Kuidas mobiiliga tehtavad toidufotod isuäratavamaks muuta?

6 aastat tagasi - 21.10.2020 Autor: AM

Nutitelefonide kaamerad on viimaste aastatega läbi teinud tõelise revolutsiooni ning mitmes mõttes pakuvad need nüüd isegi profifotokaameratele kõva konkurentsi. Kuigi vesistama ajavaid toidufotosid on tehtud telefonidega juba ammu, annavad uusimad mobiilikaamerad rohkem võimalusi teha isuäratavast toidust ka lähivõtteid, mis rikastab toiduportreede maastikku. Selle kohta annabki Samsungi mobiilidivisjoni juht Antti Aasma nõu, kuidas tehnikat kõige efektiivsemalt ära kasutada, et tulemus oleks profiväärilne.

1. Kasuta naturaalset valgust

Fotograafias on kontrollitavatest parameetritest valgus üks olulisemaid. Mida parem naturaalne valgus, seda isuäratavam näeb toit fotol välja.

"Kui läheduses on aken, siis kasuta sealt tulev päevavalgus kindlasti ära. Sama olulised koos valgusega on ka varjud – kui ümber toidu on mitu akent, siis eri suundadest tulev valgus tapab varjud, ujutab pildi üle liigse valgusega ning nii kaob pildilt salapära," selgitas Aasma.

Toidufoto tegemisel jälgi, et valgus langeks toidule küljelt, mitte pealt või tagant. Ära kasuta toidufotode tegemiseks kunagi välku, mis rikub kogu pildi.

2. Vali esteetiline taust

Aasma soovitusel on kodustes tingimustes kõige lihtsam luua puhas ja esteetiline taust kas neutraalse seina, taustaekraani, kardinate või lihtsalt õrnas toonis suure paberiga. See loob fotole puhtuse ning rõhutab pildistatavat einet ennast.

Teise variandina soovitab Aasma julgelt katsetada loomulikku tausta, mis aitab pildil lugu jutustada.

"Toit tähendab alati emotsiooni ning kui sul on külalised, siis kasuta foto taustal näiteks käsi või mõnda muud elementi. Põhiline on see, et taust ei oleks ülemäära kirju, vaid pigem tagasihoidlikes toonides," õpetas Aasma.

"Hea on, kui telefoni kaamera suudab tausta piisavalt hägustada, et roog ise eesplaanil domineeriks. Samsungi uusima Galaxy Note20 puhul soovitan kasutada udustamiseks *Live Focus* režiimi, lisaks hoiab telefoni uus ja kiire lasertehnoloogial põhinev teravustamine toidu kenasti fookuses, et võimalik oleks mitme erineva nurga alt pildistada," lisas Aasma.

3. Mängi kaameranurkadega

Mobiiltelefoni eelis on see, et sellega on võimalik hõlpsasti proovida fotosid teha erinevate nurkade alt. Aasma soovitab vältida suumi kasutamist ning vajadusel liikuda füüsiliselt kas lähemale või kaugemale.

Väga vahvad fotod saab siis, kui pildistada toitu näiteks pealtvaates. Selleks säti taldrik, kahvel või lusikas, salvrätik ja muud aksessuaarid lauale või mõnele alusele üsna korrapäratult ning lisa fotole ka kasutatud toiduaineid – puista lauale marju, küpsisepuru, aseta taldrikute vahele mõni puuvili või midagi muud, mida toiduvalmistamisel vaja läks.

"Head taustapinnad on puit ning kivi, mis loovad väärika mulje. Plastmassist lõikelaua peal asetsev roog ei jää kunagi nii isuäratav kui omanäolisel puitalusel pildistatud toit," sõnas Aasma.

Õige nurga leidmiseks tee mitukümmend pilti ning vali pärast välja kõige parem. Üks oluline nõuanne on mahutada taldrik või serveerimisalus tervenisti kaadrisse.

4. Kasuta järeltöötlust

Pildistamise ajal keskendu pildistamisele. Kui oled kogenum fotograaf, võid telefonikaamera seadetest valida PRO-režiimi, et sättida käsitsi paika valgustemperatuur, säriaeg ja muud tehnilised parameetrid. See aga ei päästa järeltöötlusest, mis on viimase lihvi andmiseks ülivajalik.

Head rakendused järeltöötluseks on näiteks Snapseed või VSCO. Mängida tasub heeblitega, mis muudavad eredust (*brightness*), saturatsiooni (*saturation*), värvitemperatuuri (*white balance*) ning kontrasti (*contrast*).

"Filtrite kasutamist pildistamisel soovitan vältida ning töötlemisel jääda pigem tagasihoidlikuks, et stseeni naturaalne ilu kõige paremini välja tuua," ütles Aasma.

- Uudised

- Digifotokad
- Mobiiltelefonid

Pilt

