

Een opname voor *Good Food Magazine* in restaurant Mochi in Den Haag, met één spotlight langs achter met een reflector vooraan. Bij de fotografie van gerechten in diepe borden moet je een hoger standpunt innemen.

Fotografeer je eigen

Nikon D700, f/2.8, 1/60, ISO 200, 85mm PC

menu

Kookboeken waren nooit eerder zo populair: zelfs de grootmoeder van Piet Huysentruyt brengt er een uit! Maar een mooi kookboek staat of valt met de kwaliteit van de fotografie. We zetten je op weg om je eigen recepten in beeld te brengen. •Joris Luyten

Dankzij de digitale revolutie ligt een eigen kookboek vandaag binnen ieders bereik. Met een goede digitale camera en je favoriete fotobewerkingsoftware kan je thuis je eigen *foodfoto's* maken. Die kan je samen met recepten bundelen in een boek dat je op een computer samenstelt en laat afdrukken, en dat laatste kan al vanaf één exemplaar.

Je hoeft natuurlijk niet meteen op een heel boek te mikken om je aan culinaire fotografie te wagen. Het kan ook leuk zijn om uitnodigingen of menu's te illustreren met foto's van de gerechten die je wil voorschotelen aan je gasten. Veel professionele fotografen beschouwen culinaire fotografie als één van de moeilijkste

disciplines. Die reputatie wordt nog versterkt door hardnekkige indianenverhalen die je zelf ook al wel gehoord hebt: groenten worden bespoten met haarlak, in plaats van saus wordt motorolie gebruikt en een 'gebraden' kip is bestreken met schoensmeer. Je honger zou van minder verdwijnen.

Gelukkig is culinair fotograferen gewoon *fun*, en heb je niet meer nodig dan een eenvoudige camera. Door te knutselen met wat goedkoop materiaal, hoef je zelfs niet te investeren in dure studioverlichting.

Over de camera

Natuurlijk blijft de camera je belangrijkste werkinstrument. Je kan met elk soort camera *foodfoto's* maken. Door de grotere beeldsen-

sor heb je met een digitale reflexcamera meer controle over de scherptediepte, en dat is een voordeel. Ideaal is een macro-objectief, waarmee je voorwerpen zonder vervorming van dichtbij kan fotograferen. Een lichte telelens kan ook dienen. Beschik je niet over dergelijke lenzen, kies dan gewoon voor het macro-pictogrammetje (de bloem) op je toestel. Let wel op: als je dicht bij je onderwerp komt, riskeer je weleens een spatje op je lens te krijgen. Controleer de voorkant van je objectief dus regelmatig. Een spatje champagne op de lens is trouwens echt geen ramp; je verwijdert het eenvoudig met een speciaal brillendoekje. Gezien het onderwerp niet 'gaat lopen', is de sluitertijd onbelangrijk. Daarom gebruik je best de instelling *diafragma voorkeur*. Daarmee

Plaats je camera op een laag standpunt. Een vloertegel is voldoende als ondergrond voor je bordje. De verlichting kan met een bureaulamp gebeuren. Als het licht te contrastrijk is, maak je een diffusor met een mat deksel op een tafelstaf. Een kleurfolie kan gebruikt worden voor extra sfeer. Indien nodig licht je het onderwerp langs voor op met een klein reflectiescherm of spiegeltje.

Deze opnames maakte ik voor het cd-label Blue Note. Bij een dubbel-cd met jazzcomposities die een culinaire titel hebben, komt een origineel receptenboekje te zitten. De opname is belicht met één spot, half afgedekt met een blauwe folie. Enkele kleine reflectoren kaatsen het licht terug.



Nikon D3x, f/5.6, 1/125, ISO 100, 85mm PC

kies jij het gewenste diafragma, terwijl de camera automatisch de juiste sluitertijd instelt. Gebruik een groot diafragma (dus een laag diafragmagetal) om de scherptediepte te reduceren. Zo isoleer je het onderwerp volledig tegen een onscherp weergegeven achtergrond. Dit effect is typisch voor hedendaagse foodfotografie.

De gevoeligheid (ISO-waarde) stel je zo laag mogelijk in. Hoe hoger de gevoeligheid, hoe meer kans op ruis. De witbalans stel je in voor de lichtbron die je gebruikt, bijvoorbeeld tungsten als je een gewone gloeilamp gebruikt. Je kan ook een manuele witbalans maken aan de hand van een grijskaart.

De ingebouwde flitser van je camera schakel je uit. Die is niet bruikbaar om voedsel te foto-

graferen. Daarom werk je ook best op statief. Niet alleen om trillingen of camerabeweging te vermijden, maar ook omdat je bij de opbouw van je foto je handen vrij moet hebben om de cadrage minutieus vast te zetten.

‘Les must’

Om je schotels mooi te presenteren heb je nog wat extra materiaal nodig. Het meeste heb je zeker al in huis. Een klein schaaftje met scherpe punten om hier en daar wat randjes bij te knippen. Keukenrol en vaatdoek, want gemorst wordt er zeker. Azijn, wat borden doet blinken en vette vingerafdrukken verwijderd. Een likje olijfolie, dat je aanbrengt met een penseeltje. En ook een goed pincet is onmisbaar om alles op de juiste plaats te

brengen. Tandenstokers en satéstokjes geven onzichtbare steun aan de schotel die je hebt opgebouwd.

De verlichting

Probeer menglicht zoveel mogelijk te vermijden: gebruik één lichtbron. Daglicht werkt prima als je naast een groot raam kan werken waar daglicht indirect binnenvalt. Buiten fotograferen, in open lucht, is om problemen vragen. De zon draait te snel, waardoor de schaduwen ook snel draaien. Als je in close-up werkt, valt dat meteen op. Een klein windzuchtje is ook voldoende om je zorgvuldig geplaatste kruidentakjes te laten wegwaaien. Als je binnen geen daglicht kan gebruiken, is een bureaulamp een budgetvriendelijk alter-

Voor *Biertapas* (Terra Lannoo), een kookboek vol hapjes die samengaan met bier, fotografeerde ik dit stukje kortgebakken tonijn. Het wordt verlicht met één klein lampje en een reflectieschermpje.



Nikon D3x, f/7.1, 1/8, ISO 100, 85mm PC

Gerechten buiten fotograferen is niet zo eenvoudig. Het licht is niet altijd stabiel. Met wat reflectoren kan je hard zonlicht verzachten.



Nikon D3x, f/5.6, 1/125, ISO 100, 85mm PC

Tips

- *Werk gerechten af met wat structuur: gehakte kruiden of een draai van de pepermolen doen wonderen.*
- *Groenten blancheer je al dente en laat je 'schrikken' in koud water; zo behouden ze hun natuurlijke kleuren.*
- *Gebruik geen azijn of dressing op salades. Het zuur maakt de blaadjes slap en dof.*

natief. Plaats die op een tafel, achter de schotel die je wil fotograferen (vanuit het standpunt van de camera bekeken), maar zonder dat de lamp in beeld komt. Reflecteer indien nodig wat licht door een spiegeltje of een stuk piepschuim voor de schotel te plaatsen. Als het licht te hard is, kan je de lichtbron zachter maken door er kalkpapier, tissue of een dun wit doek voor te plaatsen. Hou wel voldoende afstand van de lamp zelf, want een gloeilamp kan behoorlijk heet worden.

De 'mise en place'

Maak je opstelling dicht bij de keuken. Zo vermijd je dat je moet hollen met alle ingrediënten, want snel werken is de boodschap. Klaargemaakte voedingswaren verdrogen en verkleuren immers meteen. Selecteer welke borden je wil gebruiken – grote formaten lenen zich het best voor deze doeleinden – en combineer die met een passende achtergrond. Zet dus geen zwart bord voor een zwarte achtergrond. Probeer de achtergrond ook niet vol te proppen met onnodige zaken zoals bloemen, bestek of andere prullaria. Dit overlaadt de foto.

Kijk goed of er geen stukjes van het bord zijn afgeschilferd en vergewis je ervan dat er geen vuile vingers op staan. Een propje keukenrol met azijn doet wonderen om die te verwijderen. Stel je verlichting in op dit lege bord, of leg er iets op zodat je het effect van het licht al kan inschatten. Denk eraan dat licht je onderwerp moet 'omarmen': het moet van alle kanten tegelijk komen. Met spiegeltjes of reflectoren gaat dat makkelijker. Zet de camera op een laag standpunt, zoom in en maak een opname. Dit is je basis. Hiermee bouw je verder tot uiteindelijk het ideale beeld op je scherm staat. Zorg dat alle ingrediënten klaarstaan. Je werkt bij voorkeur met natuurlijke en verse producten van de beste kwaliteit. Groenten worden niet helemaal doorkookt maar beetgaar gehouden. Laat ze na het koken even 'schrikken' in koud water, zo behouden ze hun mooie kleuren.

De shoot

Zoals reeds aangehaald, is snelheid heel belangrijk bij foodfotografie. De foto zou echt in enkele minuten moeten gemaakt worden. Zodra de ingrediënten bereid zijn, begin je met de verdere opbouw van het bord. Vlees en vis komen vooraan in focus, de groenten mogen wat meer naar achter. Maak een proefopname en beoordeel meteen je beeld. Pas indien nodig de compositie op het bord aan door ingrediënten toe te voegen, weg te laten of te verplaatsen. Check nog even de laatste details. Misschien is er toch nog een spatje te zien hier of daar.

De saus komt als allerlaatste op het bord. Test de consistentie even op een ander bord. Oefen meteen ook even het streepje dat je door de saus wil trekken. Daarna maak je de uiteindelijke opname.

Nog een opname voor Blue Note.



Nikon D3x, f/7.1, 1/8, ISO 100, 85mm PC



© Nancy Verbeke



© Kris Jacobs

Jouw foto in Foodprint?

Foodprint 0910 is een prachtig uitgegeven jaarboek. Het geeft een volledig overzicht van wat culinair belangrijk is geweest, en blikst ook vooruit naar de toekomst. Naast het jaaroverzicht is er aandacht voor wijn, restaurants, smaak(volle) producenten, persoonlijkheden, literatuur, en boek en media. De fotogalerij toont de mooiste culinaire foto's van het culinaire jaar. Het is een markante en unieke galerij geworden met de beste hedendaagse fotografie, bekeken door een culinaire lens. Niet alleen gekende fotografen namen deel, ook enkele beloftevolle starters kregen een prominente plaats.

In de volgende editie, *Foodprint 1011*, kan ook jouw foto in de galerij opgenomen worden. De samenstellers van *Foodprint* gaan samen met *Shoot* op zoek naar bijzondere foto's. De beelden moeten gelinkt zijn aan voeding, maar het thema mag ruim geïnterpreteerd worden: portret, naakt, producten, agrarische landschappen, ...

Wil je in dit culinair naslagwerk prijken, neem dan deel aan de nieuwe *Shoot Challenge*. Je maakt niet alleen kans op een waardevolle prijs, maar de mooiste beelden worden ook opgenomen in *Foodprint 1011* (die verschijnt in het voorjaar van 2011). De deelname is volledig gratis en bovendien ontvang je ook nog twee exemplaren van het boek indien je foto wordt opgenomen.



Bestellen?

Shoot-lezers kunnen *Foodprint 0910* bestellen aan de speciale prijs van 17,50 euro (in plaats van 20 euro in de boekhandel). Voor België zijn de verzendkosten inbegrepen; voor Nederland komt er 9 euro bij.

Schrijf het bedrag van 17,50 euro (Nederland: 26,50 euro) over op rekening van *mjPublishing* - KBC 733-0373263-37 met duidelijk vermelding van de taalversie (NL of FR). Na ontvangst van betaling wordt het boek toegestuurd op het adres vermeld op de overschrijving.