. И, к счастью, по мере развития технологий вы будете все чаще встречать камеры, хорошо работающие при слабом освещении. Это означает, что они способны давать минимальный шум даже при более высоких значениях ISO.

Кроме того, зернистость и шум иногда могут стать преимуществами для создания уникального внешнего вида или настроения в вашем изображении. ISO может быть потрясающим инструментом как для экспозиции, так и для творческих целей, поэтому не бойтесь исследовать его с помощью своей камеры.

+ ЗАДАНИЕ

Сделайте несколько снимков объекта с разными настройками ISO. Продолжайте увеличивать значение ISO с каждым снимком и оценивайте уровень шума. Помните, что при увеличении ISO вам нужно будет отрегулировать диафрагму и/или выдержку, чтобы изображение выглядело так, как вы задумали изначально. Или вы можете переместиться в более темное пространство, где потребуются более высокие значения ISO. Продолжая увеличивать ISO, отметьте ту настройку ISO, когда шум на снимке станет хорошо видимым. Полезно иметь представление о пороговом значении для вашей конкретной камеры, чтобы в будущем, когда вам понадобится использовать ISO, вы знали, насколько можно его увеличить без ущерба для желаемого качества изображения.



+ При ISO 10 000 снимок кажется плоским и зернистым



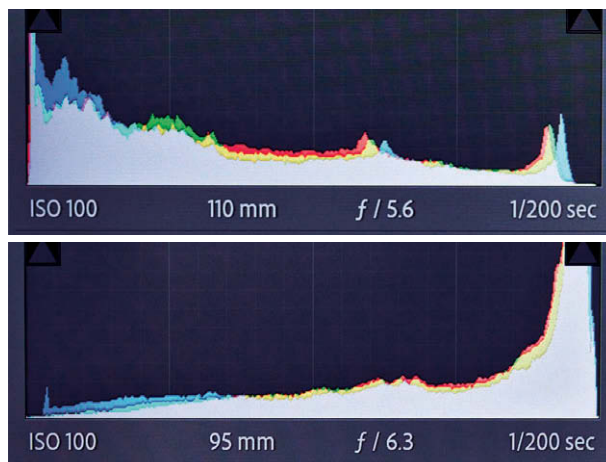
+ Обратите внимание, насколько четче этот снимок

5. КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, ДОСТАТОЧНО ЛИ ФОТО СВЕТЛОЕ

Теперь, когда вы познакомились с диафрагмой, выдержкой и ISO, настало время убедиться, достаточно ли светлый ваш снимок. Некоторые полагаются на датчик камеры, чтобы определить, будет ли изображение настроено правильно, но я здесь для того, чтобы взъерошить пару перьев и заявить, что не обращаю на датчик внимания. Предпочитаю полагаться на гистограмму и оценивать ее для каждого снимка, который делаю.

Гистограмма – это визуальное представление о качестве тонов, присутствующих на вашем снимке, в виде графика. Вы можете получить доступ к гистограмме в своем программном обеспечении для редактирования, таком как Adobe Lightroom, и аналогичном мобильном приложении для вашего смартфона. Гистограмма также обычно доступна на ЖК-экране камеры, когда вы просматриваете снимок или работаете в режиме реального времени.

Гистограмма отображает каждый пиксель, представленный на вашем снимке в виде графика в диапазоне от чистого белого до чистого черного и всех промежуточных оттенков серого (также называемых средними тонами). Если на снимке много светлых и белых тонов, вы увидите, что график в основном заполнен в правой части гистограммы. Если у вас общее более темное изображение с большим количеством темно-серых оттенков и в диапазоне от темно-серого до черного, пиксели будут более плотно представлены в левой части графика. Идеальной гистограммы не существует, потому что каждый снимок уникален по распределению пикселей и тонов. Но желательно, чтобы на снимке присутствовали светлые и темные тона, чтобы ваше изображение не было недоэкспонировано или переэкспонировано.



Например, представьте, что у вас мрачноватый снимок с большим количеством темных тонов. Если посмотрите на гистограмму, увидите пробел с правой стороны (свидетельствующий о том, что на снимке вообще нет светлых тонов), это указывает на недоэкспонированный снимок. Даже на темном снимке желательно присутствие светлых тонов, чтобы создать контраст и привлечь внимание к вашему объекту. Глядя на гистограмму для моего темного снимка с бейглом, вы видите, что в левой ее части представлено много темных тонов, но с правой стороны все еще присутствуют светлые, позволяющие нам видеть бейгл среди мрачноватого окружения.

Тот же принцип работает и с очень светлым снимком. Если в нем не будет темных тонов, изображение станет плоским, в то время как добавление теней придаст бы ему объемность и глубину, эффект 3D. На моем светлом снимке с бейглом вы найдете немало теней, делающих сцену четкой и объемной.

+ Мой темный и мрачный бейгл!



Имейте в виду, что следует держать тона в пределах диапазона гистограммы. Если вы случайно выберете настройки камеры, которые создают сверхъяркое, переэкспонированное изображение, увидите, что все пиксели на гистограмме сгруппированы с правой стороны. Некоторые белые пиксели настолько яркие, что они зашкаливают, выходя за пределы графика. Это называется «пороговое отсечение», и информация об этих пикселях стирается.

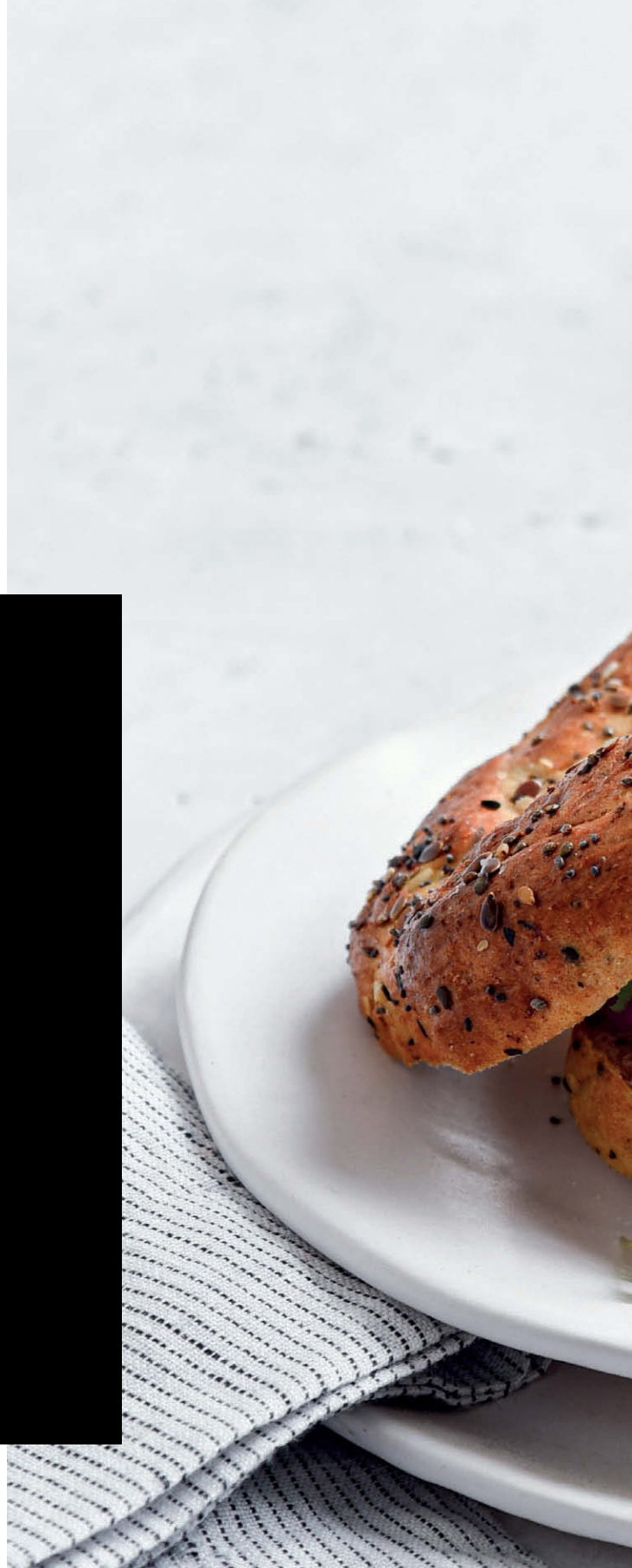
То же самое может произойти и с темными тонами. Когда они заходят за край левой части гистограммы, это «отсеченные тени». Рекомендуется, особенно для фотографий, которые предназначены для печати, сохранять пиксели в пределах гистограммы и избегать отсечения светов или теней.

+ ЗАДАНИЕ

Откройте изображение в программном обеспечении камеры или приложении, которое используете для редактирования фотографий, и найдите гистограмму. Переместите ползунок экспозиции вправо, чтобы увеличить экспозицию, и посмотрите, что произойдет с гистограммой. Он должен сдвинуть все пиксели вправо. Переместите ползунок экспозиции влево, и он должен сдвинуть все пиксели влево, что означает сдвиг в сторону более темных тонов.

Настройте съемку объекта, применяя все навыки, которым научились до сих пор, и, выбирая настройки, следите за гистограммой. Обратите внимание на правую и левую стороны гистограммы и манипулируйте настройками, пока не создадите правильно сбалансированную экспозицию, демонстрирующую распределение тонов по всему графику.

Пусть у вас войдет в привычку проверять гистограмму во время съемки, потому что она даст вам четкое представление о том, нужно ли увеличивать или уменьшать экспозицию, изменяя диафрагму, выдержку или ISO.







СВЕТ И ТЕНЬ

Используем самый мощный инструмент для создания
потрясающих снимков

+

В этой главе вы научитесь использовать самый мощный инструмент из существующих для создания первоклассных фуд-фотографий. Поначалу свет может показаться таинственным, но он предсказуемо следует строгим правилам каждый раз и везде. Следующий шаг в нашем процессе обучения – понять основы науки о свете, чтобы с его помощью вы могли проявить талант художника в собственных снимках.

6. ИЩЕМ ЛУЧШЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

В ДОМЕ

Как найти лучший свет в имеющемся пространстве? Ответ зависит от того, какое освещение вы хотите создать, чтобы оно наилучшим образом соответствовало вашему предмету съемки. Когда у вас есть возможность изучить свет, им легче манипулировать, чтобы создать желаемый образ.

В первые дни существования моего первого фуд-блога я готовила блюдо, а затем таскала его по всему дому, от окна к окну, в поисках наиболее выигрышного освещения. Иногда некоторые окна в моем доме давали фантастический свет. Проблема была в том, что я не знала, почему.

Чтобы понять свет, вы должны изучить тени. Изучайте их, наблюдая за их качествами. Они темные, светлые или где-то посередине? Качество света определяется областью перехода от света к тени. Когда переход от тени к свету происходит быстро – как будто у него есть четкий край, – это жесткий свет. Но когда этот переход происходит постепенно – медленно трансформируясь из темного в светлый, – такой свет называют мягким.

Сравните помидоры на двух снимках на страницах 29 и 30. Видите разницу между жестким и мягким светом? Видите, как это меняет энергию и восприятие изображения? Рассказывает ли свет историю об этих помидорах? Где они находятся? Какое сейчас время суток?

Мне представляется, что снимок при жестком освещении сделан в яркий солнечный уикенд, в полдень, на местном фермерском рынке. Снимок в мягком свете напоминает помидоры на моей кухонной столешнице рядом с большим окном, они готовы к нарезке, чтобы я приготовила с ними галету. Вы можете видеть, что оба типа освещения работают и придают снимку уникальный характер. Ни лучше, ни хуже, ни правильно, ни неправильно. Выбор освещения, которое вы предпочтете для снимка, ваш личный.

Теперь, когда вы можете охарактеризовать источник света, следующий шаг – узнать, как его найти или, еще лучше, создать. **Есть три ключевых момента, касающихся освещения, которые помогут по максимуму использовать любое окно: размер источника света относительно объекта, расстояние от источника света до объекта и степень рассеивания света.**

Во-первых, чем больше источник света относительно вашего объекта, тем мягче будет свет. Обратите внимание на использование слова «относительно», потому что это важно. Лучший способ увидеть это – в действии. Найдите окно, поместите объект на свет, льющийся из окна, и оцените, какой свет он создает, жесткий или мягкий.

Затем оцените, льется ли свет, проникающий через окно, напрямую от солнца. Если солнце светит прямо в окно и освещает ваш объект, есть большая вероятность, что у вас будет жесткий свет, и он создаст впечатляющие высококонтрастные изображения. А все потому, что солнце относительно вашего объекта очень мало, потому что расположено очень далеко. Но если солнце находится на другой стороне дома или над окном есть навес, обеспечивающий тень, тогда у вас не прямой свет, который создает более мягкое освещение. Это связано с тем, что само окно стало источником света и довольно велико по отношению к вашему объекту. Вот почему фотографы, работающие с естественным освещением, чаще

+ Жесткий свет



выбирают окна, выходящие на север и юг, так как они обычно обеспечивают не прямой солнечный свет, создающий мягкое освещение.

Хотите еще более мягкий свет? Найдите окно большего размера с рассеянным светом. У меня на кухне есть большое окно от пола до потолка, выходящее на южную сторону, которое я люблю использовать именно по этой причине. Кроме того, воспользуйтесь вторым ключевым моментом, касающимся освещения, и переместите объект ближе к окну, потому что относительный размер

окна увеличивается по мере приближения объекта к нему. Это также поможет с настройками экспозиции, потому что освещение тем интенсивнее, чем ближе объект находится к источнику света.

Мне больше нравится мягкий свет, потому что с ним, как правило, легче работать и он создает привлекательный внешний вид объектов в фуд-фотографии и портретах. Хотя некоторые фуд-фотографы одержимы жестким светом. Если это вы, выбирайте прямой солнечный свет и маленькие окна.

+ Мягкий свет



Вернемся к нашему окну. Вы можете столкнуться с ситуацией, когда нужен мягкий свет, но все, чем вы располагаете, – это прямой солнечный свет, проникающий через окна. Именно тогда мы запустим в ход третий ключевой момент освещения, добавив рассеивание. Когда свет исходит от солнца или любого другого небольшого яркого источника, его лучи интенсивны и четко направлены. Мы можем добавить слой какого-либо материала между солнцем и нашим объектом, чтобы прямые лучи рассеивались и мягко освещали сцену. При рассеивании солнце уже не выступает маленьким и ярким источником света, вместо него появляется

большой источник света по отношению к нашему объекту и соответственно дающий более мягкое освещение.

Рассеянный свет может принимать разные формы. Облака выступают одним из наиболее естественных источников рассеивания. Выйдите на улицу и посмотрите на свою тень в пасмурный день. Скорее всего, вы увидите постепенный переход от света к тени.

Если на небе нет облаков, а вам нужен мягкий свет для фуд-фотографий, можете просто задернуть полупрозрачную белую занавеску и наблюдать,



+ Мое большое выходящее на юг окно создает прекрасное непрямоe освещение в определенное время дня



+ Когда свет жестче, чем требуется для моих снимков, я ставлю большой отражатель «5 В 1» размером 150 × 200 см

как жесткий свет становится мягким. В магазинах фотооборудования продают рассеиватели специально для фотографического освещения. Еще один популярный вариант, его можно найти в интернете и он прост в использовании, – отражатель «5 в 1».

Имейте в виду, что толщина вашего рассеивающего материала будет влиять на качество света. Чем толще материал, тем мягче свет.

Подходя к любому окну или источнику света, всегда помните про три ключевых момента освещения. Они помогут вам решить проблему света в любом месте.

+ ЗАДАНИЕ

Не знаете, какой стиль освещения предпочитаете? Достаньте свой смартфон и начните прокручивать сделанные вами снимки. неизбежно появятся какие-то фото, которые вам нравятся и которыми вы особенно гордитесь. Увидев эти снимки, изучите тени. Свет жесткий? Мягкий? Где-то посередине? По мере того как вы продолжаете просматривать снимки, есть вероятность, что вы начнете видеть, как появляется рисунок стиля освещения, который вам нравится. Это хороший показатель того, над каким качеством освещения вам следует работать, чтобы воссоздать и освоить его, поскольку оно, скорее всего, является ключевой частью вашего личного стиля и эстетики.

Затем завершите процесс диагностики и управления освещением с помощью различных окон в вашем доме и сделайте пробные снимки, чтобы определить, какое освещение вам больше нравится. Имейте в виду, что время суток также имеет значение, особенно у окон, выходящих на восток и запад, так как солнце движется по небу в этом направлении. Окно, выходящее на запад, может давать не прямой солнечный свет утром и интенсивный резкий свет ближе к вечеру. Изучите имеющиеся у вас окна и возможности с ними работать, чтобы они в свою очередь начали работать на вас.

7. ИСПОЛЬЗУЯ ТЕМПЕРАТУРУ ЦВЕТА, ДЕЛАЕМ ОБРАЗЫ ПРАВДОПОДОБНЫМИ

Вам случалось фотографировать блюда в ресторане, когда снимки получались неудачными? Тарелки выглядели желтыми или оранжевыми? Еда смотрелась неаппетитно? Решением этой проблемы станет понимание баланса белого.

Во-первых, вам следует знать, что цветовая температура света варьируется по шкале Кельвина. 1000 Кельвинов – это теплый оранжево-красный свет свечи. Противоположный конец шкалы – холодный синий цвет сумерек при 10 000 Кельвинах. Прямо в середине шкалы находится яркий белый дневной свет при 5600 Кельвинах.

К счастью, наши камеры имеют возможность уравнивать различные температуры цвета. В теории светового цвета, если мы добавим синий к оранжевому, он уравнивается и станет белым. Таким образом, если вы снимаете при теплом, уютном оранжевом освещении, подобном тому, которое можно встретить в ресторанах (иногда его называют «вольфрамовым»), камера может изменить баланс белого, добавив немного синего и сделав белую тарелку белой, и вся композиция будет выглядеть более реалистичной. Найдите настройку «баланс белого» в вашей камере (она может быть промаркирована WB), чтобы управлять ею.

Однако баланс белого может нарушиться, если вы находитесь в месте с несколькими источниками света с разной цветовой температурой.

Например, на моей домашней кухне через окна проникает естественный белый дневной свет, имеющий температуру 5600 Кельвинов, но также в наличии теплый оранжевый свет от ламп накаливания с температурой 2700 Кельвинов. Съемка с этими двумя цветовыми температурами вместе приводит к проблемам с цветопередачей, поскольку в данной ситуации для камеры не существует одной-единственной правильной настройки баланса белого. Самый простой способ улучшить цвет ваших снимков – убедиться, что при освещении вы имеете дело только с одной цветовой температурой.

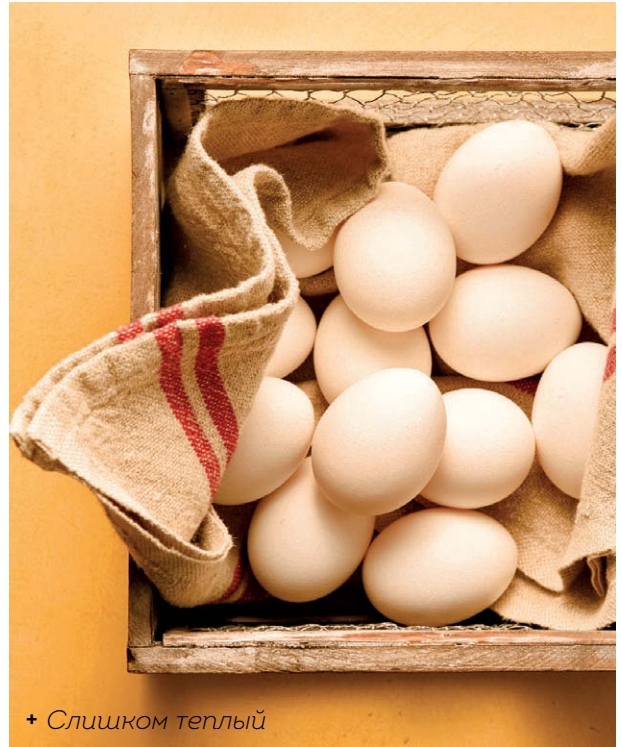
+ ЗАДАНИЕ

Возьмите несколько яиц и найдите место, где хотите их сфотографировать. Оцените освещение в этом пространстве. Существует ли здесь несколько источников света с разной цветовой температурой? Если да, найдите способ упростить освещение, чтобы вы работали только с одной цветовой температурой.

Сделайте снимок с помощью камеры, настроенной на автоматический баланс белого, и посмотрите на изображение. Белые яйца белые? Если да, то вы достигли правильного баланса белого в своей фотографии. Но если они выглядят синеватыми или оранжеватыми, то настало время попробовать разные варианты настройки баланса белого. Попробуйте применить настройки «дневной свет», «тень» и «искусственное освещение/вольфрам». Испробуйте все настройки и посмотрите, дадут ли они вам более точный баланс белого. Некоторые камеры также имеют возможность выбирать конкретную температуру Кельвина. Например, когда я снимаю в своей домашней студии при естественном освещении, часто устанавливаю камеру на 5200 Кельвинов. Эта настройка дает мне наиболее сбалансированный результат в данной конкретной среде. Поэкспериментируйте и познакомьтесь с изменением баланса белого, чтобы, независимо от того, где вы снимаете, цвета выглядели естественно.



+ Слишком холодный



+ Слишком теплый



+ В точку!

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Как только почувствуете, что у вас есть четкое представление о настройках вашей камеры, изучите возможность съемки в формате RAW. Скорее всего, ваша камера сейчас снимает в формате JPEG. RAW – это формат файла (отображается как .CR2, .NEF, .ARW или .DNG в зависимости от типа камеры), который не сжимает изображения и позволяет вам более гибко корректировать цвет и экспозицию при редактировании. Однако необработанные файлы довольно велики и требуют, чтобы вы обработали свои изображения, прежде чем сможете поделиться ими. По мере развития ваших навыков RAW может стать полезным инструментом.

8. НАПРАВЛЕНИЕ СВЕТА МОЖЕТ ДЕЛАТЬ ЕДУ ПЛОСКОЙ

Представьте себе английский маффин. Разрежьте его пополам, чтобы можно было поджарить и сделать самый эпичный сэндвич на завтрак. Прежде чем поместить обе половинки в тостер, рассмотрите их. Неровная поверхность, впадины и трещинки... Это текстура. То же касается гладких поверхностей, неровных поверхностей и блестящих поверхностей. Фуд-фотографы любят текстуру.

Текстура запускает работу наших слюнных желез и делает еду особенно желанной. Самый простой способ продемонстрировать текстуру еды – использовать свет и тень. Но не упустите ту часть, что касается тени. Да, я одержима светом, но иногда с ним легко переборщить. Слишком много света, исходящего из нескольких направлений и падающего на вашу композицию, может привести к тому, что на снимке будет мало теней.

А тени являются ключевым элементом создания глубины и трехмерности в фотографии. Без теней мы не можем видеть форму и текстуру еды. Именно тени, «запертые» в укромных уголках и трещинках, сообщают нашему мозгу, какую текстуру мы видим, даже если мы не прикасаемся к предмету физически.

Котлеты должны быть сочными, хлеб – хрустящим, помидоры – налитыми соком, а коктейли – холодными, с изморозью. Лучший способ продемонстрировать важные достоинства еды – показать текстуру, распределяя свет и тень в правильном направлении. Есть три варианта, когда речь идет о направлении света: фронтальный (спереди), боковой и контровой (сзади).

Мой первый урок фотографии в детстве состоялся во время отдыха, с одноразовой камерой. Папа проинструктировал снимать со светом, падающим сзади меня как фотографа, чтобы он освещал лица членов моей семьи. Это называется фронтальным освещением, и оно отлично подходит для портретов, потому что полностью освещает лица. Но если бы мы сняли пармезан на следующей странице с фронтальным светом, он не подчеркнул бы рассыпчатую текстуру сыра, потому что не было бы никаких теней. Именно по этой причине фотографы советуют не снимать еду со встроенной вспышкой. Когда свет попадает на еду спереди, вы теряете текстуру и размер. Плюс вспышка камеры – очень маленький источник света, который создает резкое освещение.

Вместо этого мы заставим наш пармезан играть таким образом, чтобы свет падал со стороны. Окно, как правило, находится слева или справа от вас. Свет падает на горку тертого сыра с одной стороны, создавая яркие блики, а затем обволакивает ее, пока она не исчезает в тени. Боковое освещение здесь демонстрирует трехмерную форму в двумерной среде.

Свет так и бросается в глаза на том семейном снимке на каникулах. Я отчетливо помню, как папа учил меня: «Не снимай против света!» Хороший совет в тех обстоятельствах, с одноразовой пленочной камерой, которая не могла бы отличить окно от членов семьи и, скорее всего, создала бы экспозицию, при которой моя младшая сестра осталась бы неузнаваемой тенью на ярком фоне окна. К счастью, цифровая эпоха позволяет нам видеть то, что мы снимаем, в режиме реального времени, без необходимости относить пленку в мастерскую для проявки. Мы можем поэкспериментировать с разной по направлению подсветкой без особых последствий.



+ Боковой свет



+ Контровой свет

Контровой свет – один из моих любимых приемов, и он может заставить выбранные объекты буквально сиять. Такие блюда, как паста, салаты и супы, являются основными кандидатами на подобное освещение, потому что свет охватывает их сзади и спереди, а они при этом не могут похвастаться высотой. Посмотрите на второй пример с пармезаном. Свет отодвигается дальше по сравнению с предыдущим вариантом, проникает сзади объекта, что создает блики на поверхности сыра. Это придает ему немного блеска и свечения, отбрасывая тени вперед, к зрителю, и демонстрируя больше текстуры на лицевой стороне сыра. Вы можете найти другие примеры контрового света в этой книге, включая напитки на странице 127 и персиковый десерт «Павлова» на странице 69. Контровой свет применим не для всех объектов и ситуаций, но в нужный момент он способен сотворить волшебство.

+ ЗАДАНИЕ

Подберите еду с выраженной текстурой, например хлеб, тертый сыр или крекеры. Поместите ее у окна, выбранного для съемки, на свет. Изучите, как перемещение объекта и изменение точки зрения на него меняют игру теней. Постарайтесь максимально подчеркнуть текстуру во всех впадинках, трещинках и так далее, экспериментируя с боковым и контровым светом. Не торопитесь и найдите, какое освещение лучше всего подходит для выбранного объекта, чтобы продемонстрировать его текстуру. Сделайте несколько снимков этого «пиршества» текстуры и поделитесь ими со своими коллегами фуд-фотографами, поставив хештег #pictureperfectfood.

9. ИЩЕМ ВОЗМОЖНОСТЬ

ПЕРЕДАТЬ БЛЕСК ВЛАЖНЫХ ОБЪЕКТОВ



Вот технический термин, который убедит людей, что вы профессиональный фуд-фотограф, – зеркальные блики. Это те маленькие искорки, которые отражаются от еды, чтобы поведать нам о том, что помидор сочный, сыр расплавленный и текучий, а шоколад теплый и липкий. Кусок аппетитной пиццы обязательно будет полон зеркальных бликов.

Зеркальные блики появляются, когда свет от источника попадает на блестящую поверхность под определенным углом относительно нашей камеры, отражается в нашу камеру и рассматривается как прямое отражение. Это зеркальное отражение, такое же яркое, как и основной источник света.

Технари-фотографы расскажут вам много подробностей об угле падения и угле отражения, а также о формулах, которые заставляют мой мозг переходить в спящий режим. Мой совет – просто передвиньте еду и посмотрите, как она заиграет. Ваша цель состоит в том, чтобы развить интуитивное понимание того, что, если вы наклоните что-то блестящее в определенном направлении относительно источника света и камеры, это даст вам зеркальные блики.

+ Зеркальные блики на этом снимке были достигнуты за счет наклона помидоров под прямым углом к свету

+ ЗАДАНИЕ

Помидоры – один из моих любимых объектов для игры с зеркальными бликами из-за их неправильной формы и интересной текстуры. Подойдет также любой вид цитрусов. Разрежьте несколько помидоров и отправляйтесь к своему окну для съемки. Если это крупные помидоры, нарежьте ломтиками, если они маленькие, разрежьте их пополам. Сначала без камеры посмотрите на разрезанный помидор с той точки обзора, в которой вы планируете поместить камеру. Представьте, что ваши глаза – это объектив вашей камеры. Теперь поищите зеркальные блики. Видите их? Держите голову в том же положении, но теперь поверните помидор на четверть оборота. Есть ли на нем блики? Их больше или меньше? Наклоните помидор к свету из окна. Блики точно будут, проверьте! Наклоните помидор в сторону от света. Куда делись блики? Вы начнете замечать, что небольшие перемещения объекта меняют количество и расположение зеркальных бликов.

Теперь пришло время запечатлеть эти неуловимые блики. Поместите камеру в то положение, в котором находилась ваша голова, а помидор расположите так, чтобы у вас были наилучшие, самые аппетитные зеркальные блики, и посмотрите, сможете ли вы их запечатлеть.

Продолжайте регулировать положение помидора. Вы также можете настроить угол обзора камеры и посмотреть, как это влияет на блики. Со временем, по мере того как вы будете продолжать практиковаться в погоне за зеркальными бликами, это станет вашей второй натурой и любимым инструментом в качестве фуд-фотографа. Но не забывайте, что поверхность объекта должна быть блестящей, чтобы он создавал прямое отражение. И теперь вы знаете, почему фуд-стилисты всегда добавляют к еде дополнительно масло или воду, чтобы передать этот блеск. Добавляйте и вы!



10. ИСПОЛЬЗУЕМ ЗЕРКАЛА И ОТРАЖАТЕЛИ, ЧТОБЫ ВАША ЕДА СТАЛА ЗВЕЗДОЙ ШОУ

Вам нравится быть в центре внимания? Независимо от того, нравится ли вам лично находиться в центре внимания, всегда полезно, чтобы ваш объект был центральной фигурой. Это не значит, что главный объект композиции должен непременно затмевать остальные. Но он реально должен выделяться. Один из способов привлечь внимание к нашей композиции – добавить немного больше света в какое-то определенное место, чтобы подчеркнуть его. То есть в буквальном смысле слова «подсветить» объект.

Возвращаясь к урокам физики, можно сказать, что свет обладает способностью отражаться от отражающих поверхностей. Белые пенопластовые листы, алюминиевая фольга, зеркала... любую из этих поверхностей можно использовать в качестве отражателя, чтобы очень целенаправленно освещать композицию.

Я сняла чеснок на следующей странице тремя разными способами. Ни один из них не является правильным или неправильным. Они просто разные. Первый я сняла при свете из окна с изрядной долей тени справа. Лично мне нравятся мрачные тени. Затем на втором снимке я добавила белый лист бумаги справа. Белая бумага улавливает и отражает свет обратно на чеснок и окружающие предметы. Вы можете видеть, как он осветил большую часть правой стороны всей сцены. **Официальный термин для такой техники освещения – заполняющий свет, потому что он заполняет области тени светом, который немного менее интенсивен, чем основной свет, который еще называют «ключевым» или «рисующим» светом.**

Наконец, на третьем снимке вы можете видеть, что я заменила белую бумагу маленьким зеркалом. Оно отражает свет только на чеснок, свет не достигает фоновой области. Это связано с тем, что размер отражателя намного меньше, а также с тем, что зеркала дают более прямое, сфокусированное отражение по сравнению с белыми поверхностями, которые отражают свет, рассеивая его.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Не заполняйте все тени светом, потому что мы не хотим терять глубину и трехмерность в наших снимках. Тени являются важной частью формулы. Работа профессионального фотографа состоит в том, чтобы поддерживать баланс света и тени, манипулируя и размещая их так, чтобы наиболее эффективно привлечь внимание к основному объекту и рассказать историю всей композиции. Если вы способны сбалансировать рисующий свет, заполнить снимок светом и тенью, вы уже на пути к профессиональной работе со светом.

+ ЗАДАНИЕ

Найдите у себя дома что-то, способное отражать свет. Это может быть белый лист бумаги, белая пенопластовая панель, белая папка, противень, покрытый алюминиевой фольгой, зеркало для макияжа или более крупное зеркало. Вариантов бесконечное множество. Выберите один из них и отправьтесь туда, где вам нравится фотографировать. Выберите любой объект, поместите его на свет, падающий из окна, и расположите камеру так, чтобы можно было сфотографировать объект при боковом освещении.

Используйте выбранную отражающую поверхность, расположив ее напротив источника света. Начните перемещать ее, наклоняя в разных положениях, чтобы увидеть, как она отражает свет на ваш объект. Обратите внимание на расположение и близость отражателя, а также на то, как эти факторы влияют на интенсивность света, падающего на ваш объект. Как только вы почувствуете, что уверенно управляете отраженным светом, сделайте снимок, используя отраженный свет, чтобы оживить композицию и привлечь внимание к вашему объекту.



+ За кулисами снимка без отраженной подсветки



+ За кулисами снимка с белой бумагой



+ За кулисами снимка с использованием зеркала



+ Без заполнения светом



+ С белой бумагой для балансировки света



+ С использованием зеркала для прямой точечной подсветки

11. ИГРАЕМ С ТЕНЯМИ

ДЛЯ СОЗДАНИЯ ЧАРУЮЩЕЙ АТМОСФЕРЫ

Если вы прочли предыдущие уроки, уже знаете, насколько важны тени. Они демонстрируют глубину пространства и трехмерность. Они рассказывают истории. Но мы можем продолжить изучение теней с помощью техники «низкий ключ».

Фотография в технике «низкий ключ» – это когда основной (рисующий) свет на снимке намеренно ограничен и большая часть изображения находится в тени. Небольшой луч света попадает на объект, оживляя его и контрастируя с остальной темной сценой. Это похоже на маленькую щелочку двери в темной комнате, освещающую только то, что находится на пути света, проникающего снаружи.

Подобного эффекта довольно легко добиться, если вы находитесь в темной комнате и на ваших окнах темные шторы. Просто сделайте в шторах небольшое отверстие, чтобы луч света падал на вашу композицию. Поместите выбранный объект на путь света и наблюдайте, как происходит волшебство.

Но, возможно, у вас нет темных штор или вы захотите ограничить свет другим способом. Купите панели из черного пенопласта в магазине товаров для рукоделия. Расположите две панели на ближайшем к окну краю сцены таким образом, чтобы воспроизвести внешний вид задернутых штор. Или представьте, что это двери сарая, просто слегка



+ Кроме этой темной и мрачной галеты, обратите внимание на бургер на странице 115 – его снимок тоже сделан в технике «низкий ключ»

приоткрытые. Подобный акт блокирования света может превратить блюдо с едой в живописное произведение искусства.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

При съемке в технике «низкий ключ» убедитесь, что выставляете экспозицию по самой яркой части изображения – теоретически по главному блюду. Если ваша камера находится в автоматическом режиме, она может выставить экспозицию по темным частям сцены, в результате чего основной объект окажется пересвечен, а все, что вы хотели оставить в тени, будет видно. Цель техники «низкий ключ» в том, чтобы яркие части были правильно освещены, а остальные погрузились в темноту. Надеюсь, вы уже чувствуете себя более уверенно при съемке в ручном режиме и лучше контролируете экспозицию. А если еще нет, всегда можете вернуться к предыдущим урокам и укрепить свои навыки.

+ ЗАДАНИЕ

Сделайте снимок с намеренным ограничением освещения сцены. Можете использовать шторы, листы черной бумаги или даже черные папки на трех кольцах, скрепленные по бокам. Важно, чтобы все, что блокирует свет, было черным или, по крайней мере, темно-серым, так как более светлые предметы отражают свет. Задача в том, чтобы убрать свет из сцены, но при этом позволить ему осветить выбранный объект. Поэкспериментируйте с ограниченным освещением и уделите особое внимание главному объекту. Даже если вам нравится более светлый и воздушный образ, стоит попробовать его темный вариант, чтобы расширить свои творческие границы.





ИСТОРИЯ

Создаем выразительные образы,
привлекающие вашего зрителя

+

Фуд-фотография – это больше, чем просто красивые снимки. Выдающиеся ее образцы завораживают и переносят нас в определенное место и время, позволяя увидеть еду с определенной точки зрения. Повествование – средство, позволяющее фотографу по-особенному общаться со зрителем. В этой главе мы рассмотрим различные методы повествования, чтобы вы могли рассказать свою собственную историю с помощью снимков.

12. КАК ПЕРЕДАТЬ С ПОМОЩЬЮ ОБРАЗОВ ВАШУ СОБСТВЕННУЮ ИСТОРИЮ

Еда универсальна. От тоски до тапиоки еда – больше, чем просто вкус. Запах жарящегося бекона переносит меня напрямик в воскресное утро детства, когда мама готовила для нас с сестрой особенный завтрак. Аромат пекущегося в духовке пирога напоминает о прошедшем дне рождения. Способность общаться с помощью наших сцен не только с элементами блюда, но и с уникальными чувствами и переживаниями... вот где проявляется сила визуального повествования. **Мы можем обращаться к зрителю через наш собственный уникальный опыт и точку зрения, привнося в изображение нашу индивидуальность и историю, делая фуд-фотографию не просто документальной, но и создающей эмоциональную связь.**

Меня завораживает возможность посмотреть на снимок блюда, которое я никогда не пробовала, в контексте истории, которую я никогда не испытывала, и почувствовать связь с ним. Как фуд-фотографы мы используем свет, цвет, текстуру и дополнительные предметы, чтобы заполнить кадр подсказками, способные создать у зрителя впечатление, что перед ним разворачивается история. Чем более конкретно вы расскажете о деталях истории, тем более значимой она будет для зрителя.

Просматривая страницы и снимки в этой книге, вы можете заметить, что в каждой главе они имеют тему и историю. Глава 1 полностью посвящена завтраку. Некоторые из моих любимых детских воспоминаний связаны с небольшим кафе в нашем районе. Я готовилась к созданию этих снимков, размышляя о приметах, звуках и запахах этого кафе и уделяя пристальное внимание тому, что именно они заставляли меня чувствовать. Помню яркий, но мягкий утренний свет и бледно-голубые и лиловые тона в декоре. Помню тепло внутри и возбужденное предвкушение сэндвичей и роскошного парфе с мюсли на завтрак. Помню блики света на металлической ручке дозатора сиропа. Чугунные сковородки. Забавные фигурки. Шелковые цветы. Эти воспоминания

повлияли на мое творческое принятие решений и запечатлелись в снимках. Именно этот выбор и видение делают фотографии уникальными для меня, надеюсь, дарят и вам чувство, которое делает изображения более привлекательными и запоминающимися.

«Конкретность – душа повествования». Джон Ходжман

+ ЗАДАНИЕ

Подумайте о блюде, которое хранит важные для вас воспоминания. Достаньте блокнот и карандаш и запишите слова и фразы, подходящие вам на ум, когда вы думаете об этом блюде. Представьте себе запахи, ощущения, цвета. Где вы его едите? Как его выкладывают и подают? Какова температура еды и комнаты, где вы едите? Какое время суток? Какие у вас ощущения? Запишите, по крайней мере, пятнадцать мыслей и воспоминаний. Ни одна деталь не будет лишней.

Используя этот список, подумайте о том, как такие воспоминания могут быть переданы визуально. Вам следует применить жесткий или мягкий свет? Пространство должно быть светлым и воздушным или в нем преобладает определенная цветовая гамма? Есть ли текстуры, которые вы должны учитывать при выборе реквизита? Стиль ретро или современный? Матовый или блестящий? Сделайте заметку рядом с каждым воспоминанием о том, как эта концепция может быть передана визуально. Используйте этот список создания сцены и снимка с изображением выбранного вами блюда. Не бойтесь вкладывать в него свою индивидуальность. Чем большей частью истории вы делитесь, тем больше у вас возможностей произвести неизгладимое впечатление на зрителя.

13. ДОБАВЛЯЕМ ЦВЕТ

ДЛЯ ПЕРЕДАЧИ НАСТРОЕНИЯ

Цвет – мощное средство повествования. Скорее всего, вы уже знакомы с понятием «цветовой круг» и, возможно, даже имеете представление о том, как разные цвета влияют на наше настроение. Красный может быть энергичным и дерзким. Синий может быть холодным и созерцательным. Но цвета передают бесконечно больше информации, чем те основы, которые мы изучаем на уроках рисования в начальной школе. Небольшое изменение качества цвета может существенно повлиять на рассказываемую историю, а глубокое понимание цвета способно увлечь вашего зрителя. **Чтобы понять цвет в целом, нужно понять концепции оттенков, тонов, насыщенности и температуры.**

Оттенок – это то, как мы определяем и различаем цвета на цветовом круге: красный, оранжевый, желтый, зеленый, синий и фиолетовый.

Тон цвета определяет, темный он или светлый. Если у нас есть чистый желтый цвет и мы добавим к нему немного черного, он станет темнее и даст нам темно-желтый цвет. С другой стороны, если вы добавите немного белого к этому чистому желтому, он станет светло-желтым.

Насыщенность описывает интенсивность цвета или его полноту. Например, у вас зеленая салфетка. Она яркая, насыщенного зеленого цвета, или более приглушенного? Когда вы начнете сравнивать цвета на снимках, увидите, что некоторым фотографам нравятся более насыщенные, смелые цвета, в то время как другие выбирают более тонкие и менее насыщенные оттенки. Оба стиля подходят для передачи уникальной истории.

Наконец, **температура** описывает тепло или холодность данного цвета. Добавление синего к любому цвету сделает его более холодным, даже к теплым оттенкам, таким как красный. Если вы добавите синий, он станет холодно-красным. Точно так же добавление теплого оттенка к любому цвету может сделать его теплее. Добавление желтого к зеленому сделает его более теплым зеленым, в отличие от добавления синего, что сделает его более холодным зеленым.

Все эти качества оттенка, тона, насыщенности и температуры влияют на различия между миллионами цветов, видимых человеческому глазу. Но что еще интереснее, на мой взгляд, так это то, как изменение тона, насыщенности и температуры способно поведать историю.

Например, о чем говорит яркая, теплая красная салфетка по сравнению с более холодной, темной, бордовой? Или неоновый, сногшибательно желтый фон в сравнении с фоном приглушенного, мягкого золотистого цвета? Когда я использую в фотографии светлые пастельные тона, она кажется гораздо более «девичьей» и невинной. Когда выбираю более темные, насыщенные, холодные цвета, я обычно пытаюсь выразить что-то серьезное или интроспективное.

Просматривая свои снимки, обратите внимание на тон, насыщенность и температуру оттенков цвета и на то, что они заставляют вас чувствовать. Понимание и применение цвета начинается с вдумчивого наблюдения. Чем больше вы будете понимать взаимоотношение цветов и то, что они заставляют вас чувствовать, тем эффективнее сможете применять их в своих снимках, чтобы поведать историю.

+ ЗАДАНИЕ

Давайте начнем тренировать ваши глаза. Найдите шесть или более образцов цветной бумаги. Их можно вырвать из журналов, из наборов бумаги для приложений у ваших детей или образцов красок из местного хозяйственного магазина. Если вам нужно что-то более формальное, можете найти цветную бумагу в магазинах художественных принадлежностей, которые предназначены как раз для подобных целей. Выбранные вами образцы могут быть разных оттенков или одних и тех же, как хотите.

Во-первых, выстройте образцы в порядке их тона. Начните с самого светлого значения и переходите к самому темному. Это будет сложнее, чем кажется. Если обнаружите, что смотрите на два оттенка, задаваясь вопросом, какой из них светлее, вы на правильном пути с точки зрения тренировки вашего зрения. Некоторые цвета будут очень похожи по тону, так что постарайтесь. Можете проконсультироваться с друзьями и семьей, чтобы узнать их мнение о тонах. Самое интересное, что у разных людей будут разные мнения. В мире искусства мнения бесконечны. Выстройте свои образцы в порядке насыщенности, от наиболее интенсивных до наименее насыщенных тонов. Если упражнение «Тон» не вызвало у вас разочарования, то следующее упражнение будет сложнее. Всякий раз, оценивая насыщенность тона, я спрашиваю себя: «Если бы я добавила больше зеленого к этому зеленому, это сделало бы его более зеленым или тон настолько зеленый, насколько это возможно?» Ответ найти непросто!

Затем выстройте образцы в порядке изменения температуры. В очередной раз вы зададитесь вопросом, почему дифференциация цветов оказалась такой сложной задачей. Но я обещаю, что время стоит ваших усилий. Наконец, потратьте несколько минут на каждый отдельный образец и запишите чувства и мысли, которые вы ассоциируете с этим цветом. Какие воспоминания приходят на ум, когда вы рассматриваете оттенки? Какой-нибудь из цветов заставляет вас нервничать? Есть ли среди них что-нибудь успокаивающее? Вызывает ли какой-то цвет возбуждение или прилив энергии?

Если хотите стать отличником в классе по предмету «Цвет», регулярно выполняйте описанные выше упражнения с различными образцами. Возможно, вам этот процесс покажется не самым приятным, но хорошая новость в том, что, выполняя данные упражнения, вы укрепите способность понимать и видеть цвет. Чем больше вы будете различать нюансы цветов и интуитивно понимать эмоции, связанные с ними, тем скорее сможете принимать обоснованные решения при выборе фона и реквизита, соответствующих настроению, которого хотите достичь в фотографии.

+ От светлого к темному



14. ДЕЛАЕМ ФОТО ПРОЦЕССА, ЧТОБЫ ПОЛНЕЕ РАССКАЗАТЬ О БЛЮДЕ

В фуд-фотографии снимки готового блюда не являются единственной целью. Запечатление процесса его создания тоже может нести красоту и стать отличным способом рассказать нашему зрителю историю приготовления блюда.

Я всегда учитываю две вещи при съемке процесса. Сначала задаю себе вопрос: «Где я снимаю?» Конечно, в основном еду готовят на кухне. Но кухни могут быть непростой средой для фотографа, если учитывать доступный свет и тесные пространства. А если это ресторанный кухня, то там все происходит слишком быстро. **Потратьте время, чтобы обдумать, как пространство повлияет на выбранный вами баланс белого, нужно ли вам искусственное освещение для темных помещений и какой объектив вам понадобится.** Другой вариант – снимать процесс в ином месте. Например, в моей кухне темные шкафы и столешницы, поэтому, когда я снимаю дома и хочу сделать снимок шага приготовления, я переселяюсь в гостиную, где большие красивые окна и много белого пространства. Приходится немного потрудиться, чтобы выстроить сцену, но в конечном счете она дает мне окончательный образ, который ближе к тому, что я имею в виду.

Другой важный момент при съемке процесса готовки – продумать шаги рецепта и представить, какие из них станут наиболее приятными на вид или интересными для съемки. Какие шаги вызывают у вас гастрономические воспоминания? Какие из них динамичны или уникальны? Содержит ли рецепт ингредиенты, достойные фотографии? Например, при выпечке кекса для этой главы мне пришло в голову несколько вещей. Во-первых, я помню, что в детстве видела, как моя мама разбивала яйца и отделяла белки от желтков. И поняла, что хочу сделать несколько снимков разбитых яиц и пустой яичной скорлупы рядом с миской. Я также подумала о том, как чудесно наблюдать за процессом выкладывания теста из миски в форму для выпечки. Я записала эти идеи, создав список шагов. К каждой съемке, объемной или не очень, я подхожу с заранее составленным списком снимков, который помогает мне быть

организованной в процессе, – подобно сценарию для пьесы. Конечно, вы можете сделать по-своему и импровизировать во время съемки, но наличие заранее продуманного плана поможет не пропустить важные шаги процесса.

+ ЗАДАНИЕ

Выберите рецепт для съемки. Если вы сами не готовите, найдите кого-нибудь, кто приготовит блюдо и позволит вам сфотографировать процесс.

Прочитайте рецепт и в своем блокноте напишите список различных шагов процесса приготовления, которые, по вашему мнению, подходят для фотографирования. Подумайте о важных действиях и ингредиентах. Например, если вы работаете с поваром, который готовит пиццу, запишите такие вещи, как замес теста, натирание сыра, добавление зелени и специй. Эти заметки станут вашим списком шагов. Затем, если хотите действовать еще профессиональнее и немного продумать все заранее, выберите для каждого снимка ракурсы камеры (см. стр. 92), реквизит (см. стр. 57), особенности оформления и освещения. От вас потребуются напряженная умственная работа, но чем больше вы будете проходить через данный процесс, тем скорее это станет вашей второй натурой – планировать свои съемки.

Когда наступит время готовки, приступайте к задаче съемки шагов процесса. После съемки просмотрите изображения и сравните их с вашим списком. Вы придерживались списка шагов? Или сфотографировали то, что не планировали? Была ли какая-то проблема, которую вы не предвидели? Запомните эти уроки и примените их к своей следующей съемке. По мере того как будете продолжать делать больше снимков, вы увидите впечатляющий рост качества ваших фотографий и скорости рабочего процесса при съемке шагов процесса готовки.



+ Пошаговый снимок на столе в моей гостиной

15. ДОБАВЛЯЕМ ДВИЖЕНИЕ, ЧТОБЫ ПРИВЛЕЧЬ ВНИМАНИЕ ЗРИТЕЛЯ

Фуд-фотография считается натюрмортной, но, для того чтобы завоевать внимание, может быть полезно добавить какое-то действие. Наша работа как фотографов всегда состоит в том, чтобы привлечь зрителя, чтобы он дольше задерживал свой взгляд на снимке. Движение способно привлечь внимание и зацепить зрителя.

Подразумеваемое движение в фотоснимке – это когда вы добавляете в сцену момент, позволяющий зрителю представить себе движение, возникающее в результате. Представьте себе бармена, наливающего напиток, или пиццайоло, подбрасывающего тесто вверх. Даже, несмотря на то что это неподвижные изображения, застывшие во времени, мозг способен представить, как жидкость плещется внутри бокала. Разум зрителя интуитивно чувствует гравитацию, поэтому он знает, что подброшенное тесто вернется обратно в руки пиццайоло.

Эти подразумеваемые движения также могут быть тоньше. Например, такие движения, для выполнения которых не требуется дополнительное оборудование, специальные настройки камеры или помощник. Именно этому мы и будем учиться.

+ ЗАДАНИЕ

Представьте, что вам нужно покрыть кекс фростингом. Выбрали его на свой вкус. Сделали целую миску домашнего масляного крема со швейцарской меренгой (мой любимый фростинг!). Представьте текстуру фростинга, его блеск, тени и свет в его завитках в миске. Что дальше? Вы погружаете в миску лопатку и набираете порцию крема. Уверена, что вы способны это представить. Теперь представьте, как выкладываете порцию фростинга на не покрытый глазурью кекс. Сфокусируйтесь на креме.

Следующий шаг – разровнять фростинг лопаткой. Как только вы начинаете это делать, создавая под лопаткой подобие нарастающей волны... остановитесь. Сохраняйте эту позу, сохраняйте это движение, но не двигайте лопатку дальше. Положите лопатку на тарелку за пределами композиции и просто сосредоточьтесь на месте действия, где лопатка начала распределять фростинг. Мы видим дорожку, прочерченную лопаткой, а впереди лежит нетронутый крем. Подразумевается следующее движение.

Теперь, когда вы представили себе эту сцену, пришло время создать свой собственный образ с подразумеваемым движением. Тема на ваш выбор. Можете намазать кекс фростингом, как мы только что делали в визуализации, или смазать тост арахисовой пастой. Или, возможно, вы хотите показать, как паста смешивается с ярко-зеленым песто или старой деревянной ложкой в кастрюле помешивается густой соус маринара. Еда динамична. Пустите в ход свое воображение и создайте движущееся изображение для вашего зрителя.



+ Подразумеваемое движение
Вовлекает нас в историю

16. ОЖИВЛЯЕМ СНИМКИ, ВВОДЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ

Люди – важная часть истории о еде. **Те, кто подготавливают ингредиенты, готовят блюдо и наслаждаются едой, могут стать потенциальными объектами для включения в качестве «человеческого элемента» в фуд-фотографию.** Это могут быть руки за работой, улыбающиеся глаза и измазанное помадкой лицо. Но, как бы романтично это ни звучало, люди также обладают сверхъестественной способностью выглядеть странно или не соответствовать основной теме фотографии. Я составила список лучших способов введения «человеческого элемента», которые имею в виду всякий раз, когда запечатлеваю себя или кого-то другого в фуд-фотографии.

- Подумайте, как вам одеться. Если вы собираетесь всего лишь добавить в сцену руку, одежда неважна. Но иногда полезно придать истории размер и атмосферу, включив большую часть рук или туловища. Но подобно тому, как вы подбираете для своей композиции реквизит, одежду тоже нужно выбирать с умом. Не берите предметы, которые будут отвлекать от еды, например крапные узоры или яркие цвета. Подумайте об истории и выберите одежду так, чтобы дополнить ее. Мне нравится льняная и джинсовая одежда и фартуки с текстурой, чтобы добавить интересную деталь, но достаточно тонкие, чтобы естественно сочетаться с темой.
- Остерегайтесь «эффекта когтя». Руки могут странно выглядеть на фотографиях, напоминающая когти, хватающие кувшин с сиропом или ложку с соусом. Я всегда стараюсь брать предмет очень мягко и делаю несколько пробных снимков рук в разных положениях, чтобы увидеть, где они выглядят наиболее естественно. Вы также можете попрактиковаться перед зеркалом, чтобы увидеть, как выглядят разные положения рук и варианты того, как вы держите предмет, прежде чем делать какие-либо пробные снимки.
- Опуститесь ниже, чем считаете нужным. Если вы наливаете что-то, например кленовый сироп на оладьи, выглядит странно, если вы льете его со слишком большой высоты. Но наиболее естественное положение, как правило, выше, чем то, которое хорошо выглядит на фотографиях. Это может привести к тому, что кувшин или рука вообще окажутся вне поля зрения. Сначала проверьте высоту, с которой вам нужно наливать сироп, прежде чем дать ему стечь. Вы почувствуете, что льете слишком близко к еде, но обещаю, что это создаст более сбалансированную композицию.
- Следите за маникюром. Моя маникюрша любит подшучивать надо мной, потому что я всегда выбираю естественный цвет лака для ногтей. Она настаивает на чем-то более ярком, но я говорю ей, что мне нужно сохранить нейтральность для фотографий. Особенно, если это коммерческая съемка, требуется, чтобы ногти выглядели чистыми и естественными, чтобы не отвлекать от эстетики или истории фотографии. Тем не менее, если сюжетная линия изображения требует ярко-красных или блестящих ногтей, вперед! Придерживайтесь своего видения и делайте выбор осознанно.
- Съемка со штатива. Невозможно запечатлеть себя на фотографии без использования качественного штатива для размещения камеры. Вам также понадобится способ сделать снимок, не находясь за камерой. Этому поможет таймер, устройство дистанционного спуска затвора или в зависимости от вашей камеры приложения для беспроводного управления смартфоном при фотосъемке.
- Не загораживайте свет, падающий на объект. Главный приоритет на любой фотографии – свет. Неприятно, когда у вас выбра-

+ Человеческий элемент В действии

но правильное освещение, а затем, когда вы вводите человеческий элемент, он этот свет блокирует. Тело и руки никогда не должны заслонять объект от света. Потренируйтесь, как будете располагать руки, и дважды проверьте, как выглядит освещение сцены. Если вы видите, что рука, кисть или туловище негативно влияют на освещение, поэкспериментируйте с другими положениями. Лично мне нравится располагать тело и руку на стороне сцены, противоположной источнику света, чтобы исключить возможность блокирования света.

- Следите за своей осанкой. Каждый раз, когда я появляюсь в кадре, замечаю, что мне нужно поработать над своей осанкой. Сядьте или встаньте прямо.

+ ЗАДАНИЕ

Продумайте сцену, включающую человеческий элемент. Подумайте об истории и о том, что это за человек, как он связан с едой, которую вы снимаете. Это повар? Бармен? Бабушка? Мама? Папа? Лучший друг? Поэкспериментируйте с размещением человека (или себя) в разных положениях под разными углами и посмотрите, как маленькие изменения могут оказать большое влияние на фотографию. Не стесняйтесь репетировать перед зеркалом, прежде чем встать перед камерой, если фотографируете себя.

Сделайте много пробных снимков, прежде чем сделать окончательный вариант. Если вы похожи на меня, может потребоваться снимков тридцать, пока вы не получите тот, который вас удовлетворит. После съемки оцените, что прошло хорошо, а что можно было бы улучшить. Запишите свои заметки и используйте их как напоминание при следующей съемке.





17. СНИМАЕМ КРУПНЫЕ КОМПОЗИЦИИ И БОЛЬШИЕ БЛЮДА В ДОМАШНЕМ СТИЛЕ

Подумайте о своих любимых блюдах. Я люблю мятно-шоколадный пай, крылышки «баффало» и мамин салат «Цезарь», хотя не вместе и не в таком порядке. Каждое из этих блюд вызывает особые эмоции и напоминает о времени, проведенном с друзьями и семьей.

Один из способов рассказать историю совместной трапезы – расширить ассортимент блюд или продемонстрировать еду в семейном стиле. Иногда в фуд-фотографии мы застреваем на съемке лишь одного блюда. Перед вами возможность создать что-то большее по масштабу и истории.

Создание более крупной сцены может быть непростым делом, учитывая количество задействованных элементов. Например, на фотографии на соседней странице вы видите праздничный кекс, тарелки, приборы и салфетки. Новичку будет не просто справиться с таким количеством предметов в кадре. Моя стратегия в подобных ситуациях состоит в том, чтобы **накрыть на стол так, как я бы сделала в реальной жизни**, расположив посуду там, где она была бы, если бы я устраивала настоящий званый ужин. Вы можете сделать шаг вперед и включить в кадр нескольких человек, памятуя о советах из предыдущего урока.

Еще я думаю о смысле сцены, представленной на снимке. Это момент до того, как все рассядутся? Тогда все на столе должно быть аккуратно расставлено. Если же речь идет о разгаре застолья, о порядке нужно забыть. В середине трапезы салфетки будут смяты, бокалы заполнены наполовину, а посуда испачкана. Всегда возвращайтесь к концепции истории и к тому, что вы хотели бы, чтобы зритель испытал, увидев ваш снимок.

+ Помните о важных деталях, таких как погасшие свечи и лопатка для торта на этом снимке

+ ЗАДАНИЕ

Достаньте блокнот и подумайте о еде, которая хранит особые для вас воспоминания. Может быть, блюдо – семейный фаворит или что-то, что вы любите готовить с друзьями. Представьте себя с людьми, которых вы ассоциируете с этим блюдом, и то, как бы выглядело, если бы вы собрались вместе. В каких они позах? Что пьют? Сейчас начало, середина или уже конец трапезы? Какая музыка играет фоном? Ваше застолье официальное или неформальное? О чем все говорят? Начните составлять список всего, что приходит на ум. Это могут быть отдельные слова или фразы. Такие заметки помогут вам в процессе выбора реквизита и планирования съемки. С их помощью создайте окончательный список снимков. Я почти всегда при съемке масштабных сцен использую возможность сделать широкоугольный снимок сверху, а также несколько снимков крупным планом с детализацией под углом в три четверти. Если вы заранее проделаете всю работу по настройке съемки, у вас получится извлечь из нее максимум пользы и сделать множество отличных фотографий.

Если хотите включить в сцену человеческий элемент, вам, возможно, потребуются привлечь нескольких человек в качестве моделей. Черт возьми, просто устройте званый ужин и скажите всем, чтобы они были готовы сфотографироваться. Наконец, настройте свою большую сцену и сделайте фотографии из подготовленного списка. Но, пожалуйста, не фотографируйте людей, когда они едят. Никто не выглядит мило, если жует. Вообще никто.



ОФОРМЛЕНИЕ РЕКВИЗИТА

Выбираем правильное окружение для вашей еды

+

Я покупала свой самый первый набор настоящей посуды, и моя бабушка, женщина с безупречным вкусом, посоветовала задать себе важный вопрос, прежде чем сделать выбор тарелки: «Как бы она выглядела, если бы на ней лежало яйцо?» Тогда это показалось странным предложением, но годы спустя, продолжая расширять свою большую коллекцию реквизита, я все еще представляю на тарелке яйцо, прежде чем купить ее. В этом совете была мудрость: тарелка должна подходить к еде, а не наоборот. Столовые приборы, посуда для напитков, скатерть и салфетки, задний план должны делать то же самое. Уроки, приведенные в этой главе, помогут вам узнать о несъедобных визуальных элементах композиции, чтобы вы могли делать целенаправленный выбор в оформлении сцены.

18. СОБИРАЕМ КОЛЛЕКЦИЮ ПРЕДМЕТОВ, ОТВЕЧАЮЩИХ ВАШИМ ЦЕЛЯМ

Помню самый первый день, когда работала с фуд-стилистом во время фотосессии. Эллиен столько меня научила. У нее была складная тележка с аккуратно поставленными друг на друга корзинками. Она открыла первую, и там мелькнули красиво сложенные разноцветные салфетки. Следующая корзина была полна мешочков с разными столовыми приборами. Еще одна – с маленькими мисочками для соусов. Ее стандартная коллекция показалась мне волшебной и стала началом моего собственного приключения по сбору реквизита. За прошедшие годы я приобрела его немало. Какие-то предметы стали любимыми, и я часто ими пользуюсь, другие в итоге оказались в магазине подержанных товаров.

При выборе реквизита важно оценить, что лучше всего соответствует вашим потребностям. Если вы фуд-блогер и хотите создать фирменный стиль, вас, скорее всего, устроит небольшой набор стандартных предметов, которые подходят к вашей эстетике и видам продуктов, которые вы любите готовить. Для своего кулинарного блога я часто готовлю запеченные блюда, поэтому у меня есть прекрасная светлая кассероль размером 23 × 33 см, в которой я представляю зрителю свои любимые домашние рецепты. У меня также есть набор посуды в серую крапинку, которую я использую почти на каждой съемке для своего блога. В нем присутствует та самая домашняя, органичная атмосфера, которая соответствует моему авторскому стилю.

Если вы снимаете для разных клиентов или создаете коммерческий бизнес, связанный с фотографией, вам понадобится более широкий ассортимент реквизита. Но, прежде чем вы решите, что следует собрать огромную коллекцию, стоит изучить, есть ли в вашем районе местные магазины или пункты проката реквизита. **В больших городах, как правило, есть места, где вы можете арендовать реквизит и другие предметы для своих фотосессий, чтобы не приходилось покупать и хранить их.** Или, возможно, в вашем районе

есть другие блогеры или фотографы, готовые арендовать у вас или одолжить вам свой реквизит.

Но если вы помешаны на реквизите и у вас достаточно бюджета и места для хранения большой коллекции, пожалуйста, не позволяйте мне вас останавливать. Я покупаю реквизит в самых разных местах. Можно найти отличные образцы в крупных розничных магазинах, доставляющих товары домой, например формы для выпечки, посуду для готовки и подачи. Некоторые из моих любимых уникальных старинных предметов я отыскала в антикварных магазинах, магазинах подержанных вещей и на гаражных распродажах. Керамику ручной работы я покупаю по рекомендации, в социальных сетях и в интернете. Как правило, изделия ручной работы стоят дороже, но их качество и красота оправдывают цену, особенно учитывая, как часто эти изделия используются.

Независимо от того, арендуете ли вы реквизит или создаете свою собственную коллекцию, приведу список того, что часто используются лично мной:

- Керамические тарелки и миски нейтрального цвета. Неплохо иметь светлый и темный наборы, чтобы вы могли передавать разные настроения.
- Матовые или антикварные столовые приборы. Если я покупаю отдельные предметы, а не полные наборы, например в антикварных магазинах, стараюсь подбирать, по крайней мере, по три штуки каждого вида, чтобы, если снимать несколько блюд в одной сцене, у меня были одинаковые столовые приборы к каждой порции. Имейте в виду, что, если у вас внутри сцены присутствует несколько лежащих вместе столовых приборов, нечетные числа выглядят немного более визуальными сбалансированными.

+ Кое-что из моего любимого и часто используемого реквизита



- Маленькие стаканы для напитков. Иногда в вашу композицию и историю нужно добавить несколько напитков, но обычные стаканы часто бывают слишком крупными и загромождают сцену. Мне нравятся простые маленькие стаканчики с намеком на декоративные детали для визуального разнообразия, но не отвлекающие внимание.
- Бокалы для вина. Наряду со стаканами, особенно при работе с изысканными блюдами, бокалы для вина могут стать элегантным дополнением. У меня есть наборы бокалов с ножками и без как для белого, так и для красного вина, в зависимости от типа фотографируемых блюд.
- Старая разделочная доска. Деревянные разделочные доски нейтрального цвета, которые с любовью использовались, обожают все фуд-фотографы. Вы увидите мою любимую доску, используемую на протяжении всей этой книги различными способами для добавления объектов, слоев и обрамления предметов. Но призываю вас быть разборчивыми, когда дело доходит до цвета дерева. Выберите что-нибудь нейтральное, не слишком оранжевое или желтое, потому что эти цвета могут отвлекать от еды.
- Льняные салфетки. Несколько высококачественных льняных салфеток обязательно должны быть в коллекции реквизита. Столовое белье высокого качества тяжелое, поэтому оно хорошо смотрится в сложенном виде и обычно имеет более интересную текстуру по сравнению с чем-то более дешевым и массовым. Мои любимые салфетки размером 56 × 56 см.
- Ткани. В дополнение к салфеткам могут пригодиться и разнообразные другие ткани. Популярными вариантами являются чайные полотенца, марля и скатерти. У меня в арсенале даже старая белая холщовая занавеска, которая пряталась в нашем бельевом шкафу, и я люблю ее использовать. Эти ткани могут служить фоном или приятным акцентом композиции, добавляющим глубину и текстуру.

Единственный руководящий принцип, который я всегда учитываю при покупке любого реквизита, – оценить, будет ли он дополнять еду. Я люблю смелые узоры и орнаменты в собственном доме, но когда дело доходит до фуд-фотографии, реквизит никогда не должен затмевать еду. Красные тарелки с пожарными машинами на моей домашней кухне отлично подходят для сервировки ужина, но они ни разу не попали в кадр.

+ ЗАДАНИЕ

Подумайте, что вы можете сделать на этой неделе для улучшения своей коллекции реквизита или вариантов реквизита для будущих съемок? Если вы не планируете создавать собственную коллекцию реквизита, изучите возможности аренды реквизита или начните налаживать связи с другими местными фуд-фотографами, ведь, вполне возможно, они смогут одолжить или дать вам его на условиях аренды.

Если у вас есть коллекция, проведите инвентаризацию и документируйте ваш реквизит. Я фотографирую новый реквизит, добавляю его в свою коллекцию и размещаю в онлайн-галерее, ссылку на которую могу отправить клиентам при планировании съемок. Подобная фиксация к тому же помогает мне отслеживать то, что у меня уже есть, чтобы не покупать дубликаты.

19. ВЫБИРАЕМ ФОНЫ И ПОВЕРХНОСТИ ДЛЯ ВАШИХ КОМПОЗИЦИЙ

Одним из самых значительных скачков вперед в том, как выглядят мои фотографии, стал намеренный выбор поверхности и фона. **В качестве кратких определений поверхность – это, как правило, столешница, на которой вы снимаете. Фон – это вертикальная область за вашей сценой при фронтальной съемке или под углом в три четверти.**

В начале моего увлечения фотографией я снимала на кухонном и обеденном столах. Проблема в том, что, если вы не живете в доме, выглядящем как сошедший со страниц журнала (мой не такой!), столешницы и поверхности, скорее всего, не слишком польстят вашей еде. Мой обеденный стол был жуткого оранжевого оттенка. Столешницы в кухне были темными и блестящими, отбрасывающими тонны яркого света в камеру и, опять же, отвлекающими от предмета съемки.

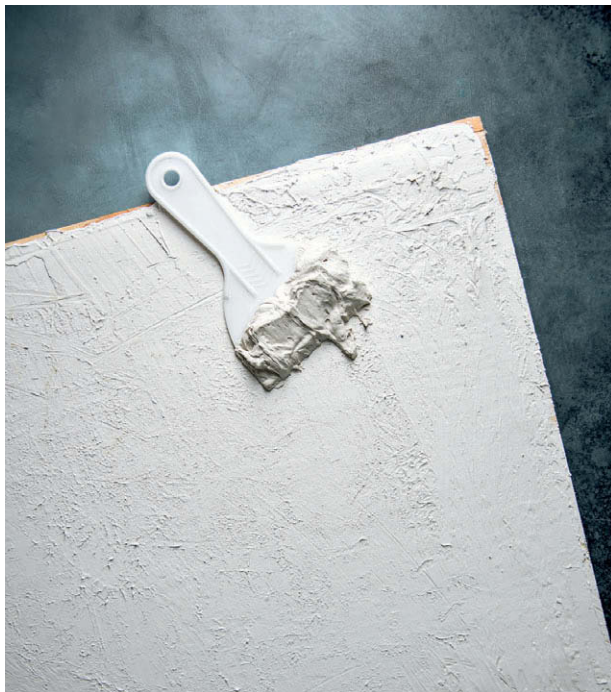
День, когда я поняла, что фуд-фотографы используют специальные поверхности и фоны для своих снимков, стал решающим моментом. Существует бесчисленное множество способов получить выигрышную поверхность. Поскольку фуд-фотография продолжает становиться все более популярной, существуют интернет-магазины, специализирующиеся на фонах для съемки именно еды.

Печать на виниле – самый доступный вариант. Я люблю винил для выездной съемки, потому что его легко транспортировать. Но виниловый фон может порваться или сморщиться из-за частого использования. Кроме того, я считаю, что винил не подходит для съемки крупным планом, потому что текстура напечатана, а не настоящая. Но для большинства стандартных снимков сверху и фотографий, предназначенных для использования в интернете, винил – мой основной выбор из чего-то простого и доступного.

Если бюджет позволяет, имейте в виду, что некоторые компании производят текстурированные и окрашенные поверхности. Как правило, их сотрудники опытные в области фуд-фотографии и понимают такие важные вопросы, как соответствующий уровень текстуры, дополняющий композицию, и теория цвета. Такие поверхности входят в число самых ценных вещей в моей студии.

Вы также можете создавать свои собственные поверхности. Мой проверенный и верный метод создания поверхности или фона «сделай сам» заключается в нанесении грунта (шпаклевки из магазина бытовой техники) на большой кусок ламинированной фанеры. Распределите шпаклевку с помощью лопатки и создайте какую-нибудь натурально выглядящую текстуру. Дайте грунту высохнуть не менее 24 часов. Если обнаружите, что переборщили с текстурой, можете слегка ошкурить поверхность. Немного текстуры – это плюс, но если с нею переборщить, ваши тарелки не будут стоять ровно.

Затем я окрашиваю высохшую поверхность матовой краской. Предлагаю начать с нейтральных цветов, а затем со временем перейти к более смелым оттенкам. Вы можете комбинировать различные цвета для получения пестрой поверхности, а также использовать губки и тряпки для создания интересных мотивов и текстур. После того как краска высохнет и вы останетесь довольны видом поверхности, покройте ее прозрачным матовым спреем-лаком для защиты. От пятен такое покрытие полностью не спасет, но поможет сохранить цвет и текстуру, которые вы нанесли.



+ Наносим шпаклевку на лист фанеры



+ Здесь я использую матовую серую краску

Бумага – еще один доступный и простой вариант для съемки. Пергамент может добавить характер и дополнить историю вашего изображения. У меня всегда под рукой в студии в качестве быстрого фонового решения рулоны белого и коричневого пергамента. Скомкайте его, чтобы добавить немного текстуры и сделать композицию интереснее визуально. Загляните на страницу 41 с галетой и вы увидите пергамент в действии.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Заказывая фоны и поверхности для съемки или делая их своими руками, я выбираю размер не менее 90 × 60 см, потому что с меньшим по площади фоном сложнее работать, на него может не поместиться вся задуманная композиция.

+ ЗАДАНИЕ

Выберите блюдо для съемки и сфотографируйте его на трех разных поверхностях. Понаблюдайте, как фон меняет изображение. Подумайте, как различные цвета и текстуры притягивают взгляд или отвлекают от блюда. Помогает ли фон/поверхность рассказать вашу предполагаемую историю? Создает ли он привлекательную сцену? Достаточно ли у него визуальной красоты и текстуры, чтобы быть интересным, не отвлекая? Ваш фон – основа вашего образа. Учитесь выбирать его правильно.



+ Окрашенная поверхность в действии

20. ВЫБИРАЕМ РЕКВИЗИТ

КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТИЛИСТ

Я просматриваю свою коллекцию реквизита перед каждой съемкой и, если необходимо, что-то докупаю. **Подбор реквизита, соответствующего сюжету, характеру и цвету сцены, – одна из моих любимых стадий процесса планирования съемки.**

Давайте возьмем, к примеру, безе на следующей странице. Существует множество способов сфотографировать безе. Я могла бы показать, как меренги выкладывают на пергамент перед запеканием в духовке. Они могут быть готовы и выложены на подставку для торта перед подачей. Я могла бы показать одну меренгу на салфетке с откушенным кусочком. В этом снимке мне хотелось передать чувство, будто безе только что достали из духовки, поэтому я сфотографировала их на противне, выстеленном пергаментом. Но это не просто какой-то противень. У меня есть несколько противней на выбор в зависимости от истории, которую я рассказываю. У меня есть нетронутый, чистый лист для выпечки для чего-то более элегантно и современного. На этой же фотографии я использую старый и потемневший, напоминающий мне кухню моей мамы. Здесь рассказывается история домашних сладостей, приготовленных для друзей. Мне нравится, как противень добавляет текстуру и делает образ интереснее визуально.

У меня под рукой как коричневый, так и белый пергамент, потому что цвет важен, как мы уже обсуждали ранее. Этим безе, поскольку они белые, коричневая бумага дает приятный контраст.

Вы также можете увидеть на фотографии некоторые дополнительные детали. Они не предназначены быть в центре внимания, но помогают поддержать композицию и сюжет. При выборе деталей я задаю те же вопросы, что и по основным предметам реквизита в композиции. Поддерживают ли они рассказываемую историю? Имеют ли они смысл в контексте изображения? Поддерживают ли их цвета цветовое настроение и тему, не отвлекают ли? Способствуют ли они чувству равновесия?

Выбрав несколько предметов реквизита, которые, по моему мнению, хорошо подойдут, я получаю удовольствие, организуя и делая их пробные снимки на поверхности, которую планирую использовать. Это возможность поэкспериментировать с композицией и оценить, хорошо ли весь реквизит взаимодействует. Но это также та стадия процесса, на которой вам следует быть очень требовательными.

Иногда вы выбираете предмет реквизита, который вас очень вдохновляет, но когда начинаете делать пробные снимки, становится ясно, что он не подходит. Возможно, цвет слишком смелый, рисунок слишком насыщенный или он не того размера. Бывало, я все равно снимала с выбранным реквизитом и в итоге оставалась недовольна окончательным результатом. Независимо от того, предпочитаете ли вы минималистский или максималистский подход в своем стиле, убедитесь, что реквизит со всеми деталями поддерживает сюжет и помогает привлечь внимание зрителя к вашей теме.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Когда я вижу понравившийся мне реквизит на снимках других фуд-фотографов, не стесняюсь и спрашиваю, где они купили ту или иную вещь. Именно поэтому я люблю ставить теги и делиться таким образом местами, где нахожу свой реквизит, в своих постах в соцсетях.

+ *Испеченное безе, присыпанное сахарной пудрой*



+ ЗАДАНИЕ

Настало время подумать как стилист реквизита. Просмотрите свою коллекцию предметов для фуд-съемки. Для каждого предмета задайте себе следующие вопросы и запишите их в блокнот:

- Кто бы этим воспользовался?
- Где их используют в мире?
- В какой период был популярен данный стиль?
- Какие воспоминания и чувства вызывает этот предмет?
- Что бы вы съели с таким предметом?
- Какие другие виды реквизита соответствовали бы задуманной истории?

Теперь посмотрите на снимки фуд-фотографов, чьи работы вам нравятся, и задайте те же вопросы. Есть ли общие темы? Соответствует ли стиль реквизита, который есть у вас, стилю реквизита, который вам нравится? Есть ли у других какие-то особые предметы, которые вам нужно добавить в свою коллекцию?

Возможно, у вас много нового, современного реквизита, а вам на самом деле нравится более естественный и винтажный. Это даст вам представление о том, какие предметы стоит поискать или арендовать для будущих съемок.

21. НАСКОЛЬКО ХОРОШО ВЫ ЗНАЕТЕ ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ?

Вы когда-нибудь брали уроки этикета? Кто-то скажет, что это умирающее искусство, но оно по-прежнему актуально, когда речь идет о реквизите. Выбор и размещение посуды в композиции, как правило, в большей степени основаны на эстетике изображения. **Тем не менее по-прежнему важно знать о правильном применении различных видов столовых приборов, посуды для подачи и бокалов.**

Однажды я присутствовала на съемке для кулинарной книги, и мы собирались сфотографировать тарелку супа. Арт-директор спросил, есть ли у нас какие-нибудь варианты суповых ложек. К счастью, я знала, что суповые ложки более крупные и глубокие по сравнению с чайными и десертными, и показала ей несколько вариантов. Эти же нюансы применимы при работе в ресторанах изысканной кухни, где ожидается наличие правильных столовых приборов и их идеальное расположение по отношению к еде.

Существуют также культурные соображения в отношении посуды. Во время съемки в японском ресторане я узнала, что палочки для еды никогда не следует класть скрещенными, потому что это символ смерти.

Трудно отслеживать все нюансы и правила, касающиеся посуды, поэтому найдите время, чтобы изучить особенности того, с чем будете работать, перед любой съемкой. Например, если вы снимаете устриц, уточните, какая посуда может сочетаться с устрицами, а также правильное использование и размещение этих предметов. Знание, чем десертная вилка отличается от обычной, пригодится и покажет вас как профессионала в области фуд-фотографии. Конечно, не бойтесь задавать вопросы, если с чем-то не знакомы. Лучше попросить о помощи, чем совершить неловкую ошибку.

+ ЗАДАНИЕ

Вот вам возможность для исследований. Прочитайте список и отметьте те предметы посуды, которые вы знаете и уверены в том, как они используются. Запишите в блокнот все незнакомые. Воспользуйтесь возможностью, чтобы изучить их. Данный список не является исчерпывающим по отношению ко всем потенциальным столовым приборам и посуде, с которыми вы можете столкнуться, но он станет отправной точкой для вашего собственного обучения.

- рамекин
- суповая тарелка
- салатник
- столовая ложка
- чайная ложка
- ложка для цитрусов
- кофейная ложка
- десертная ложка
- ложка для пасты
- шумовка
- вилка для коктейля
- вилка для оливок
- вилка для салата
- столовая вилка
- десертная вилка
- вилка для разделки
- нож для масла
- столовый нож
- нож для разрезания торта
- нож для сыра
- шпажка для канапе
- пивной бокал
- стакан «пинта»
- стакан коллинз
- стакан хайбол
- стакан рокс
- бокал для айриш кофе
- бокал для бордо
- бокал для бургундского
- бокал для белого вина
- бокал флейта для шампанского
- бокал креманка для шампанского
- ликерная рюмка
- стопка

+ Композиция с Вилкой для салата,
столовой Вилкой, столовым ножом,
суповой ложкой и чайной ложкой



22. СОВЕТЫ, КАК СЛОЖИТЬ САЛФЕТКИ, ЧТОБЫ ОНИ ВЫГЛЯДЕЛИ ЕСТЕСТВЕННО

Если этого еще не произошло, салфетки в какой-то момент вызовут у вас сильное разочарование. Я часто жалуюсь, что годы моей жизни были потеряны на возню с салфетками. Трудно заставить их выглядеть так, будто они естественным образом расположены в композиции, поддерживая тему и не отвлекая внимание. Часто, когда я добавляю салфетку в композицию, она не желает выглядеть так, как я вижу ее мысленным взором. Я составила список приемов, которые хоть немного облегчают работу с салфетками, потому что в конечном счете они могут многое добавить к сцене и с ними стоит повозиться, чтобы все-таки включить их в наши фотографии.

- Сбрызните водой, чтобы добавить гибкости. Добавление небольшого количества воды на тканевую салфетку может помочь, если она лежит не совсем правильно. Мой любимый прием – использовать пульверизатор с очень мелкими капельками воды, чтобы она не оставляла пятен на салфетке.
- Сложите салфетку наизнанку. Если она выглядит слишком идеальной и плоской, я разворачиваю ее и складываю наизнанку. Это помогает ослабить ткань и добавить немного объема, если салфетка до того была слишком плоской.
- Используйте ее, как в реальной жизни. Как я уже упоминала в уроке о больших сценах (стр. 55), один из моих любимых приемов работы с реквизитом – организовать сцену так, будто я накрываю настоящий стол. Итак, если я хочу засунуть салфетку под форму для запекания, которую достала из духовки, я на самом деле беру салфетку и использую ее, чтобы поднять и поставить кассероль на место, чтобы ткань падала более естественно, как в реальной жизни. Это может дополнить повествование сцены и сделать композицию более реалистичной.
- Ищите экспертов. Есть стилисты и фуд-фотографы, настоящие мастера по обращению с салфетками. Я черпала много вдохновения в том, как складывать и раскладывать сал-

фетки, у тех, кто делает это хорошо. Обратитесь к журналам и любимым кулинарным книгам, оцените использование салфеток. Обратите внимание на интересные способы складывания салфеток, чтобы иметь их в виду для будущих съемок.

- Не стирайте салфетки. При стирке они теряют структуру и не так хорошо ложатся. Я очень тщательно слежу за тем, чтобы мои салфетки и скатерти оставались чистыми, когда я использую их в своих съемках, чтобы они не испачкались. Если случайно что-то на них проливаю, быстро протираю их влажной губкой.

+ ЗАДАНИЕ

Забудьте пока о еде. Этот урок – возможность поиграть и потренировать свои навыки укладки салфеток. Выберите салфетку и тарелку, поэкспериментируйте с размещением салфетки рядом с тарелкой и сделайте пробный снимок, чтобы увидеть, как они смотрятся вместе. Лежит ли салфетка естественно? Нужно ли изменить ее положение? Разверните и сверните заново. Разложите иначе. Попробуйте использовать салфетку, выкладывая в разных формах в разных местах. Продолжайте делать пробные снимки. Всегда спрашивайте: «Салфетка дополняет сцену и помогает сосредоточиться на предмете или отвлекает внимание?» Повторите процесс с разными салфетками и выясните, с какими из имеющихся у вас проще работать. Если вы похожи на меня, у вас появится несколько фавориток. У меня куча салфеток, но всего полдюжины, которые я использую чаще всего, потому что ими легко манипулировать и они красиво смотрятся на фотографиях. В течение недели, фотографируя еду, заставляйте себя включать салфетку в каждый снимок и находить новые приемы и методы, которые облегчат вам работу с салфетками.



+ Просто свернутая белая льняная салфетка
придает этой сцене характер и текстуру



КОМПОЗИЦИЯ

Организуем объекты в пространстве кадра для максимального визуального эффекта

+

Случалась ли у вас ситуация, когда вы выстраиваете сцену и несколько раз все переставляете, потому что то, как расставили, выглядит «неправильно»? Создание композиции – организация элементов в заданном пространстве – это искусство. Давайте продолжим увлекательное путешествие в мир фуд-фотографии и изучим основные принципы композиции и искусства дизайна, чтобы наши снимки были максимально привлекательными для зрителя.

23. ИЩЕМ ВИЗУАЛЬНЫЕ ОБРАЗЫ ДЛЯ ВАШЕГО ВДОХНОВЕНИЯ

Никто не создает образы из воздуха. Когда мы ставим перед собой задачу спланировать снимок, наш мозг подсознательно просматривает визуальную библиотеку того, с чем мы сталкивались в жизни: произведения искусства в музеях, обложки альбомов из нашего детства, обои в доме вашей тети, книги, фильмы, мультфильмы, упаковка, фото в соцсетях, кулинарные книги, сайты. Мы живем в мире, управляемом зрением. Все эти визуальные данные влияют на то, как мы творим. Вот почему я постоянно черпаю вдохновение из самых разных источников и развиваю беглость визуального восприятия.

По мере изучения принципов композиции я обнаружила, что лучшие образцы фуд-фотографии содержатся в кулинарных книгах и журналах. Снимки для такого рода изданий создаются профессиональными фотографами и стилистами в намеренно художественном ключе. **По мере того как вы будете развивать свой критический взгляд, начнете анализировать, как создаются фотографии.** Эти тонкие наблюдения проникнут в ваш мозг и послужат основой для решений, принимаемых вами с камерой в руках.

Например, в начале моего увлечения фуд-фотографии я обнаружила, что очарована фотографией миски с мюсли в журнале. Что мне больше всего понравилось, так это то, что объект был снят под низким углом, так что только немного мюсли и фруктовой начинки выглядывали из-за края миски, как будто я была ребенком, глаза которого оказались прямо над краем стола, чтобы мельком увидеть еду: буквально взгляд украдкой. С тех пор я взяла этот визуальный прием и включаю его в собственную работу, когда есть возможность. Посмотрите, как я применила данную композиционную технику в фотографии яиц на странице 49.

Я подписана на множество журналов и постоянно пополняю коллекцию кулинарных книг, чтобы расширить свои визуальные ориентиры, чтобы, когда берусь за работу, в моем мозгу была большая библиотека, из которой я могу черпать вдохновение.

+ ЗАДАНИЕ

Запланируйте на эту неделю время для добавления в свою библиотеку визуальных справочных материалов. Вы можете сходить в местный книжный магазин или супермаркет, где продаются кулинарные журналы. Или зайдите в интернет и изучите журналы в цифровом виде. Просмотрите разные публикации и насладитесь вдохновением. Если вы похожи на меня, то найдутся какие-то журналы, которые вам понравятся особенно, и они будут дарить вдохновения больше, чем другие. Это говорит о вашем собственном чувстве стиля. Если найдутся фотографии, которые вы находите особенно трогательными, или публикации, которые вас вдохновляют, побалуйте себя и купите несколько избранных журналов, чтобы добавить их в свою коллекцию. Возможно, даже подпишитесь на них; мне нравится, когда журналы приходят по почте.

Вы также можете создавать подборки для вдохновения на Pinterest с вашими любимыми фуд-фотографиями. Мне нравится делать подборки фотографий различных видов блюд для быстрого и удобного использования в будущем. Если у вас есть тематическая подборка на Pinterest, в следующий раз, когда будете снимать, вы сможете быстро освежить свою память.

24. ВЫБИРАЕМ ОСНОВНОЙ ЭЛЕМЕНТ КОМПОЗИЦИИ

Цель фотографии состоит в том, чтобы привлечь зрителя, подвести его непосредственно к объекту съемки, а затем убедить остаться на некоторое время и изучить остальную часть сцены. Это достигается за счет продуманной композиции, искусства расположения предметов в заданном пространстве снимка. Звучит просто, но, возможно, это один из самых сложных аспектов фотографии, который может создать или разрушить изображение.

Первое, в чем люди, как правило, спотыкаются при создании композиции, – неспособность выделить основной элемент. Можно легко упустить, куда мы хотим, чтобы взгляд зрителя попал в первую очередь. Иногда дополнительные предметы вводятся в композицию таким образом, что это отвлекает внимание от основного элемента. Я не говорю, что вы не должны добавлять реквизит в свои сцены. При правильном применении композиционных приемов у вас может получиться плотно заполненное пространство, в котором все равно с первого взгляда зритель увидит главный объект. Но ключевым и самым первым шагом в создании композиции является выбор основной темы. Обозначьте его так, чтобы вы сами знали, где должен быть сосредоточен фокус.

Возможно, звучит как очевидность, но я видела, как многие фуд-фотографы, в том числе и я сама, добавляли в сцену несколько предметов, желая придать им всем равную важность. Например, возьмем снимки овсянки с ягодами на следующих двух страницах. В первой композиции, основанной на размере, расположении, цвете и освещении, как ягоды, так и овсянка имеют одинаковое значение и конкурируют за внимание зрителя. Здесь вы должны сделать выбор. Какой элемент более важен? Они оба могут находиться в сцене, но необходимо выбрать один основной объект, чтобы у зрителя была единственная «точка входа» в изображение, а затем взгляд мог бы перемещаться по всему кадру, чтобы наслаждаться дополнительными элементами.

Второй снимок был слегка изменен, чтобы зритель воспринял овсянку более важной. В следующих нескольких уроках мы глубже погрузимся в изучение инструментов, которые можем использовать для поддержки нашего основного элемента, но все начинается с выбора. Что является самым важным элементом в кадре, и куда мы хотим, чтобы наш зритель посмотрел в первую очередь?

+ ЗАДАНИЕ

Выберите три или более собственные фуд-фотографии и задайте себе следующие вопросы о композиции каждой:

- Ясно ли, какой элемент является основным на этом снимке?
- Сразу ли ваш взгляд останавливается на каком-то месте снимка, и является ли это место наиболее важным с точки зрения сцены и сюжета?
- Есть ли в сцене что-то, конкурирующее с вашим основным элементом, отвлекающее внимание?

Почему это отвлекает? Из-за цвета? Визуальный интерес? Яркость по сравнению с вашим предполагаемым главным объектом?

Выберите одну из этих фотографий, где увидите возможность улучшить композицию, и переснимите ее с учетом этого урока. Когда будете настраивать композицию, спросите себя: «Что является основным элементом, и как я могу помочь ему выделиться?»



+ Какой объект Важнее? Сложно Выбрать между миской с ягодами и миской с овсянкой



+ Здесь хорошо видно, что овсянка Важнее

25. СОЗДАЕМ ВЫРАЗИТЕЛЬНУЮ КОМПОЗИЦИЮ НА КОНТРАСТЕ

Мощным инструментом, которым мы располагаем для привлечения взгляда к нашему основному объекту, является применение контраста. Для ясности, я не имею в виду ползунок контрастности в вашем программном обеспечении для редактирования, хотя это, безусловно, тоже может помочь. **Я говорю о более широкой концепции создания возможностей для контраста, таких как сопоставление или размещение двух визуально разных вещей рядом друг с другом, чтобы привлечь внимание.**

Подумайте о противоположностях в визуальном мире: свет против тени, цвет против черно-белого, шероховатость против гладкости, блестящая поверхность против матовой, ровная форма против неправильной, в фокусе против не в фокусе, переполненная деталями сцена против минималистичной. Контраст – один из наших лучших инструментов, независимо от того, много ли всего у вас происходит на снимке или вы придерживаетесь более минималистского подхода. Когда мы сможем найти возможность противопоставить наш основной объект тому, что его окружает, это поможет направить взгляд зрителя туда, куда ему следует смотреть в первую очередь.

Например, на фотографии овсянки на странице 93 почему сначала взгляд притягивает топинг? Потому что он более красочный, чем что-либо другое на снимке, и представляет наибольший визуальный интерес. Фон (миска, ложка, салфетка и все остальное) более приглушен, а ягоды и залитые молоком хлопья бросаются нам в глаза по контрасту.

Аналогично фотография ягод на следующей странице играет на идее контраста с разрывом шаблона. Глаза притягиваются к чернике, потому что она другая – контраст среди остальных корбочек с красными ягодами.

На странице 40 зрителя сразу же привлекает галета, потому что это самая яркая часть фотографии, контрастирующая с остальной частью сцены, погруженной во тьму. И, наоборот, на странице 19 кофе привлекает наше внимание в первую очередь, потому что это самое темное пятно на фотографии в отличие от более светлого окружения.

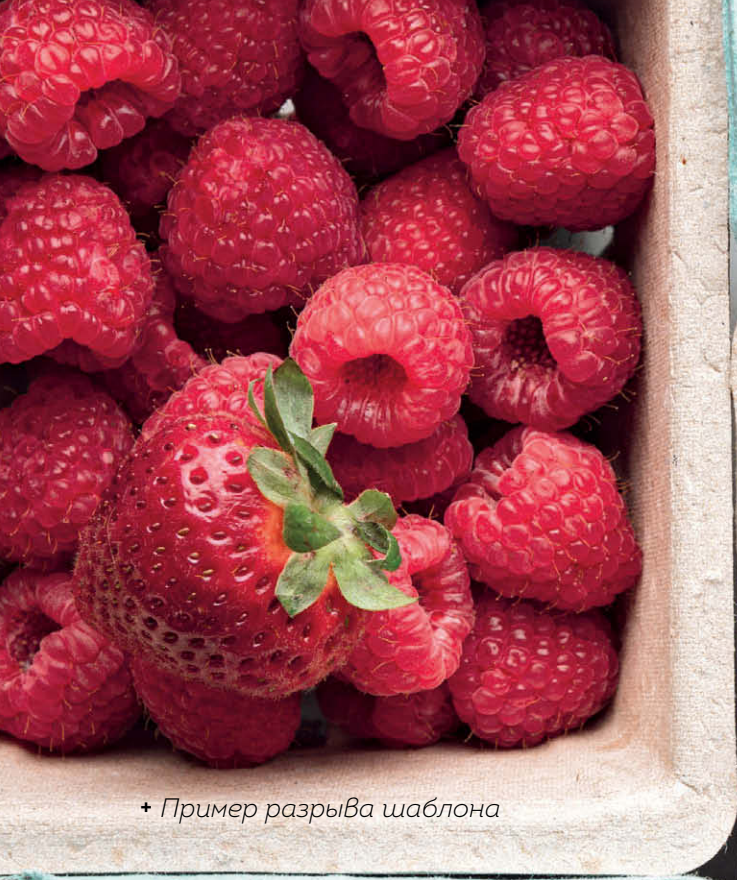
Если вы сохраняете противоположности в памяти и определили свой основной объект, вы уже на пути к более эффективному составлению композиций, которые вашему зрителю будет легко понять и оценить с первого взгляда.

+ ЗАДАНИЕ

Откройте журнал о еде или кулинарную книгу и начните просматривать фотографии. Если у вас нет журналов или кулинарных книг, поищите фотографии в интернете. Выберите три снимка, которые считаете визуально привлекательными. Для каждого задайте эти вопросы и запишите примечания об использовании контраста:

- На что мой взгляд обращен в первую очередь?
- Почему данный объект бросается в глаза? Каким образом это место отличается от остальной части сцены или области, непосредственно окружающей его? Он ярче, чем остальная часть фотографии? Темнее? Более красочный? С более выраженной текстурой? Больше в фокусе? Разрыв шаблона?
- Мог ли фотограф включить дополнительный элемент контраста, чтобы еще больше привлечь внимание к главному объекту?

Это упражнение поможет вам увидеть контраст, чтобы, когда будете создавать свои собственные сцены, вы могли видеть возможности в своем воображении, где контраст начинает работать для визуального выделения вашего предмета. Продолжайте помнить о контрастах и сопоставлениях, когда будете сталкиваться с фуд-фотографиями на протяжении всей этой недели. Если найдете какие-то особенно сильные или демонстрирующие контраст таким образом, который отзывается в вашей душе, добавьте их в закладки и сохраните для дальнейшего использования.



+ Пример разрыва шаблона



26. ДОБАВЛЯЕМ БАЛАНС

ЗА СЧЕТ ВИЗУАЛЬНОГО ВЕСА

Когда вы смотрите на эту фотографию овсянки, чувствуете, что она сбалансирована, или нет? Смысл и ценность есть в любом из двух вариантов в зависимости от того, что, по вашему мнению, должен почувствовать зритель. Хотите показать ему что-то знакомое и комфортное, что-то, что приятно глазу? Тогда вам нужно сбалансировать композицию. Но если вы хотите добавить напряжения, чтобы зритель чувствовал себя некомфортно (да, есть снимки, где это важно), отсутствие баланса станет мощным инструментом воздействия. Но в основном в фуд-фотографии мы хотим, чтобы зритель наслаждался видом еды, поэтому наша цель – баланс.

Как создать баланс? За счет визуального веса. У каждого элемента в выстроенной вами сцене есть визуальный вес. Представьте, что по центру кадра проходит невидимая линия, и, для того чтобы изображение было сбалансированным, по обе стороны линии должен быть одинаковый вес. Это может быть достигнуто путем создания симметричной композиции, где обе стороны являются зеркальным отражением друг друга. Но если вы хотите некоторого разнообразия и динамической энергии, можете располагать объекты по-разному, но держа при этом визуальный вес под контролем. **Наиболее распространенными факторами, определяющими визуальный вес объекта по сравнению с другим объектом, являются его относительный размер, цвет, яркость и расположение в кадре.**



*+ Как Вы думаете, эта фотография
сбалансирована или нет?*



Предметы, которые физически больше, имеют больший визуальный вес по сравнению с предметами меньшего размера, например миска овсянки по сравнению с мисками с топингом меньшего размера. Одна большая миска слева уравновешивается несколькими меньшими справа. Веса визуально балансируют по центру.

Более красочные или яркие предметы имеют больший визуальный вес по сравнению с нейтральными по тону. Вы можете видеть, что салфетка расположена слева, но, поскольку она нейтрального тона, она не «тяжелая» и не нарушает равновесия, достигнутого с помощью более мелких красочных объектов справа.

Аналогично более светлые объекты имеют меньший визуальный вес по сравнению с более темными. Если бы вы нарисовали на листе бумаги белый круг слева и темный круг справа, равные по размеру и симметричные по положению, темный круг казался бы тяжелее, а композиция ощущалась бы смещенной вправо.

Кроме того, баланс определяет положение объекта в кадре. Гравитация всегда присутствует в нашем сознании, поэтому объекты в верхней части кадра кажутся тяжелее, чем объекты внизу. Когда они находятся выше, мы видим, как на них действует сила тяжести. Ниже в кадре они неподвижны и находятся в состоянии покоя. Это происходит даже при точке зрения сверху, когда элементы статичны. Таким образом, несмотря на то что миска с овсянкой и салфетка физически больше по размеру, расположение мисок с топингами выше в композиции создает противовес наряду с их ярким цветом. Это как качели.

Однако **данные примеры не следует рассматривать как абсолютную формулу**. Композиция, как и искусство, не должна быть механической или слишком точно рассчитанной, но соблюдение баланса может служить полезным основным принципом.

+ ЗАДАНИЕ

Вернитесь к своим любимым кулинарным журналам или книгам или зайдите в интернет и поищите три фотографии, которые бросятся вам в глаза. Выбирайте те, которые сразу привлекут ваше внимание. Для каждой фотографии задайте себе такие вопросы:

- Кажется ли этот снимок сбалансированным? Почему да или почему нет?
- Есть ли что-то, что помогло бы стать снимку более сбалансированным?
- Если добавить к этой композиции еще одну вещь, что бы это было и где бы вы ее разместили для поддержания баланса?
- Если убрать одну вещь из этой композиции, что нужно было бы изменить, чтобы сбалансировать изображение?

Продолжайте тренировать свой глаз, рассматривая фотографии, с которыми вы сталкиваетесь в течение недели, и задавайте те же самые вопросы. Развивайте критическое мышление и внимание к концепции визуального веса. Ваш творческий взгляд продолжает укрепляться по мере того, как вы мысленно разбираете все больше и больше фотографий. Эти навыки окажутся полезны по мере погружения в предстоящие задачи, которые потребуют от вас создания собственных фотографий.

27. ПРИМЕНЯЕМ ЛИНИИ И ФОРМЫ, ЧТОБЫ ИЗОБРАЖЕНИЕ ЛЕГКО СМОТРЕЛОСЬ

В наиболее выигрышных фотографиях используются самые основные инструменты визуальной коммуникации: линии и формы. Давайте вернемся в начальную школу и поговорим о квадратах, треугольниках, кругах и линиях. Наш мозг запрограммирован на поиск этих основных форм в любых изображениях, чтобы осмыслить то, что мы видим. Как вы знаете, продолжительность внимания невелика, поэтому быстрая обработка информации имеет первостепенное значение. Это не значит, что я прошу вас рисовать буквальные фигуры и линии на ваших изображениях. Вместо этого **подумайте о том, как похожие элементы на вашем изображении соединяются друг с другом, создавая фигуры и линии, например какая линия объединяет основные точки композиции.**

Возьмем, к примеру, фотографии смузи на следующей странице. На первом снимке мы видим стоящие в ряд стаканы, создающие горизонтальную линию поперек изображения. Все они одинаковые по форме, поэтому наши глаза объединяют их и интерпретируют как выраженную горизонтальную линию поперек кадра. Эта линия поддерживается линиями, созданными дополнительными элементами, окружающими стаканы.

Линии, помимо того что помогают упорядочить изображения, способны поддержать нашу историю, а то, как вы размещаете их, может привести в фотографию чувства и эмоции. Горизонтальные линии вызывают ощущение равновесия и спокойствия, поскольку они, как и земля, по которой мы ходим, тверды и неподвижны. Они подобны нашим телам, когда мы лежим... в состоянии покоя. Вертикальные линии кажутся мощными и сильными, а иногда даже агрессивными. Они победили гравитацию и стоят по стойке смирно, иногда будто паря над землей. Диагональные линии придают движение, действие и энергию. Подобно бегуну, стоящему на старте, диагональные линии готовы к движению. Они создают прямой или обратный импульс в зависимости от ориентации диагонали и ее взаимосвязи с направлением, в котором вы разворачиваете сцену. Те, кто читает тексты слева направо, воспримут диагональ, идущую от нижнего левого края снимка до верхнего правого как движение вперед, а противоположную диагональ – как движение назад. Те, кто читает справа налево, как на арабском языке и иврите, увидят линию, которая тянется от нижнего правого края снимка к верхнему левому, как движущуюся вперед.

Изогнутые линии также часто встречаются в композиции и используются для придания элегантности и изящества. S-образная кривая – популярный композиционный прием, при котором композиция следует линии в форме буквы S. Листая страницы этой книги, видите ли вы фотографии с S-образной кривой?



Когда создаете линии в своих фотографиях, подумайте об этих подсознательных сообщениях и о том, как они связаны с историей, которую вы рассказываете. Если вы хотите создать образ здоровья и благополучия с помощью органических соков, возможно, наиболее подходящей будет горизонтальная линия или S-образная кривая. С другой стороны, десерт для шокоголика с большим количеством шоколада может потребовать выраженной вертикальной композиции.

На втором снимке смузи на предыдущей странице есть дополнительные элементы. Видите ли вы формы, которые они образуют по отношению друг к другу? Разделочная доска представляет собой квадрат и создает рамку вокруг основного смузи. Ингредиенты в мисочках выложены таким образом, чтобы создать треугольник, который еще больше усиливает это обрамление. То же происходит, когда мы кладем еду на круглую тарелку, что является нашим неоспоримым преимуществом в фуд-фотографии. Окружность тарелки посылает зрителю сигнал: «Смотри сюда!»

Одна из проблем, с которой вы столкнетесь в искусстве создания форм и линий, заключается в том, что необходимо соблюдать баланс, делая линии очевидными, но в то же время естественными. **Стиль и композиция сцены могут начать выглядеть постановочными и вынужденными.** Поэтому, когда вы размещаете предметы с намерением, не стесняйтесь добавлять небольшие нарушения. Немного все испортите. Например, возвращаясь к первому снимку смузи, обратите внимание: между стаканами есть промежутки, поэтому кажется, что они размещены на столешнице естественным образом. И дополнительные элементы выстроены не идеально. Небольшое нарушение способно помочь избежать ощущения, что сцена слишком инсценирована.

Каждый раз, когда на фотографии видны предметы, похожие по форме, размеру, цвету или визуальному образу, наш мозг соединяет их как точки и проводит между ними невидимые линии. Если эти точки создают баланс и гармонию, одновременно помогая провести линии и обрамить наш объект, скорее всего, мы находимся на пути к созданию сильного визуального образа, который четко и быстро передает зрителю наш замысел.

+ ЗАДАНИЕ

Давайте поиграем в игру «соедини точки»! Подготовьте свой блокнот и фуд-фотографии, которые вы собрали в предыдущих упражнениях. Выберите три снимка. Для каждого ответьте на следующие вопросы:

- Какая преобладающая линия (линии) присутствует на фотографии?
- Какую энергию и чувства передает эта линия?
- Соответствует ли использование линии рассказываемой визуальной истории?
- Какие формы образуются на фотографии?
- Как эти формы помогают направить взгляд зрителя на главный объект?
- Что означает использование этих фигур в истории?

Теперь, увидев фигуры на этих снимках, вы начнете замечать их и на других фотографиях! За ранее приношу свои извинения, если вы больше не можете просто наслаждаться фотографиями, а начинаете их анализировать. Если так и есть, вы уже на пути к более сильным композициям в процессе создания собственных визуальных ориентиров. Вероятно, у вас уже было подсознательное чувство линий и форм на снимках, но теперь, вооружившись новыми знаниями, вы можете более эффективно строить композиции с их помощью. Это будет особенно полезно при создании собственных композиций в следующих заданиях.

28. ИСПОЛЬЗУЕМ ЦВЕТ КАК ИНСТРУМЕНТ КОМПОЗИЦИИ

Ранее мы исследовали понятия цвета с точки зрения оттенка, тона и насыщенности. Теперь пришло время сделать шаг вперед и понять, как мы можем использовать их в качестве инструментов в композиции.

Как и предметы внутри сцены, цвета имеют разный визуальный вес. Например, красный – «тяжелый» цвет. Синий, по сравнению с красным, легче. Если у вас в композиции есть синий и красный цвета, вам, возможно, потребуется добавить большее количество синего, чтобы уравновесить присутствие красного для гармонии. Темно-желтый цвет был бы «тяжелее», чем бледно-розовый. Насыщенный бирюзовый цвет «тяжелее» светло-янтарного. Подумайте о пропорциях цветов, присутствующих на вашей фотографии, о том, как они взаимодействуют друг с другом, создавая гармонию или дисгармонию. Глядя на изображенные четырех смузи на странице 82, определите, обладает ли какой-то цвет большим визуальным весом, чем другие? Если бы вместо розового смузи был оранжевый, как бы это повлияло на визуальный вес и положение напитков?

Кроме того, помните, что цвета – это дополнительный способ создания линий и фигур в изображении. У вас могут быть два элемента разных размеров и форм, но если они одного цвета, мозг зрителя создаст взаимосвязь между ними.

Учет температуры ваших цветов также может помочь в принятии творческих решений. Холодные цвета, такие как зеленый, синий и фиолетовый, отступают в кадре назад, в то время как теплые цвета, такие как красный, оранжевый и желтый, выдвигаются вперед, к зрителю. Поэтому если у вас основной объект теплого цвета, например оранжевый или красный смузи, он, скорее всего, будет иметь больший вес и визуально выдвинется вперед на более прохладном синем фоне. Если бы вместо красного у вас был холодный фиолетовый смузи, как тот, что на снимке справа, он мог бы потеряться, визуально отступив назад, если бы его поместили на ярко-оранжевый фон. Поэтому я поместила такой смузи на менее насыщенный, мягкий фон коричневатого-оранжевого дерева.

+ ЗАДАНИЕ

Выберите пять образцов бумаги из задания к уроку No 13 (стр. 46). Разложите образцы от самых «тяжелых» до самых «легких» с точки зрения визуального веса. Повторите это упражнение несколько раз с разными образцами разных оттенков. Выберите полностью красную палитру, варьирующуюся от розового до малинового. Поиграйте с синей палитрой от темно-синего до бледно-голубого. Поэкспериментируйте также с цветами радуги. Это еще одно упражнение для тренировки вашего зрения. Возможность видеть визуальный вес цветов и то, как они отличаются, поможет принимать более обоснованные решения, когда дело доходит до фона, реквизита и стиля. Как и в случае с предыдущим заданием по цвету, это может быть неприятным упражнением, потому что интерпретация цвета субъективна, но чем больше времени вы тратите на изучение цвета, тем глубже будет ваше понимание его.

+ Деревянная доска приглушенного цвета усиливает фиолетовый цвет смузи



29. СНИМАЕМ ПЛОСКУЮ КОМПОЗИЦИЮ С ВЕРХУ ДЛЯ КРАСОТЫ

Проведя какое-то время в интернете, вы наверняка заметили, что съемка еды сверху очень популярна. Вид «с высоты птичьего полета» может быть идеальным способом продемонстрировать различные категории блюд, которые так смотрятся наиболее выигрышно. Супы и салаты, паста, пай и пицца – отличные объекты для съемки сверху, потому что демонстрируют свои лучшие качества. Но, несмотря на популярность этой точки зрения, следует иметь в виду некоторые подводные камни.

Во-первых, прежде чем решиться снимать еду сверху, подумайте подойдет ли эта точка зрения для данного объекта. Например, в случае сэндвичей и гамбургеров на тарелке, их наиболее визуально интересные элементы видны сбоку. Сверху вы увидите лишь верхушку булочки или ломтик хлеба. Тем не менее я видела, как некоторые творческие фотографы переворачивали гамбургеры на бок и складывали их таким образом, чтобы их можно было запечатлеть сверху.

Обязательно уделите время планированию своего снимка и подумайте о том, в чем визуальная выигрышность выбранного объекта и можно ли его снять сверху.

Во-вторых, рассмотрите направление, в котором свет падает на сцену и то, как он способствует созданию визуального равновесия в изображении. Поставьте себя на место зрителя. Если бы сцена существовала в реальной жизни, туловище зрителя блокировало бы свет, проникающий из нижней части кадра. Из-за этого кажется гораздо более естественным, чтобы свет проникал сверху или сбоку, а тени отбрасывались вниз или в сторону. Если у вас получается несбалансированный вид сверху, проверьте, с какой стороны свет попадает в кадр. Это не жесткое правило, но оно часто помогает создать ощущение гармонии в фотографии с видом сверху.

Наконец, еще один аспект, который следует учитывать при создании вида сверху, – это включение

слоев для создания ощущения глубины. Например, положите салфетку под миску, чтобы она выглядывала по бокам, а затем положите поверх салфетки ложку. Вы можете добавить стакан, наполненный льдом и газированной водой, или вазу с цветами. Мне нравится бросать себе вызов, изобретая новые способы добавления большего количества слоев в сцену, особенно при съемке сверху. Например, лапша удон на снимке справа демонстрирует семь слоев на разных уровнях: поверхность стола, салфетка, палочки для еды, миска, бульон, лапша и топинги, а также специи. Периферийные элементы не будут в центре внимания, но глубина слоев сообщает мозгу зрителя, что это изображение больше, чем просто плоское и двумерное. Это трехмерный взгляд на мир, который вы создали.

+ ЗАДАНИЕ

Время снова открыть кулинарные книги и журналы! Найдите фотографию с видом сверху. Изучите ее, обращая особое внимание на то, как расположена еда, чтобы продемонстрировать ее в наиболее выигрышном виде. Обратите внимание на направление, с которого свет попадает в кадр, и на то, как отбрасываются тени. Кроме того, подсчитайте, сколько слоев встроено в сцену и как это способствует ощущению глубины. Делайте заметки и продолжайте оценивать фуд-фотографии с видом сверху по мере того, как вы сталкиваетесь с ними, в течение всей недели.

Вооружившись этими новообретенными знаниями о съемке сверху и тем, что вы узнали о композиции в предыдущих уроках, спланируйте и сделайте на этой неделе собственную фуд-фотографию с данной точки зрения. Что вы выберете – лапшу рамен, пиццу пепперони или доску с ломтиками ростбифа? Вариантов множество, выбирайте то, что вам подходит.

+ Семь слоев глубины В этом снимке делают его Визуально интересным



30. СНИМАЕМ ФРОНТАЛЬНО

ДЛЯ ОЩУЩЕНИЯ МОНУМЕНТАЛЬНОСТИ

Бутерброды, гамбургеры, парфе, торты, выпечка и напитки – все это отличные объекты для прямой, фронтальной перспективы. Идея в том, что мы фотографируем объект съемки прямо, чтобы получить полное представление о строении блюда, причем так, что иногда верхняя часть блюда не видна. Такой подход позволяет придать блюду монументальный вид. В зависимости от того, насколько низко вы опускаете объектив, снимок может даже показаться слегка драматичным из-за вертикальной природы композиции. Помните, вертикальные линии выражают силу и мощь.

Есть три вещи, которые я всегда имею в виду, когда снимаю фронтально. Во-первых, обращаю внимание на свет, следя за тем, чтобы он правильно освещал лицевую сторону объекта. **При фронтальной съемке большая часть видимого – передняя сторона объекта, поэтому, если свет не попадает в эту область, мы упустим детали и визуальный интерес.** Для большинства фронтальных снимков я использую боковой свет, который освещает переднюю часть блюда, раскрывая его текстуру. Каждый объект и творческое видение уникальны, поэтому не существует универсальной установки освещения для фронтальной съемки. Что важно, так это обратить на него внимание. Посмотрите, куда попадает свет на вашем объекте, как он демонстрирует текстуру и детали, и отрегулируйте по мере необходимости, чтобы привлечь внимание к объекту по максимуму.

Во-вторых, не забывайте о гравитации. Как мы уже говорили в уроке No 26 (стр. 78) о визуальном весе, это сила, которая влияет на всех, а также на то, как мы воспринимаем изображения. В реальном мире горизонт горизонтален, прямая линия проходит от левой стороны картинке вправо. Зритель испытывает большее чувство равновесия и визуальной гармонии, если горизонт на снимке ровный. Конечно, многие кинематографисты, такие как Альфред Хичкок, выбирали небольшой наклон камеры вдоль оси X, создавая ощущение напряжения и неизвестности. Это называется «голландским углом» и является мощным твор-

ческим приемом. Но, по большей части, наша фуд-фотография не предназначена для того, чтобы нервировать зрителей, поэтому мы придерживаемся ровной линии горизонта.

Наконец, принимая во внимание линию горизонта, я не забываю о том, где она пересекается с моим объектом, чтобы избежать создания касательных. **Касательные – это когда линии и фигуры в композиции соприкасаются или пересекаются таким образом, что это визуально раздражает.**

Например, если линия горизонта перекрывается верхней частью прямой границы объекта, это может привести к тому, что они будут визуально сливаться. Мне нравится настраивать перспективу так, чтобы горизонт пересекался с объектом где-то в средней его области или чтобы горизонт проходил над или под объектом. Вы можете увидеть это на фотографиях сэндвича BLT на следующих нескольких страницах. Первая композиция составлена так, чтобы линия горизонта проходила примерно посередине сэндвича. Это помогает различить фон и тему. Во втором примере горизонт пересекается с верхней частью сэндвича, создавая касательную, которая уменьшает разделение и силу объекта.

По мере развития критического взгляда вы заметите, что в рекламной фотографии часто используется прямая перспектива. Фронтальный вид смелый, властный, иногда даже агрессивный. Фронтальная съемка может быть мощным приемом в фуд-фотографии.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Выбирайте с умом тарелку для фотографирования с фронтальной точки зрения. Если у нее высокие бортики, они будут частично скрывать еду, что, скорее всего, нежелательно. Поэтому для съемки с прямой перспективы я выбираю плоские тарелки, без бортиков или с очень низкими.





+ Линия горизонта
проходит примерно
посередине
сэндвича

+ ЗАДАНИЕ

Выберите еду, которая хорошо подходит для того, чтобы ее можно было снять фронтально. Это может быть сэндвич, торт, буханка хлеба или напиток. Выберите то, что кажется лично вам особенно привлекательным. Имейте в виду советы из этого урока и, возможно, немного почитайте следующий урок. Легко не заметить разницу между прямой перспективой и углом в три четверти. Как только почувствуете уверенность в своем видении выбранного объекта, настройте и сделайте снимок с фронтальной точки зрения. Затем отправьте эту фотографию трем друзьям, сопроводив ее этим сообщением:

Привет, я выполняю задание по улучшению своих навыков в фуд-фотографии, и мне нужна твоя помощь. Посмотри на мою фотографию [заполните пробел]. Представь, что у этого [заполните пробел] есть личность. Какие три слова ты бы использовал, чтобы описать эту личность или ее характер? Единственное слово, которое нельзя использовать, – «Вкусная».

Отзывы ваших друзей могут сильно различаться или быть поразительно похожими. Скорее всего, если вы создали свою фотографию строго с фронтальной точки зрения, некоторые из слов, которыми они поделятся, могут относиться к силе, власти, доминированию или даже агрессивности в зависимости от объекта и стиля. Не ограничивайте этот эксперимент только одной фотографией. Попробуйте то же самое с другими снимками. Вы можете увидеть, как появляются темы, которые дают представление о вашем уникальном стиле и методах повествования.

+ Линия горизонта проходит по касательной с верхом сэндвичей, что приводит к нежелательному виду



31. ИЗУЧАЕМ УГОЛ В ТРИ ЧЕТВЕРТИ, ЧТОБЫ НАЙТИ ЛУЧШУЮ ТОЧКУ ЗРЕНИЯ НА ЕДУ

Ракурс называется трехчетвертным, потому что видно три четверти вашего объекта. С этого подхода видны верх, бока и передняя часть объекта, поэтому угол в три четверти может быть лучшим для фуд-фотографии. Он максимизирует все то важное, что зритель должен увидеть в объекте.

Однако всегда возникает вопрос: как определить высоту, на которой следует расположить камеру? Ответ знаменитого фотографа таков: зависит от обстоятельств. **Ракурс в три четверти обычно снимается камерой, расположенной примерно между углами 30 и 70 градусов от поверхности стола.** Проблема в том, что для трехчетвертного ракурса, подходящего любому блюду, не существует единого угла, идеального для всех. Некоторые блюда выглядят лучше под немного более высоким углом, чтобы был больше виден их верх. В этом случае пусть угол будет ближе к 70 градусам. Но иногда еда лучше смотрится сбоку, и в этом случае более подходящий угол – ближе к 30 градусам. Угол менее 30 градусов очень близок к фронтальному.

Еще важно, хотите ли вы, чтобы был виден фон. Иногда у меня отличная поверхность, а фон непривлекательный. Или, может быть, я не хочу, чтобы в задней части сцены был виден шов. В таких случаях более высокий угол съемки может полностью устранить фон или шов, чтобы упростить композицию. Именно это я сделала с изображением овсянки на следующей странице.

Я вижу, что многие ошибаются с этим ракурсом, теряя из виду ощущение гравитации в фотографии. Как мы говорили в уроке No 30 (стр. 88), линия горизонта способствует чувству равновесия.

Иногда при съемке с трехчетвертного ракурса горизонт не виден. Тем не менее композиция все равно должна быть составлена так, как если бы горизонт был виден – как будто он находится прямо напротив левой и правой сторон сцены. Это значит, что основание наших тарелок должно быть плоским и ровным. В противном случае возникнет впечатление, что мы вступаем в несбалансированную и потенциально нервирующую среду. Возможно, цель вашего снимка как раз и состоит в том, чтобы создать ощущение дисбаланса, и в этом случае, пожалуйста, снимайте с наклоном в перспективе. Но если хотите достичь гармонии и придать сцене жизненный реализм, не забывайте поддерживать горизонт на одном уровне, даже если он гипотетический и находится за рамками снимка.

+ ЗАДАНИЕ

Выберите любой объект и поэкспериментируйте, снимая его под разными углами, начиная с угла 30 градусов, увеличив до 45 градусов, а затем до 60 градусов. Рассмотрите снимки и критически оцените, какой ракурс оказался наиболее подходящим для данного объекта. Получилось ли лучше с более высокого ракурса, при котором больше виден верх блюда? Или предпочтительнее оказалась демонстрация боковой части блюда и более низкий угол наклона? Прямой ли горизонт? Как угол обзора повлиял на то, что видно на снимке, с точки зрения окружающей среды и фона? Задавая эти вопросы и критически рассматривая свои композиции, в следующий раз, когда будете выбирать угол съемки для сцены, сможете делать это уверенно.

+ Съемка в трехчетвертном ракурсе
с Высокого угла



32. ПРИДАЕМ СНИМКАМ ДОСТОВЕРНОСТЬ

ЗА СЧЕТ ОБЪЕКТОВ НА ЗАДНЕМ ПЛАНЕ

Одна из моих целей в фуд-фотографии – чтобы выстроенные мной композиции выглядели убедительно. Мне не хочется, чтобы все казалось слишком постановочным. Исключением из этого правила является рекламная фотография, которая должна выглядеть постановочно. Но во всех остальных случаях я хочу, чтобы зритель думал, что он видит нечто, происходящее в реальной жизни. Это может быть непросто, потому что большинство фотографий, которые я создаю, являются тщательно продуманными сценами. Если я хочу, чтобы что-то появилось в кадре, мне нужно поместить это туда.

Вот почему я уделяю особое внимание переднему плану своей сцены как области, которая способна поддержать фактор правдоподобия. Передний план – это область перед основным объектом, область изображения, которая физически ближе всего к зрителю. **Передний план обладает мощным потенциалом, потому что размещенные на нем элементы помогают обрмить основной предмет, придать сцене контекст, добавить к повествованию подсказки и создать ощущение глубины.**

Разбросанные листочки зелени, салфетка под передней частью тарелки и блюдце – все это вы видите на переднем плане снимка ниже. Кажалось бы, эти предметы не находятся в центре внимания и играют вспомогательную роль. Но раз они находятся в передней части сцены, у зрителя создается ощущение, что они попали сюда неслучайно, они будто подводят взгляд к главному объекту, и зрителю уже не терпится насладиться прекрасным супом с лапшой удон. Творческое использование переднего плана – мощный инструмент, способный помочь превратить постановочную сцену в фотографию, которую ваш зритель будет воспринимать как реальную.

+ ЗАДАНИЕ

Вновь обратитесь к кулинарным журналам и книгам и найдите фотографию, где удачно подобраны вспомогательные элементы на переднем плане. Возможно, отыскать такой снимок будет непросто. Но когда вы найдете то, что вам понравится, сделайте фотографию, воссоздающую передний план этого снимка. Может быть, это веточка зелени не в фокусе, выглядывающая из верхней части кадра. Возможно, край тарелки слегка посыпан морской солью. Обратите внимание на то, как эффективно используется передний план, а затем воссоздайте и снимите сцену с применением данной техники.



+ Салфетка, блюдо и зеленые листочки –
поддерживающие элементы на переднем плане



33. ИСПОЛЬЗУЕМ НЕГАТИВНОЕ ПРОСТРАНСТВО

В КАЧЕСТВЕ ПРЕДМЕТА

Много раз я ловила себя на том, что размышляю: «Что еще мне добавить к этой сцене?» Я просматриваю полки с реквизитом, думая, что следует использовать, чтобы сделать снимок особенным. Правда в том, что некоторые из моих любимых фотографий демонстрируют философию, согласно которой меньше значит больше, и выделяются за счет использования негативного пространства.

Негативное, или отрицательное, пространство – по сути, любая пустая область в кадре. Это пространство, окружающее объекты композиции. Если вы плотно заполните кадр основным объектом и реквизитом, то, скорее всего, негативного пространства будет мало. Но если оставите некоторое пространство свободным – некоторое пространство внутри кадра – и создадите такое пространство с намерением, это может послужить укреплению общей композиции.

Первое, что я имею в виду, когда речь заходит о негативном пространстве, это то, что оно само по себе становится предметом. Отрицательное пространство имеет форму и очертания, и, следовательно, к нему применимы все те же соображения, что и к любым субъектам сцены. На изображении бутерброда с арахисовой пастой и медом на следующей странице (любимое блюдо семьи Саймон для ланча!) вы увидите, что слева и справа от основных объектов есть противовес – отрицательное пространство, а также детали, которые уравнивают композицию. Видите, как концепция визуального веса продолжает возвращаться, снова и снова?

То же относится и к созданию линий и фигур с помощью отрицательного пространства. На втором снимке вы увидите, как отрицательные пробелы образуют изогнутые вертикальные линии, обрамляющие центральные ломтики хлеба, придавая изображению движение. Наш глаз объединяет эти негативные пространства на основе их сходной формы и цвета. Негативное пространство – мощный инструмент, помогающий сформировать композицию. Просто потому, что пространство пустое, это не значит, что оно никчемное.

+ ЗАДАНИЕ

Создайте композицию, где минимум половина пространства должна быть негативной. Это может быть одно большое негативное пространство или несколько небольших. Помните, что нужно соблюдать баланс за счет визуального веса, а также не забывайте о линиях и формах, когда будете строить свою композицию.



+ Видите противовес негативного пространства с левой и правой стороны кадра?



+ Здесь негативные пробелы образуют изогнутые линии, обрамляющие объект

34. ПЛАНИРУЕМ ОРИЕНТАЦИЮ И СООТНОШЕНИЯ СТОРОН

ДЛЯ БОЛЕЕ ВЫРАЗИТЕЛЬНЫХ СНИМКОВ

Важно знать ориентацию и соотношение сторон, которые потребуются, когда вы планируете съемку. Например, во время съемки для Instagram я делаю вертикальные фотографии, то есть более длинные края изображения находятся по бокам, а более короткие – сверху и снизу. Я также знаю, что в Instagram можно использовать соотношение сторон 4:5, при этом короткий край соответствует 4, а длинный – 5. Большинство камер с базовыми настройками будут кадрировать изображения в соотношении 2:3, а это означает, что фотографию необходимо обрезать в процессе редактирования, чтобы превратить в 4:5. Следовательно, некоторые области изображения 2:3 будут утрачены при обрезке.

Самый простой способ понять это – зайти в программу для редактирования, например Adobe Lightroom или VSCO на вашем смартфоне, и найти настройки обрезки. Скорее всего, вы увидите предустановленные параметры для различных соотношений сторон, таких как 4:5, 1:1 (это квадрат) и 9:16. Фотографии в этой книге были обрезаны с соотношением сторон 8,15:9,25, потому что именно таковы соотношения сторон при печати. Загрузите любую фотографию из вашей собственной коллекции в программу для редактирования, выберите инструмент «обрезка» и посмотрите, как различные соотношения сторон обрезают ваше изображение.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Во многих приложениях для съемки в смартфонах и в приложениях для ваших зеркальных и беззеркальных камер также есть опция «наложение», которое показывает на экране контур, где будет обрезка, чтобы вы могли более эффективно строить композицию.

Знание перед началом съемки того, что изображение будет обрезано, поможет вам лучше составить композицию снимка. В конце концов, вы же не хотите помещать что-то важное в ту область кадра, которая в итоге будет отрезана. По этой причине я также обычно снимаю шире, чем мне нужно, чтобы на этапе обрезки можно было экспериментировать.

Большая часть цифрового мира требует вертикальных изображений из-за вертикальной ориентации наших смартфонов. Это привело к тому, что многие фуд-фотографы стали делать в основном вертикальные снимки. Но здесь действует универсальный закон: чем больше вы что-то делаете, тем сильнее становится эта «мышца». Если вы не тренируете «мышцу» съемки в горизонтальной ориентации, со временем такой вариант будет казаться вам более сложным и неудобным. Точно так же, как вы нагружаете обе руки во время тренировки в зале, упражняйтесь в фотографии как вертикальной, так и горизонтальной ориентации и с разными соотношениями сторон.

+ ЗАДАНИЕ

Выстройте сцену, выделив композиционно главный объект, и сфотографируйте ее как в вертикальной, так и в горизонтальной ориентации. Посмотрите, что кажется более естественным. Вам легче работать с какой-то одной ориентацией? Для какого снимка композицию строить быстрее – вертикального или горизонтального? Если одна из ориентаций кажется вам гораздо более сложной, обязательно потратьте на нее время в процессе вашей следующей фотосессии и намеренно снимайте именно в этой ориентации, даже если не планировали изначально. Потратьте время на то, чтобы попрактиковаться в ней, чтобы развить свои творческие «мышцы» для этого стиля композиции.

35. ДЕЛАЕМ ЭСКИЗЫ НА БУМАГЕ, ЧТОБЫ СЭКОНОМИТЬ ВРЕМЯ

У вас бывало, что вы хотите сделать фуд-фотографию, вы готовите еду, подбираете реквизит, настраиваете камеру, оформляете еду и делаете снимок, а потом мучаетесь, меняя композицию, потому что вам не нравится результат? Возможно, такое происходило во время выполнения заданий из этой книги. В определенный момент съемки еда уже не в лучшем состоянии, и вы испытываете разочарование. Если это так, то хорошо, потому что это означает, что вы учитесь. Если не боретесь, вы не растете.

Мне кажется, что лучший способ сэкономить время на съемке – это заранее нарисовать сцену.

Прежде чем я начну какую-либо фотосессию, прежде чем достану камеру, прежде чем начну готовить... Черт возьми, даже прежде чем идти за продуктами в магазин, я достаю свой блокнот и трачу какое-то время, представляя сцену и набрасывая идеи. Я принимаю во внимание аспекты повествования, угол съемки, стиль и выбор реквизита. Если мне нужно сделать несколько разных фотографий, я рисую несколько эскизов, чтобы они соответствовали моему списку снимков. Я рассматриваю цвета, визуальный вес различных предметов, ориентацию, линии и формы. Это помогает мне более полно продумать, как я хочу все выстроить, и заранее решить проблему с композицией.

Окончательная фотография может слегка отличаться от эскиза, потому что вы никогда полностью не знаете, как что-то будет выглядеть, пока оно не появится перед объективом камеры. Но наброски помогут вам прояснить свое видение и решить некоторые проблемы с композицией, прежде чем вы поставите своего «героя», готового к съемке, перед камерой. Эскиз следует рассматривать как полезный черновой набросок, способ перенести ваши идеи на бумагу, прежде чем приступить к задаче создания окончательного варианта фотографии.

+ ЗАДАНИЕ

Возьмите блокнот и карандаш. Пришло время изложить свои идеи на бумаге. Выберите рецепт, напиток, ингредиент... все, что вы хотите сфотографировать, и набросайте сцену. Примите во внимание все, что мы изучили ранее с точки зрения композиции. Рисуйте карандашом, потому что велика вероятность того, что, размещая объекты в сцене, вы захотите стереть их и перерисовать по мере добавления новых. Кроме того, не стесняйтесь заполнять несколько страниц идеями и позволяйте процессу планирования выстраиваться с каждым эскизом. Вы обнаружите, что ваш собственный ритм и рабочий процесс будут развиваться с течением времени.

Нет правильного или неправильного способа рисовать, и не зацикливайтесь на том, чтобы эскизы были красивыми. Они должны быть просто функциональными и заставлять ваш творческий ум работать. Как только почувствуете, что хорошо представляете сцену, используйте свои эскизы для создания фотографии или серии снимков. После съемки подумайте о том, были ли полезны предварительные наброски? Было ли ваше окончательное изображение похоже на эскиз или композиция резко изменилась? Измените ли вы что-то в рисовании эскизов в следующий раз? Усвойте этот урок и продолжайте совершенствовать процесс предварительного планирования съемки.

+ Эскиз не обязательно должен быть красивым!



o Udon o

Noodles, egg, mushrooms, spinach
napkin, chopsticks, soy





ФУД- СТАЙЛИНГ

Подготавливаем еду к фотосессии

+

У вас может быть прекрасное освещение, содержательная история и продуманная композиция, но настоящая вишенка на торте – это работа с едой, которая выглядит так хорошо, что просто слюнки текут. Если вы ждете рассказа о профессиональных трюках, как сделать картофельное пюре похожим на мороженое или моторное масло похожим на кленовый сироп, боюсь, будете разочарованы, потому что все мои трюки связаны с настоящей едой. В свое время подделки были весьма популярны, но текущая и продолжающаяся тенденция – работать с тем, что реально. Давайте же скорее поиграем с нашей едой!

36. ТЕСТИРУЕМ РЕЦЕПТЫ, ЧТОБЫ НЕ БЫЛО ПРОБЛЕМ ВО ВРЕМЯ СЪЕМКИ

Несколько лет назад я получила предложение о работе от крупного кондитерского бренда. Съёмка требовала, чтобы я испекла их полуфабрикат теста для печенья в виде чашечек в форме для маффинов. На снимках должно было быть мороженое в очаровательных чашечках из печенья. Идея была замечательной на бумаге, но когда я проверила рецепт чашечек из печенья за неделю до съёмок, затея полностью провалилась. Пекари знают, для того чтобы тесто сохраняло форму при выпечке, оно должно иметь совершенно особую комбинацию ингредиентов. Готовое коммерческое тесто для печенья делается с растительными маслами и, как известно, расплывается при выпечке. Таким образом, было невозможно воссоздать концепцию с помощью продукта клиента. Я поделилась с ними плохими новостями, и в итоге они выбрали более простую концепцию сэндвича с мороженым. Но важная мысль, которую я хочу, чтобы вы запомнили, заключается в том, что **крайне важно проверять рецепты, прежде чем приступить к съёмке.**

Надеюсь, будущие рецепты, которые вы соберётесь снимать, не обречены на провал, как мои чашечки из печенья, но всегда есть какие-то мелочи, которые помогут вам добиться успеха в день съёмки. Недавно я опробовала рецепт лосося ан папийот с помидорами черри и зеленой фасолью. Я выбрала помидоры двух разных цветов, некоторые разрежала пополам, а другие оставила целыми, чтобы посмотреть, какие из них будут лучше смотреться после приготовления. Также я сделала две порции блюда – одну в коричневом, а другую в белом пергаменте. В конце концов, я решила, что разрезанные красные помидоры черри и белый пергамент выглядят наиболее выигрышно, и именно этот вариант фигурировал в финальной съёмке.

Чувствовать уверенность в своем рецепте и в том, как он должен выглядеть, и оставлять как можно меньше шансов на ошибку – вот две лучшие вещи, чтобы подготовиться к фотосессии.

+ ЗАДАНИЕ

Выберите рецепт для фотосессии и приготовьте пробную порцию. Хорошие новости! Можете съесть эту вкуснятину, потому что не будете фотографировать данный вариант. На протяжении всего процесса готовки делайте заметки о важных шагах и изменениях, которые захотите внести, чтобы это блюдо выглядело наилучшим образом, когда будете готовить для настоящей съёмки. Можете поэкспериментировать с разными методами, чтобы увидеть, улучшает ли это визуальное блюдо. Например, если вы печете брауни с соленой карамелью, поэкспериментируйте, чтобы увидеть, какая соль при посыпании сверху дает лучший визуальный эффект – хлопья или крупнозернистая. Запишите все соображения, а затем приготовьте ваше идеальное блюдо для фотосессии, сфотографируйте и поделитесь им с помощью хештега [#pictureperfectfood](#).

37. ПРОВЕРЕННЫЕ И НАДЕЖНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ВЫКЛАДКИ

Фуд-стилисты – те еще хитрецы и известны своими творческими решениями. Это закулисные фокусники, которые знают, как идеально расплавить сыр, и могут придать максимальный блеск мясной котлете. Независимо от того, работаете ли вы с профессиональным фуд-стилистом или сами занимаетесь фуд-стайлингом, я настоятельно рекомендую вам воспользоваться несколькими ключевыми инструментами для данных задач. Перед вами мои семь самых любимых:

- Клейкая паста (Museum putty): штука, которая все держит на месте. Это любимый инструмент для выкладки в моем арсенале. Паста многоцветная. Вы можете увидеть ее прячущейся на нижней стороне ложки, лежащей на краю миски, если мне нужно, чтобы она находилась именно в заданном месте. Я приклеиваю ее на нижнюю сторону круглых бутылок, когда снимаю их на плоском блюде, чтобы они не катались. А еще кладу немного под разделочную доску, чтобы она лежала как влитая. Если вам нужно что-то приклеить, используйте эту волшебную пасту.
- Клиновидные спонжи для макияжа: иногда еду нужно немного приподнять или сделать так, чтобы она наклонилась в нужном направлении и была хорошо освещена. Недавно я снимала салат с обжаренным филе лосося сверху. Я снимала его в трехчетвертном ракурсе, и все выглядело великолепно... За исключением того, что лосось казался плосковатым. Его нужно было немного приподнять сзади, чтобы была видна красивая хрустящая кожа. Я взяла косметический спонж и засунула его как раз под задний край лосося для быстрого и легкого исправления его положения. Пример использования спонжа можно видеть в моем монументальном BLT (страница 107). Как видите, клиновидные спонжи подпирают верхнюю часть сэндвича, чтобы он стоял ровно для окончательного варианта на странице 89.
- Воронка: работа с любыми жидкостями или напитками потребует использования воронки. Когда вы наливаете напиток в стакан, воронка поможет направить жидкость вниз и предотвратить разбрызгивание. Она также полезна для точечного нанесения соусов или чего-либо еще, что может разбрызгаться и испортить вашу сцену.
- Дизайнерский нож: острые ножи необходимы на любой кухне, но иногда вам нужно что-то маленькое и очень точное, чтобы сделать чистый разрез. Я использую дизайнерский нож марки X-Acto, чтобы разрезать корочку на ломтике пирога и убедиться, что он выходит чистым. Он отлично подходит для нарезания запеканки перед извлечением идеального куска, также он удобен при разрезании пергамента до определенного размера или в тех случаях, когда вам нужно вырезать что-то, с чем ножницы не справляются. Конечно, полезно иметь и качественные ножницы.
- Тепловая пушка (технический фен): с предупреждением! Пожалуйста, не используйте ее для сушки волос, как обычный фен. Хотя тепловая пушка похожа на фен, важным отличием является то, что температура, которую она выдает, может достигать 590 °C. Технические фены обычно используются для снятия краски, термоусадочной упаковки и размягчения клея. Вы можете найти такой в местном хозяйственном магазине. В своей студии я пользуюсь тепловой пушкой для расплавления сыра, подпекания булочек и в других случаях, когда нужно быстро нагреть что-то. Будьте осторожны, так как тепловая пушка дает сильный жар и может стать причиной пожара при неправильном использовании.



- Зубочистки и шпажки: если снимете верхнюю часть булочки с бургера во время фуд-съемки, вы увидите, по крайней мере, одну или две шпажки (но чаще штук десять). Приятно иметь подпорку, чтобы элементы не скользили при создании некоторых блюд, таких как бургеры и сэндвичи. Ломтик авокадо собирается выскользнуть из сэндвича? Воткните в него шпажку, а затем продолжайте строить сэндвич высотой хоть в милю.
- Пинцет: скорее всего, вы уже знаете о важности пинцета для перемещения элементов во время съемки. Он пригодится, когда микро-зелень нуждается в небольшой доработке или вам нужно извлечь случайно попавшее луковое перо из бургера. Как и большинство других аспектов в фотографии, существуют разные мнения о том, какие пинцеты лучшие. Некоторые предпочитают маленькие пинцеты, которые можно найти в аптеках. Другие выбирают кулинарные пинцеты, которые продаются в магазинах ресторанного оборудования или в интернете. Я лично использую 30-сантиметровый кулинарный пинцет из нержавеющей стали (его еще называют «тонкими щипцами»). Дьявол кроется в деталях, а с деталями лучше всего справляться с помощью хорошего пинцета.

+ ЗАДАНИЕ

Начните создавать свой набор инструментов для фуд-стайлинга. Даже если собираетесь работать со стилистом, полезно иметь эти базовые инструменты под рукой. Кроме того, пообщайтесь с другими фотографами и фуд-стилистами и спросите их, что они считают необходимыми инструментами в своем наборе. Не успеете оглянуться, как у вас появится целая коробка с инструментами для фуд-стайлинга, и вы будете готовы к любой работе, которую вам предложат.

+ Инструменты для фуд-стайлинга

+ Зубочистки, шпажки и косметические спонжи, боже!



38. ПОКУПАЕМ КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

ДЛЯ ПРЕКРАСНЫХ БЛЮД

Скорее всего, если вы увлечены фуд-фотографией, вы также увлечены едой. И если вы любите еду, знаете, что отличные блюда начинаются с качественных ингредиентов. То же относится и к фотографии еды. **Если хотите, чтобы салат выглядел свежим, нельзя работать с увядшими листьями салата и перезрелыми помидорами.** Если вы снимаете достойное праздничного стола каре ягненка, убедитесь, что перед приготовлением оно надлежащим образом зачищено.

Я покупаю любые скоропортящиеся продукты за день до съемки. Если приобретать их раньше, есть риск, что еда окажется не самой свежей. У меня есть любимые места для покупок. В одном магазине лучшее мясо, в другом – морепродукты, а в третьем идеальный выбор хлеба. Это означает, что иногда, в зависимости от съемки, мне требуется посетить несколько разных магазинов, чтобы получить именно то, что мне нужно. Я уже говорила, что дьявол кроется в деталях, верно?

Перед работой с продуктом или блюдом, о котором мало знаю, я потрачу время на его изучение, прежде чем делать какие-либо покупки. Недавно у меня была съемка, для которой требовалась гуава, поэтому я вышла в интернет, чтобы изучить разные сорта гуавы, как она должна выглядеть, когда созреет и как ее готовить. Я также знала, что не смогу найти гуаву в своем местном супермаркете, поэтому позвонила в два разных специализированных магазина, чтобы узнать, есть ли у них этот фрукт на складе. К сожалению, не было. Наконец, я позвонила другу, работающему в специализированной компании, и они смогли доставить мне красные плоды гуавы, в которых я нуждалась. Когда дело доходит до поиска качественных продуктов, полезно иметь связи, знаете ли.

+ ЗАДАНИЕ

Пора завести друзей! За последние годы я привыкла полагаться на таких людей, как мой друг из продуктовой компании, в поиске качественных ингредиентов. Я знакома с мясником в моем местном продуктовом магазине, а он в свою очередь советует, где купить такие продукты, как цельная рыба или свежие морепродукты. Я знаю местных фермеров и поставщиков, которым могу позвонить, когда мне понадобится что-то необычное. Также я всегда ищу новые связи, налаживаю знакомства на местном фермерском рынке и общаюсь с продавцами за прилавком в местных продуктовых магазинах. Ваша задача – завести нового друга на этой неделе. Посетите ближайший фермерский рынок или поговорите с кем-нибудь за прилавком в местном продуктовом магазине. Вы также можете связаться с местным поставщиком в социальных сетях. Есть масса способов завести новых друзей в гастрономическом мире, но все начинается с того, что вы просите о помощи.





+ Свежие продукты = отличные снимки!

39. РАБОТАЕМ С «ДУБЛЕРАМИ»

ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ СОЗДАНИЯ КОМПОЗИЦИЙ

Лучший урок, который я усвоила, работая с профессиональными фуд-стилистами, – всегда иметь пробный вариант еды, когда настраиваете сцену. Моя подруга и известный фуд-стилист Сьюзи Итон называет его «дублером». Вы можете спланировать съемку и продумать всю концепцию в голове, нарисовав эскизы, но пока еда не окажется на съемочной площадке, не можете точно знать, как она будет выглядеть. **Но вы же не хотите помещать «последнего героя» в кадр, не зная наверняка, что освещение, антураж, цвета и все детали идеально работают.**

Представьте, что у вас есть десерт с мороженым, который вы полностью оформили и даже украсили вишенкой сверху и вдруг обнаружили, поместив его в сцену, что реквизит вообще не годится, и вы хотите использовать другой фон. В процессе смены сцены мороженое растает, и вам придется воссоздавать десерт с нуля.

Вместо этого сделайте быстрый «фальшивый» вариант, с которым достаточно просто играть, пока вы настраиваете детали своей сцены. Если цвет, размер и форма «дублера» похожи на то блюдо, которое будет вашим «героем», это даст возможность поэкспериментировать заранее. «Фальшивый» вариант с пустыми такос на следующей странице далек от совершенства, но он оказался достаточно хорош, чтобы создать композицию. Я протестировала его на разных тарелках и в разных вариантах, не беспокоясь о том, что он выглядит высохшим и увядшим. «Дублер» позволяет вам повеселиться, пока вы выстраиваете композицию. Он также гарантирует, что вы сможете сделать идеальный снимок еды, выглядящей наилучшим образом, как только на сцене появится настоящий «герой».

+ ЗАДАНИЕ

Выберите еду для фотосессии, но, прежде чем перейти к финальной съемке, поиграйте с «дублером». Я обычно готовлю быструю, несовершенную версию блюда с настоящими ингредиентами в качестве «дублера» для блюд, которые не требуют много возни, таких как бутерброды, салаты или напитки. Если же планирую снимать что-то немного более сложное или требующее долгого приготовления, например большое семейное блюдо, запеканку, запеченное мясо, пирог или торт, использую ту посуду, в которой планирую подавать еду. И делаю «дублера» из чего-то несъедобного, примерно того же размера и формы. В ход идут свернутые салфетки, бутылки и пергамент. Другой вариант для таких сложных блюд – использовать в качестве «дублера» тот вариант блюда, который готовится для проверки, работает ли рецепт. Цель в том, чтобы иметь возможность зафиксировать все детали, прежде чем поместить в сцену свое совершенное, идеально оформленное финальное блюдо.



+ «Дублер»



+ Главный герой

40. ИСПОЛЬЗУЕМ ЭФФЕКТНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ ДЛЯ ФИНАЛЬНЫХ ШТРИХОВ

Люблю красиво оформленную еду. Даже небольшая деталь может добавить так много с точки зрения цвета, текстуры, слоев и визуального интереса. **Декоративные детали могут быть разными: зелень, специи, фрукты или овощи.** Но при выборе и использовании различных деталей нужно многое иметь в виду. Вот вопросы, которые я задаю себе и учитываю при рассмотрении этого важного элемента фуд-фотографии:

- Существуют ли разновидности этого дополнения? Какая из них будет выглядеть лучше или наиболее подходит для этой сцены? Например, кудрявая петрушка или петрушка с плоскими листьями. Зеленый инжир или фиолетовый. Красный перец или черный.
- Как должно выглядеть дополнение в самом свежем и спелом виде? Это особенно важно для зелени, и именно поэтому мне нравится выращивать свои собственные травы, чтобы они сохраняли свежесть и не увядали слишком быстро во время съемки. Если мне нужна зелень, которой нет у меня в саду, а та, что в продуктовом магазине, выглядит не очень, я отправляюсь в местный питомник растений или магазин товаров для дома, чтобы купить целое растение. Вы можете решить, что это слишком, но ничто так не портит прекрасный коктейль или десерт, как печальная веточка потерявшей свою свежесть мяты из супермаркета.
- Как лучше всего хранить это дополнение, чтобы оно оставалось «в форме» до самой съемки? Это особенно важно для свежих продуктов. Полезно знать, где они лучше сохраняются, в холодильнике или при комнатной температуре. Кинза, например, хранится дольше, если поставить ее в стакан с водой (как цветы в вазе), а затем накрыть сверху полиэтиленовым пакетом и держать в холодильнике. Так кинза останется свежей до недели. Просто задайте поиск в интернете «как сохранить

(заполнить пробел) свежим», чтобы получить советы по хранению выбранного дополнения.

- Нужно ли иметь под рукой что-нибудь еще, чтобы украшение выглядело идеально? Например, ломтики авокадо лучше перемешать с лимонным соком, чтобы предотвратить окисление. Дольки лимона нужно сбрызнуть соком в последнюю минуту, так как они быстро начинают высыхать и теряют свой сочный вид.
- Нужно ли мне практиковаться в приготовлении украшения? Это особенно важно, когда дело доходит до коктейлей. Следует заранее тренироваться делать такие вещи, как спирали из кожуры цитрусов или огуречные ленты. Данный вопрос может стать отличной причиной для сотрудничества с фуд-стилистами, поварами и барменами, которые хорошо знакомы с ингредиентами и их правильным приготовлением.

+ ЗАДАНИЕ

Выберите три или более самых часто используемых украшений для еды, которую вы фотографируете, и проведите исследование, опираясь на вопросы, перечисленные в этом уроке. Делайте заметки о том, чему вы научились. Есть ли возможность лучше спланировать и подготовиться к будущим съемкам? Может быть, стоит начать выращивать зелень дома, чтобы она всегда была свежей и под рукой? Станьте увереннее в украшении блюд и углубите свои знания о необходимых ингредиентах.

+ *Бasilik, укроп, кинза и петрушка*



41. ДЕЛАЕМ СЭНДВИЧИ, БУРГЕРЫ И ДРУГУЮ АНАЛОГИЧНУЮ ЕДУ

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМИ ВНЕШНЕ

Сэндвичи – один из самых сложных вариантов для оформления и фотографирования. Сюда же относятся бургеры, слайдеры и все, что включает нарезанный ломтиками хлеб или булочки. Вас наняли для съемки сэндвичей? Стоит пригласить фуд-стилиста, если вы не очень хорошо разбираетесь в оформлении сэндвичей. Красивые снимки многослойных бутербродов, как правило, не получаются случайно, и для их совершенствования требуется хорошая практика.

На протяжении многих лет я оттачивала свои навыки укладки сэндвичей из-за личной одержимости ими. А еще люблю сложные задачи. Это мои лучшие проверенные и верные советы по работе с сэндвичами:

- Хлеб может создать или разрушить ваш образ. Звучит драматично, но я серьезно. Булочка или хлеб, слишком крупные или слишком маленькие, неудобной формы, отвлекающего цвета, слишком блестящие или слишком плоские, могут отвлекать внимание от сэндвича в целом. Подумайте, сколько начинки будет в вашем сэндвиче и что визуально дополнит ее компоненты. Например, в бургере на противоположной странице я хотела, чтобы котлета и начинка первыми притягивали взгляд зрителя. Итак, я выбрала булочку среднего размера по сравнению с размером котлеты из говядины, с легким блеском, золотистую и довольно пышную. Когда я сомневаюсь, выбираю булочки бриошь, потому что они фотогеничны и отлично сочетаются с котлетами. Толстый цельнозерновой хлеб с семечками – мой выбор для стандартных сэндвичей. Я покупаю целый хлеб, а не нарезку, чтобы можно было задать толщину ломтиков. Я также люблю поджаривать булочки и хлеб для сэндвичей, чтобы добавить оттенок цвета и текстуру.
- Подумайте о цвете. Мы обсуждали важность цвета в предыдущих главах, и эти концепции

применимы к начинке сэндвичей. Существует масса вариантов ее слоев, поэтому будьте внимательны при выборе ингредиентов. Продумайте такие вещи, как цвет хлеба, помидоров, лука, соусов и любых других разноцветных компонентов, и как эти варианты будут соответствовать настроению, которое вы хотите создать в изображении. Маринованный красный лук в бургере справа напоминает блюдо в юго-западном стиле и добавляет живой розовый оттенок, контрастирующий с зеленым столом, листьями салата, гуакамоле и халапеньо.

- Используйте укрепляющие детали. Как мы обсуждали в уроке No 37 (стр. 105), в каждом сэндвиче или бургере, который я фотографирую, где-то внутри спрятаны клинья спонжа для макияжа, шпажки и зубочистки. Я использую спонжи, чтобы поддерживать слои внутри сэндвича, если ингредиенты неровные или если сэндвич нужно сделать более ровным. Длинные шпажки полезны для закрепления таких элементов, как ломтики авокадо, помидоры и листья салата. Зубочистки – быстрый и простой способ сделать устойчивой всю структуру. Обеспечение устойчивости вашего сэндвича поможет предотвратить непреднамеренные внешние изменения в ингредиентах.
- Начните все сначала. Я почти уверена, что каждый сэндвич или бургер, которые я снимала, требовали, по крайней мере, нескольких попыток с изменениями в слоях. Нет ничего необычного в том, что вы выкладываете ингредиенты и вдруг обнаруживаете, что они смотрятся не совсем правильно. Вместо того чтобы бороться с чем-то неудачным, проще начать все сначала. Воспринимайте это не как поражение, а, скорее, как важную часть процесса.

+ ЗАДАНИЕ

Сделайте сэндвич и снимите его! Будьте готовы к разочарованию, особенно если делаете это первый раз и вам никто не помогает. Но знайте, что каждый сэндвич, который вы создаете, развивает ваши навыки фуд-стайлинга. После съемки найдите время, чтобы поразмыслить о том, что прошло хорошо и что бы вы в следующий раз сделали по-другому. Запишите свои мысли и обратитесь к ним, когда снова будете фотографировать сэндвич.

+ Слишком хорош,
чтобы съесть? Да ладно!



42. СОВЕТЫ СТИЛИСТА

ДЛЯ ВЕЛИКОЛЕПНЫХ САЛАТОВ

Готовясь к написанию этой книги, я опросила своих учеников, чтобы узнать их мнение о самых сложных продуктах для фуд-стайлинга и съемки. Один за другим, во всех частях света, **люди говорили, что самая сложная задача – снимать супы и салаты.** Вот почему мне пришлось посвятить следующие два урока этим типам блюд. Мне всегда нравилось снимать и то и другое. Мне кажется волшебным, как свет отражается от поверхности супа. Я также люблю творческие композиции, включающие несколько мисок или тарелок в одном кадре. А салат может быть полон интересных и красочных ингредиентов, которые добавляют визуальной привлекательности. Однако существуют распространенные ошибки и подводные камни, когда дело доходит до приготовления супов и салатов. Давайте начнем с салата:

- Начните с суперсвежих продуктов и храните их так, чтобы они оставались максимально свежими. Не используйте увядшую зелень, потемневшие фрукты и овощи. Купите их прямо перед съемкой, и будьте разборчивы в продуктовом магазине. Если продукты, имеющиеся на полках, не выглядят свежими, спросите кого-нибудь из сотрудников, нет ли у них более свежих, которые еще не выставляли на полки. Они могут принести вам что-нибудь более свежее со склада.
- Пусть в помещении, где вы снимаете, будет прохладно. При съемке мороженого (стр. 134) я работаю в максимально холодном пространстве. Так что, если у вас есть возможность включить кондиционер, это придаст еде бодрый вид.



+ Как бы, на Ваш взгляд, выглядел салат с тако, если бы вместо зеленых я использовала красные помидоры?



- Переделывайте блюдо столько раз, сколько нужно. Салат должен выглядеть как нечто несовершенное, будто он мягко упал на тарелку с неба. Добиться такого эффекта может быть сложно в зависимости от того, какие виды зелени вы используете. Полезно потренироваться выкладывать зелень на тарелку и раскладывать ее. Используйте клиновидные спонжи для макияжа, если это необходимо, чтобы обеспечить дополнительный подъем и разделение между листьями. Листья с выраженной текстурой, такие как романо на предыдущей странице, могут быть проще в работе.
- Оттачивайте свои навыки владения ножом. Например, если у вас в салате нарезанный кубиками сладкий перец, лучше, если все кусочки перца будут одинакового размера и формы. А что касается авокадо, то оно лучше всего смотрится, когда нарезано вдоль ломтиками одинаковой толщины. Оттачивание техники работы ножом – один из лучших способов поднять внешний вид вашей еды на новый уровень. Если не знаете, с чего начать, когда дело доходит до навыков владения ножом, обратитесь за советом к местному повару или ознакомьтесь с онлайн-уроками кулинарии.
- Полегче с заправкой. Она может придать салату блеск и визуальную привлекательность, но в определенных количествах. Я обычно приправляю салат для фотографий, чтобы он слегка блестел от масла, но зелень не отяжелела и не промокла. Если это заправка винегрет или другая легкая, особенно при работе с нежными листьями, я наношу ее только на видимые листья кистью, чтобы салат не завял. Сливочные заправки, такие как ранч или с голубым сыром, на мой взгляд, выглядят лучше, если их налить сверху зигзагом, чтобы они выделялись и были видны. В любом случае заправка всегда добавляется в последний момент, чтобы салат выглядел свежим.
- Перемешивать или нет? Разные салаты требуют разной презентации. Салат «Цезарь» почти всегда фотографируют перемешанным, в то время как «Нисуаз» выглядит эффективнее, если отдельные его компоненты аккуратно разложены. Рассмотрите возможность подачи салата в большой миске в семейном стиле или на нескольких небольших тарелках, как будто его подают вместе с корзинкой для хлеба и напитками. Перед сборкой вашего салата также важно оценить историю фотографии и то, что наиболее важно для визуального общения. Элегантный ресторанный салат из свеклы на столе с белой скатертью будет оформлен иначе по сравнению с моим праздничным салатом с кукурузой и авокадо. Подумайте также о добавлении визуальных подсказок, указывающих на процесс приготовления салата, когда это уместно. Например, мой салат с кукурузой и авокадо включает в себя заправку ранч с чипотле. Банка перца чипотле – намек на вкус, который входит в блюдо. Понимание цели вашего изображения и его истории поможет прояснить творческий выбор, когда вы начнете готовить салат к съемке.

+ ЗАДАНИЕ

Спланируйте, приготовьте и снимите салат. Продумайте презентацию, цвета, историю и способы сделать так, чтобы он выглядел свежим. Как всегда помните, какой элемент главный в этом салате. Как выстроить сцену и стиль блюда, чтобы поддержать этот элемент? После съемки запишите пройденные уроки, чтобы в следующий раз, когда будете готовить салат, он стал еще лучше.

43. ПОДАЕМ РОСКОШНЫЕ СУПЫ

Суп создает уникальные проблемы в мире фуд-фотографии, потому что включает жидкость. Некоторые супы более густые, чем другие, но всякий раз, **когда речь идет о жидкости, рекомендуются особые меры предосторожности и хитрости**. Вот мои главные советы о съемке супа:

- Выберите подходящую посуду для подачи. Думать о цвете и текстуре всегда важно, но когда дело доходит до супа, размер также играет ключевую роль. Лично я предпочитаю выбирать миски меньшего размера, чем в реальной жизни. Когда миска слишком большая, фокус теряется и еда выглядит скучноватой, однообразной. Единственное исключение – когда я работаю с супом, полным множества компонентов, которые нужно продемонстрировать, например рамен или фо. Приятно видеть и бульон, и лапшу, и разнообразные дополнения. Я часто беру несколько разных мисок и делаю их пробные снимки, прежде чем выбрать лучшую.
- Наполните посуду до нужной высоты. Каждая тарелка или миска и суп будут разными, но мой общий совет относительно того, как высоко наполнять миску, заключается в том, чтобы суп поднимался достаточно высоко, чтобы свет мог отразиться от его поверхности, но не настолько высоко, чтобы посуда выглядела переполненной. Если уровень супа слишком низкий, свет не проникает в миску, и ваш объект – суп – окажется в тени. Но не наливайте его слишком много, потому что миска станет просто рамкой для супа. Возможность видеть часть бортиков миски помогает поддерживать общую композицию и фокусировать взгляд зрителя на звезде снимка.
- С кусочками или однородный. Если суп однородный, подумайте о добавлении топинга, чтобы сделать его интереснее. Молотый перец, капли растительного масла, хлопья пер-

ца или зелень способны оживить томатный или тыквенный суп-пюре. С другой стороны, супы с кусочками – это демонстрация ингредиентов блюда, чтобы они были хорошо видны. Мой метод подготовки таких супов к съемке заключается в том, чтобы сначала наполнить тарелку более крупными компонентами, а затем добавить соответствующий уровень жидкости. При выкладывании рагу я шумовкой извлекаю из соуса мясо и овощи и выкладываю горкой в тарелку так, чтобы при добавлении соуса ингредиенты были хорошо видны. Некоторые стилисты делают «фальшивое дно», например кладут небольшую перевернутую миску или спонж для макияжа, а затем наливают суп, чтобы увеличить количество видимых ингредиентов. Такой метод подойдет, если тарелка большая и для ее наполнения требуется много супа.

- Управляйте бликами и используйте их в своих интересах. Моя любимая часть работы с супом – получать удовольствие от игры бликов. Как мы говорили в уроке «Ищем возможность передать блеск влажных объектов» (см. урок No 9 на стр. 36), зеркальные блики запускают работу наших слюнных желез и дают визуальные подсказки о том, что перед нами что-то вкусное. Жидкость создает блестящую отражающую поверхность, поэтому суп – основной кандидат на использование зеркальных бликов. Хитрость в том, чтобы держать их в узде. Если вы настроили снимок, но поверхность супа подсвечена целиком, установите камеру под более высоким или низким углом. Вы увидите, как это влияет на отражающую способность супа в худшую или лучшую сторону. Кроме того, особенно если в вашем супе есть текстура, попробуйте повернуть тарелку, чтобы посмотреть, как это повлияет на внешний вид блюда. Волшебство происходит, когда суп бликует именно так, как вы хотели.

- Подавайте суп комнатной температуры. Многие супы, если их подать горячими, будут визуально меняться по мере остывания. Супы-пюре могут начать расслаиваться. Очень жидкие супы будут испаряться и получится некрасивый след на стенках тарелки. Кроме того, жар, исходящий от супа, испортит украшения. Кинза, добавленная в тарелку горячего супа с тортильями, недолго останется свежей. От комнатной температуры до холодного суп станет намного стабильнее и дольше будет выглядеть идеально.
- Чтобы долить жидкость в тарелку, используйте воронку. Когда суп наливают половником, он может расплескаться и оставить некрасивые следы на краях тарелки. Конечно, можно протереть тарелку, но лучше вообще избегать этой проблемы. Я наполняю тарелку супом за пределами съемочной площадки, но не так сильно, как требуется для финального снимка. Затем помещаю суп в сцену и с помощью воронки доливаю жидкость так, чтобы она скрыла следы, оставшиеся от дрожания тарелки при перемещении. Воронка помогает избежать брызг. Затем, если нужно передвинуть тарелку, я делаю это очень, очень осторожно, хотя под рукой всегда есть супервпитывающие бумажные полотенца на всякий случай.

+ ЗАДАНИЕ

У вас есть любимый суп? Самое время его сфотографировать! Поэкспериментируйте с супом в разных тарелках, сделайте пробные снимки и посмотрите, какой из них лучше всего представляет ваше блюдо. Поделитесь своим любимым снимком в интернете и не забудьте поставить хештег #pictureperfectphotos. Вы узнали что-то новое, когда снимали свой суп? Делайте заметки, чтобы закрепить то, что изучили.

+ Суп с тортильями





44. ЗАСТАВЛЯЕМ КРАСИВО ВЫГЛЯДЕТЬ

ПЛОСКУЮ ЕДУ

Всякий раз, когда меня спрашивают: «Что ты меньше всего любишь фотографировать?», я без колебаний отвечаю: «Кесадильи». Seriously, они ужасные. Мои заклятые враги. Но сложны для съемки не только кесадильи, а **целая категория плоских блюд, способных сильно расстроить фуд-фотографа** – от питы до эмпанадас, от блинов до кесадильи. Но у меня есть несколько проверенных приемов, способных помочь сделать плоскую еду более фотогеничной:

- Никогда еще не было лучшей причины использовать «дублера». Визуализировать лучший угол съемки и композицию для плоских блюд может быть непросто. Например, вы снимаете блины и считаете, что они будут лучше всего смотреться сложенными в треугольники и уложенными один на другой в ряд. Но, возможно, когда вы выстроите сцену, она будет выглядеть неправильно, а углы покажутся неаккуратными. Использование «дублеров» дает возможность поэкспериментировать с различными способами складывания блинов и найти такое их расположение, которое смотрится лучше всего. Я всегда делаю много пробных снимков для плоских блюд.
- Выберите наилучший ракурс. Не существует универсального идеального угла для съемки плоских продуктов. Тем не менее я всегда имею в виду, что важно видеть форму всего блюда, а также начинку. У эмпанадас или лепешек с начинкой вы можете хорошо видеть их форму, но, чтобы увидеть начинку, вам, возможно, придется разрезать или разломать их и снять под углом в три четверти. Оценивайте, что лучше для конкретного блюда, которое вы снимаете. Я внимательно все изучаю, прежде чем погрузиться в съемку плоской еды, и просматриваю, какие ракурсы другие фуд-фотографы успешно использовали до меня. У меня есть подборка в Pinterest с фотографиями плоской еды, снятой с разных ракурсов, и я использую ее для вдохновения.
- Покажите часть начинки. Плоские блюда с начинкой, такие как кесадильи, кальцоне или лепешки, как я уже упоминала выше, следует разрезать, чтобы начинка была видна. Кроме того, я иногда добавляю дополнительную порцию начинки рядом с разрезом, чтобы зритель лучше понял ее вкус. У меня нет цели делать тарелку неряшливо выглядящей, но добавление подобного визуального сигнала помогает зрителю узнать, что внутри.

+ Обратите внимание на тени, подчеркивающие края каждого кусочка



- Добавьте приправы и дополнения. Многим плоским блюдам не хватает цвета и визуальной привлекательности. Их однотонный, плоский желтый или золотистый экстерьер выиграет за счет добавления красочных элементов. В фотографии кесадильи я выбрала для этого свежую кинзу, лайм, маринованный лук и острый соус. Кальцоне может стать более интересным с добавлением зелени, соуса маринара и тертого пармезана. Подумайте, когда это возможно, о дополнениях, естественным образом сочетающихся с блюдом и придающих больше цвета и текстуры.
- Создайте визуальное разделение. Это сложнее всего, но я считаю данный прием самым эффективным для схожих элементов, расположенных в непосредственной близости. Мне нравится, как выглядят кесадильи, когда они разрезаны на треугольники и выложены друг на друга стопкой. Размещение разрезанных кусочков позволяет видеть начинку, создавая визуальное разнообразие и разделение. Я также серьезно размышляю о направлении света. Если чередующиеся слои подчеркивает отброшенная тень, это помогает глазам зрителя увидеть отдельные части, а не один большой плоский предмет. Изучите фотографию на предыдущей странице, и вы увидите, что тени отбрасываются вниз, помогая визуально выделить край каждого кусочка.

+ ЗАДАНИЕ

Теперь ваша очередь заняться плоскими блюдами. Есть ли плоская еда, которая доставляла вам проблемы в прошлом? Возможно, это кесадильи, пирожки с начинкой, пита или блины. Пришло время снова встретиться с этим врагом лицом к лицу. У вас все получится! Я обещаю. И если поначалу не выходит, попробуйте еще раз. Еда, фотографировать которую вы боитесь, может научить вас многому. Делайте заметки и учитывайте извлеченные уроки, и со временем вы станете мастером по фотографированию плоской еды.

45. ДЕЛАЕМ НАПИТКИ КРАСИВЫМИ

Я считаю, что фотографировать напитки – совершенно другое дело, чем фотографировать еду. Здесь требуются свои уникальные навыки и знания. Но, конечно, как у фуд-фотографа у меня есть свои любимые приемы, чтобы напитки выглядели восхитительно:

- Заставьте напиток светиться. Жидкость дает прекрасную возможность излучать свет благодаря стеклу так, что напиток будто светится. Это создает ощущение энергии и выделяет объект. Вот почему я часто снимаю напитки с подсветкой, например коктейль «Маргарита» на странице 127.
- Выберите стеклянную посуду, соответствующую напитку и обстановке. Я всегда изучаю, в какой посуде следует подавать конкретный напиток, прежде чем начинать строить сцену. Мне нравится стеклянная посуда с какими-то скромными деталями декора, чтобы она была визуально интереснее, но в то же время достаточно простая, чтобы сосредоточить внимание зрителя на напитке и его украшении. Однако не думайте, что вам следует использовать только классические стеклянные бокалы и стаканы. Вы можете проявить творческий подход и использовать что-то нетрадиционное, если это соответствует истории, которую вы рассказываете.
- Хорошо вымойте стеклянную посуду и обращайтесь с ней осторожно. Я всегда мою ее с мылом перед использованием, чтобы удалить любые пятна от воды или отпечатки пальцев. Протираю полотенцем из микрофибры без ворса, чтобы она сверкала, а затем беру и переставляю с помощью полотенца или надеваю перчатки, чтобы избежать появления отпечатков пальцев на стекле.
- Сделайте так, чтобы напиток выглядел как в жизни. Иногда напитки требуют некоторых изменений, чтобы смотреться более реалистично. Классическим примером является красное вино. Если вы нальете его в бокал, даже при идеальном освещении оно будет выглядеть темным, иногда даже черным. Я обычно разбавляю красное вино, чтобы получить красивый оттенок. Степень разбавления зависит от конкретного вина, поэтому поэкспериментируйте с большим количеством пробных снимков, пока не получите правильный внешний вид.
- Дополните сцену аксессуарами, ингредиентами и украшениями. В моей коллекции много реквизита для напитков, в том числе шейкеры, коктейльные ложки, джиггеры, палочки для коктейлей, стеклянный коктейльный питчер, стрейнеры, соломинки и ручная соковыжималка для цитрусовых. Добавление этих акцентов в сцену поможет вовлечь зрителя в процесс приготовления напитка. Также подумайте об аккомпанементах, украшениях и о том, как они готовятся. В «Маргарите» на странице 127 ободки стаканов оформлены солью, поэтому блюдечко с солью на заднем плане соответствует истории.
- Пейте ответственно. Арт-директор во время одной из съемок однажды порекомендовал добавить второй напиток в композицию, потому что, в конце концов, мы же не хотим, чтобы наш зритель пил в одиночестве.

Ну и, наконец, самый важный совет, который я могу дать, когда дело доходит до съемки напитков: важно понять, что **лучший способ визуально представить напитки – это глубоко изучить их разнообразие**. Существует огромное количество удивительных ресурсов, где можно узнать многое о коктейлях, миксологии и напитках. Я нашла много информации в этой области, общаясь с талантливыми местными барменами. Я не пью алкоголь, но мне нравится проводить время с экспертами по напиткам, которые рады поделиться своими знаниями о коктейлях, бокалах, поставщиках, украшениях и методах приготовления. Однажды у меня был двадцатиминутный разговор с владельцем местного бара о его внимании к деталям с точки зрения качества и чистоты льда. Это заставило меня погрузиться в «кроличью нору» исследований и узнать больше о методах замораживания льда. В конце концов, подавая кому-то дорогой виски, вы же не хотите добавлять в него мутный кубик льда из воды из-под крана.

Возможно, вы тоже это почувствовали, но я твердо верю, что отличные фуд-фотографы, включая мастеров фотографировать напитки, много выигрывают от связей с экспертами в гастрономических вопросах. Вот почему я надеюсь, что вы серьезно отнесетесь к заданию этого урока. Если вы застенчивы или замкнуты, испытание может быть для вас трудным. Но помните, что чем сложнее задача, которую вы решаете, тем больше выгода лично для вас. Не выполняйте задания из этой книги просто потому, что я вам сказала. Делайте это для себя и собственного роста. Чем больше вы вкладываете в себя, тем качественнее будет ваша работа как фотографа.

+ ЗАДАНИЕ

Свяжитесь с местным барменом или экспертом по напиткам и предложите поработать вместе над фотографиями. Ваше местное отделение ассоциации барменов или любимый коктейль-бар могут стать отличным местом для начала. Многие бары и бармены стремятся расширить число подписчиков своих социальных сетей и любят фотографировать свою работу. Вы можете предложить сделать фотографии в обмен на то, чтобы больше узнать об их ремесле и посмотреть, как они работают. Это верный способ завести друга, получить новые знания и попрактиковаться в приготовлении напитков. После съемки подумайте о том, что прошло хорошо, чему вы научились и что можете сделать лучше в следующий раз. Были ли непредвиденные проблемы? Открыли ли вы для себя что-то новое? Делайте заметки и рассматривайте каждую задачу как возможность расширить свои навыки.

*+ Коктейли «Маргарита»
приготовлены с маленькими
кубиками льда, добавляющими
напитку текстуру*



46. КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ОТ МЯСА

НЕВОЗМОЖНО БЫЛО ОТВЕСТИ ВЗГЛЯД

Говядина, курица, свинина, баранина и дары моря требуют особого отношения и повышенного внимания к деталям. Это также, как правило, более дорогие продукты, поэтому следует относиться к ним уважительно. Нет ничего хуже, чем испортить дорогой стейк. Вот несколько хитростей, которые я держу в уме каждый раз, когда фотографирую мясо:

- Знайте свою аудиторию. Планируя съемку, особенно говядины, убедитесь, что вы четко представляете, кто является аудиторией этой фотографии и каким им нравится видеть приготовленный стейк. Если вы работаете с клиентом, он, как правило, укажет нужную степень прожарки. Но имейте в виду, даже если вы лично предпочитаете стейк слабой прожарки, скорее всего, аудитория предпочтет видеть на фото среднюю прожарку. Важно продумать правильную температуру приготовления для желаемого внешнего вида мяса, особенно если оно нарезается ломтиками. Рибай на фотографии справа был приготовлен до температуры 54 °C для среднеслабой прожарки с красноватозубым мясом внутри.
- Проконсультируйтесь с мясником по поводу отруба и любой необходимой подготовки. При покупке не выбирайте то, что хранится в холодильнике в супермаркете. Поговорите с мясником. Он сможет не только поделиться знаниями, но и, возможно, подберет вам более свежий или качественный отруб. Кроме того, он может взять на себя обработку, например удаление жира или серебристой соединительной ткани, если вы не хотите делать это самостоятельно.
- Используйте термометр для мяса. Не оставляйте температуру приготовления на волю случая. Цифры при приготовлении мяса не лгут.



+ Стейк рибай среднеслабой прожарки посыпан крупной солью



- Приготовьте мясо и дайте ему остыть до комнатной температуры. Если вы когда-нибудь нарезали стейк только что с гриля, знаете, что его цвет быстро меняется. Он почти мгновенно переходит от прекрасного мягкого, мерцающего розового к матово-красному. Чтобы избежать этого, приготовьте стейк до нужной температуры, а затем дайте ему отдохнуть при комнатной температуре в течение длительного времени, минимум от 30 до 40 минут. Я даже готовила стейк вечером перед съемкой, а затем держала ночь его в холодильнике, погрузив в растительное масло. Если вы разрежете полностью остывший или даже холодный стейк, он все равно будет выглядеть готовым внутри, но цвет не изменится слишком быстро.
- Сохраняйте соки. Соберите все соки, выделившиеся при отдыхе мяса. Ими лучше всего увлажнить мясо после его нарезания. Можно смазать и растительным маслом, чтобы придать больше блеска, но соки настоящего мяса имеют немного другое качество и заставят мясо блестеть, как будто оно только что нарезано.
- Пусть у вас будет резерв. Если снимаете один стейк, приготовьте, по крайней мере, еще один или два на всякий случай. Все может пойти не так, даже когда вы полностью готовы.

+ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

К счастью, когда дело доходит до съемки мяса, температура приготовления не имеет значения. В зависимости от конкретного продукта, с которым вы работаете, возможно, его нужно будет недогоготовить, чтобы он сохранил сочный и свежий вид. Например, грибы портобелло и колбаски могут начать усыхать, если готовить их слишком долго. Кроме того, подумайте о цвете и о том, чтобы обжарить, подпечь или подрумянить продукт, чтобы сделать его визуально интереснее и аппетитнее.

+ ЗАДАНИЕ

Настало время выбрать мясо и сфотографировать его. Конечно, если вы вегетарианец и уверены, что никогда не будете снимать мясо, смело выбирайте имитацию мяса или грибы. Независимо от того, что вы решите снимать, следуйте моим советам и проведите исследование, чтобы полностью подготовиться к съемке. После съемки сделайте заметки о том, что прошло хорошо, а что вызвало проблемы. Потребовался инструмент, которого у вас нет? Вы бы приготовили что-то по-другому? Что облегчило съемку, и будете ли вы использовать найденные решения в будущем?

47. РЕЦЕПТ ИДЕАЛЬНЫХ ОЛАДИЙ

(С СИРОПОМ!)

Если вы никогда не снимали оладьи, знайте, что их невероятно приятно фотографировать. Они полны ностальгии и любимы во всем мире. От маленьких блинчиков до гигантских оладий, усыпанных шоколадной крошкой, они бывают разных форм и стилей. Возможно, кажется странным особо выделять этот тип еды, но поверьте, их фотографии часто заказывают. Если вы еще этого не делали, то съемка оладий или блинов определенно маячит в вашем будущем.

Прежде чем выкладывать стопку блинов для коммерческой съемки, я задаю много вопросов, чтобы убедиться, что я точно знаю, чего хочет клиент. Я обнаружила, что у разных людей разные мнения о том, как должны выглядеть оладьи или блины. Вот некоторые характеристики, которые следует продумать перед съемкой:

- Сила и рисунок подрумянивания сверху
- Цвет и толщина оладьи или блина
- Количество оладий в стопке
- Размер оладий
- Форма оладий
- Однородность или различия между каждым из отдельных оладий
- С маслом или без масла
- С ягодами или без ягод
- Поливаем ли кленовым сиропом
- Количество кленового сиропа на тарелке и на стопке оладий
- Цвет сиропа: светло-золотистый или темно-коричневый

Единственная серьезная «зацепка», когда дело доходит до оладий, – это сироп. Стандартный кленовый сироп сразу впитывается в них, и у вас почти не останется времени, чтобы отрегулировать настройки камеры, когда сироп будет налит. Популярное видео в интернете предлагает использовать моторное масло, но, честно говоря, оно ненамного лучше.

Вместо этого, следуя советам знакомых фуд-стилистов, я разработала свой любимый рецепт сиропа. **Используя кленовый и кукурузный сиропы, нагретые до нужной температуры, вы получаете сироп, который льется, но как только попадает на оладьи, застывает и сохраняет свою форму.** Эта смесь сиропов будет держаться в течение нескольких часов, что даст вам достаточно времени для окончательной настройки освещения и угла обзора камеры. Я также делюсь своим идеальным рецептом оладий для фотографирования. Всякий раз, когда мне нужно их снимать, я использую этот рецепт, в том числе и для снимка, который вы видите на странице 133.

+ ЗАДАНИЕ

Приготовьте и подготовьте к съемке стопку оладий. Приправьте их, как вам нравится, осветите их так, как кажется правильным для вашей истории. Подумайте о композиции, включающей такие элементы, как кофе, дополнительные тарелки, кувшинчик с сиропом и столовое серебро. Используйте все уроки, которые прошли ранее, чтобы создать идеальный снимок, и, как всегда, делайте заметки о том, что узнаете в процессе.

ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ ОЛАДИЙ ДЛЯ ФОТОГРАФИРОВАНИЯ

Эти оладьи получаются очень красивыми!

НА 16 ОЛАДИЙ ДИАМЕТРОМ 8 СМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 стакана (250 г) пшеничной муки

2 ч. л. (9 г) разрыхлителя теста

1 ч. л. пищевой соды

¼ ч. л. соли (по желанию)

1 ст. л. (15 мл) столового уксуса

1½ стакана (360 мл) цельного молока

2 крупных яйца

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогрейте сковороду гриль или сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне, пока делаете тесто. В средней миске соедините муку, разрыхлитель, соду и соль (если вы собираетесь съесть оладьи, пусть они будут вкусными). В маленькой миске соедините уксус, молоко и яйца, перемешайте до однородности. Медленно вмешайте жидкую смесь в сухую, чтобы получилось однородное тесто. Если будут небольшие комочки, не страшно. Тесто должно получиться довольно густым, но льющимся. Если оно слишком густое, добавьте пару столовых ложек молока.

Когда сковорода нагреется, с помощью половника или мерного кувшина налейте на нее порцию теста. (Использование половника или мерной емкости поможет сделать все ваши оладьи равными по размеру.) Пусть оладья поджарится, следите за поверхностью теста. Когда появятся многочисленные пузырьки, аккуратно переверните оладью и поджарьте с другой стороны. Оцените, насколько подрумянилась поверхность, чтобы

скорректировать время жарки с одной стороны. Поверхность оладий должна стать золотистой. Готовьте оладью еще примерно минуту, затем переложите на решетку для остывания. Пожарьте таким же образом оладьи из оставшегося теста, оттачивая мастерство переворачивания и корректируя время жарки. С опытом вы научитесь жарить идеальные оладьи!

ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ СИРОПА ДЛЯ ФОТОГРАФИРОВАНИЯ

Чтобы ваш сироп был идеальным, не пожалейте денег и купите термометр для сахара.

ИНГРЕДИЕНТЫ


½ стакана кленового сиропа без добавок

2 ст. л. (30 мл) светлого кукурузного сиропа

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В маленькой кастрюльке смешайте оба сиропа. Поместите на среднесильный огонь. Не помешивайте смесь, чтобы в ней не появились нежелательные пузырьки. Доведите смесь до кипения и варите примерно 10 минут. С помощью термометра для сахара измеряйте температуру, и когда она достигнет 116 °С, снимите кастрюлю с огня и медленно перелейте слегка загустевший сироп в термостойкую мерную кружку.

Перелив весь сироп, вы обнаружите на его поверхности много пузырьков пены. Это нормально, они исчезнут, когда сироп остынет. Когда сироп станет полностью прозрачным, им можно поливать оладьи и вафли. Если вы собираетесь использовать его позже, поддерживайте его теплым, иначе он сильно загустеет. Но если такое произошло, просто поместите кружку с сиропом в микроволновку и прогрейте 30 секунд – он снова станет льющимся.

A close-up photograph of a tall stack of pancakes on a dark plate. A thick stream of golden-brown syrup is being poured from a white pitcher onto the top of the stack, which is topped with a slice of banana and a walnut. The syrup is dripping down the sides of the pancakes. In the background, there is a small bowl of walnuts and a fork on the plate. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the pancakes and the viscosity of the syrup.

+ Смотрите, как красиво льется сироп,
не впитываясь

48. НЕ ПСИХУЕМ, СНИМАЯ ЗАМОРОЖЕННУЮ ЕДУ

Знаете ли вы, что есть фуд-стилисты, чье единственное направление и специальность – работа с мороженым и замороженными продуктами? Ведь это настоящее искусство – сделать так, чтобы замороженные продукты выглядели на снимке идеально. Всякий раз, когда я выкладываю фотографии мороженого, сорбета или фруктового льда, меня спрашивают: «Это все настоящее?» Фотографы-профи и фуд-стилисты когда-то использовали фальшивое мороженое, особенно до появления цифровой фотографии, потому что приходилось экономить время и пленку. Сегодня благодаря скорости съемки, возможности мгновенно просматривать снимки и волшебству обработки фотографий еда чаще всего реальна. Конечно, бывают ситуации, когда вместо мороженого используется картофельное пюре, но такое встречается все реже.

Тем не менее замороженные продукты требуют особого обращения и мер предосторожности, помимо использования «дублера». Прежде чем снимать в следующий раз замороженную еду, прочтите эти советы:

- Выполните двухэтапный процесс замораживания. При работе с такими продуктами, как мороженое, отличным приемом будет такой: сделать из мороженого шарики, а затем их тщательно заморозить, прежде чем приступить к съемке. Чем сильнее будет заморожено ваше мороженое, тем дольше оно не растает в процессе съемки. Я делаю шарики мороженого накануне, за ночь до съемки, выкладываю их на противень, застеленный пергаментом, а затем замораживаю, чтобы они были готовы на следующий день.
- Установите нужную температуру морозильной камеры. Очевидно, что для хранения замороженных продуктов требуется морозиль-

ная камера. У фуд-фотографов и стилистов, специализирующихся на мороженом, обычно несколько морозильных камер с разной температурой, чтобы получить идеальную текстуру мороженого. Первая морозильная камера с температурой -18°C – мороженое в ней замороженное, но все еще достаточно мягкое, чтобы его можно было зачерпнуть и сформировать шарик. Вторая морозильная камера с температурой -29°C , в ней будут храниться шарики мороженого до помещения на съемочную площадку. Для большинства непрофессиональных фуд-фотографов такое невозможно, но если вы работаете быстро, морозильной камеры с температурой -18°C достаточно, чтобы получить мороженое, которое будет держаться достаточно долго, чтобы вы успели сделать снимок.

- Убедитесь, что у вас много дополнительных порций. Как правило, в фуд-фотографии случаются неожиданности. Имея это в виду, всегда полезно иметь несколько порций блюда, которое вы снимаете, особенно при работе с замороженными продуктами, чтобы, если потребуется замена «главного героя» сцены, у вас был наготове дублер, ожидающий в морозильной камере.
- Включите в помещении кондиционер. Установите термостат ниже обычного за несколько часов до съемки, тогда высокая температура в помещении не будет работать против вас.
- Чем выше содержание жира в мороженом или замороженном десерте, тем быстрее он растает. По возможности я выбираю нежирное мороженое, чтобы у меня было больше времени до начала его таяния.

- Используйте замораживающий спрей. Зайдите в интернет, задайте в поиске «замораживающий спрей для фото», и вы найдете этот полезный инструмент для обработки блюд, когда они начинают таять на съемочной площадке. Спрей не сделает ваше мороженое снова замерзшим, но поможет удерживать стекающие капли, пока вы снимаете пару дополнительных кадров.

+ ЗАДАНИЕ

Настало время заняться этими ужасными замороженными продуктами! Ничто не заставляет мое сердце биться сильнее, чем осознание того, что у меня на съемочной площадке тает что-то замороженное. Это отличная практика, которая заставит вас удвоить усилия по подготовке к съемке и планированию снимков. Фотографы замороженных продуктов скажут вам, что 99 процентов работы выполняется до того, как мороженое окажется перед камерой. После съемки откройте свой блокнот и просмотрите все заметки, которые сделали в предыдущих заданиях. Поаплодируйте себе за то, что способны решить так много сложных вопросов!

Каждое блюдо уникально, поэтому в дополнение к заметкам о том, что вы узнали на этой съемке, продолжайте добавлять заметки с каждым новым блюдом, которое снимаете, двигаясь вперед. Представьте, что через пять лет вы приготовите и снимете сотни разных. Вас будет невозможно остановить!

+ Перед съемкой мороженого с питайей и кокосовым шоколадом я включила в своей студии кондиционер





ПОИСК ВДОХНОВЕНИЯ

Продолжаем в том же духе и проявляем свою
креативность

+

У каждого фотографа бывают хорошие и плохие дни. Сколько раз я собиралась что-то снимать и понимала, что у меня нет идей. Полки полны реквизита, рецептов в интернете море, варианты в изобилии, и все же вдохновение иногда иссякает. Это совершенно нормальная и естественная часть творческого опыта. Вместо того чтобы корить себя, как часто делают художники, выполните одно из следующих упражнений. И, самое главное, дайте себе время, потому что вдохновение всегда возвращается, если вы терпеливы. Обещаю.

49. ИСПОЛЬЗУЕМ МУЗЫКУ

ДЛЯ СОЗДАНИЯ НАСТРОЕНИЯ

Я всегда создаю лучшие фотографии в хорошем настроении, когда мне весело. И ничто так быстро не улучшает мое настроение, как музыка. Но что мне кажется особенно интересным, так это то, как **различные стили музыки могут влиять на результат съемки**. Вы когда-нибудь видели музыку? Примерно 4 процента населения регулярно испытывают синестезию – это видение цветов в связи с различными музыкальными звуками. Налицо явная связь музыки с визуальным миром, хотя знакомо такое не всем. Но я верю в подсознательную силу музыки и в то, что, если вы закроете глаза и послушаете песню, она нарисует какие-то картины в вашем сознании.

Закройте глаза. Представьте, что слышите классическую фортепианную музыку. Какие цвета и картинки приходят на ум? Представьте, что слышите рок 70-х, громкий хеви-метал, поп-музыку. Какие образы, цвета, чувства появляются в ваших мыслях? Как меняются эти образы по мере дальнейшего прослушивания? Представьте, как фото с запеченной курицей может выглядеть по-разному, если вы слушаете бойз-бэнд 90-х годов или музыку Бетховена.

Есть какие-нибудь догадки, что я слушала, пока оформляла и снимала эту мясную тарелку? Когда мне нужно вдохновение, любимые мелодии способны взбодрить меня и заставить снимать снова.

+ Песня Пола Саймона «Кодахром»
Вдохновила меня на создание этой сцены,
будто запечатлевшей тексты из нее: «эти
прекрасные яркие цвета» и «весь мир –
солнечный день»



+ ЗАДАНИЕ

Начните составлять свои плейлисты для фотографии. У меня их несколько, и я постоянно добавляю новые песни, которые поднимают настроение или вдохновляют. Также полезно иметь эти плейлисты под рукой, если вы работаете с другими людьми. Время от времени я помогаю одному фуд-фотографу, и у него прекрасные подборки рэпа старой школы, которые заставляют нас веселиться весь долгий съемочный день.



50. СИЛА ОБЪЕДИНЕНИЯ

С ДРУГИМИ ТВОРЦАМИ

Некоторые из моих величайших моментов роста как фуд-фотографа произошли в результате работы с другими творческими людьми. Фуд-фотографы, фуд-стилисты, стилисты реквизита, арт-директора, издатели, креативные директора, фоторедакторы, повара, бармены, рестораторы, блогеры, инфлюенсеры, фермеры, художники и ремесленники – у всех собственный уникальный опыт и взгляды на мир, которые они привносят в свою деятельность. **Совместная работа может привести к синергии.** Никто не знает всего, поэтому сотрудничество создает среду, в которой можно делиться навыками и знаниями.

Я также считаю полезным участие в ответственном проекте кого-то еще, кроме вас, особенно если проект большой и масштабный. С другом все гораздо проще. Но друзья и коллеги, разделяющие вашу любовь к фуд-фотографии, не появляются просто так, из воздуха. Знакомство с новыми людьми требует усилий. Это ваш вызов – заводить друзей. Ниже я перечислила места, где встретила удивительных людей, и призываю вас сделать то же самое. Не только ради развития творческих навыков, но и ради удивительного опыта и знаний, которыми вы можете поделиться с ними.

Места, где можно познакомиться с другими фуд-фотографами:

- Конференции по фотографии и ведению блогов
- Онлайн-группы блогеров и фотографов
- Выставки продуктов питания и ресторанной индустрии
- Ваша местная ресторанная ассоциация
- Фермерские рынки
- Ремесленные ярмарки
- Семинары
- Помощь в фотосессиях и размещение собственного контента в интернете

И моя рекомендация номер один: обратиться напрямую и связаться с людьми, чьим творчеством вы восхищаетесь. Предложите проект для совместной работы. Некоторые фотографы и стилисты будут заняты, поэтому они могут ответить «нет», но, с другой стороны, они ведь могут сказать и «да»! И разве слышать отказ – такая ужасная трагедия? Любой успешный человек скажет вам, что его достижения стали результатом того, что он услышал много «нет» на пути к некоторым очень значительным и важным «да».

+ ЗАДАНИЕ

Вперед, пора завести друзей! В конце концов, как и в любых других случаях, успех во многом зависит от знакомств. Если это задание заставляет вас нервничать или вы застенчивый человек, назначьте себе срок для его выполнения. Каждый раз, когда мне приходится делать что-то, что не нравится или вызывает страх, я превращаю это в игру. Например, когда мне приходится совершать «холодные» звонки потенциальным клиентам, я назначаю для этого время и не позволяю себе фотографировать, пока не выполню задание.

51. ИЗУЧАЕМ МИР ИСКУССТВА

ДЛЯ НОВЫХ ИДЕЙ

Я изучала историю искусств в колледже, и хотя познакомилась с множеством различных стилей, мне особенно нравился фовизм. *Les Fauves* были группой художников, известных использованием смелых, выразительных цветов и упрощенного рисунка. Видите ли вы подобное в моих фотографиях? Тот смелый стиль, который проходит через все, что я создаю?

Как бы мне ни нравилось быть частью творческих сообществ в социальных сетях, фуд-фотографии в интернете часто смотрятся очень похожими, когда их авторы копируют современные тенденции и популярные стили. Знать тенденции хорошо, но мне нравится черпать вдохновение из других источников. Во время дня, проведенного в художественной галерее, или пролистывания книги по истории искусства, я знакомлюсь с различными идеями освещения, контраста, композиции, рисунка, стиля, форм, линий и цветовых сочетаний.

Например, глядя на современную архитектуру, вы можете вдохновиться некоторыми уникальными углами и формами. Изучение иллюстрированных рукописей Средневековья способно подарить вдохновение для выбора реквизита, текстур и цветов. Знаменитые «Квадраты с концентрическими кругами» Василия Кандинского вдохновили меня на творческое оформление и перспективу в фотографии «Негрони» на следующей странице.

Я считаю подобные занятия по истории искусства упражнениями в создании моей визуальной библиотеки. Наш мозг наполнен образами, с которыми мы сталкивались на протяжении всей жизни, и следует использовать возможность извлекать из этого творческого хранилища больше ориентиров, когда у нас в руках камера.

+ ЗАДАНИЕ

Возьмите книгу по истории искусства, посвященную тому или иному стилю или направлению, или даже такую, которая охватывает более широкий период времени, например западную культуру или историю азиатского искусства. Обратите внимание на произведение, которое вас увлекло или показалось интересным. Что делает его уникальным? Что вы могли бы взять из этой картины и включить в свою фотографию? Но не останавливайтесь на одной книге. И не останавливайтесь только на живописи. Скульптура, архитектура, портретная фотография... любое искусство вдохновляет. Изучая фотографию, вы являетесь представителем большого художественного сообщества и обязаны своему творческому уму повышать собственную художественную грамотность.

На случай, если вам понадобится немного дополнительного вдохновения, перед вами некоторые из моих любимых художественных стилей и их представителей:

- Маньеризм: Эль Греко и Якопо Каруччи (Понтормо)
- Барокко: Караваджо и Артемизия Джентилески
- Импрессионизм: Поль Сезанн, Мэри Кассат и Анри Матисс
- Абстрактное искусство: Василий Кандинский
- Мексиканский мурализм: Диего Ривера и Аурора Рейес Флорес
- Поп-арт: Энди Уорхол и Яёи Кусамэ
- Неоэкспрессионизм: Жан-Мишель Баския

+ Коктейль В духе
Василия Кандинского



52. СЕКРЕТ, КОТОРЫЙ ВАМ О ФОТОГРАФИИ НИКТО НЕ РАССКАЖЕТ

Самый важный урок я приберегла напоследок. Тут ничего не нужно изучать... это просто совет. Он помог мне пережить много моментов неуверенности в себе и в своей работе. Потому что, мне жаль это говорить, возможно, следовало упомянуть об этом раньше, в любом вашем творческом начинании, особенно на начальном этапе, вас ждет разочарование. Вы будете смотреть на работы других и сравнивать их со своими. Вы будете оценивать свою работу и сокрушаться, что она недостаточно хороша. Возможно, захотите все бросить. У меня такое было, и до сих пор случаются моменты, когда я чувствую, что моя работа не соответствует высоким требованиям.

Увидев идеальные работы других, вы зададитесь вопросом: «Чего мне не хватает? В чем их секрет?»

Райан, мой муж, рассказал мне об этом десятилетия назад, и я на этом настаиваю: нет никакого секрета.

Нет никакого тайного знания. Если вы видите, что кто-то делает что-то замечательное, и хотите знать, как он это сделал, просто спросите. Возможно, вы удивитесь, насколько люди щедро делятся знаниями, когда вы спрашиваете. С другой стороны, они могут не ответить, но скорее всего, другие тоже знают что-то ценное, и кто-то будет рад поделиться. Нет ничего нового под солнцем и нет знаний настолько глубоких, чтобы вы не смогли в них разобраться. Нет никакого секретного момента, нет величайшего художника всех времен, нет победителя конкурса на лучшую фотографию в истории человечества. Не существует секретного пароля, который внезапно разблокирует весь ваш творческий потенциал и наградит вас сертификатом «Я теперь профи».

Не сдавайтесь из-за мыслей о том, что «настоящие фотографы» обладают недостижимой тайной силой, предназначенной лишь немногим привилегированным. Пожалуйста, называйте себя фотографом и щедро делитесь тем, что знаете. Мир станет от этого лучше. Перестаньте переживать о раскрытии тайны, которой не существует. Вместо этого беритесь за камеру, делайте все возможное, наслаждайтесь процессом, совершайте много ошибок, учитесь, растите, заводите друзей и продолжайте творить. Остальное придет само собой.





+ БЛАГОДАРНОСТИ

Я хотела бы поблагодарить онлайн-сообщество фуд-фотографов, которые поддерживают мое творчество и образовательные программы. Вы вдохновили меня стать лучшим фуд-фотографом и глубже погрузиться в свое ремесло. Эта книга не существовала бы без вас и вашей поддержки моей работы.

Спасибо замечательной команде издательства *Page Street Publishing* за то, что воплотили эту книгу в жизнь. Я бесконечно благодарна за ваш опыт и поддержку в процессе написания книги и фотосессий. Для меня было честью сотрудничать с вами, и я так горжусь тем, что мы создали вместе.

Спасибо моей семье и друзьям за то, что были лучшей командой поддержки на протяжении всего процесса написания книги. Ваши энтузиазм и позитивная энергия вложены в слова, которые я написала, и фотографии, которые я сделала, и, несомненно, они окажут влияние на тех, кто читает книгу.

Спасибо моим мальчикам за то, что они работали фантастическими моделями рук и за их честные отзывы о моих снимках. Я тоже рада, что мы пересняли ту фотографию с арахисовой пастой и медом.

И, наконец, спасибо моему мужу Райану, верящему в меня даже больше, чем я верю в себя. Я бесконечно благодарна тебе за твою безусловную любовь и постоянную поддержку, а также за то, что не позволил мне отговорить себя от написания этой книги. Без тебя я бы не справилась.

+ *Наилучшие пожелания, друг мой!*



+ ОБ АВТОРЕ

Джони Саймон – профессиональный фотограф из Финикса, Аризона. Она специализируется на фуд-фотографии и фуд-стайлинге, работая с ведущими брендами для создания коммерческих снимков для маркетинговых кампаний, упаковки и цифровых носителей. Джони наиболее известна своей популярной образовательной платформой *The Bite Shot*, где она учит желающих со всего мира, как улучшить свои навыки в фуд-фотографии с помощью видеоуроков. Ее образовательная работа была освещена профессиональными отраслевыми изданиями, включая *Fstoppers*, *Peta-Pixel*, *Food Blogger Pro* и *Shutterstock*, она сотрудничала с такими брендами фотографии, как *Canon*, *Datacolor*, *PhotoShelter* и *B&H*. Свободное от съемок время Джони проводит со своим мужем, двумя сыновьями и их миниатюрной австралийской овчаркой Брюсом.

+ УКАЗАТЕЛЬ

A

Adobe Lightroom, 12, 22, 99

B

BLT, сэндвич, 88, 105, 107

F

f-число, 12, 15, 19

I

Instagram, 99
ISO, 12, 13, 20

P

Pinterest, 72, 122

R

RAW, 33

V

VSCO, 99

A

авокадо, 106, 112, 114, 118
арахисовая паста, 50, 96

Б

баланс
 белого, 32
 в композиции, 78
баранина, 128

безе, 64
бейгл, 22
бекон, 44
блеск влажных объектов, 36
блики, 36, 119
блины, 122, 131
блюдец, 94
бокалы, 55, 60, 125
боке, 50, 15, 17
большие блюда в домашнем стиле, 55
брауни с соленой карамелью, 104
булочки, 105, 114
бульон, 86
бумага, 62
 белая, 38
 цветная, 46, 84
бумажные полотенца, 120
бургер, 40, 106, 114
бутерброд, 88
 с арахисовой пастой и медом, 96

B

визуальное разделение, 124
визуальные подсказки, 118, 119
визуальный вес, 78, 84, 96
вилки, 66
вино, 18
 красное, 60, 125
воронка, 105, 120
выдержка, 12, 14, 18
выпечка, 88

Г

галета, 40, 76
гамбургер, 86, 88

гистограмма, 22
глубина резкости, 15
говядина, 128
«голландский угол», 88
гравитация, 50, 88, 92
грибы портобелло, 130
гуава, 108
гуакамоле, 114

Д

движение, 50
декоративные детали, 112
джиггер, 125
диафрагма, 12, 14, 15, 19
дизайнерский нож, 105
доска разделочная, 60, 83
«дублер», 122, 134
 для создания композиции, 110

Ж

жидкость, 18, 119, 120, 125
журналы, 72

З

задний план, 94
замораживающий спрей, 135
замороженная еда, 134
заполняющий свет, 38
заправка для салата, 118
затвор, 12
зелень, 48, 94, 112, 116, 119, 124
зеркала, 38
зеркальные блики, 36, 119
зубочистки, 106, 114

И

инжир, 112
инструменты для
выкладки, 105
искусство, 141
история снимка, 44, 118
источники света, 28

К

кальцоне, 122
касательные, 88
кассероль, 58
кекс, 48, 50, 55
керамика ручной
работы, 58
кесадила, 122, 124
кинза, 112, 120, 124
кисть, 118
клейкая паста, 105
кленовый сироп, 52, 131, 132
ключевой свет, 38
коктейль, 34, 112, 125, 126
 «Маргарита», 125
 «Негрони», 141
коктейльная ложка, 125
колбаски, 130
коллекция посуды, 58
композиция, 71
кондиционер, 116, 134
контраст в композиции, 76
контровой свет, 35
котлеты, 34
кофе, 18, 19, 76
красное вино, 125
краткий момент, как
запечатлеть, 18
крекеры, 35
крупные композиции, 55
крылышки «баффало», 55
кукуруза, 118
кукурузный сироп, 131, 132
курица, 128

Л

лайм, 124
лапша, 119
 удон, 86
лед, 126
лепешки, 122
лимон, 112
линии
 и фигуры, 96
 и формы, 81
линия горизонта, 88, 92, 96
ложки, 66, 86
лопатка, 50
лук, 114, 124

М

маникюр, 52
маринара, соус, 50, 124
масло растительное, 119
маффин, 34
мед, 96
меренга, 64
миски, 58, 80, 86, 119
молоко, 19, 132
монументальность, 88
морепродукты, 128
мороженое, 110, 116,
134, 135
морозильная камера, 134
музыка для
вдохновения, 138
мука пшеничная, 132
мясная тарелка, 138
мясо, 119, 128, 130
мята, 112
мятно-шоколадный пай, 55

Н

наложение, опция, 99
напитки, 35, 50, 60, 88, 125
направление света, 34
насыщенность цвета, 45
негативное
пространство, 96
«Негрони», 141

«низкий ключ», 40
«Нисуаз», салат, 118
нож, 118

О

облака, 30
образы визуальные для
вдохновения, 72
объекты на заднем
плане, 94
овощи, 112, 116, 119
овсянка с ягодами, 73, 76,
78, 80, 92
огурец, 112
одежда, 52
оладьи, 52, 131
 рецепт, 132
ориентация снимка, 99
осанка, 53
освещение, 28
основной элемент
композиции, 73
острый соус, 124
отражатель, 38
 «5 в 1», 31
отрицательное
пространство, 96
оттенок цвета, 45

П

«Павлова», персиковый
десерт, 35, 69
пай, 86
палочки
 для еды, 66, 86
 для коктейлей, 125
пармезан, 34, 35, 124
парфе, 17, 44, 88
паста, 35, 50, 86
пергамент, 62, 64
передний план, 94
перемещение камеры, 18
перец
 молотый, 119
 сладкий, 112, 118

песто, 50
петрушка, 112
печенье, 18, 104
пинцет, 106
пирог, 44
пита, 122
питчер, 125
пицца, 36, 48, 86
плоская
 еда, 122
 композиция, 86
поверхности, 61
поиск вдохновения, 137
полотенце, 125
помидоры, 28, 34, 36, 104, 108, 117
портобелло, 130
посуда, 55, 58, 66, 119
 стеклянная, 125
приборы столовые, 55, 58
приправы, 124
продукты,
 качественные, 108
 противни, 64
 процесс готовки, 48

Р
рагу, 119
разделочная доска, 60, 83
разрыхлитель теста, 132
ракурс
 выбор, 122
 трехчетвертной, 92
рамен, 119
ранч, заправка, 118
рассеивание света, 30
реквизит, 57, 58
 подбор, 64
рецепты, тестирование, 104
рибай, 128
рисующий свет, 38
романо, салат, 118

С
салат, 35, 86
 зеленый, 108, 114, 118
 «Нисуаз», 118
 романо, 118
 с лососем, 105
 советы, 116
 «Цезарь», 55, 118
салфетки, 45, 46, 55, 60, 80, 86, 94
 как складывать, 68
сахар, 18
сахарница, 19
свекла, 118
свет, 27, 52
 заполняющий, 38
 ключевой, 38
 контровой, 35
 мягкий, 29
 направление, 34
 непрямой, 28
 прямой, 28
 рассеянный, 30
 рисующий, 38
 температура, 32
 фронтальный, 34
свинина, 128
сироп
 идеальный рецепт для
 фотографирования,
 132
 кленовый, 52, 131, 132
 кукурузный, 131, 132
слайдеры, 114
смартфон, 12, 15, 31, 99
смужи, 81, 83, 84
сода, 132
соки, 83
соковыжималка для
цитрусов, 125
солнечный свет, 28–30
соломинки для
коктейлей, 125
соль, 125
соотношение сторон
снимка, 99
сотрудничество, 140

соус, 114
 маринара, 124
 острый, 124
 шоколадный, 18
специи, 48, 86, 112
спонж для макияжа, 105, 114, 118, 119
спрей-лак, 61
стейк, 128, 130
стаканы, 60, 81, 83, 125
стеклянная посуда, 125
столовые приборы, 58
стрейнер, 125
суп, 35, 66, 86, 116, 119, 120
съемка
 в темноте, 20
 сверху, 86
 фронтальная, 88
сыр, 34, 35, 36, 48, 105
сэндвич, 86, 105, 106, 107, 114
 BLT, 88, 105, 107

Т
такос, 44, 110, 117
тапиока, 44
тарелки, 55, 58, 83, 92, 94
текстура, 34
температура
 света, 32
 цвета, 45, 84
тени, 28, 34, 40, 124
тепловая пушка
(технический фен), 105
теплый цвет, 84
термометр для мяса, 128
тестирование
рецептов, 104
тесто, 18, 48, 50
ткани, 60
тон цвета, 45
торты, 88
тост, 50
травы, 112
«треугольник
экспозиции», 12

У

угол в три четверти, 92
удон, 86
укрепляющие детали, 114
уксус столовый, 132
установки камеры, 11
устрицы, 66

Ф

«фальшивое дно», 119
фанера, 61
фо, 119
фокусное расстояние, 19
фон, 46, 61, 92
формы для выпечки, 58
фотооборудование, 9
фотосессия,
подготовка, 104
фронтальная съемка, 88
фронтальное
освещение, 34
фростинг, 50
фрукты, 112, 116
фуд-стайлинг, 103

Х

халапеньо, 114
хлеб, 34, 35, 96, 114
холодный цвет, 84
хранение продуктов, 112

Ц

цвет, 45, 114
насыщенность, 45
как элемент
композиции, 84
оттенок, 45
температура, 45, 84
теплый, 84
тон, 45
холодный, 84
«Цезарь», салат, 55, 118
цитрусы, кожура, 112

Ч

человеческий элемент, 52
черника, 76
чеснок, 38
чипотле, 118

Ш

шейкер, 125
шкала Кельвина, 32
шоколад, 36, 83
шоколадный соус, 18
шпажки, 106, 114
шпаклевка, 61
штатив, 18, 52
шум (зернистость), 20

Э

экспозиция, 14
эмпанадас, 122
эскизы на бумаге, 100
этикет застольный, 66
«эффект когтя», 52

Я

ягоды, 76
яйца, 32, 48, 72, 132
белки, 18

УДК 77.041:641.5
ББК 85.16+36.997
С14

Joanie Simon
PICTURE PERFECT FOOD

Text Copyright © 2021 Joanie Simon
Published by arrangement with Page Street Publishing Co.
All rights reserved.

Перевод на русский язык *О. Ивенской*

Дизайн оформления *Е. Анисиной*

Саймон, Джони.

С14 Фотографируй идеальную еду : 52 мастер-класса от профессионала для креативных фуд-фото / Джони Саймон ; [перевод с английского О. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2022. — 152 с. : ил. — (Кулинария. Необходимые навыки).

ISBN 978-5-04-122882-8

Делать великолепные фотографии еды никогда не было так просто, как с помощью этой небольшой книги мастер-классов от профессионального фуд-фотографа. С помощью 52 быстрых и простых уроков Джони Саймон предоставит вам знания, необходимые для создания наиболее выигрышных фотографий блюд и напитков. Вы узнаете секреты фуд-стайлинга, как использовать в своих интересах естественный свет, а также получите простые советы, как сделать идеальный снимок любого блюда, которое вы готовите.

УДК 77.041:641.5
ББК 85.16+36.997

ISBN 978-5-04-122882-8

© О.Ивенская, перевод, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. НЕОБХОДИМЫЕ НАВЫКИ

Саймон Джони

ФОТОГРАФИРУЙ ИДЕАЛЬНУЮ ЕДУ

52 МАСТЕР-КЛАССА ОТ ПРОФЕССИОНАЛА
ДЛЯ КРЕАТИВНЫХ ФУД-ФОТО

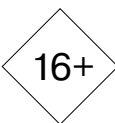
Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Е. Анисина*
Компьютерная верстка *С. Туркиной*
Корректор *Л. Никифорова*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Эндiрушi: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесi, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгисi: «ЭКСМО»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Финанс жарнамадық мерзімі шектелген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 29.11.2021.
Формат 84x100¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. п. л. 14,78.
Тираж экз. Заказ



ЧИТАЙ·ГОРОД

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

мы в СОЦСЕТЯХ:
[f](https://www.facebook.com/breadsalt.publisher) [i](https://www.instagram.com/breadsalt.publisher) [v](https://www.youtube.com/breadsalt.publisher) [t](https://www.tiktok.com/breadsalt.publisher) [p](https://www.pinterest.com/breadsalt.publisher) [in](https://www.linkedin.com/breadsalt.publisher) [yt](https://www.youtube.com/breadsalt.publisher) [tk](https://www.tiktok.com/breadsalt.publisher) [pi](https://www.pinterest.com/breadsalt.publisher) [li](https://www.linkedin.com/breadsalt.publisher) [yt](https://www.youtube.com/breadsalt.publisher)

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
"ЭКСМО-АСТ"



+ ОБ АВТОРЕ

Джони Саймон – профессиональный фотограф из Феникса, Аризона. Она специализируется на фуд-фотографии и фуд-стайлинге, работая с ведущими брендами для создания коммерческих снимков для маркетинговых кампаний, упаковки и цифровых носителей. Джони наиболее известна своей популярной образовательной платформой The Bite Shot, где она учит желающих со всего мира, как улучшить свои навыки в фуд-фотографии, с помощью видеоуроков. Ее образовательная работа была освещена профессиональными отраслевыми изданиями, включая Fstoppers, Peta-Pixel, Food Blogger Pro и Shutterstock, она сотрудничала с такими брендами фотографии, как Canon, Datacolor, PhotoShelter и B&H. Свободное от съемок время Джони проводит со своим мужем, двумя сыновьями и их миниатюрной австралийской овчаркой Брюсом.

МОЩНЫЕ ПРИЕМЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МАКСИМАЛЬНОГО ВИЗУАЛЬНОГО ЭФФЕКТА:

- + установка камеры;
- + свет и тень;
- + вдохновляющая история;
- + оформление реквизита;
- + удачная композиция;
- + создание фуд-стайлинга;
- + владение ножом и любовь к еде!

«Перестаньте переживать о раскрытии тайны, которой не существует. Вместо этого беритесь за камеру, делайте все возможное, наслаждайтесь процессом, совершайте много ошибок, учитесь, растите, заводите друзей и продолжайте творить. Остальное придет само собой».

ДЖОНИ САЙМОН,
создатель The Bite Shot



ISBN 978-5-04-122882-8



9 785041 228828 >

