

5 tips på hur man bäst fotar sin mat och dryck

Människans mest dominerande sinne är just ögonen, vilket förklarar varför det är så viktigt för oss att det vi äter är fint presenterat och ser tilltalande ut. På senare tid ska det inte bara vara tilltalande för ögonen, det har blivit viktigt att det vi äter och dricker gör sig bra på bild. De sociala medierna kryllar av bilder på mat och dryck, och vi är många som vill vara en del av den trenden. Vackert dekorerade smoothie bowls, prydliga bakverk och perfekta pastarätter florerar runt på internet och vi låter oss suktas och inspireras. Fler och fler låter mat och dryck vara huvudtemat på deras sociala mediekanaler, och det är viktigt att innehållet består av proffsiga bilder med det rätta uttrycket. Här kommer fem bästa tips på hur man tar de perfekta bilderna av sina ät- och drickbara kreationer.



Artikeln är i samarbete med Bluecity

Kameran och bildkvaliteten

Att ha en bra kamera är högst nödvändigt för att du ska kunna ta fina och proffsiga bilder på din mat. Nuförtiden kan det dock räcka med kameran på din telefon, eftersom tekniken är så pass utvecklad att många telefoner tar bilder som är i samma eller till och med bättre kvalitet än bilder tagna med en kamera. Huawei är ett varumärke vars smartphone kamera har en otrolig bildkvalitet. Huawei P20 Pro och P30 är bara några exempel på detta, och dessa modeller kan även köpas begagnad till en prisvärd summa.

Ljuset

Ljuset är viktigare än du tror när du tar bilder på mat och dryck. Fotografier har en tendens att bli allra bäst i dagsljus, och kom ihåg att försöka anpassa ljuset utefter vad du fotar. Du kan med fördel använda en så kallad ringbelysning, speciellt om du fotar inomhus och ljuset inte är så skarpt, för en ännu proffsigare effekt!

Upplägget

Tänk på hur du lägger upp maten på tallriken, eller hur du dekorerar drinken. Använd gärna härliga färger och anpassa upplägget efter tallriken eller glaset. Dekorera med färska örter, bär eller annat som livar upp det du tillagat och som ger ett estetiskt uttryck.

Glas och porslin

Tänk på att även det maten eller drycken serveras på eller i ska vara presentabelt och tilltalande för ögat. Välj glas och porslin som passar maträtten. Använd matchande glas och porslin, eller hitta unika och vackra köksgrejer till dukningen begagnat från en loppmarknad.

Bakgrunden

Icke att förglömma är bakgrunden för det du fotograferar. Här har du möjlighet att optimera bilden ytterligare, genom att matcha föremål och färger i bakgrunden av bilden. Använd gärna teman som passar för årstiden, härliga naturmaterial, fina bordsytor och växter.