FOOD
LOVE

FOODLOVE ACADEMY

Food Fotografie Checklist

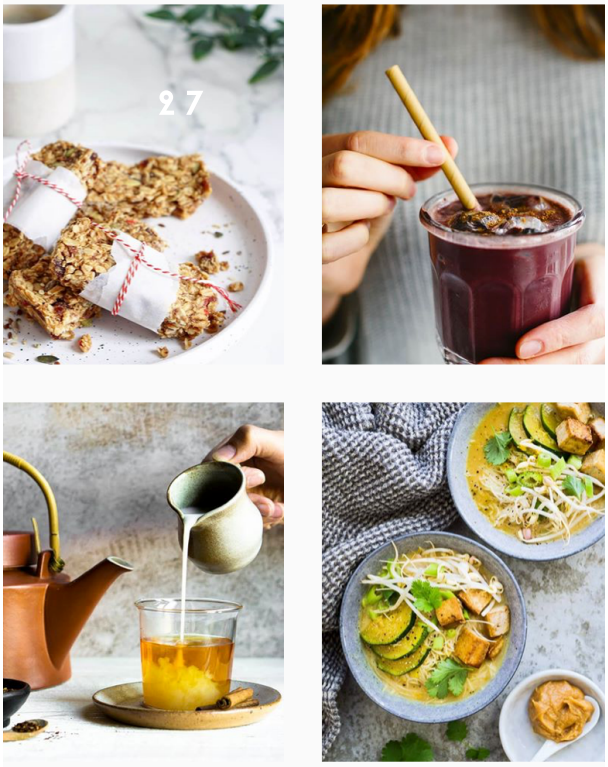
10 TIPS & TRICKS OM JOUW FOODSTYLING & FOTOGRAFIE SKILLS TE BOOSTEN!

© Stefanie Baert
www.foodlove.be
stefanie@foodlove.be

1 - Discover your style

Zorg voor consistente beelden die passen binnen jouw huisstijl en die de juiste sfeer & waarden uitstralen.

Hoe doe je dit? Maak een moodboard op Pinterest of knip de foto's die je leuk vindt uit oude kooktijdschriften. Bestudeer dan de verschillende foto's, en kijk of je er een consistente stijl in kan vinden. Verwijder de foto's die toch niet passen in je (huis)stijl.



2 - Verzamel de juiste props

Analyseer je moodboard en bekijk welke elementen (servies, bestek, textiel,..) er vaak terugkomen. Ga bewust op zoek naar die props: maak een lijstje en laat je tijdens je zoektocht niet afleiden door het zoveelste leuke kommetje dat eigenlijk niet in je stijl past.

Tijdens mijn workshops Foodstyling & Fotografie Essentials mag je natuurlijk mijn honderden props gebruiken !

3 - Investeer in ondergronden

Maak de foto's niet op je keukentafel of aanrecht, tenzij dit prachtige materialen (marmer, terrazzo,..) zijn.

Koop mooie, grote tegels, gebruik restjes marmer uit je verbouwing of zoek op zolder/in je tuinhuis naar oude houten planken.

Toptip: print je eigen vinyl ondergronden met de backdrop foto's van MyLucie!

4 - Leer werken met je camera

Fotografeer je altijd op automatische stand? En heb je geen idee wat diafragma, sluitertijd en ISO-waarden betekenen?

Ze hebben nochtans een érg grote impact op het eindresultaat: op de kwaliteit, de belichting, de "blur" in de achtergrond van je foto,..

Volg een FoodLove workshop "Manual Mode" en beheers jouw camera als een pro!

5 - Cook like a stylist

Bedenk voordat je begint te koken hoe het gerecht er het mooiste kan uitzien en wat de sterkste elementen zijn die je in de verf wilt zetten. Hou een aantal van de belangrijkste ingrediënten opzij, voor de afwerking & finishing touch.

Zorg er ook voor dat je groenten hun frisse kleur behouden en de koolhydraten hun textuur. Kook bvb. je broccoli en pasta dus niet plat! Spoel verse kruiden niet, dan worden ze snel slap.

6 - Build your dish

Bouw je gerecht op vanuit de hoek waarin je fotografeert. Wil je een stapel pannenkoeken van opzij fotograferen? Dan doet het er niet toe hoe de achterkant eruitziet! Focus op wat er in beeld is.

Verander je vervolgens van hoek, omdat je verschillende fotovarianten wenst te maken? Check dan of je de styling van je gerecht niet moet aanpassen!

7- It's all about textures

Mijn favoriete food foto's bevatten heel wat details en texturen: in de ondergrond, in de props en natuurlijk ook in het eten.

Kies voor textiel met een grove structuur, ondergronden met opvallende texturen en werk je eten af met fijne ingrediënten: zwarte peper, grof zeezout, pitten en zaden, verse kruiden,..

8 - Fotografeer bij daglicht

Plaats je set zo dicht mogelijk bij het raam. Daglicht blijft de gemakkelijkste lichtbron!

Doe alle lampen uit, want deze geven harde schaduwen of een ongewenst kleureffect (te geel, te blauw,..,..).

Wil je 's avonds foto's maken wanneer het donker is? Investeer dan in een daglichtlamp!

9 - Play with light

Valt er hard zonlicht binnen langs je raam? Koop of maak een diffusor, die het harde licht omzet naar zacht licht. Dit kan heel gemakkelijk & goedkoop met kalkpapier of dunne (douche)gordijntjes. Je plaatst de diffusor tussen het raam en je gerecht.

Juist te weinig licht? Koop of maak reflectoren die het aanwezige licht weerkaatsen naar je gerecht! Dit kan een stuk wit karton zijn dat je plooit, zodat het rechtop kan blijven staan. Je plaatst het gerecht tussen je raam en de reflector.

10 - Bewerk je foto's

Elke foto die je in een tijdschrift, op een Instagram blog of op een website ziet, is (sterk) bewerkt.

Denk dus niet te snel: mijn foto is niet goed genoeg, te flets, niet krachtig, te donker, te licht,..

Leer werken met bewerkingsapps op je smartphone of met desktop software en maak van jouw foto's ook een krachtig beeld.

Lightroom Love

Ik bewerk al mijn foto's in Lightroom Classic CC. Het is een erg gebruiksvriendelijke tool met ontelbaar veel mogelijkheden.

Je kan hier een 7-day free trial downloaden. Kies voor Lightroom Classic CC, deze is véél uitgebreider dan Lightroom CC.

Toch hulp nodig? Volg dan mijn Lightroom Workshop!

WANT TO LEARN MORE?

FOODSTYLING & FOTOGRAFIE ESSENTIALS E-COURSE

Deze uitgebreide online cursus is voor iedereen die:

- wil leren hoe je mouthwatering pictures maakt
- prachtige composities en stylings wil creëren
- met meer zelfvertrouwen wil shooten
- op enkele weken tijd zijn/haar food fotografie skills wil boosten, of hij/zij nu een smartphone of camera gebruikt
- op zijn/haar eigen tempo wil leren, waar en wanneer hij/zij wil!

Alle informatie vind je op foodlove.be/e-courses

SCHRIJF JE HIER IN VOOR DEZE UITGEBREIDE ONLINE CURSUS!

NIETS UIT DEZE UITGAVE MAG WORDEN VERVEELVOUDIGD EN/OF OPENBAAR GEMAAKT DOOR MIDDEL VAN DRUK, FOTOKOPIE, ELEKTRONISCHE DRAGER OF OP WELKE WIJZE DAN OOK, ZONDER VOORAFGAANDE SCHRIFTELIJKE TOESTEMMING VAN DE AUTEUR EN/OF FOTOGRAAF.

© Tekst: Stefanie Baert - FoodLove
© Fotografie: Stefanie Baert & The Fresh Light