

Fotografija hrane kao promocija gastronomske ponude istarske regije

Šetić, Paola

Master's thesis / Diplomski rad

2017

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Graphic Arts / Sveučilište u Zagrebu, Grafički fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:216:290035>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-10-24**



Repository / Repozitorij:

[Faculty of Graphic Arts Repository](#)



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU

GRAFIČKI FAKULTET

PAOLA ŠETIĆ

**FOTOGRAFIJA HRANE KAO PROMOCIJA
GASTRONOMSKE PONUDE ISTARSKE
REGIJE**

DIPLOMSKI RAD

Zagreb, 2017.



Sveučilište u Zagrebu
Grafički fakultet

PAOLA ŠETIĆ

**FOTOGRAFIJA HRANE KAO
PROMOCIJA GASTRONOMSKE
PONUDE ISTARSKE REGIJE**

DIPLOMSKI RAD

Mentor:

doc.dr.sc.Miroslav Mikota

Studentica:

Paola Šetić

Zagreb, 2017

SAŽETAK

Diplomski rad se bavi temom fotografije hrane koja je u tipičnoj ponudi istarske regije. Teorijski se istražuje koji su pristupi u fotografiji hrane s obzirom na svrhu promocije i gastronomsku kvalitetu. Vino, maslinovo ulje, konobe i agroturizmi su karakteristični za regiju Istre i u tom se kontekstu obrađuju marketinški aspekt fotografije, kao i tehnički te kreativni aspekt fotografije. Fotografija hrane spada u komercijalnu fotografiju, čiji je zadatak stvoriti atraktivne i privlačne fotografije za razne namjene. Izrada samih fotografija je kompleksan posao. Potrebno je dobro osvjetljenje, dobro odabran kut fotografiranja, odabir boja na tanjuru, brojni rekviziti koji će uljepšati hranu, brzina, fokus, jednostavnost i sl. Izniman utjecaj na fotografiju ima digitalna obrada fotografija. Postoje dva tipa pristupa stiliziranja hrane; prirodan i umjetan. Prirodan pristup odražava autentičnost i jestivost samog jela, a umjetan pristup koristi jestive i nejestive trikove kako bi jelo izgledalo što ljepše i privlačnije. U radu se koristi samo prirodan pristup, ali se teorijski uspoređuju ova dva pristupa fotografiranja hrane. Uspoređuje se fotografija hrane kvalitetnih gurmanskih restorana u odnosu na lance brze prehrane. Nadalje, u praktičnom dijelu rada, kreiraju se i opisuju autorske fotografije, tehničke postavke i oprema koja se koristila za snimanje fotografija, a razmatra se i sam ambijent restorana.

KLJUČNE RIJEČI: fotografija hrane, stilizacija hrane, prirodna stilizacija hrane, rekviziti, digitalna obrada, ambijentalna fotografija

ABSTRACT

Graduate thesis deals with the theme of food photography, which is typical of the Istrian region. Theoretically, it explores the approaches to food photography with regard to the purpose of promotion and gastronomic quality. Wine, olive oil, taverns and agrotourism are characteristic of the Istrian region, and in this context marketing aspect of photography as well as the technical and creative aspect of photography is considered. The food photography is part of a commercial photography, whose task is to create eye-catching and attractive photos for various purposes. Making photos is a complex business. Good lighting is required, a well-chosen photo angle, a choice of color on a plate, a number of props that will nourish food, speed, focus, simplicity etc. Exceptional impact on photography is digital photo processing. There are two types of approach to food stylization; natural and artificial. The natural approach reflects the authenticity and edibility of the meal itself, and the artificial approach uses edible and inedible tricks to make the dish look more beautiful and appealing. Only a natural approach is used in this paper, but these two approaches to food photography are compared theoretically. Food photographs of quality gourmet restaurants and food photographs of fast food chains are taken in comparison. Furthermore, in the practical part of the work, the author's photographs, technical settings and equipment used to record the photographs are created and described, and the restaurant's ambience is also considered.

KEY WORDS

Food photography, Food styling, Natural food styling, Props,
Digital manipulation, Ambient photography

SADRŽAJ

1. UVOD	1
1.1 Metodologija i plan istraživanja.....	2
1.2 Cilj i hipoteze	2
2. TEORIJSKI DIO	3
2.1 Fotografija hrane	3
2.2. Fotografija hrane za premium restorane.....	3
2.2.1. Tehničke postavke za fotografiju hrane iz premium restorana.....	4
2.2.2. Kompozicija u fotografiranju hrane iz lanaca premium restorana	4
2.3. Fotografija brze hrane	5
2.3.1. Tehničke postavke prilikom fotografiranja brze hrane.....	5
2.3.2. Kompozicija u fotografiji brze hrane	6
2.4. Osnove fotografije.....	7
2.4.1. Svjetlo.....	7
2.4.2. Postavke fotografskog aparata.....	8
2.4.2.1. Vrijeme eksponiranja.....	8
2.4.2.2. Otvor objektiva	9
2.4.2.3. Svjetlosna jačina objektiva	10
2.4.2.4. Osjetljivost	10
2.4.2.5. Bijeli balans	11
2.5. Fotografija pomoću prirodnog svjetla.....	12
2.5.1. „Tvrdo“ i „meko“ svjetlo	13
2.5.1.1. „Tvrdo“ svjetlo	14
2.5.1.2. „Meko“ svjetlo.....	14
2.5.2. Direktna ili difuzna refleksija	14
2.5.3. Izvori prirodnog svjetla.....	15
2.5.3.1. Prednje svjetlo	15

2.5.3.2. Stražnje ili pozadinsko svjetlo.....	16
2.5.3.3. Bočno svjetlo.....	16
2.5.3.4. Umjetna rasvjeta i dodatna oprema.....	16
2.6. Kompozicija.....	19
2.6.1. Aranžiranje objekta.....	20
2.6.1.1. „Isključivanje“ objekta iz centra.....	21
2.6.1.2. Korištenje linija i slojeva.....	21
2.6.1.2. Centriranje objekta.....	22
2.6.1.3. Negativan prostor.....	22
2.6.1.4. Zlatni rez.....	22
2.6.1.5. Pravilo trećine.....	23
2.6.1.6. Izoštavanje.....	23
2.6.1.7. Dubinska oštrina.....	24
2.6.1.8. Perspektiva i rakurs.....	24
2.6.1.9. „Izvlačenje“ detalja.....	30
2.7. Postavljanje prije snimanja.....	31
2.7.1. Postavljanje radnog područja.....	31
2.7.2. Pristupačnost.....	31
2.7.3. Planiranje okidanja fotografije.....	32
2.7.4. Istraživanje recepta.....	32
2.7.4.1. Pregledavanje menija.....	33
2.7.4.2. Odabir dekoracije.....	33
2.7.5. Oblikovanje scene.....	35
2.8. Isticanje hrane na fotografiji.....	36
2.8.1. Rekviziti.....	36
2.8.2. Pozadina.....	36
2.8.3. Boje.....	37
2.8.4. Računalo na setu.....	38
2.9. Stiliziranje hrane.....	38
2.9.1. Začinsko bilje.....	39
2.9.2. Kruh.....	39
2.9.3. Orašasti plodovi.....	39

2.9.4. Voće i povrće.....	40
2.9.5. Umaci i preljevi.....	40
2.9.6. Umjetni načini stiliziranja hrane	41
3. PRAKTIČNI DIO.....	43
3.1. Autorske fotografije	43
3.2. Analiza autorskih fotografija.....	59
4. ZAKLJUČAK.....	60
5. LITERATURA.....	61

Odobrenje

1. UVOD

Ponekad je naglasak u kuharicama na fotografiji hrane, a sam recept dobiva drugo mjesto. Za kuhanje je potreban kreativan um, a prezentacija hrane i fotografiranje hrane trebaju se što više približiti toj ideji. Budući da bez hrane ne možemo, fotografija hrane razvija se, kroz povijest, kao grana u fotografiji, a naročito u komercijalnoj fotografiji. Cilj fotografiranja hrane i prezentiranje iste u što slasnijem izdanju, je stvaranje atraktivne fotografije za sve namjene; reklame, postere, časopise, kuharice, menije, itd. Privlačenjem gledatelja vrhunskim slikama hrane, lanci restorana profitiraju, ali isto tako i lanci brze hrane koji često lažno predstavljaju svoj proizvod na tržištu. Konzumiranjem hrane u igri su sva osjetila – njuh, vid, dodir, okus, ali prilikom gledanja fotografije hrane koristi se samo osjetilo vida. Prilagođavanjem svjetline, boje, kontrasta može se učinkovito poboljšati kvaliteta fotografije i njezin utjecaj na kupca. To dovodi do krajnje dobrog rezultata na kupca, klijenta ili čitatelja kuharice ili gledatelja oglasa. Kroz praktičan dio rada, autorske fotografije su digitalnom manipulacijom dotjerane kako bi se što više moglo utjecati na kupca i prodati mu proizvod te se uspoređuju prirodno i umjetno stiliziranje hrane koje se koristi kao marketinški trik, najčešće u reklamama lanaca brze prehrane. Budući da se fotografija hrane zasniva na korištenju neobičnih sastojaka koje pospešuju izgled hrane, a hrana postaje nejestiva, u ovom radu se ne utječe na okus hrane prilikom fotografiranja, već se nastoji snimiti uz odgovarajuće dodatne rekvizite, koji će donijeti svježinu i rustikalni dojam restorana. Trikovi poput špricanja hrane lakom za kosu, motornim uljem ili glicerinom, daju privid kvalitete i ljepote hrani, ali ovaj način hranu čini neautentičnom. Stiliziranje i fotografiranje hrane je svojevrsna umjetnost, a posao fotografa je nekad i posao stilista koji, uz korištenje različitih tehnika i rekvizita, nastoji savršeno prikazati hranu. Na neki način, u fotografiji se trebaju oslikavati okus, miris, arome i tekstura jela – prevedeni u vizualni oblik.

Cilj ovog diplomskog rada je osvrnuti se na dva različita pristupa, ali dokazati da je prirodan pristup *food stylingu*, koji ne mijenja samu hranu jednako dobar i čini hranu primamljivom za gledatelja. Digitalnom manipulacijom i različitim rakursima snimanja, kao i korištenjem prirodne rasvjete, nastoji se pospješiti kvalitetu fotografije na prirodan način. Dodatno tome, stiliziranje se, događa tijekom snimanja i kasnije u obradi fotografija.

1.1 Metodologija i plan istraživanja

Rad se odnosi na pregled fotografije hrane i tehničkih karakteristika kao što su osjetljivost, bijeli balans, vrijeme eksponiranja, otvor objektiva te kut i tip rasvjete. Diplomski rad upućuje na daljnje analiziranje i uspoređivanje fotografije hrane za gurmansku ponudu u odnosu na lance brze prehrane. Promocija fotografije hrane vezanih za Istru se analizira kroz proučavanje fotografije hrane sličnih gastro ponuda koji imaju gurmansku vrijednost – dok ona koja se odnosi na lance brze prehrane omogućava uspoređivanje kompozicije i uporabe boja te podloge snimanja i priče koja se fotografijom pronosi. Daljnjim istraživanjem se doznaje koliko se fotografija hrane koristi u svrhu promocije, koje su tehničke postavke tijekom snimanja i kakvi su uvjeti bitni za snimanje hrane.

1.2 Cilj i hipoteze

Cilj ovog diplomskog rada je navesti različitosti između fotografije hrane za brzu prehranu i hranu kvalitetnijih gurmanskih restorana. Glavna je hipoteza istraživanja da postoje različitosti između načina snimanja, izbora podloge te ambijenta fotografije. Hipoteza je, također, da su te različitosti tehničkog i kreativnog karaktera. Navedene hipoteze se dokazuju teoretski i kroz praktične primjere nastale oblikovanjem autorskih fotografija koje se analiziraju kroz metodiku tehničkih i sintaktičkih postavki i time se nastoji omogućiti osnova za različite pristupe fotografiranju i realizaciji fotografija koje služe promociji hrane.

2. TEORIJSKI DIO

2.1 Fotografija hrane

Fotografija hrane je, po shvaćanju mnogih fotografa, jedna od najtežih tipova fotografije koja postoji. Poput oslikavanja platna, kreće se od ničega pa se postupno gradi izričaj na fotografiji. Konstruiranje fotografije i ravnoteža umjetničkog i realnog nivoa fotografije gradi se sloj po sloj i sve što fotografija obuhvaća je odluka, a svaki detalj je savršeno pozicioniran od strane fotografa ili stilista. Svaka fotografija, prije svega, priča priču. Je li to zabava s koktelima ili pečeno pile u rustikalnom ambijentu, fotograf mora, osim oblikovanja fotografije oblikovati i scenu koja daje uvid u povijest i podrijetlo jela. [1]

Mnogim elementima utječe se na kompoziciju prilikom snimanja, a to su; udaljenost od objekta, vodoravno ili okomito usmjerenje fotografije, kadar, perspektiva, odabir svjetla, vrijeme eksponiranja, otvor objektiva i dubinska oštrina. Dodatni elementi kompozicije su osnovno postavljanje objekta, odnos pozadine i glavnog objekta, otkrivanje tekture, usmjeravanje pogleda uz pomoć rekvizita, zlatni rez, korištenje linija te fokus na fotografiji što znači da postoji uporišna točka na fotografiji oko koje se gradi priča. [2]

Valja i poštivati utjecaj boja te komplementarne boje, odnosno svjetlog i tamnog, u skladnosti sa namjenom fotografije za premium ili brzu hranu. [3]

2.2. Fotografija hrane za premium restorane

Vlasnici premium restorana nastoje da njihova hrana bude jednako privlačna na fotografiji kao hrana koju donose na pladnju, tako da tijekom fotografiranja inzistiraju na korištenju istih visokokvalitetnih sastojaka i istih veličina obroka koje nude u svojim restoranima. Rad s profesionalnim fotografima hrane, koji razumiju potrebe premium restorana, može pomoći rukovoditeljima da osiguraju

ono što žele dobiti na fotografijama hrane s menija i promotivnih materijala. Mnogi od tih fotografa koji se profesionaliziraju u fotografiranju hrane njeguju personalizirani pristup s pojedinačnim klijentima.[4]

2.2.1. Tehničke postavke za fotografiju hrane iz premium restorana

Za premium hranu koriste se makroobjektivi, 50 milimetarski objektivi koji predstavljaju hranu onakvom kakvom ju vidimo na tanjuru, a uz to nude malu dubinsku oštrinu koja pronosi okus i teksturu određenih dijelova hrane koji nastoje pridobiti kupca. Primjerice, Canon EF 50mm f / 2,5 s makroobjektivom je vrlo moćan fotografski aparat u svrhu promocije premium hrane u najboljem izdanju. Najčešće odabrani su makroobjektivi s otvorima u rasponu od 2.8 ili niže. Canonov 100mm makroobjektiv je također popularan izbor fotografa jer je lagan za korištenje. Bez obzira na to koji se raspon odlučuje koristiti, glavna potražnja je za makroobjektivima ili barem objektivima s minimalnom žarišnom udaljenosti. Razlog tomu je što fotograf na taj način može raditi blizu stola s hranom i lošim uvjetima svjetla, što je poželjno za snimanje hrane.[5]

2.2.2. Kompozicija u fotografiranju hrane iz lanaca premium restorana

Negativan prostor igra vrlo važnu ulogu u komponiranju hrane makrobiotičke prehrane jer se cijena i kvaliteta predočuju na fotografiji i korištenjem znatno većeg prostora za odmor očiju, tj. pozicioniranjem glavnog motiva u jednu od trećina se nastoji načiniti da fotografija „diše“. Zlatni rez je osnovno pravilo fotografije hrane za premium restorane, a normalna vizura, koja se postiže spuštanjem fotografskog aparata u razinu očiju, jednako kako se donosi na podložak te kako vidi ljudsko oko hranu koja se poslužuje u restoranu. Međutim, ako se radi o prepunom stolu sireva iz istarske ponude restorana, isto tako može se snimati iz ptičje perspektive, kako bi se uz *table top* fotografiju, moglo prepoznati sve sireve na stolu i jednako tako dobiti uvid u cjelokupnu ponudu određenog restorana. [6]

Izoštravanjem na određene dijelove koji vrve kvalitetnim namirnicama, školjkama ili škampima te korištenje male dubinske oštine ostvaruje se dojam da tu hranu možemo vidjeti jasno i možemo proučiti sve njezine sastojke.

Spektar boja koje se koriste u svrhu promocije kvalitetnih restorana mogu biti pročišćene palete bijelih, krem i smeđih nijansi s odgovarajućim komplementarnim bojama koje se koriste na ubrusu ili nekom od rekvizita, kao naglasak. Isto tako se nastoji kroz pozadinske rekvizite prenijeti priču, a kako je ona oslonjena na premium proizvode, često se radi o kvalitetnim vinima ili maslinovom ulju poznatima u cijeloj Hrvatskoj pa tako i u područjima Istre. [7]

2.3. Fotografija brze hrane

Fotograf komunicira svoje ideje s rukovoditeljima restorana, a pritom zna da je njegov posao, u konačnici, prebaciti se na ono što im je najvažnije, a to je jasnoća komunikacije robne marke. Budući da se svi lanci brze prehrane povode za komercijalnim izgledom, neki od tih restorana se nastoje istaknuti koristeći ugodan ton komunikacije s kupcem, u svrhu toga da se gledatelj osjeća opušteno i ugodno. Filozofija robnih marki - kao i filozofija njihovih proizvoda - mijenja se cijelo vrijeme, zbog čega se uvijek snimaju nove reklame. Trendovi također mogu diktirati fotografiju. Na primjer, glavna poruka mnogih brzih servisa hrane je novitet s nižim sadržajem natrija ili bezglutenska prehrana. Komuniciranje nutritivnih benefita uz pomoć fotografije, može biti lukav način promocije u potražnji za modernijim načinima prilagodbe tržištu.[4]

Mnogi fotografi brze hrane kopiraju jedni druge, pokušavajući uvijek iznova snimiti fotografije koje daju poboljšani izgled njihove ne tako zdrave hrane.

2.3.1. Tehničke postavke prilikom fotografiranja brze hrane

Prvo i osnovno pravilo u fotografiji hrane, premium spektra proizvoda i fotografiji brze hrane, je uspostavljanje odnosa s kupcem, a to je nastojanje da kupac pohri u taj restoran i da naruči određeno jelo bez obzira na to koliko je gladan.

Kao što je napomenuto za premium hranu, koristi se 50 milimetarski objektiv s otvorom u rasponu 2.8 ili manje, inzistirajući na maloj dubinskoj oštini i izvornosti hrane koja se doima kao da je ispred gledatelja na stolu. [8]

Hrana u oglasima brze hrane je vrlo zavodljiva, ali surova stvarnost je da, prečesto, hrana uživo ne izgleda kao na slikama. Na neki način, fotografi brze hrane su čarobnjaci, koji koriste moć profesionalne rasvjete i stručnost u Photoshopu i ostalim programima obrade.[4]

Rad s fotografijama koji imaju razumijevanje prema potrebama brzih restorana može pomoći osigurati da meni izgleda kao pravo umjetničko djelo, nerijetko puno slasnijeg izgleda nego okusa. Bilo koja poruka može biti ispričana fotografijama ako je snimljena na pravi način i unaprijeđena naknadno u Photoshopu. *Brandovi* koji traže od fotografa rješenja s jasnim idejama o tome što žele, tko su i tko je njihova konkurencija često dobivaju najviše od fotografija. Početno savjetovanje može biti jednako važno kao i ono što se događa tijekom snimanja fotografija, pogotovo ako se fotografije koriste za pokretanje nove ponude na meniju.

Na primjer, fotografije hrane za brze lance koji nude doručak mogu komunicirati svježi jutarnji početak uz pomoć mekog osvjetljenja i nježnijih tonova. Premium proizvodi, naime, mogu komunicirati doživljaj „uzvišenog“ obroka kada je snimljen s rasvjetom koja ima oštre sjene i dubinu uz pomoć igre svjetla.[4]

2.3.2. Kompozicija u fotografiji brze hrane

Pozadina i rekviziti, osim što su prilagođeni priči fotografije, oslonjaju se na žarke boje kao i sama hrana, tako da tijekom izbora ukrasa, prilikom fotografiranja stilisti koriste iste veličine sastojaka kao u restoranima, usklađujući boje rekvizita sa pozadinom i sa stanovitim jelom na meniju.

Nerijetko je kompozicija simetrična ili se odnosi na pravilo trećine tako da se umeće i tekstovni sadržaj, no on ne prelazi 140 slovnih znakova kako bi se naglasila fotografija – primarni motiv u oglašavanju hrane. [9]

U fotografiji se pronosi i životni stil, osjećaj i ideja da su različita hrana i piće na slici svježi i što je moguće više prirodni. Svaki fotograf treba paziti da ne odstupa previše od realne slike proizvoda, bez obzira na mnogo digitalizacije u naknadnoj obradi, te da naglasi ono što je za kupca primamljivo, a to su okus i dostupnost takve hrane.

Mnogo puta u kadru su i ljudi koji su konzumenti takve hrane te oglašivači na taj način nastoje doprijeti do potrošača, čineći tako fotografije toplijima, usmjerenima na zajedničko okupljanje oko hrane.[4]

2.4. Osnove fotografije

2.4.1. Svjetlo

Uz pomoć svjetla se može vidjeti, stvoriti scena i načiniti fotografija. Svjetlo je od iznimnog značaja u fotografiji, bilo sunčevo, od žarulje ili bilo kojeg drugog rasvjetnog tijela; bljeskalice, reflektora i dr. Vrlo je važno uravnoteženo svjetlo na fotografiji jer zbog premalo svjetla postaje pretamna (podeksponirana), a zbog previše svjetla fotografija postaje presvjetla (preeksponirana). Da bi se pronašlo pravo svjetlo, potrebno je promatrati i istraživati. Značaj digitalne manipulacije je u tome da se fotografija može obraditi, a u slučaju nezadovoljavajućeg rezultata obrisati i ponovno okinuti. Fotografi vole tzv. bijelo svjetlo, a to je svjetlo koje „proizvodi“ Sunce i zapravo se sastoji od svih boja koje ljudsko oko može prepoznati. Osim rasvjete, vrlo je važno kakav fotografski aparat koristiti, prilagoditi postavke fotografskog aparata i mudro iskoristiti mogućnosti digitalne obrade. Svi ti elementi pribrojeni, stvaraju priču i ambijent na fotografiji. [2]

U idealnom slučaju, svjetlo bi trebalo osvjetliti jelo iz laganog kuta, kao što su opcije s lijeva ili s desna od hrane. Ako svjetlo dolazi izravno iza fotografa, baca neželjene sjene na jelo. Druga mogućnost je pozadinsko osvjetljavanje predmeta, što daje ujednačeniji i često zanimljiviji prikaz. U ovom slučaju, svjetlo bi trebala dolaziti odozgo ili iza područja snimanja, možda čak i malo sa strane. Shvatiti gdje svjetlo treba pogoditi hranu se naknadno povezuje s kadrom i rakursom snimanja.

2.4.2. Postavke fotografskog aparata

2.4.2.1. Vrijeme eksponiranja

Vrijeme eksponiranja i otvor objektiva rade u tandemu na isti način na koji trepću oči i šire se zjenice, odnosno, utječu na ljudsku percepciju objekta. Primjerice, ako se snima fotografija žarulje; kako bi se snimio taj motiv, fotografski aparat treba dopustiti dovoljno svjetla da gledatelj može vidjeti žarulju, ali ne propuštajući toliko svjetla da je sve što se vidi sjajni, bezobličan odbljesak. To se postiže vrlo kratkim vremenom eksponiranja i širim otvorom objektiva ili se koristi dulje vrijeme eksponiranja s uskim otvorom objektiva. Nakon što se pronađe prava ravnoteža između dviju postavki - podešavanje jedne ujedno znači i podešavanje druge.

Nadalje, to je brzina kojom se zatvarač otvara i zatvara, izražen u djelićima sekunde. Ni u jednom slučaju se ne koristi bljeskalica prilikom fotografiranja hrane, nevažno o tome koliko malo svjetla ima jer čini hranu toksičnom, previše obasjanom i nejestivom. [6]

Na fotografskom aparatu, vrijeme eksponiranja izražava se kao cijeli broj, ali općenito se odnosi na djelić sekunde. Drugim riječima, vrijeme eksponiranja od 80 se odnosi na 1/80 sekunde. Što je veći broj, to je vrijeme eksponiranja kraće. Dulje vrijeme eksponiranja znači da će fotografija biti nejasna, jer ima više vremena da fotografski aparat detektira čak i najmanji pokret. Dakle, ako se pridržava fotografski aparat, tj. snima iz ruke, maksimalno vrijeme eksponiranja mora biti od najviše 1/40 sekunde, a po mogućnosti kraće (nastoji se postići vrijeme eksponiranja od barem 1/80 ako ima dovoljno svjetla). Sve duže od 1/20 sekunde zahtjeva uporabu stativa. Može se koristiti Av mode ili Tv mode kako bi fotografski aparat automatski prilagodio otvor objektiva za željenu ekspoziciju, no ovaj način je najbolji za snimanje objekata u pokretu, poput automobila ili sportaša. Nema puno razloga za korištenje u fotografiji hrane.[6]

Dakle, vrijeme eksponiranja označava količinu svjetla koju senzor prima u ovisnosti na otvor objektiva i vrijeme eksponiranja. Jednostavnije, ona je međudnos otvora objektiva, vremena eksponiranja i osjetljivosti. [5]

2.4.2.2. Otvor objektiva

Otvor objektiva je omjer žarišne duljine objektiva i promjene otvora objektiva. Otvorom objektiva se kontrolira količina svjetla koja dolazi do senzora te polje dubinske oštine. Ako je otvor veći, više svjetla dolazi do senzora i samim time je vrijeme eksponiranja duže. Zatvaranjem otvora objektiva dovodi se manje svjetla do svjetlosnog senzora i stoga je potrebno kraće vrijeme eksponiranja. Kao primjer za objašnjavanje pojma otvora objektiva, može se uzeti u primjer ljudsko oko. Što je više zjenica otvorena, prima se veća količina svjetla, a što je zatvorenija, svjetlo manje prodire do nje i dovodi se manja količina svjetla. [6]

Veličina otvora mjeri se u f-vrijednostima; $f/2$ znači da je otvor do pola otvoren ($1/2$), dok otvor od $f/11$ znači da je otvor otvoren samo $1/11$. Drugim riječima, što je manja f-vrijednost, širi je otvor objektiva, propuštajući više svjetla; što je veća f-vrijednost, to je uži otvori objektiva, propuštajući manje svjetla.

Ukoliko se unosi više svjetla, to je kraće vrijeme eksponiranja, što pomaže u izbjegavanju mutnih snimaka. U dobro osvijetljenim područjima odabire se otvor objektiva na temelju dijelova fotografije koji se nastoji fokusirati. Kada je otvor objektiva velik (manja f-vrijednost), dubinska oština je mala, što znači da će stvari u pozadini ili prednjem planu biti izvan fokusa. To može biti dobra stvar u fotografiji hrane jer se nastoji istaknuti pojedinosti na tanjuru – teksturu hrane ili pojedini začin ili umak. Manji otvor objektiva (veća f-vrijednost) proširit će površinu dubinske oštine, omogućujući istodobno da se gledatelj usredotoči na prednju i stražnju stranu tanjura i sve vidi pregledno u istoj oštini.

Kao što je napomenuto, otvor objektiva utječe na dubinsku oštinu, pojam u fotografiji koji govori o tome koliko je objekata u fokusu. Niska f-vrijednost će stvoriti plitku dubinsku oštinu, pa će samo ono na što je usmjeren fotografski aparat biti u fokusu, dok će ostatak slike biti zamagljen, a to je pogodno za fotografiju hrane. Sa višim f-vrijednostima, sve od pozadine do bliskih subjekata je u fokusu. Mala dubinska oština čini objekt istaknutijim na umjetnički zamućenoj pozadini. Međutim, ukoliko je dubinska oština premala, rizik je da će se zamagliti dio glavnog motiva izvan fokusa.[6]

Prioritet otvora objektiva (Av) se koristi kako bi fotografski aparat automatski prilagodio vrijeme eksponiranja za željeni otvor objektiva. Češće se upotrebljava u fotografiji hrane od TV moda. [6]

2.4.2.3. Svjetlosna jačina objektiva

Nadalje, vrlo važna postavka je vrijeme eksponiranja koja se odnosi na duljinu vremena izloženosti senzora fotografskog aparata svjetlu. Inače se uspoređuje s brzinom kojom trepće ljudsko oko, budući da to određuje količinu svjetla koje ulazi u oko. Vrijeme eksponiranja se izražava u sekundama, na primjer 1/80, 1/100, 1/200- što je veći broj, to je kraće vrijeme eksponiranja, a kao rezultat je manja količina svjetla koja dopire do fotografskog aparata. Međutim, što je broj manji, to je dulje vrijeme eksponiranja i time se omogućava prodor veće količine svjetla u fotografski aparat. [5]

U slabim uvjetima koristi se dulje vrijeme eksponiranja, no ova postavka može rezultirati zamućenjem, pikselizacijom, posebice ako se snima iz ruke, bez stativa. Kako je zatvarač prilično dugo otvoren pri duljem vremenu eksponiranja, fotografija djeluje kao da je u pokretu. Potrebno je, dakle, smanjiti vrijeme eksponiranja kako bi se izbjeglo zamućenje na fotografiji.

Prilikom snimanja hrane vrlo rijetko se koriste automatske postavke zatvarača jer na taj način nije moguće realizirati uspješnu fotografiju, budući da fotografski aparat sam definira vrijeme eksponiranja i fotograf ne može odlučiti hoće li pokret biti zamućen ili zamrznut. [5]

U situacijama kada se želi snimiti dolijevanje ulja, ulijevanje vina u čašu, ubacivanje začina i slično, koriste se ručne postavke. Ukoliko se želi postići zamrznutost pokreta, koristi se kraće vrijeme eksponiranja. [3]

Na taj način, do senzora dopire manje svjetla, što automatski čini fotografiju tamnijom. [3]

2.4.2.4. Osjetljivost

Osjetljivost pri snimanju digitalnim fotografskim aparatom odgovara osjetljivosti filma. Ukoliko se snima u prostoru koji nije dovoljno osvijetljen, nerijetko nije

dovoljno jako otvoriti otvor objektiva i povećati vrijeme eksponiranja, već je potrebno postaviti veću osjetljivost kako bi fotografski aparat iskoristio svjetlo koje dopire do senzora. Ako je svjetlo dovoljno jako nije potrebna veća osjetljivost od 100 ISO koja se koristi za snimanje po sunčanom danu ili u normalnim vremenskim uvjetima s dovoljno svjetla. [5]

Osjetljivost se odnosi na digitalni senzor fotografskog aparata, odnosno pojačavanje signala. Što je veća ISO vrijednost, senzor brže registrira svjetlo, što omogućuje korištenje kraćeg vremena eksponiranja. To je korisno u uvjetima slabog osvjetljenja gdje, čak i pri širokom otvoru objektiva, vrijeme eksponiranja nije dovoljno brzo za jasnu fotografiju. Veća osjetljivost (ISO vrijednost), znači veću zrnatost i nejasnoće na fotografiji tj. pojačavanje šuma.

U uvjetima slabog osvjetljenja, najbolje je koristiti široki otvor objektiva i veću osjetljivost. Kao što je spomenuto, veći otvor objektiva smanjuje vrijeme eksponiranja i time eliminira zamagljivanje, omogućujući snimanje oštrije slike čak i u slabo osvijetljenim prostorijama. Visoka osjetljivost omogućuje senzoru fotografskog aparata da otkrije više svjetla, ali ne garantira jasni prikaz hrane.[10]

2.4.2.5. Bijeli balans

Čak i kad su vrijeme eksponiranja i otvora objektiva savršeno uravnoteženi, nije zajamčeno da fotografija odiše živopisnim, vjerodostojnim bojama. Većina fotografskih aparata ima prilagođenu postavku podešavanja ravnoteže bijele boje.

Bijeli balans omogućava fotografskom aparatu da postigne vjerodostojni prikaz boje u različitim uvjetima snimanja. Kod digitalne fotografije bijeli balans uravnotežava prikaz osnovnih boja s tim da se neutralni tonovi, kao primjerice tonovi sive boje, prikazuju neutralno, bez tonova plave i sl. Ljudsko oko doživljava boje u okolini bez utjecaja promjene svjetla i prilagođava balans bijele boje automatski kompenzirajući različitosti u raznim uvjetima svjetla. [5]

Primjerice, ako se pokušava snimiti u kuhinji oko 18 sati tijekom zimskog perioda, a koristi se automatski namješteni bijeli balans, fotografija će djelovati

narančasto. To se događa iz razloga što svaki izvor svjetla ima drugačiju temperaturu koja se mjeri u Kelvinima. Važno je znati da velik broj Kelvina na ljestvici predstavlja hladno (plavo) obojenje, a mali broj predstavlja toplo svjetlo.

Najčešće unaprijed ponuđene postavke bijelog balansa su:

Auto: fotografski aparat će automatski namjestiti bijeli balans na fotografiji.

Važno je ne koristiti ovu postavku prečesto, zbog toga što je podložna pogreškama i preporuča se koristiti jedino u situacijama kad fotograf poseže za brzim rješenjem u određenoj situaciji.

Tungsten: koristi se kod snimanja interijera, odnosno pod tungsten rasvjetom – žaruljama, što je često u restoranima. Ova opcija „hladi“ ukupan dojam boja i sadrži plavo obojenje.

Fluorescent: snimanje pod uvjetima fluorescentne rasvjete, često u kuhinjama. Ova opcija „grije“ boju, čini je narančastom, crvenkastom.

Daylight/ Sunny: koristi se za snimanje pod prirodnim Sunčevim svjetlom za vrijeme dana i u sunčano vrijeme.

Cloudy: ovo je opcija koja čini atmosferu ugodnom i toplom, a koristi se u popodnevnim satima kad nema mnogo svjetla. Ovo je postavka koja „ugrije“ fotografiju i jako je dobra za fotografiranje kruha, voća, kolača, odnosno kad se treba prikazati ugodnu, toplu atmosferu.

Flash: opcija koja malo zatopli fotografiju, a koristi se sa uključenom bljeskalicom. Međutim, nije preporučljiva za snimanje hrane.

Shade: boja je u sjeni nešto hladnija pa je ova opcija pogodna za ostvarivanje kvalitetne slike u sjeni budući da zatopli boju. [5]

2.5. Fotografija pomoću prirodnog svjetla

U ovom poglavlju se opisuje na koji je način najbolje iskoristiti prirodno svjetlo u fotografiji, budući da je osvjetljenje jedno od najvažnijih faktora u fotografiji bez kojega nema ni fotografije. Postoje dva moguća izvora svjetla; prirodno i

umjetno. Prirodno svjetlo dolazi od Sunca, vatre, munje, mjesečine i sl. Od umjetnih svjetala postoje različite žarulje i bljeskalice.

Danje svjetlo je najpogodnije za fotografiju hrane. Čak se može dodati bljeskalica koja visi sa stropa ili sa zida kako bi se bolje naglasile sjene. Najbolje mjesto za snimanje je pokraj prozora jer uz Sunčevu svjetlo hrana zadržava najprirodniji izgled. [2]

Svjetlo je najvažnije za snimanje i valja stvoriti naviku da se gledanjem u neki predmet ili tanjur dođe do informacije iz kojeg smjera svjetlo dopire, koliko se naziru sjene i gdje se svjetlo reflektira. Kvaliteta dobivene fotografije ovisi najviše o izvoru svjetla. Sunčevo svjetlo je najbolje jer je raspršeno, daje meke i čiste rezultate, a uz to je potpuno besplatno. Valja pronaći svjetlo koje ne udara izravno na predmet koji se snima, a pogodno je i svjetlo sa istočne i sjeverne strane. Uz pomoć zavjesa, svjetlo se može prigušiti, a istovremeno i raspršiti. Oblaci, isto tako, čine svjetlo mekšim i prigušenijim. Najbolji rezultati koji se mogu dobiti su 2-3 sata nakon izlaska i prije zalaska Sunca, u tzv. „zlatnim satima“. [5]

Najbolje je iskoristiti Sunčevo svjetlo za sunčanih mjeseci u krajevima gdje prevladava lijepo vrijeme i topla klima. Isto tako, igra s prirodnim svjetlom tijekom tmurnih dana može potaknuti kreativnost. Nedostatak prirodnog svjetla tijekom kišnih dana može proizvesti dramatične sjene i jake srebrne „niti“ koje mogu biti izazov. Za vrijeme kišnih dana postavljanje vremena eksponiranja, osjetljivosti i dr. mogu biti izlaz i rješenje problema slabijeg svjetla. Iako umjetno svjetlo daje dobre rezultate, iziskuje mnogo truda pri učenju i usavršavanju tehnika fotografiranja i iziskuje mnogo kvalitetne opreme te puno sati rada. [3]

2.5.1. „Tvrdo“ i „meko“ svjetlo

„Tvrdo“ i „meko“ svjetlo su važni pojmovi u fotografiji. Direktno Sunčevo svjetlo je primjer „tvrđog“ svjetla jer je poznato da stvara oštre sjene i veliki kontrast. S druge strane, neizravno difuzno svjetlo je primjer „mekog“ svjetla gdje sjene samo pri površini prate oblik predmeta, a kontrast slike je mnogo manji. [5]

Ukoliko se želi efekt istaknutih sjena i dramatične atmosfere, bira se izravno svjetlo, a ukoliko se želi mekši prijelaz sjena, bira se „meko“ svjetlo za blaži efekt na fotografijama.

2.5.1.1. „Tvrdo“ svjetlo

„Tvrdo“ svjetlo je intenzivnije od „mekog“ svjetla i kod ovog tipa svjetla su naglašenije sjene i kontrasti. „Tvrdo“ svjetlo omogućava stvaranje dramatične atmosfere, a koristi se za naglašavanje pozadine ili sjajne tekuće površine za premium ponudu hrane. Iznimno je važno da hrana koja se snima nije podeksponirana jer tamna hrana u časopisima i na plakatima nije privlačna.

2.5.1.2. „Meko“ svjetlo

„Meko“ svjetlo dolazi iz više pravaca, izvora i kutova, ili od jednog širokog izvora svjetla. Takvo svjetlo daje dojam blagosti i glatkoće. Uz pomoć ove vrste svjetla, bolje se prenosi poruka koja se želi postići u komercijalnoj fotografiji. Finalni efekt ovoga tipa svjetla je meka i prozirna fotografija koja nema nagle prijelaze u tonovima. Hoće li rezultat biti „meko“ ili „tvrdo“ svjetlo ovisi o blizini izvora svjetla.

Na finalni dojam fotografije utječe:

- Intenzitet svjetla
- Veličina prozora kroz koje svjetlo dolazi
- Količina svjetla koja dolazi kroz prozor
- Udaljenost objekta od prozora

Naime, svjetlo će biti „meko“ ukoliko je veličina izvora svjetla na pola puta udaljenosti od izvora predmeta. [3]

2.5.2. Direktna ili difuzna refleksija

Realno postoji samo jedan tip refleksije, ali kada se govori o primjeni na stvarnim površinama, razlikuju se različiti tipovi refleksije. Postoje dvije vrste refleksije; direktna ili zrcalna refleksija i difuzna ili raspršena refleksija. [5]

Kod korištenja prirodnog izvora svjetla, bitno je znati kako kvalitetno raspršiti svjetlo za željeni efekt na fotografiji. I jedan i drugi tip refleksije imaju iznimnu

važnost čak i u svakodnevnom životu, a ne samo u fotografiji. Na primjer, papir je difuzni reflektor i zbog toga je moguće napisani tekst na papiru čitati pod gotovo svim kutovima. Odbljesak ili odsjaj je tip refleksije po svemu jednak direktnoj refleksiji, ali razlikuje se zbog polarizacije svjetla. Zbog toga je reflektirano svjetlo djelomično ili potpuno polarizirano. [5]

2.5.3. Izvori prirodnog svjetla

Valja poznavati smjer iz kojeg svjetlo dolazi, kako bi se moglo regulirati prirodno svjetlo i njime upravljati. Budući da prirodno svjetlo mijenja smjer iz minute u minutu, njegova je karakteristika upravo ta kompleksnost. To upućuje na zaključak da se nikad ne pojavljuje samo jedna vrsta svjetla, nego uvijek zajedno više boja ili cijeli spektar.

Nadalje, temperatura dnevnog svjetla varira od 2 000 K pa sve do 18 000 K.

Prije svega, dobra fotografija hrane trebala bi izazvati najbolje osobine hrane i dočarati njegov okus. Boje i teksture jela trebaju se vizualno proslaviti, a ne zanemariti ili skrivati. To znači izbjegavanje mutnih snimaka, neugodnih kutova i previše žutog tona, koji prevladava na fotografiji hrane u dnevnim uvjetima snimanja.

Naknadna obrada, obično možete dodati više svjetline na fotografiju bez mnogo negativnih posljedica, dok uklanjanje svjetline, s druge strane, zna ostaviti sliku mutnom i anemičnom.[3]

2.5.3.1. Prednje svjetlo

Prednje svjetlo pada direktno na tanjur ili objekt koji se snima jer je Sunce, odnosno prozor, iza leđa osobe koja snima. Premda kod ovog svjetla nema mnogo neželjenih sjena, ovo se svjetlo ne koristi toliko često. [11] Također, ova vrsta svjetla omogućava jednostavno podešavanje vremena eksponiranja, ali ne omogućava naglašene tekstura i oblik hrane. Kvalitetniji rezultat se postiže korištenjem makroobjektiva ili teleobjektiva, budući da omogućavaju da svjetlo prolazi preko ramena fotografa i padne na tanjur i objekt koji se snima. [11]

2.5.3.2. Stražnje ili pozadinsko svjetlo

Kod ovog slučaja, svjetlo se nalazi izravno iza predmeta, odnosno fotografa. Koristi se u snimanju hrane jer ima jedinstvenu mogućnost naglašavanja pojedinih elemenata slike. Dobiva se izniman odbljesak kod snimanja dresinga, čaša, juha i preljeva. Radi uravnoteženog efekta se mora dodati svjetlo na prednji i bočni dio tanjura koji se slika. [5]

Uz pomoć ovog svjetla se dobiva jedinstven kontrast koji dodatno naglašava djelove objekta koji se snimaju. Nadalje, često se upotrebljava kod snimanja želea i čokolade jer pomaže u sakrivanju površinskih nedostataka i potpomaže stvaranje površinskog srebrnog sjaja. Pozadinsko svjetlo se, također, upotrebljava kod hrane koja nije podvrgnuta *foodstylingu*.

2.5.3.3. Bočno svjetlo

Kao što sam naziv upućuje, ovo je svjetlo koje dolazi s bočne strane. Veoma često se koristi zbog toga što daje dimenziju fotografijama i time ističe formu, sjene i teksturu određenom jelu. Jedini problem koji se javlja su sjene koje mogu biti preizražene, no rješenje ovog problema je stiropor koji odbija svjetlo i popunjava sjene. Bočno svjetlo je vrlo dobro za fotografe koji su još početnici, budući da omogućava lakšu kontrolu vremena eksponiranja, sjena itd.

2.5.3.4. Umjetna rasvjeta i dodatna oprema

Premda su mnogobrojni fotografi ljubitelji prirodnog svjetla, nađu se situacije u kojima nažalost to svjetlo nije dovoljno kvalitetno za snimanje kvalitetne fotografije i koristi se dodatna oprema. Oprema za umjetnu rasvjetu je vrlo skupa, no velike su primjene ovog svjetla, od ručne svjetiljke pa do skupih reflektora. Najčešći su tipovi umjetne rasvjete halogene žarulje, nitraphot žarulje, HMI žarulje, fluorescentne cijevi i bljeskalice i svaki tip umjetne rasvjete daje različite efekte na fotografiji.

Kod standardne volframove žarulje iz dnevnog boravka, svjetlo koje ova žarulja proizvede daje neprirodan izgled i nerijetko će na fotografiji prevladavati narančasta boja s ostrim sjenama. Također, halogena rasvjeta stvara oštre

sjene i boju koja ne oponaša prirodno svjetlo, a kuhinjska svjetla su jednako tako vrlo nepogodna za fotografiju hrane.

Profesionalni fotografi prednost daju bijelom svjetlu jer ono dozvoljava refleksiju svjetla od drugih predmeta i omogućava veću kontrolu nad svjetlom te upotreba takvog svjetla ne rezultira oštrim sjenama. Korištenjem crne pozadine fotografi ostvaruju dinamiku na fotografiji te su ograničeni s kontrolom svjetla i oštrih sjena. Ukoliko se snima umjetnim svjetlom važno je raditi u *manual modu* jer se na taj način kontrolira svjetlo i može se lako namjestiti vrijeme eksponiranja i ostale postavke potrebne za kvalitetnu fotografiju. [5]

Svjetlo na fotografiji je ključ dobre fotografije hrane, a kako je već istaknuto u ovom radu, direktno dnevno svjetlo može dati oštre sjene kao na fotografiji torte od limuna koja se nalazi na slici 1. Uz pomoć difuzora tj. raspršivača na desnoj verziji slike 1. ublažene su sjene.



Slika 1. Kolač od limuna u dnevnom svjetlu i uz korištenje raspršivača

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Postavljanje raspršivača između prozora i stola je prioritet kada se radi s dnevnim svjetlom, a kvaliteta svjetla može se, jeftinije, raspršiti uz pomoć bijele tanke tkanine. Ublažavanjem tih tamnih sjena i blještećih odsjaja koje uzrokuje direktno sunčevo svjetlo, postiže se vjerodostojnost izgleda hrane na fotografijama. [12]



Slika 2. Kolač od limuna snimljen uz korištenje bijelih i crnih kartica

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Kao što je vidljivo na slici 2., korištenjem bijelih i crnih kartona može se pospješiti kontrola sjena na fotografiji; bijeli se koristi za osvjetljavanje bijele kreme na torti, a crna kartica se koristi za veći kontrast.

Sljedeće bitno pravilo oko bijelih i crnih kartica je ta da ih koristimo za dobivanje većeg kontrasta ili zatamnjenje pozadine kako ne bi preuzela glavni fokus ili više svjetla na bitnim područjima fotografije. Mogu se i jeftino izraditi kupnjom pjenaste beskiselinske ploče, popularno zvale „kapa ploče“. Izrezane u pravi oblik mogu se koristiti prilikom snimanja. [12]



Slika 3. Kolač od limuna – reguliranje pozadinskog svjetla

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Na slici 3. vidljivo je da na desnoj verziji, uz pomoć crne kartice, pozadina ne otima glavni fokus torti od limuna i zatamnjena je zbog toga što svjetlo ne može previše osvjetliti pozadinu. Poznato je da se najsvjetliji element prvi zamjećuje na fotografiji hrane i fotografiji općenito. [12]

Na taj način postiže se low-key fotografija što je interesantno za fotografiju hrane, a budući da je svjetlo blokirano da ne učini pozadinu presvjetlom, zaključeno je da crni filtri potpomažu isticanje glavnog motiva na fotografiji.

2.6. Kompozicija

Kompozicija je u biti krovni termin za raspored stvari na fotografiji. Na dobro ukomponiranoj fotografiji može se odmah reći što je primarni objekt, bilo da je to

osobe, prirode ili gurmanskih specijaliteta. Drugim riječima, odabir kompozicije dolazi nakon odabira osvjetljenja u svrhu dobivanja uspješne fotografije hrane.

Odabiranje kompozicije za fotografiju hrane je mnogo više od samog postavljanja rekvizita i pribora na radnu površinu, namještanja postavki fotografskog aparata i snimanja fotografije. Kompozicija je prvi korak u ostvarivanju željenih efekata na fotografiji i snimanja fotografija koje „otvaraju“ apetit u gledatelja.

Ideje i fotografska rješenja fotografa mogu stvoriti različita raspoloženja za ostvarivanje prave atmosfere i priče koja se želi ispričati kroz fotografiju hrane. Ovo poglavlje se bavi osnovnim smjernicama koje se koriste kod kompozicije hrane. Prije odabira kompozicije važno je poznavanje osnova fotografije i pravila upotrebe svjetla. Baš kao i makrofotografija ili pejzažna fotografija koja pokriva široki kut od 110° do 60° [13], postoje neke osnovne smjernice s kojima fotograf treba biti upoznat prije raspoređivanja rekvizita ili kompozicije hrane. Postoje smjernice koje potpomažu kod snimanja kao što su; pravilo trećine, korištenje makro ili mikro perspektive te samo kadriranje. [3]

Kompozicija se može definirati kao promišljeno određivanje rasporeda na fotografiji. Stvaranje reda i ostvarivanje ravnoteže i usklađenosti rekvizita i motiva na tanjuru doprinosi razumljivosti cjeline, odnosno fotografskoj sintaksi. Prvi i osnovni uvjet kompozicije je privlačenje i zadržavanje pažnje te prenošenje poruke. Kompozicija se odnosi na raspored odabranih motiva, naglašavanje i isticanje određenih detalja glavnog objekta te postavljanje glavnog objekta kao „protagonista“ na tanjuru. [5]

2.6.1. Aranžiranje objekata

Ukoliko je fotograf i kuhar, on proces komponiranja započinje pri samoj pripremi hrane, kroz slaganje hrane na tanjuru. Važno je unaprijed razmisliti o mjestu gdje će se snimati, koji rekviziti će se koristiti, kakva će pozadina biti, odabir smjera svjetla i raspored sjena te razlučiti kakva se emocija želi prenijeti fotografijom, a sve to prije nego li se postavi hrana na tanjur. A isto tako potrebno je razmisliti i o kadru te hoće li objekt biti u centru ili malo na stranu.

2.6.1.1. „Isključivanje“ objekta iz centra

Primjerice, može se snimati predivno jelo i da su sve postavke na fotografskom aparatu usklađene i prilagođene uvjetima snimanja. Unatoč tome, postavlja se pitanje kadra, kvalitete i primamljivosti takve fotografije, u slučaju da je objekt centriran u kadar ili izlazi iz njega. Fotograf promišlja kreativno o smještaju elemenata na fotografiji, ovisno o efektu koji želi postići. Sukladno tome, postavljanjem objekta izvan centra kadra omogućuje da se prikaže kreativnost, utječe na zanimljivost same fotografije i na taj način se odmiče od standardnog kadra koji se može najčešće naći u časopisima. Ovaj način kompozicije stvara prazan prostor što daje bolji vizualni dojam.

2.6.1.2. Korištenje linija i slojeva

Tehnika koja se koristi u ovoj kompoziciji je potpomognuta linijama i slojevima. Rekvizite i sastojke profesionalni fotografi koriste kako bi ostvarili direktan pogled publike na glavni motiv. Primjerice, na slici 4. žlica tvori dijagonalnu liniju koja usmjerava pogled gledatelja direktno na zdjelu s breskvama i sladoledom.



Slika 4. Korištenje linija i slojeva

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

2.6.1.2. Centriranje objekta

Već je napomenuto da smještaj hrane izvan centra kadra daje dinamičnost samoj fotografiji, no centriranje objekta upućuje izravno gledatelja na glavni element kompozicije. Ukoliko je objekt koji se fotografira unutar mnoštva rekvizita koji odvlače pozornost od glavne teme, u tom slučaju fotografi se služe centriranjem objekta. U slučaju kada se komponira jedan glavni tanjur sa dodatnim sastojcima, važno je staviti glavni element u sredinu kadra, kako bi se jasno ukazalo na primarni element i gledatelju „priskočilo“ u pomoć.

2.6.1.3. Negativni prostor

Kao što pozitivni prostor okružuje negativnu formu, tako i negativni prostor okružuje pozitivnu formu. Pozitivne forme sadrže pozitivni prostor, no pozitivni se prostor ne percipira uvijek kao pozitivni oblik. Jednako tako, sve negativne forme sadrže negativni prostor, no negativni prostor se ne gleda uvijek kao negativni oblik na fotografiji. Razlog tomu je što pozitivni prostor može biti pozadina negativnih formi i negativni prostor za pozitivne oblike. [5]

Govoreći o kompoziciji, većina fotografa smatra da je pozitivni prostor onaj u kojemu se objekt snima, a sve ostalo trebao bi biti negativni prostor. Međutim, negativni prostor ima izuzetnu važnost u isticanju pozitivnog prostora jer mu daje prostora da „diše“. U trenutku kad fotograf postaje svjestan negativnog prostora, fotografija dobiva drugu dimenziju, odnosno dobiva na kvaliteti. [5]

Zato, pri snimanju hrane, nije potrebno kadar prepuniti rekvizitima i ostalom hranom, već taj prazan prostor „igra“ važnu ulogu u prikazivanju kvalitete.

2.6.1.4. Zlatni rez

Jedno od najpoznatijih tehnika komponiranja je zlatni rez. Glavni element kompozicije se smješta pretežito izvan centra fotografije na jednu od trećina. Korištenjem zlatnog reza definiraju se odnosi koji se smatraju „najidealnijima“ i oku ugodnima. Prema definiciji, zlatni rez nalaže da se cijelina odnosi prema većem dijelu, isto kao što se veći dio odnosi prema manjem. [3] Iznimna prednost zlatnog reza je da navodi gledatelja da pregleda sliku od jedne točke

prema drugoj, ovisno o razmješčaju. Posebice je koristan ovaj način komponiranja za predmete koji su monotoni u boji i teksturi. Jednako tako, omogućava se isticanje glavnog jela na prepunom stolu. Naime, ovo pravilo nije nužno koristiti ako se fotografira velik broj elemenata, no može se koristiti uz jedan ili dva elementa. Ovo je pravilo izlazno rješenje u izazovnim situacijama tj. u slučajevima ograničenosti s prostorom, vremenom ili rasvjetom jer omogućava kreativni dojam fotografije. Kod postavljanja kompozicije za snimanje, valja se zapitati oduzima li odabrana kompozicija vrijednost priče koja se pronosi ili je potkrepljuje. Pravilo zlatnog reza je dobra opcija ili olakšavajuća činjenica kada je fotografu potrebna pomoć, ali postoje još razni načini komponiranja pa se ne treba oslonjati samo na sigurnu varijantu. Krivulje i dijagonale na fotografiji su jednako dobre kao smještanje na presjecima jedne od trećina. Zlatni rez je rezerva za fotografa, no ne bi se valjalo orijentirati samo na ovo pravilo radi ometanja spontanosti kod fotografiranja. [11]

2.6.1.5. Pravilo trećine

Pravilo trećine kaže da bi glavni objekt - tjestenina, komad kolača, maslina - trebao biti smješten ili duž linije jedne od trećina ili na sjecištima trećina, tako da odabir glavne teme za postavljanje u mrežu često dolazi lako i očigledno, no u drugim se slučajevima možda želi odabrati određeni dio objekta kako bi se djelovi istaknuli - recimo kapljica ulja, a ne cijeli tanjur - u kojem slučaju valja namjestiti okvir u skladu s tim. [6]

2.6.1.6. Izoštavanje

Kod snimanja, važno je odrediti središte interesa. Naime, prije početka snimanja potrebno je odrediti element pažnje ili dominantne točke, odnosno središta. Ukoliko postoji više od jednog središta interesa, gledatelj mora razumijeti poruku fotografije, a pogled mu ne treba lutati. Pozadina i teksture imaju ulogu usmjeriti gledatelja na glavnu bit fotografije i tako će postavljanje svjetlih predmeta na tamnu pozadinu definirati glavnu formu i teksturu hrane. Mnogi su slučajevi kada je teško odabrati jednu uporišnu točku ili žarište. Jedan

od takvih slučajeva je kada se pokušava opisati cijela priča pomoću samo jednog kadra. [3]

Nemajući fokus na nekom elementu na fotografiji, i fenomenalna fotografija može djelovati nepovezanom, kompliciranom i zbunjujućom za gledatelja. [5]

2.6.1.7. Dubinska oštrina

Kao što je napomenuto, dubinska oštrina se odnosi na dio prostora na fotografiji koja zadržava prihvatljivi fokus. Ona je vrlo subjektivna jer varira od fotografa do fotografa i podložna je željenom učinku stanovite fotografije, a odnosi se na područje prihvatljive oštine fokusa ispred i iza trenutnog fokusa.

Dubinska oštrina ovisi o tri čimbenika:

Otvor objektiva – što je manja *f-vrijednost*, otvor objektiva je u ovom slučaju otvoreniji, polje dubinske oštine je kraće.

Žarišnoj duljini – što je žarišna duljina objektiva manja, dubinska oštrina je veća.

Udaljenost između fotografskog aparata i objekta te međusobnoj udaljenosti objekata – što je drugi objekt bliže objektu koji je u fokusu, velika je vjerojatnost da će se naći u polju dubinske oštine i da će biti oštar. Što je veća žarišna duljina, a time i „približavanje“ objektu, to će biti kraće polje dubinske oštine.

Kad se nastoji postići kraće polje dubinske oštine, što znači da će se jedan objekt izdvojiti, a sve ispred i iza njega će je zamučeno, valja što više otvoriti otvor objektiva, više zumirati željeni objekt te paziti da se neposredno ispred ili iza tog objekta koji se želi snimati ne nalazi drugi element.

Kada se želi postići veliko polje dubinske oštine, što znači da je na fotografiji gotovo sve oštro, valja što više zatvoriti otvor objektiva i koristiti što manje „približavanje“ objektu. [5]

2.6.1.8. Perspektiva i rakurs

Neki ljudi misle da rotiranje fotografskog aparata malo u smjeru kazaljke na satu ili suprotno od smjera kazaljke na satu stvara zanimljiviju kompoziciju, no to stvarno zbunjuje gledatelja i čini da tanjur izgleda kao leteći tanjur. Valja

zadržati razinu fotografskog aparata i ako postoje izražene dijagonalne linije na slici, pokušati ih držati što je moguće ravnijima. [6]

Biranje perspektive na fotografiji hrane je uvijek izbor fotografa, koji promišlja kako će istaknuti bit fotografije, odnosno hrane koju snima. Tijekom snimanja, on određuje hoće li se usredotočiti na široku sliku ili na oblik i teksturu same hrane tj. na uži kut. Najvažnije je poslati određenu poruku putem fotografije, a dinamičnost fotografije ostvaruje se i eksperimentiranjem pomoću približavanja i udaljšavanja od hrane. Makrofotografije daju savršeni sklad tekstura i oblika, dok fotografije koje su snimane iz veće udaljenosti daju naglasak atmosferi i kontekstu u kojem se hrana nalazi. [5] Uspješan način fokusiranja na različite elemente na tanjuru i naglasak na hranu je upotreba makroobjektiva jer se uz pomoć makrofotografija uspješno može uhvatiti fokus i prenijeti okus, miris i privlačnost hrane.

Samo mala promjena perspektive može utjecati na fotografiju te kako može postati puno uzbudljivija i oku ugodnija. Perspektiva mijenja fotografiju u cjelosti. Promjena perspektive mijenja reakciju promatrača. Omogućava da se objekti sagledaju iz različitih rakursa, bilo to od dolje, bočno, s visine ili izbliza. [6]

Ne postoji mnogo kutova iz kojih se hrana snima, no treba izabrati onaj kut koji će prikazati objekt iz što boljeg kuta kako bi bila dobro prezentirana priča na fotografiji. Neka je hrana bolje prezentirana i naglašena ukoliko se slika od gore, a neka iz kuta direktno u ravnini tanjura ili malo iznad. Pogledom na fotografiju kolača na slici 5.; spiralni i interesantni nadjev ističe se kada se snima u razini tanjura, a forma se gubi fotografiranjem od gore.



Slika 5. Rakursi u fotografiji hrane; vizura u razini objekta i kut zenita

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Nadalje, snimak od gore idućeg jela sa slike 6., bolje prezentira sve što je na stolu, dodatne rekvizite i samo jelo. Ovisno o ideji koja se nastoji prenijeti, odabire se rakurs iz kojega se snima. Nastoji se naglasiti specifična forma namirnice ili se nastoji pribrojiti i rekvizite i ostale namirnice koje idu u jelo. U duhu bolje prezentacije određenog jela, uzima se u obzir obje opcije te se uspoređuje koja vizura je više prilagođena kojem jelu. [12]



Slika 6. Promjena rakursa

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Prilikom snimanja iz razine očiju glavna je bit imati zanimljivu pozadinu koja će poslužiti u fotografiranju hrane, a kao što je već spomenuto, prazan prostor dopušta više prostora za pričanje priče. Glavni fokus na lijevoj strani je, kod slike 6., jelo koje je okruženo rekvizitima, a oni se odnose na samu priču jela. Dodatni sastojci, ulja, kuhinjska pomagala mogu upućivati na to kako je jelo nastalo. [12]

Rekviziti su posude, zdjele, boce vina ili ulja, tekstil i platna koja pričaju o podrijetlu jela ili području gdje je jelo poznato. Postavljanjem nekih od tih rekvizita u pozadinu, „podignut“ će priču i dati fotografiji dubinu.

Budući da se snimanjem table top fotografija uvijek dobiva na slikovitosti fotografije i može se uhvatiti više detalja sa stola, linije tu dobro služe kao

pomoć u dekoriranju stola. Sa primjera slike 7., *brie* koji je sniman od gore uokviren je nožem i plodovima nara i ti su rekviziti orijentir na samo jelo. [12]



Slika 7. Snimanje od gore uz dodatak rekvizita

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Korištenjem drugog kuta snimanja dobiva se na slojevitosti fotografije kao što je prikazano na slici 8. Između tanjura s razbacanim narom i pozadine koja je zamućena, pogled se izravno upućuje na glavni motiv i gledatelju je *brie* u središtu pažnje.



Slika 8. Snimanje u razini objekta

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Rakurs može biti definiran kao pozicija fotografskog aparata u odnosu na osnovnu temu. Pozicija fotografskog aparata uvelike utječe na kompoziciju jer u skladu s njom se može staviti veći naglasak na motive na fotografiji. U fotografiji hrane, neki od osnovnih rakursa su vizura u razini objekta, donji rakurs, gornji rakurs, snimanje u razini tla i kut zenita. [10]

Kod fotografije hrane najčešće se koristi normalna vizura, gornji rakurs, te se često zabilježavaju tri četvrtine profila objekta, odnosno snima se pod kutem od 45°. [14]

Normalna vizura – ova vizura je najprirodniji izbor za mnoge fotografe koji su početnici u fotografiji. Ovaj rakurs omogućava efekt gledanja objekta pred očima promatrača te je u potpunosti neutralan.

Gornji rakurs – kod ovog se kuta snimanja fotografski aparat smješta iznad motiva odnosno objekta na fotografiji. U slučaju ovakvog snimanja objekt često gubi na važnosti u odnosu na ostale elemente jer se dobiva uvid u cijeli stol.

Snimanje pod kutem od 45° - ovaj rakurs prikazuje poziciju koja nije niti iznad glave niti u razini očiju te lijepo prikazuje teksturu hrane, visinu, oblik i dr., a uz to omogućava rad s većinom žarišnih duljina.

Ukoliko se snima table top fotografija, odnosno direktan snimak od gore koji gleda na sadržaj hrane dolje na stolu, fotografski aparat bi trebao biti pričvršćen na stativ, no većina fotografija izgleda prirodnije ako se snima iz prirodnog kuta gledanja u tanjur. Fotograf se približavajući tanjuru može nadati uspješnijim rezultatima snimanja, a nije na odmet i veoma malo podignuti fotografski aparat od razine tanjura. [6]

2.6.1.9. „Izvlačenje“ detalja

Naposljetku, valja razlučiti hoće li fotografija imati koristi od povećavanja ili smanjenja. Hoće li fotografija biti efektivnija gledanjem cijele ploče i konteksta u kojem se pozadina nalazi ili samo isticanjem određenog dijela? Ponekad je pojedinačna komponenta jela uzbudljivija od cjeline. „Izvlačenjem“ detalja na jednom elementu jela umjesto odvlačenjem pažnje na cijeli stol može biti mnogo uvjerljivije. Istodobno, pogled na stol ispunjen različitim jelima odozgor, može odavati mnogo zanimljiviju i raznolikiju vizuru od prikazivanja samo jednog dijela jela. Zaključno, sve ovisi o prirodi jela koje se snima. [6]

2.7. Postavljanje prije snimanja

Svi fotografi, a osobito oni koji se bave fotografijom hrane i tek su na početku svoje karijere, smatraju kompoziciju i stiliziranje prvim koracima u stvaranju kvalitetne fotografije. Već je napomenuto da su ova dva faktora bitna prije postavljanja radne površine i prije snimanja, ali oni ne dolaze na prvom mjestu, a ne bi trebali biti ni posljednji.

Jednako kao što je kompozicija hrane i stiliziranje važno, tako i kvaliteta, kvantiteta, svjetlo, izbor fotografskog aparata i ostalih postavki uređaja, pospješuju snimanje. Svi ovi elementi su važni u pripremama prije okidanja fotografije. Premda se čini kao puno truda, malo planiranja i organizacije čini mlađim fotografima rad puno olakšanim kasnije u doradi uz pomoć odabranih softvera za uređivanje. [11]

2.7.1. Postavljanje radnog područja

Za fotografiranje hrane nije potreban velik radni prostor jer je radni prostor brojnih fotografa često vrlo jednostavan. Ovisno o tome kakve se fotografije snimaju i za kojeg klijenta, bira se i radni prostor. Nekad se radi o luksuznom ambijentu i većem prostoru (ako se radi o profesionalnoj fotografiji hrane), a nekad se radi o jednostavnom stolu. Na početku fotografi koriste pozadine kao što su krpe, stolnjaci, pa čak i obične drveni podlošci u želji za što jeftinijom, ali istovremeno kvalitetnom fotografijom. [3]

2.7.2. Pristupačnost

Kada fotografija hrane postane stalan posao koji donosi prihode za fotografa, valja uzeti u obzir posebnu prostoriju za snimanje. Na taj su način sva oprema i rekviziti u blizini i na dohvat ruke. U slučaju da je fotografija hrane samo jedno zanimanje, moguće je napraviti jeftini prijenosni set. Veličina prostora ovisi o tome snimaju li se makrofotografije ili se snima cijeli stol. Stolovi na kojima se snimaju makrofotografije hrane su otprilike 48 x 36 cm, no studio je nerijetko veći prostor. Iz tog razloga je bitno, kod postavljanja drvenog podloška ili stola, moći okružiti ga sa svih strana u slučaju mijenjanja pozicije snimanja. [3]

2.7.3. Planiranje okidanja fotografije

Brzina je vrlo važna pri fotografiranju hrane zbog toga što hrani ne treba dugo prije no što se počne topiti, mijenjati oblik ili boju te fotograf mora prije no što je hrana skuhana znati što činiti i biti pripremljen uz odgovarajuće postavke fotografskog aparata. To se čini snimanjem zamjenskog praznog tanjura na mjestu gdje će kasnije doći tanjur s hranom i uz pomoć prvotnog snimanja, fotograf je spreman brzo djelovati i okinuti uspješnu fotografiju. [10]

Kada se radi o snimanju fotografije hrane, dio važnog posla započinje i prije nego je hrana skuhana.

2.7.4. Istraživanje recepta

Neki od koraka koji se trebaju poduzeti kako bi se ostvario proces komponiranja i stiliziranja hrane su:

Ukoliko je fotograf odgovoran i za kuhanje i za stiliziranje hrane, svakako je bitno pogledati recept prije nego se donese odluka o kadru. Fotograf mora biti svjestan sastojaka koji su uključeni u jelo te moći predočiti kako će se ti sastojci ponašati na fotografiji nakon što se termički obrade. U slučaju da fotograf i stilist nije ujedno i kuhar, dobro je raspitati se kod kuhara za što više informacija;

- Zatražiti pristup receptu prije snimanja i napraviti bilješke kuharu za izdvajanje posuđa. Važno je promišljati o sukladnosti boja posuda i rekvizita, pozadine i drugih materijala koji komplimentiraju boje na tanjuru.
- Svježina hrane je bitna radi kvalitete fotografije, stoga je važno pitati da hrana ostane svježa, ne prekuhana. Na taj način će hrana zadržati jarke boje i teksturu koja olakšava proces stiliziranja.
- Bitno je hranu organizirati na tanjuru tako da se naglase međusobni odnosi hrane kako to fotografu najbolje odgovara za željeni efekt.

Oblik i karakteristične boje jela se gube s protekom vremena pa je ograničena količina vremena između kuhanja i snimanja. Hrana će u slučaju brzog okidanja

biti bliža ideji kuhara i na taj način se dobiva na i autentičnosti same hrane i kvaliteti fotografije. [3]

2.7.4.1. Pregledavanje menija

Kada je fotograf hrane odgovoran samo za snimanje hrane, a ne sudjeluje u pripremanju, kuhanju i stiliziranju prije snimanja fotografije, mora se snaći na drugi način tijekom rada. Međutim, moguće je stvoriti kvalitetne fotografije i bez kontrole nad svim fazama pripreme jela.

Ukoliko se fotograf nađe na događanju gdje je zadatak fotografirati različita jela, a ukoliko postoji meni, bitno je pogledati koja jela se nude i odrediti prioritete snimanja. Kod salata preliveanih umakom koji sadrži ocat, salate vrlo brzo gube svoj sjaj i trebalo bi ih prvo snimiti zbog kiselosti octa koja može brzo uništiti povrće pa hrana gubi svoju postojanost.

Brza hrana koja dolazi iz friteze, pećnice ili s roštinja također vrlo brzo gubi na sjaju. U tom je slučaju bitno pripremiti unaprijed i odlučiti se za hranu koja će se snimati među prvima, a koja može dulje odstajati. U ovakvim situacijama se sva pažnja mora usmjeriti na kvalitetu same fotografije odabirom pravilnih postavki fotografskog aparata, budući da se na odabir rekvizita i izgled jela ne može utjecati. Ono s čim se fotograf u ovom trenutku jedino može suočiti su kontroliranje vremena eksponiranja i ispravne osjetljivosti na fotografskom aparatu. Od velike je važnosti da, kada se snima smrznuta hrana koja se brzo otapa, fotograf postavi ovu hranu kao svoj prioritet snimanja. [3]

2.7.4.2. Odabir dekoracije

Osim što treba paziti da aranžman same hrane izgleda primamljivo, sam kontekst unutar kojeg se hrana snima, uključujući tanjur ili zdjelu i raspored rekvizita na stolu oko hrane zahtjeva mnogo pozornosti i promišljenog aranžiranja. Nije poželjno zatrpavati fotografiju stolom prepunim rekvizita, već je dovoljno upotrebljavati jedan do dva dodatna elementa, poput čaše, vilice, cvijeta ili ubrusa. Ovi elementi, ukoliko su postavljeni na sekundarnu poziciju fokusa, u pozadini fotografije, vrlo često nadopunjuju cjelokupni dojam fotografije i ne narušavaju fokus na glavni objekt pažnje. [15]



Slika 9. Baklava s odgovarajućom dekoracijom

(Izvor: <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>)

Arapski slatkiši na ovoj slici mogu u gledatelju pobuditi razmišljanja o arapskoj priči uz pomoć rekvizita koji komplimentiraju baklavu. [12]

Prilikom fotografiranja hrane postoje jela koja su izuzetno teška za stiliziranje i jedno od tih jela su zasigurno juhe koje zadaju problem fotografima hrane. Na primjeru juhe od celera može se pokazati kako najbolje odabrati ukrase za dobivanje savršene fotografije. Poslije čitanja recepta i promatranja koji sve sastojci ulaze u juhu, valja odvojiti bilje koje se koristi kao začin u ovome jelu.

Ovaj proces s vremenom postaje automatski i ovakav način stiliziranja je jedan od najlakših i prvi korak u stizaciji hrane. Štoviše, dobro je ostaviti sa strane cijelu formu biljke tj. začina, kao što su crni papar, sol, sjemenke kumina ili štapići cimeta, koji su prirodni rekviziti i imaju višestruku funkciju. Prikazivanjem začina osigurava se vizualiziranje sastojaka koji se nalaze u jelu, što može biti od koristi u kuharicama, kao prikaz određene sjemenka, primjerice kumina, ako čitatelj ne zna kako ona izgleda te pomaže čitatelju da ju pronađe u budućnosti.

Odsjaj na priboru za jelo je jedan od problema u fotografiji hrane jer oduzima puno pozornosti od glavnog objekta na fotografiji. Rekvizit se ne smije ponašati kao glavni objekt na fotografiji. Za to je jednostavna pomoć pomicanje položaja fotografskog aparata, u slučaju korištenja prirodnog svjetla, a i kod korištenja umjetne rasvjete, bitno je namjestiti svjetlo tako da se ukloni odsjaj s pribora. [3]

2.7.5. Oblikovanje scene

Promišljajući o tome kakva se poruka nastoji prenijeti, takva se scena priprema prije samog snimanja. Naime, ako se snima primjerak bakinog recepta na moderan način, tada se neće koristiti rustikalni pribor i nostalgični rekviziti. Poruku je bitno prenijeti kroz jedan kadar, a kad se snima pod prirodnim svjetlom, važno je to svjetlo dobro iskoristiti i kvalitetno istaknuti objekt snimanja. Raspoloženje i svjetlo vode ka ideji za *food styling*. Svjetlo će istaknuti neobične tonove hrane pa se motiv čini zanimljivijim. Nekada fotograf odnosno stilist ima zadaću fotografirati tuđa jela i tada bi morao znati što više o recepturi, sastojcima, povijesti tog jela te se informirati s kuharom oko podrijetla recepta, hrane i sastojaka koji čine to jelo. Na taj način lakše će odabrati rekvizite, ton fotografije, postavljanje scene i dr. Povijest određenog jela pomaže fotografu proniknuti emocionalni jezik fotografije i prevesti ga u vizualni jezik kroz fotografiju. Kod uspješnog stiliziranja hrane, usko se povezuju raspoloženje i priča o jelu, koju će čitatelji gurmani prepoznati. Bez obzira na manjkavost koja proizlazi iz toga što fotograf nije ujedno i stilist, posve prirodno se ostvaruje stil na fotografiji koji pokriva taj nedostatak. To se može preobraziti u pričanje priče putem posuđa, rekvizita, pozadine i hrane. [13]

2.8. Isticanje hrane na fotografiji

2.8.1. Rekviziti

Bitno je da rekviziti na jednostavan način komplimentiraju jelo i pomažu ispričati priču o hrani na fotografiji. Kada se snima obična juha, može se dodati umak, žlica, a naknadno i začini ukoliko sve navedeno ne upotpunjava samo jelo.

Rekviziti mogu poboljšati ukupni dojam fotografije i, kao što je već napomenuto, mogu se koristiti isti sastojci iz recepta za stiliziranje određenog jela, što je prirodan i skroman način odabira rekvizita, no ujedno je vrlo efektan. Nerijetko, priroda samih rekvizita određuje smjer stiliziranja hrane i finalni izgled fotografije. Bitno je promišljati o rekvizitima kao o šminki; šminka naglašava ljepotu, a ne skriva je. Dovoljno je nekad koristiti jedan od dva rekvizita da fotografiju naprave zanimljivom za gledatelja. Na primjer, korištenjem žlica, vilica, podloga za rezanje, začinskog bilja, čaša ili zdjela, dodatno se ističe hrana, a glavno jelo nije podložno rekvizitima jer su jednostavni i neće se previše isticati. [3]

2.8.2. Pozadina

Mnogo bitnije od stilizacije rekvizita je odabir željene pozadine, koja je temeljni element fotografije hrane. Ona je nositelj ambijenta fotografije i primarno oruđe o kojem se razmišlja pri stilizaciji scene i hrane. Kao i kod svega, ovdje je važno prvo razmisliti o hrani koja se snima i hoće li odabrana pozadina „pojести“ jelo koje se snima ili ga istaknuti. Bitno je osvijestiti utjecaj struktura, boja i uzoraka na pozadini pa brojni fotografi izabiru drvo za podlogu jer pruža domaći gostoprimljivi duh fotografiji, prenosi rustikalnost i uobičajeni prirodni ton fotografiji hrane. Pri odabiru pozadine, bitna je vještost u samostalnim izradama i doza kreativnosti. Stoga je moguće odabrati jeftiniju dasku i obojati je sa svake strane u drugu boju koja će koristiti za stiliziranje više fotografija, a jeftinija je od raznih pozadina od drveta.

Uz rekvizite i pozadinu, temeljno je imati pri ruci nekoliko kvalitetnih platna ili krpa. S bijelim platnima je lako komponirati, ali za razbijanje monotonije vrlo često se koriste šarene krpe, karirani uzorci ili pastelne boje. [3]

2.8.3. Boje

Paleta boja ili „*color wheel*“ pomaže odrediti kontrastne boje što može privući više pažnje gledatelja i pomoći u stvaranju zanimljive kompozicije. Paleta boja pomaže u identificiranju komplementarnih boja i onih suprotnih te nudi bezbroj mogućnosti komponiranja u svrhu davanja naglaska na određeno jelo koje se više ističe u kombinaciji sa komplementarnom bojom koja služi kao naglasak na glavno jelo.

Primjer tomu je monokromatska neutralna kompozicija hrane za koju je istodobno moguće koristiti različite nijanse iste boje. Koristi li se kao glavna postava jedna boja, moguće je koristiti devet nijansi iste boje za rad, uz konstantnu bijelu boju. To znači deset ukupnih boja u konačnici, čime se postiže mnogo varijanti za što zanimljiviju fotografiju. Uz dodatak komplementarne boje u kompoziciju, povezuje se više elemenata u cijelu priču. Može se, primjerice, koristiti komplementarni kontrast uz plavu i narančastu ili ljubičastu i žutu.

Premda se ističe da plava boja nije prigodna za fotografiranje hrane jer u prirodi nije učestala boja za hranu pa djeluje nejestivo i time odbija apetit, može poslužiti u rješavanju problema prepečene hrane. Ukoliko se snima hranu koja je previše smeđa i tamnih tonova zbog zagorenosti, dodavanjem plavog stolnjaka ili određenog plavog rekvizita u kadar, ostvaruje se „olakšavajući“ efekt koji će otvoriti cijelu scenu i taj naputak služi rješavanju problema snimanja zagorene hrane. Nadalje, još jedan naputak je korištenje analognih boja koje se na paleti boja nalaze jedna tik uz drugu, primjerice ljubičastoplava i plava.

Nije nužno uvijek imati uz sebe paletu boja pri stilizaciji hrane i slijepo slijediti ove upute, međutim od velike je pomoći u situacijama koje su problematične uslijed snimanja hrane. [3]

2.8.4. Računalo na setu

Kod snimanja hrane ili fotografije bilo kojeg motiva općenito, bitno je povezivanje fotografskog aparata za računalo na mjestu snimanja kako bi se odmah utvrdilo postoje li kakva zamućenja koja nisu vidljiva na malom ekranu fotografskog aparata. Na taj način moguće je prilagoditi format, rakurs i kompoziciju odmah po snimanju. Zadovoljavanjem ove stavke, izbjegnute su brojne pogreške prilikom snimanja i moguće je u istom trenutku prilagoditi raspored hrane na stolu na željeni, efektniji format. Na računalu je moguće upola smanjiti format i dokučiti izgleda li tako fotografija zamamljivije te ponovno snimiti novu fotografiju odgovarajućeg formata bez gubitka kvalitete i oštine. [3]

2.9. Stiliziranje hrane

Ukoliko je objekt tj. hrana na fotografiji nekooperativna, dodavanje bilja, začina i preljeva može biti odličan način da se jelo ukrasi.

Rustikalna atmosfera je poželjna u fotografiji hrane jer može izgledati domaće i bezvremenski, ali ponekad čist i minimalistički pristup djeluje vrlo informativno i u korak s vremenom.

Svaki gledatelj prvo zamijeti prezentaciju hrane pa je potrebno uložiti višestruki trud u dobro postavljanje hrane. Čak i najbolji recept može djelovati prosječno, ako je vizualno loše postavljena kompozicija na fotografiji. Hrana koja na tanjuru izgleda oku zanimljivo je neka vrsta umjetnosti, a prezentno ukrašavanje i aranžman hrane je zahtjevan posao. Kada se govori o stiliziranju hrane, od velike su pomoći blogovi, kuharice i časopisi koji vrve fotografijama hrane, a neke jednostavne tehnike i savjeti mogu biti od velike koristi. Ključ uspjeha nije talent, već redoviti rad na usavršavanju. Istraživanjem globalnog fenomena poput Instagrama te crpeći inspiraciju s blogova i raznih fotografija na društvenim mrežama ili tiskanim medijima, može se doći do željenih rezultata i rekreirati neke od već promišljenih ideja koje su već provedene i imaju značajne utjecaje na široko mnoštvo gledatelja. [11]

2.9.1. Začinsko bilje

Već je spomenuto u prethodnom poglavlju da je, pri stilizaciji, moguće koristiti začinsko bilje koje se nalazi u recepturi. Dakle, ako se u recept stavlja ružmarin kao začinsko bilje, nekoliko grančica svježeg ružmarina mogu poslužiti pri stilizaciji hrane. Stavljanjem pored jela ili vezanjem nekoliko grančica za kuhinjski pribor kao mali buket može biti dobar način stilizacije. Prilikom korištenja bilja, začina, krušnih mrvica i drugih sastojaka, moguće je stilizirati i prezentirati hranu na prirodan način. Kada se snimaju ravioli s kaduljom, bitno je pri stiliziranju koristiti svježju ili sušenu kadulju, a ne primjerice bosiljak koji nije sastojak tog jela. Tijekom stiliziranja slane hrane, poželjno je koristiti krupnu sol i posuti je po stolu. Korištenjem šarenog papra ili rascvjetalog origana može se, također, postići lijepa nota fotografije. Bilje se, kako bi ostalo svježje, treba pohraniti između vlažnih papirnatih ručnika koji se potom čuvaju u plastičnoj vrećici i u hladnjaku. Već prije snimanja i postavljanja kompozicije, bilje se stavlja u hladnu vodu radi spriječavanja uvenulosti bilja, a nakon toga je spremno za korištenje i postavljanje na scenu. [3]

2.9.2. Kruh

Kruh i krušne mrvice, domaći pečeni kruh su dodatni ukrasi koji mogu naglasiti neko jelo pri snimanju. Kod snimanja predjela ili glavnog jela, kruh se može razbacati po stolu kao jedan od rekvizita. Komadići kruha često ulaze u recept salata ili se serviraju uz gustu juhu pa će poslužiti kao rekvizit uz takva jela. [3]

2.9.3. Orašasti plodovi

Još jedan od jednostavnih rekvizita su mali orašasti plodovi koji, ako ulaze u recepturu nekog kolača, mogu isto poslužiti u ukrašavanju jela. Kada primjerice, u tijesto za kolače idu narezani bademi, onda su bademi pravi izbor u stilizaciji hrane. Isto tako, kada se radi o puding od riže, nije potrebno samo rižu staviti kao ukras, već je moguće narezati komadiće oraha, puding posuti cimetom ili slično. Orašasti plodovi mogu se koristiti kao dodatni rekviziti jer nadopunjuju svako jelo, pogotovo deserte. [3]

2.9.4. Voće i povrće

Kada se snima voće ili povrće koje je termički obrađeno, kao pite ili ako je voće u obliku pirea kao, primjerice *mousse* ili *panna cotta*, gledatelj možda neće moći prepoznati o čemu je riječ. Iz tog razloga, uz pomoć stiliziranja, moguće je istaknuti iz kojih je namirnica jelo složeno. Jedan način je izrezati voće i povrće ili postaviti ih cijele na tanjur, a da se pritom pazi da je voće svježije i privlačno. Na primjer, kod pripreme pite od borovnice voće se pretvara u pire i u tom slučaju je važno ostaviti nekoliko svježih borovnica koje će poslužiti kao rekviziti. Može se priteći u pomoć problemu tamnjenja hrane tako da se stavi voće u vodu s limunom i ostavi tako dok se ne posloži scena jer na taj način se voće ne oštećuje. Kao i kod voća, tako je i za povrće bitna svježina i da bude neoštećeno. Bitna stvar kod kompozicije povrća je da se manji dijelovi postavljaju na veće kako bi bili vidljivi na fotografiji. Planiranje stilizacije kuhanog povrća počinje već prije pripreme. Kao što je već napomenuto, ukoliko fotograf nije kuhar, treba se posavjetovati s kuharom o namirnicama koje su u sklopu jela. Najbolji način da se sačuva boja, oblik i tekstura povrća je izvaditi ga prije nego je prekuhano. U fotografiji se uvijek koristi svježije povrće, a ne konzervirano smrznuto povrće koje ne izgleda prirodno ni svježije. Zgodno je minimalno stilizirati cjelovite namirnice, posebice povrće, ako je kontekst fotografije takav da ostavlja dojam prirodnosti i, ako se nastoji prikazati da je organsko, valja ostaviti malo zemlje po njima. Nadalje, korjenasto povrće nije potrebno prati, ukoliko se nastoji postići rustikalni stil. Povrće i voće su bitni elementi stilizacije hrane u slučaju snimanja pita, pirea, juha ili variva, a budući da dolaze u širokoj raskoši boja, veličine i oblika, fotografu nude brojne opcije stiliziranja. Naime, svaki element nudi svojevrstan stil koji je drugačiji od drugih za stvaranje jedinstvene kompozicije. [5]

2.9.5. Umaci i preljevi

Umaci i preljevi su bogatstvo u postupku stilizacije hrane jer svaku fotografiju hranu nadopune. Kod stiliziranja salate, valja znati pričekati na trenutak prije

nego li se salata prelije, radi kiselosti umaka koji izaziva truljenje salate i onda okinuti fotografiju. Nadalje, fotografija će ispasti kvalitetna ukoliko se umak u lijepoj posudi postavi pokraj salate jer se time održava svježina salate, a na fotografiji umak služi kako dodatni rekvizit. Osim umaka na salatama, koristi se preljev za ukrašavanje kolača. Prije dodavanja umaka, dresinga, preljeva ili pekmeza, bitno je provjeriti hoće li se jelo sakriti ili bolje istaknuti. Primarno žarište mora bit zadržano na glavnom jelu, a ne na prilogu. [3]

Kako bi na prirodan način fotografija „živnula“ može se premazati dijelove hrane biljnim uljem uz pomoć kojeg će hrana dobiti više sjaja i izgledati najbolje za fotografiranje te prenijeti iskustvo obilnosti hrane i dekora. [16]

2.9.6. Umjetni načini stiliziranja hrane

Nikad kao danas, u ljudskoj povijesti (barem ovoj koju poznajemo) nije bilo toliko manipuliranja stvarnosti i širenja iluzija pa tako i u fotografiji hrane. Osim prirodnih trikova i savjeta za snimanje i stiliziranje hrane postoje i umjetni načini stiliziranja koji se koriste da bi hrana na fotografijama bila što primamljivija. Mnogobrojni časopisi, knjige, kuharice i meniji obiluju zavodljivim fotografijama, a u stvarnosti naručena hrana doista nikad nije takva i kada se zaviri iza kuhinjskih vrata, otkrivaju se apsurdni alati koji se koriste kako bi fotografije ispale što „fotogeničnije“. Uz stiliste hrane i rekvizita, postoje stilisti koji koriste, umjesto prave jestive hrane, neobične imitacije hrane u sklapanju koncepta fotografije i čine to kako bi zamaskirali stvarni prikaz onoga što je na tanjuru. Situacija se danas u području fotografije hrane mijenja, do neiscrpnih razmjera da hrana koja se snima nije nešto hranjivo, iako na fotografiji mami apetit. Na primjer, povrće nije kuhano, indijski kruh je punjen vatom kako bi dobio na volumenu, svako zrno graha se pincetom postavlja na tanjur i sl. [3]

Aparat za zavarivanje – koristi se za rubove hamburgera, odnosno pljeskavice, pečenke, hrenovke kako bi se dobilo zatamnjenje na rubovima. [5]

Motorno ulje – koristi se kao zamjena za sirup kod palačinki. [5]

Glicerol – glicerol je gusta tekućina bez boje i mirisa koja se koristi u farmaceutskoj industriji, a u fotografiji hrane pomaže da hrana izgleda svježije,

posebice riba i povrće. Hrana premazana glicerinom je poslije nejestiva i baca se nakon snimanja. [5]

Pamučne loptice – stvaraju iluziju topline. Inače je para neuhvatljiva i moguće ju je uloviti jedino na tamnoj pozadini i stoga je para najčešće lažna i stvara se postavljanjem zagrijanih pamučnih loptica iza grane koji daju lažni dojam topline hrane. [17]

Dezodorans – kada se nanese na hranu ostavlja dojam da je hrana hladna. Ovaj trik se koristi kod voća da bi se dobio dojam svježine. [5]

Pire krumpir kao zamjena za hranu – koristi se kao zamjena za sladoled, a boji se određenom bojom kao zamjena za stanoviti okus sladoleda. Pire krumpir se koristi da bi se produžilo vrijeme snimanja jer se sladoled vrlo brzo topi. [5]

Čačkalice – uloga čačkalica je da drže sendvič na okupu. [5]

Bijela ljepila – koriste se kao mlijeko u fotografiji mlijeka sa žitaricama da bi žitarice izgledale prhke i hrskave i kako se ne bi otopile u mlijeku što nije privlačno za reklamu proizvoda. [5]

Pasta za cipele – koristi se kad je potrebno dobiti savršeno smeđu boju pečenog mesa. [5]

Ugrijani žigovi – meso iz oglasa brze hrane često nije pečeno, već je samo žigosano ugrijanim žigovima kako ne bi izgubilo boju i kako bi se doimalo slasno ispečeno. [5]

Usporedbom hrane iz oglasa i hrane dobivene na tanjuru uočava se da nije ni približno slična. Najbolji primjer neprimjerene prezentacije hrane su lanci restorana brze prehrane koji hamburgere, pomfit i ostalu hranu preoblikovanjem vizualnog dojma stvarne hrane i fotografiranjem, uz pomoć umjetne stilizacije, lažnim predstavljanjem nastoje reklamirati ne toliko kvalitetnu hranu. U kupca je to veliko razočaranje jer lažnim oglašavanjem dovodi kupca u zabludu.

3. PRAKTIČNI DIO

3.1. Autorske fotografije

Za rad je korišten fotografski aparat Canon EOS 1100D, manualne postavke, bijeli balans je namješten za rad u kuhinji na Fluorescent, a za stolom na Cloudy budući da je dan za snimanje bio kišan dan.

Korištena je mala dubinska oštrina kako bi pozadina bila zamućena, tj. otvor objektiva većinom 3,5.

U kuhinji je korištena osjetljivost od 100 ISO, a uz prozor gdje nije bilo svjetla i do 800 ISO, po potrebi kod fotografije deserta i izlivanja ulja.

Vrijeme eksponiranja je variralo od snimke do snimke, ali najdulje vrijeme eksponiranja je bilo za fotografije u kuhinji, čak 1/25, a granica do koje se smije doći je 1/40 da ne bi bilo kretanja na fotografiji.

Autorskim fotografijama, nastojalo se prenijeti atmosferu istarske kuhinje u restoranu koji nudi brzu i premium hranu, a zbog autentičnosti prikaza jela nije se koristila umjetna rasvjeta, već se radilo s prirodnim uvjetima, uz prirodnu stilizaciju.



Slika 10. Predjelo restorana Malu, Poreč

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 100

Otvor objektiva: 3.5

Vrijeme ekponiranja: 1/60



Slika 11. Digitalno obrađeno predjelo restorana Malu, Poreč

Intervenirano je na oštrinu prilikom obrade i izrezivanjem na željenu veličinu kadra na slici 11. Oštre sjene koje vladaju na fotografijama i „srebrne niti“ koje

se dobivaju u kišnim danim za fotografiranja hrane, djeluju premium i dominiraju fotografijama luksuzne hrane gdje se traže oštri kontrasti i minimalistički pristup.



Slika 12. Carbonara u restoranu Malu, Poreč

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 200

Otvor objektiva: 3.5

Vrijeme ekponiranja: 1/25



Slika 13. Digitalno obrađena carbonara u restoranu Malu, Poreč

Naknadno su obrađene sjene i dodatno je zamućena pozadina na slici 13.



Slika 14. Predjelo, table-top

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 100

Otvor objektiva: 3.5

Vrijeme ekponiranja: 1/30



Slika 15. Digitalno obrađena table-top fotografija

Izrezivanjem se na slici 15. dobio željeni kadar za primamljiviji izgled hrane. Boje su balansirane i dodatno istaknute, kao i sjene i odsjaji. Izrezivanjem se postigao željeni kadar i povećanje na slici 17.



Slika 16. Tuna, hobotnica i inćuni iz razine očiju

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 200

Otvor objektiva: 3.5

Vrijeme ekponiranja: 1/80



Slika 17. Digitalno obradena tuna, hobotnica i inćuni iz normalne vizure



Slika 18. Pogled na stol s hladnim predjelom

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 100

Otvor objektiva: 4

Vrijeme ekponiranja: 1/60



Slika 19. Digitalno obrađen pogled na stol s hladnim predjelom

Na slici 19. prilagođen je kadar i dodatno je smanjen utjecaj loših vremenskih prilika koje bacaju plave sjene. Slika 21. je u softveru za uređivanje dodatno eksponirana za bolji efekt.



Slika 20. Istarski njoki

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 100

Otvor objektiva: 3.5

Vrijeme ekponiranja: 1/60



Slika 21. Digitalno obrađeni njoki



Slika 22. Maslinovo ulje

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 500

Otvor objektiva: 3.5

Vrijeme ekponiranja: 1/320



Slika 23. Digitalno obrađeno lijevanje ulja

Za izlivanje ulja bilo je potrebno zamrznuti trenutak i pojačati obojenje na dijelovima tanjura na koje ulje pada za efekt odsjaja na hrani i primamljivosti

predjela od hobotnice u cilju prenošenja iskustva o primarnom motivu i sekundarnom rekvizitu koji se intimno stapa s jelom.



Slika 24. Sladoled u zlatnom rezu

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 800

Otvor objektiva: 4

Vrijeme ekponiranja: 1/320



Slika 25. Digitalno obrađeni sladoled



Slika 26. Glavno jelo

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 3200

Otvor objektiva: 4

Vrijeme ekponiranja: 1/320



Slika 27. Digitalno obrađeno glavno jelo

Na slici 27. interveniralo se na boje jela, na sjene i naglaske u obradi te se izrezivanjem postigao efekt blizine hrani.



Slika 28. Brza plata u restoranu Malu

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 200

Otvor objektiva: 3.5

Vrijeme ekponiranja: 1/35



Slika 29. Digitalno obrađena brza plata u restoranu Malu



Slika 30. Ražnjići i pomfrit

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 400

Otvor objektiva: 4.5

Vrijeme ekponiranja: 1/30



Slika 31. Digitalno obrađeni ražnjići i pomfrit



Slika 32. Brzo jelo s roštilja

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 400

Otvor objektiva: 4.5

Vrijeme ekponiranja: 1/35

Uglavnom se kod fotografija brze hrane iz restorana Malu u Poreču, obrađivalo žutu i crvenu nijansu u hrani, kako bi što više dobile na dominantnosti. Slika 29. je izrezana na poželjnu veličinu, kod slike 31. se dodatno istaknulo dominantne boje, a na slici 33. se obrezalo i također dodatno naglasilo dominantne boje.



Slika 33. Digitalno obrađeno jelo s roštilja

Za sliku 35. slijedio je isti postupak kao i za prethodne obrade slika. Nastojalo se obrezati sliku kako bi se dobio bliži „uvid“ u tanjur i nastojalo se učiniti boje što jestivijima, budući da, snimanjem u kuhinji, gdje nema mnogo rasvjete pogodne za snimanje, neke od boja mogu „utihnuti“ te ih se načinilo više jarkim. Radi postizanja autentičnosti, nije se koristila umjetna rasvjeta, već se poštivalo prirodno svjetlo. Na taj način, fotografkinja je odlučila dopustiti hrani da bude ono što jest, u uvjetima koji su prirodni ljudskom oku. Pomoću ovih, makar loših

vremenskih uvjeta, ispričana je priča, a tamo gdje je svjetlo loše iskorišteno, naknadno se dotjeralo detalje u programu za obradu slika.



Slika 34. Brza hrana u restoranu Malu, Poreč

Autor: Paola Šetić

Fotografski aparat: Canon EOS 1100D

Osjetljivost: 400

Otvor objektiva: 4.5

Vrijeme ekponiranja: 1/30



Slika 35. Digitalno obrađena brza hrana u restoranu Malu, Poreč

3.2. Analiza autorskih fotografija

Tople boje i rustikalna atmosfere korištene su, u ovom radu, kako bi se naglasila autohtonost istarske kuhinje. U razgovoru s vlasnikom, autorici fotografija je bilo dopušteno biti u kuhinji sa kuharima i pregledavati menije, razgovarati o njihovom poslu i o fotografiji hrane općenito. Na taj način se, približavanjem kuharima, prvenstveno željelo prenijeti atmosferu i emociju koji su prisutni u trenutku stvaranja jela.

Budući da vrijeme nije bilo kooperativno, moralo se koristiti visoku osjetljivost, nekad gotovo na granici sa zrnatosti, no kako je bio tmuran dan bilo je neophodno koristiti višu osjetljivost. Na sreću, bolji rezultati se dobivaju podeksponiranim fotografijama jer se na taj način gubi manje podataka u obradi, dok bi za obradu presvjetlih fotografija bilo gotovo nemoguće povratiti neke piksele na fotografiji.

Usporedbom autorskih fotografija premium hrane, desert je najuspješniji primjer fotografije premium proizvoda, jer se uz minimalno obrade moglo postići primamljivi rezultat te, budući da je snimljena slika u zlatnom rezu, izrezivanjem na željeni format se samo približilo desert gledatelju, iako to ni nije potrebno u ovakvim slučajevima, gdje pogled promatrača, uz pomoć zlatnog reza, istražuje detalje na fotografiji jedan po jedan, proučavajući manji dio naspram većeg i veći naspram cjeline.

Budući da fotografkinja nije bila ujedno i stilist, bilo je potrebno ostvariti zajednički jezik fotografa i stilista jer je to ključ za uspješnu fotografiju hrane. Većina detalja na fotografijama nije spontano namještena, već je promišljena i gdje je moguće, dodano je vino ili maslinovo ulje kao rekvizit. Na taj način se obogatilo scenu, budući da fotografkinja nije mogla djelovati kao stilist.

Pozivajući se na autorske fotografije iz ponude brze hrane, zaključeno je da hrana izgleda sočnije ukoliko se intervenira na obojenost pomfrita i ako se naglasi crvena boja mesa ili rekvizita, poput rajčice koji je ukras na tanjuru ili umak u čašici. Što se tiče umaka i začina, njihove su boje minimalno dotjerane u programu za obradu, kako ne bi bilo previše izmanipulirano.

4. ZAKLJUČAK

Fotografija je bilježenje trenutka i pruža osobni uvid u realnost koju se snima. Hrana je naš pogon koji nam daje život i svatko ima svoj odnos prema njoj, ali ona je i način na koji ljudima pokazujemo da nam je do njih stalo i da nam je stalo do nas samih. Hrana se ne miče s tanjura prilikom snimanja, no ipak, vrlo ju je kompleksno snimiti na način da prikazuje nešto vrlo intimno, kao emotivnu vezu među ljudima i kulturno nasljeđe, a opet kao protkanu ljepotom i da na fotografiji ima, uz komercijalnu, umjetničku ulogu.

Kada je riječ o odabiru fotografija na način da predstavljaju određenu hranu na meniju (bilo premium ili brzu hranu), jedan od najvažnijih elemenata je imati slike koje prikazuju autentičnost hrane. To se pogotovo odnosi na premium restorane koji prezentiraju svoja kulinarskih umijeća svojim kupcima.

S druge strane, lanci brze hrane služe se mnogobrojnim trikovima, no, za kupca, neusklađenost između oglasa hrane i stvarnosti može biti izvor velikog razočaranja prilikom konzumiranja brze hrane koja je samo na fotografiji kulinarska delicija i pravo malo umjetničko djelo.

Uglavnom se od opreme koriste makroobjektivi koji mogu postići veliku zamućenost pozadine i fokus na hranu u prednjem planu, a zbog intimnog odnosa s promatračem, snima se iz područja očiju. Na taj način gledatelj vidi hranu upravo onakvom kakvu je na tanjuru kuša. Također, rasvjeta je veoma bitna, a prirodna rasvjeta „budi“ ono najljepše u prezentaciji hrane.

Jednako je važno, uz tehničke postavke, komponirati sadržaj fotografije u obliku priče koju ona pronosi gledatelju. Dodavanjem negativnog prostora daje se dašak luksuza, a korištenje linija uz pomoć rekvizita, gledateljev pogled vodi ka glavnom „akteru“ na tanjuru. Ukoliko su fotografi mladi, mogu se pridržavati pravila zlatnog reza prilikom fotografiranja. Nadalje, rekviziti i ukrasi moraju dodati vrijednost hrani, ali ne oduzeti prvo mjesto na fotografiji. Oni su poput šminke koja jelo uljepšava, ali ga ne smije sakriti ili preuzeti si primarno mjesto na fotografiji hrane.

5. LITERATURA

- [1]*** <https://digital-photography-school.com/11-quick-food-photography-tips-to-make-mouth-watering-images/> 13. lipnja 2017.
- [2]***http://os-fkrezme-os.skole.hr/upload/os-fkrezme-os/images/static3/887/attachment/osnove_fotografije.pdf 20. svibnja 2017.
- [3] Dujardin H. (2011). *Plate to Pixel: Digital Food Photography & Styling*. Wiley Publishing, Inc., Indianapolis
- [4]*** <https://digital-photography-school.com/food-photography-an-introduction/> 29. svibnja 2017.
- [5] Zigić L. (2015). *Fotografija hrane*, Diplomski rad, Sveučilište u Zagrebu Grafički fakultet
- [6]***<http://www.seriousseats.com/2015/03/beginners-guide-to-food-photography.html>, 29. svibnja 2017.
- [7] ***<http://www.istriasun.com/istra/gastronomija.php> 25. svibnja 2017.
- [8]*** <https://www.slrlounge.com/choosing-right-lens-food-photography/> 14. lipnja 2017.
- [9]*** <https://www.qsrmagazine.com/promotions/art-food-photography> 12. lipnja 2017.
- [10]***<http://www.diyphotography.net/15-awesome-food-photography-tips/>, 5. lipnja 2017.
- [11]*** <http://www.thekitchn.com/best-food-photography-tips-fro-140610>, 25. travnja 2017.
- [12]*** <https://digital-photography-school.com/5-tips-to-seriously-improve-your-food-photography-techniques/>, 10. lipnja 2017.
- [13] Young N. (2015),. *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*, Peachpit Press, Toronto

- [14]***<http://www.diyphotography.net/simple-effective-food-photography-techniques/> 11. lipnja 2017.
- [15]***<http://www.diyphotography.net/3-lighting-setups-2-tips-tasty-beverage-lighting/>, 11. lipnja 2017.
- [16]*** <http://savortheexperientours.com/package/harvest-tour/>, 10. lipnja 2017.
- [17]*** <http://www.diyphotography.net/perfectly-capture-steam-food-photography/> , 12. lipnja 2017.
- [18]*** <http://www.firstweeat.co/croatia-workshop/> 13. lipnja 2017.
- [19]*** <https://digital-photography-school.com/5-tips-for-more-professional-looking-food-photography/> 12.lipnja 2017.
- [20] ***<https://digital-photography-school.com/food-photography-tips-some-video-tutorials/> 23. svibnja 2017.
- [21]***http://www.gastroistra.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5&Itemid=40 13. lipnja 2017.
- [22]*** <http://www.coloursofistria.com/en/food-and-wine> 15. svibnja 2017.
- [23] *** http://www.huffingtonpost.com/2013/09/04/food-ad_n_3861440.html 13. lipnja 2017.
- [24] Bančić N. (2016). *Fotografije u svrhu promocije turističke regije – Istre*, Diplomski rad, Sveučilište u Zagrebu Grafički fakultet
- [25]*** <http://www.berylstrieowski.com/blog/2015/10/20/first-we-eat-event-a-recipe-for-an-adventure> 12. lipnja 2017.

