

## Culinaire fotografie

**Als je gaat watertanden bij hetgene wat je voor je ziet, dan is je foto al geslaagd.**

Culinaire fotografie is het presenteren van voedsel, voor menukaarten, kookboeken en reclame uitingen. Het is een vorm van fotografie waarbij specifiek met etenswaren wordt gewerkt. Hieronder enkele tips waarop u kunt letten om betere foto's te maken om van te watertanden.

### Let op details

Let vooral op de details, het voedsel moet er 'natuurlijk' en 'perfect' uitzien. Ook bijvoorbeeld een gestreken servet, een schoon glas, het bestek en het bord.

### Zorg voor een mooie presentatie

Op de presentatie valt of staat de foto, probeer sfeer aan toe te voegen. Door gebruik te maken van bijvoorbeeld bepaalde borden, het soort licht of bestek.

### Afleidende voorwerpen

haal afleidende voorwerpen uit het beeld, alleen waar het echt om gaat is zichtbaar.

### Laat je gerecht glanzen

Ziet het voedsel er droog uit, een klein beetje olie of water er overheen sproeien laat je het eten er al beter uit zien.

### Werk met scherptediepte

Scherptediepte brengt rust en maakt de foto spannender.

### Ga dichterbij het onderwerp toe

Als je dichterbij het voedsel zit zal de textuur en de details veel beter zichtbaar zijn.

### Neem de omgeving mee

Door de omgeving mee te nemen in je foto krijg je meer sfeer. Bijvoorbeeld een deel van een (oude) tafel, kaarslicht of het restaurant.

### Juiste kleurtemperatuur

Iets warmere kleurtinten zijn vaak mooier dan koude (blauwe) kleurtinten.

### Gebruik een grijskaart

Door gebruik te maken van een grijskaart, is de ene foto niet witter of geler dan de andere foto.

### ISO-waarde

Gebruik een lage ISO-waarde, des te minder ruis de foto bevat.

### Reflectiescherm

Met reflectieschermen kun je ervoor zorgen dat de schaduwen zachter gemaakt worden.

### Gebruik natuurlijk- en zachtlicht

Gebruik geen flitser, en zorg ervoor dat je niet in direct hard zonlicht fotografeert.

### Zoek de beste hoek

Probeer verschillende standen van het zelfde onderwerp.

