

Jak tuto knihu POUŽÍVAT



Foto ROBERT TICHÝ

Přemýšlela jsem, jak sestavit obsah co nejlépe, a nakonec mi z toho vyšlo tohle: na začátek úplný základ techniky, pak úhly, odkud se dá jídlo fotit, a nakonec speciální úkoly. Bohužel, úplně bez techniky se to neobejde. Když chcete rozumět tomu, jak se chová fotoaparát za jakých okolností a jak ovlivní o kousíček jiný úhel světla výsledný snímek, musíte o tom mít aspoň nějaký „ánung“. Intuice a talent jsou bezva, jen je třeba je podrazit realitou... Takže prosím, technickou 1. kapitolu nepřeskakujte, pokud už teď v technice nejste lepší než já. Pokud ano, pokračujte klidně dál. Na začátku každé podkapitoly jsem shrnula všechna poučení, která jsem k tématu nasbírala, a potom vám předvádím na konkrétní fotografii, jak ta poučení prakticky využít. Nakonec vždycky dodávám sérii fotografií, které dokumentují právě to, o čem byla řeč, abyste si mohli prohlédnout, jak jsem svoje znalosti uplatnila v praxi. Řekla bych, že má cenu si podobné fotky vyzkoušet fotit, ať už potom bude vaše fotografické vyjádření jakkoli odlišné od mého. Hodně štěstí!

1. KAPITOLA ZÁKLADY TECHNIKY

V ní se dozvíte, proč jsem přirazila stůl k oknu.



- 12 JAK SI VYBRAT FOTOAPARÁT**
Na náročné focení to vážně chce zrcadlovk
- 14 OBJEKTIVY**
Na co se který hodí a proč vám jeden nest
- 18 EXPOZIČNÍ TROJÚHELNIK**
Jak se ovlivňují tři základní technické veličn
- 20 CLONA**
Co se stane, když ji změníte.
- 22 ISO**
Kdy je dobré mít citlivý snímač.
- 24 VYVÁŽENÍ BÍLÉ**
Proč se z modrého vejce stane žluté.
- 26 OSTŘENÍ**
Rozhodne o tom, kam se divák podívá.
- 34 SVĚTLO**
Aneb o tom, odkud byste si na to měli pos
- 44 VÝŠKA NEBO ŠÍRKA**
Proč to není úplně jedno.

2. KAPITOLA ÚHEL POHLEDU

V ní se dozvíte, proč jsem dopředu položila lístky.



48 ODKUD FOTIT

Proč je dobré zkusit víc možností.

50 SHORA

Co bude při tomhle pohledu vypadat nejlíp.

62 ZE STRANY

Budou vidět úplně jiné části jídla.

74 MAKRO

Proč se vyplatí opravdu poctivá příprava.

3. KAPITOLA ZVLÁŠTNÍ DISCIPLÍNY

V ní se dozvíte, proč mě netrápí rozostřené sítko.



86 POHYB

Jak vyvolat dojem akce na nehybném snímku.

98 ZMRZLINA

Jak ji nenechat roztát a čím ji zfalšovat.

108 KROKOVKY

Proč se bez nich nejspíš neobejdete.

114 NÁPOJE

Jak čarovat s falešným ledem a umělou párou.

126 STYLING

Jak dekorem jídlo nepřebít, ale zdůraznit.

142 MINIMALISMUS

Jídlo a nic než jídlo pro haute cuisine.

Nejlepší rady, které pro vás mám

- › NEBOJTE SE EXPERIMENTOVÁNÍ, TO JE NEJLEPŠÍ CESTA, JAK SE NAUČIT FOTIT. SMYSL MÁ I NEPOVEDENÁ FOTKA, POKUD SI JEJÍ CHYBY PŘIZNÁTE A DOKÁŽETE SE Z NÍ POUČIT.
- › FOTOGRAFIE JÍDLA NENÍ HOTOVÁ, DOKUD NA NĚJ OKAMŽITĚ NEDOSTANETE CHUŤ.