



## Wat heb je nodig om te beginnen met foodfotografie?

Om te starten met foodfotografie heb je niet persé heel veel nodig. Een telefoon kan al genoeg zijn om de mooiste foodfoto's te maken maar je moet wel weten hoe het werkt. Hetzelfde geldt voor props en de setting. In dit document zal ik aangeven wat ik altijd gebruik bij het maken van foodfoto's.

Inmiddels ben ik geen beginner meer, maar ik heb het heel lang met een paar items gered. Het voordeel van een beperkte range aan props en achtergronden is dat je stijl heel snel herkenbaar wordt. Dit is zeker iets om over na te denken wanneer je start met fotograferen of wanneer je jezelf wilt verbeteren.

Fotograferen is leuk! Het is veelzijdig, creatief en je kunt jouw recepten zo laten zien aan jouw volgers. Foodfotografie is echt een vak apart en het belangrijkste is om het gerecht zo mooi en zo smakelijk mogelijk te laten zien. Het moet duidelijk zijn wat het is en het moet verzorgd zijn. Je zult merken dat je hier steeds meer oog voor gaat krijgen zodra je het vaker doet.

Je hebt een aantal basisbenodigdheden nodig die ik kort zal toelichten. Mocht je nog vragen hebben dan kun je altijd een vraag stellen in de Business Ingredients Foodbloggers Community.

Veel fotografieplezier!  
groetjes Debbie

# Camera

Natuurlijk heb je een camera nodig: dit kan een spiegelreflexcamera, systeemcamera of telefoon zijn. Het is maar net wat jij het fijnst vindt werken. Tegenwoordig zijn de camera's op telefoons ook ontzettend goed. Ik raad je wel aan om je te verdiepen in de instellingen. Wanneer je altijd op de automatische piloot foto's maakt, zul je nooit het meeste uit je foodfoto's halen. Leer je camera kennen en begrijpen zodat je precies de juiste instellingen weet te vinden.

Ook geldt hiervoor: oefenen, oefenen, oefenen. Je kunt niet verwachten dat je één keer per week een foodfoto maakt en dat je er op die manier veel handigheid in krijgt. Het vergt ook inzet en tijd om je erin te bekwamen.

Ik ben enorm fan van mijn systeemcamera: de Canon EOS RP. Ik heb een 50mm lens en een 35mm lens. Dat zijn lenzen met een vast brandpunt wat betekent dat je zelf je afstand tot het onderwerp moet bepalen. Je kunt niet in- of uitzoomen. Deze gebruik ik voor food- en portretfotografie en ik kan er perfect mee uit de voeten. Groot voordeel van mijn camera: hij is licht. Vanwege mijn polsproblemen is dat een must dus let daar ook op wanneer je voor een camera gaat kijken. Zeker de klassieke camera's wegen behoorlijk wat.



## Een statief en afstandbediening

Het fijne van eten is dat het stil staat. Het beweegt in principe niet en daardoor heb je alle tijd om je foto te maken. Maar het licht is niet altijd je van het. En dus is een statief onmisbaar. Het geeft je net even dat beetje extra ruimte om nog een mooie foto te schieten wanneer het heel erg regenachtig en dus donker buiten is of als je aan het eind van de dag nog een gerecht wil vastleggen. Daarnaast kun je zo ook handenfoto's maken!

Je kunt namelijk de sluitertijd verhogen en dat kan niet wanneer je vanuit de losse pols schiet. Een te lage sluitertijd zorgt voor onscherp beeld doordat je de camera te lang stil moet houden. Een gorillapod is ideaal voor je mobiele telefoon, voor een spiegelreflexcamera heb je prima statieven van Manfrotto of Sirui. Zorg er vooral voor dat je goed kijkt wat je met een statief wil. Als je bijvoorbeeld flatlays wil maken, is een horizontale arm onmisbaar. Het woord zegt het al: je kunt door middel van deze arm je camera recht boven je fotosetting hangen. Zorg ook dat je statief hoog genoeg is.

Wanneer je niet meer kunt zien wat je doet omdat je camera bijvoorbeeld te hoog hangt, is het erg handig wanneer je remote kunt schieten. Ik doe dit via een app op mijn telefoon die d.m.v. WIFI verbindt met mijn camera. Zo zie ik op mijn telefoon wat ik doe en kan ik de instellingen aanpassen. Ook iets om rekening mee te houden wanneer je een camera uitzoekt.

Bij Kamera Express kunnen ze je goed adviseren.



## Tijd

Natuurlijk heb ik weleens foto's tussendoor gemaakt. Maar het werkt veel fijner wanneer je de tijd neemt voor foodfotografie. Maak een plan, bedenk wat je wil uitstralen met het gerecht zoals een bepaalde gelegenheid, seizoen of eetmoment. Je wil dat mensen zin krijgen in jouw gerecht zodat ze het gaan maken. Neem hier dus de tijd voor. Zet alvast je set klaar zonder het gerecht en kijk hoe het licht valt, of je tevreden bent met wat je ziet op beeld. Eten verpietert snel dus zorg dat je klaar bent en bereidt het goed voor.



## Reflectie

Wanneer je fotografeert, wil je het licht op de juiste plek hebben en niet teveel schaduw in je beeld. Daarom heb je een reflectiescherm nodig. Het kan een stuk wit karton zijn of piepschuim, dat maakt niet uit. Dit zet je tegenover de plek waar het licht binnenkomt zodat het weerkaatst en je gerecht mooi belicht wordt.

## Props

Oooh foodprops! Je kunt je er helemaal in verliezen haha. Bestek, borden, kommetjes, doekjes..... Er is zoveel! Maak voor jezelf eens een moodboard aan op bijvoorbeeld pinterest van foodfoto's die je mooi vindt en probeer je stijl te ontdekken. Loop eens binnen bij kringloopwinkels en wees creatief. Je hebt niet veel nodig. Denk vooral klein. Een ontbijtbord is veel mooier op de foto dan een groot dinerbord. Hetzelfde geldt voor bestek.



## Diffuser

Een diffuser is niets meer dan een filter die het licht verzacht zodat je geen harde schaduwen op je foto krijgt. Je kunt hiervoor een speciaal diffuserscherm kopen (tip: koop een rechthoekige want die ronde rollen weg) maar je kunt ook een stuk vitrage gebruiken en tijdens Business Ingredients vertelde iemand dat ze een douchegordijn gebruikt. Het is puur bedoeld om wel licht door te laten maar het iets te dempen.

# Backdrops

Backdrops oftewel fotografie achtergronden zijn onmisbaar. Je kunt er een bepaalde sfeer mee creëren en je kunt het helemaal laten aansluiten op je gerecht. Ik heb zelfgemaakte backdrops van een triplex plaat van de bouwmarkt die ik aan beide kanten geveerd heb. Hiervoor gebruik ik gewoon verf van de action of van die kleine potjes van de bouwmarkt. Met muurvuller kun je structuur aanbrengen en het is leuk om te doen. Makkelijker is om online vinyl achtergronden te bestellen. Het voordeel van vinyl is dat je het goed schoon kunt maken. Het voordeel van zelf maken, is dat je het volledig in je eigen stijl kunt doen. Een oude houten tafel, een mooie tegel, een linnen tafellaken of een oud dienblad zijn ook voorbeelden van backdrops die je kunt gebruiken.

