

פרויקט "צילומי מזון"



שם המגיש : תומר גיא

מורה מנחה : עמית רז

תעודת זהות : 324172899

תאריך : יוני 2019

תיכון רוטברג למדעים ולאומנויות

<u>עמוד</u>	<u>תוכן</u>
3	הקדמה
4	ציוד לצילום מזון
5	עומק שדה
6	עדשת מאקרו
7	חצובה
8	תאורה
9	מערך תאורה
11	רקעים ומשטחי צילום
12	טכניקה לצילום מזון
	זווית צילום
	קומפוזיציה
13	היסטוריית צילום המזון
16	השוואה ראשונה
17	השוואה שניה
18	סיכום
19	ביבליוגרפיה

הקדמה:

צילום מזון נוגע לכל מה שקשור בפרסום – פרסומות, אריזות, מסעדות, ספרי בישול ואפייה, מתכונים ועוד.

בעידן האינסטגרם כמעט כל אדם הופך להיות צלם מזון.

אנשים, נוהגים לתעד את המנה שלהם בכל מסעדה או בית קפה בו הם יושבים, אך הבעיה היא שהצילומים לא מתקבלים בצורה אסתטית, בגלל התאורה, הזוויות ואופן הנחת המזון.

שפים ידועים בארץ ובעולם כמו: אלון שבו, חיים כהן, ארז קומרו בסקי ואחרים, מנהלים בלוג באינסטגרם שבו הם מעלים תמונות המתעדות את המנות שלהם.

שפים אלו עברו הכשרה מקצועית ומשתמשים בציוד מקצועי כך שצילומיהם באינסטגרם ובבלוגים מרגשים ויפים לעין.

גם בתחום הצילום ישנם צלמים שמתמחים בתחום ויוצרים פרסומות, ספרי בישול ועיתונים שבהם הם מעלים את צילומיהם. בין אם אתם צלמים חובבניים או בין אם אתם צלמים מקצועיים, היום כבר כמעט כולם מצלמים אוכל. תוכלו למצוא אין ספור צלמים ובלוגרים שכל אחד מהם מביא את הסגנון שלו לתמונות. כיום ישנם הרבה בתי ספר ללימוד אומנויות וביניהם גם צילום.

שאלת החקר של עבודה זו היא: איך ניתן לצלם מזון באסתטיקה גבוהה וליצור צילום מעורר תיאבב? אבחן את הציוד המומלץ לצילום מזון בסטודיו ואת מערכי התאורה הרצויים. כמו כן אחקור טכניקות לצילום מזון אסתטי ונעים לעין הכולל זוויות צילום, קומפוזיציות וסגנון.

ציוד לצילום מזון:

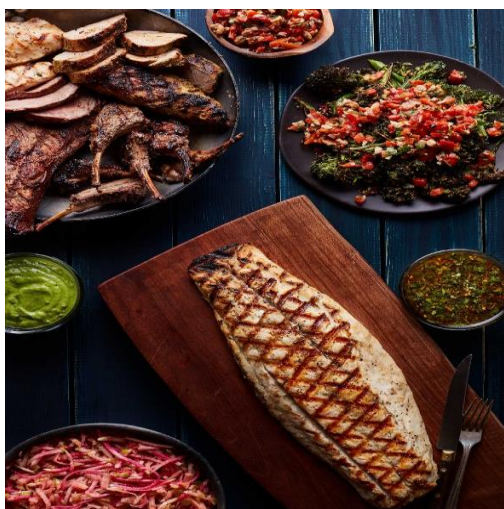
ישנם סוגי עדשות שונות בעלות זוויות צילום שונות המשמשות את צלמי המזון. כדי להגיע לצילום מזון ברמה גבוהה יש לבחור עדשות בעלות איכות גבוהה שנותנות חדות מרבית.

בנוסף, מומלץ להשתמש בעדשות שיש להן אפשרות לצילום מאקרו וזאת כדי להתקרב בצורה מרבית ומקסימלית לאובייקט המצולם.

עדשת נורמל:

עדשת נורמל היא עדשה בה המציאות נראית כפי שהיא נראית בעין האדם כך שהמזון המצולם על פני השולחן נראה כפי שהוא נראה בעין.





עומק השדה בינוני עד מלא, זווית הראייה דומה לעין האדם וגודל האובייקטים נראה בדומה לעין.

עדשה ארוכת מוקד 100mm :

בעדשה ארוכת מוקד מתקבלת דמות מוגדלת, זווית הראייה היא צרה ועומק השדה הוא קטן, בעדשה זו ניתן לצלם עצמים מוגדלים מבלי שהעדשה או המצלמה יעשו צל על המזון.

כמו כן, עדשה זו מתאימה לצילום המזון בשל זוויות הראייה הצרות המצמצמות את מרחק הרקע.



הצילום צולם בעדשה ארוכת מוקד וצמצם סגור על מנת שנקבל עומק שדה קטן.

עומק שדה :

הגדרה : תחום המציאות המתקבל בחדות על גבי התמונה

הגורמים :

צמצם - ככול שהצמצם סגור יותר עומק השדה גדול יותר וההפך

מרחק - ככול שהמרחק גדול יותר עומק השדה גדול יותר וההפך

אורך מוקד - ככול שאורך המוקד קצר יותר עומק השדה גדול יותר

עדשת מאקרו :

עדשה שבה ניתן להתקרב במרחק קטן מאוד ולקבל חדות למרות שיחס ההגדלה נע בין 1\1 עד 10\1.

המילה "מאקרו" מתייחסת לצילום עצמים קטנים מאוד במצלמה רגילה.

מעשית, השם מטעה משום שהפירוש המדויק של המילה "מאקרו" הוא "גדול", אך הכוונה היא לצילום עצמים קטנים אשר בתמונה יופיעו גדולים יותר פי 10 מאשר במציאות (קנה מידה גדול יותר נחשב "צילום מיקרו").

הטכניקה :

ברוב המצלמות ניתן לצלם ממרחק קרוב למדי ואילו בכל המצלמות הדיגיטליות הקומפקטיות מצויה פונקציה "מאקרו", המאפשרת לצלם ממרחק של סנטימטרים בודדים ופונקציה סופר - מאקרו לצילום מסנטימטר אחד בלבד!

במצלמות רפלקס לעומתן, לצילום ממרחקים כה קרובים, קיימות עצמיות מאקרו והתוצאות בהן הן הטובות ביותר. אולם הן גם יקרות ועל כן, האופציה היא לצלם בעצמית הרגילה בתוספת אבזרים לצילום מאקרו הכוללים : מפוח מאריך, טבעות או עדשות מקרבות.

להלן בהרחבה אודות :

1. מפוח מאריך המורכב בין העצמית ובין גוף המצלמה מרחיק את העצמית ממשטח הצילום וכך מאפשר מיקוד ממרחק קצר יותר.
2. טבעות הארכה מורכבות אף הן בין העצמית וגוף המצלמה ומרחיקות את העצמית ממשטח הצילום. ניתן להרכיב את הטבעות זו על זו וכך, ככל שהעצמית רחוקה יותר ממשטח הצילום, ניתן לצלם ממרחק קצר יותר.

3. עדשות שמקרבות. במקום להגדיל את המרחק בין עצמית ובין משטח הצילום, אפשר להקטין את אורך המוקד של העצמית. עושים זאת על ידי הברגת עדשות נוספות זו על גבי זו בטבעת הקדמית של העצמית. כל עדשה חיובית יכולה לשמש כעדשה מקרבת.

עצמיות המאקרו בעלות אורכי מוקד שונים.

בעדשות מאקרו מתקבל לרוב עומק שדה קטן בגלל מרחק הצילום הקרוב. זוהי העדשה המתאימה ביותר לצילום מזון מסחרי המאפשר להתמקד וליצור צילומי תקריב.



חצובה:

אחד הדברים החשובים ביותר בצילום אוכל ובפרט צילום אוכל במאקרו הוא השימוש בחצובה. החצובה עוזרת לנו לקבל צילום יציב ולא מרוח, ומונעת את הבעיה של היד הרועדת.



תאורה

כאשר מתכוונים לתאורה מעשית מתכוונים לשימוש במבזקים (פלאשים).
הפלאש ניצב על חצובת תאורה ויש לו אביזרים נלווים כמו עם סופט בוקס או
מטריה חרוט.
את הפלאשים מפעילים בעזרת שלט ומשדר שיושב על המצלמה..

LINCE



מפזרי תאורה

מפזרי תאורה נותנים אור רך ללא הברקות והשתקפויות

ארגז אור – מפזר תאורה ריבועי בעל אור מוגדר ומפוזר

מטרייה – מפזר תאורה עגול בעל אור לא מוגדר ומפוזר

חרוט – אור ממוקד וניגודי

רפלקטור:

הרפלקטור עוזר לנו למלא את האור בחלקים החסרים בתמונה. ישנם רפלקטורים לבנים, כסופים או זהובים, השימוש בלבנים נעשה למילוי. הכסופים והזהובים נותנים בנוסף גם צבע למוצר / אוכל. במידה ואנחנו רוצים להוריד מהאור בתמונה נשתמש בלוחות שחורים.



מערך תאורה

נהוג לצמצם בצללים ולשלב מספר מקורות תאורה כשבמזון לרוב האור העיקרי ניצב מאחור או מהצד.

ישנם מערכי תאורת מזון פשוטים

תאורה אחורית ו/תאורת צד :

תאורה אחורית :

תאורה אחורית היא דרך ליצור הברקות מעודנות על המזון, יצירת זוהר ללא השתקפויות קיצוניות, כפי שאנו רואים על הזיתים בתמונה מימין.

תאורה אחורית : מציבים ארגז אור מאחור, מעט מעל התאורה האחורית משולבת עם מחזירי אור, במטרה לרכז את הצללים.

תאורת צד :

התאורה ממוקמת מהצד על הסט שהיא מוטה בזווית כלפי מטה לכיוון הסט, לשחק עם המיקום כדי לכוון את הצללים שיש להם השפעה גדולה המראה.

בתאורת צד, הרקע האחורי מעט כהה יותר לעומת האחורית והצללים מוטלים הצידה ולא קדימה.



משמאל :
המצלמה

מימין : המצלמה מוצבת ליד הרפלקטור והתאורה אחורית.

ניצבת
כשמימין
ארגז האור
ומשמאל
מחזיר
האור.



מערך תאורה מורכב :

ישנם מערכי תאורת מזון שמורכבים הרבה יותר והם כוללים מספר רב של מקורות אור, בנוסף לתאורה עיקרית אחורית או מהצד יש תוספות של חרוטים אשר יוצרים הברקות תאורה ויוצרים מראה מזון מגרה.



רקעים ומשטחי צילום:

חלק מצילומי האוכל נעשים עם רקע ניטרלי מאחור או משטח עץ.
רקעים ומשטחים יכולים להיות מבד או בכלל משטח בצבע שרוצים.
ניתן ואף מומלץ ללכת לחפש רפסודות או חלקי עץ יפים שניתן לצבוע או להשאיר
כמו שהם ולהשתמש בהם.



טכניקות לצילום מזון:

כאשר אנו מתכוונים לצלם מזון חשוב להקפיד על חוקי צילום בסיסיים כמו זוויות
צילום, קומפוזיציה ותאורה נכונה.

זוויות צילום:

ישנן 2 זוויות עיקריות המתאימות לצילום אוכל: האחת היא בגובה העיניים (או מעט מעל) והשנייה היא זווית עילית, "ממעוף הציפור", כפי שהיא מכונה. לכל אחת מהזוויות הללו יתרונות משלה, אך שתיהן מעניקות לתמונה תחושה דינמית, רעננה ומזמינה. אם אתם נמצאים בביתכם והחלטתם לצלם מהזווית העילית.

זווית צילום מהצד



זווית צילום עליונה



קומפוזיציה:

על מנת ליצור עניין וייחודיות בתמונה ולמשוך אליה את עיני המתבונן, חשוב להקפיד על סידור התמונה: באתרי הצילום ממליצים שהמנה תתפוס רק שליש או שני שליש מחלל התמונה, כדאי לשים לב שהיא אינה ממורכזת מדי, אלא נוטה במעט לאחד מן הצדדים. דבר המוסיף יצירתיות אל הצילום שלכם. סידור האלמנטים על פני התמונה בתוך מרחב הצילום הקומפוזיציה משפיע על התוכן והמשמעות. בצילום מזון הצלמים משתמשים המון בקומפוזיציה. הצלמים צריכים לסדר את כל הפריטים המצולמים בתוך התמונה.

סוגי קומפוזיציות נפוצות בצילום מזון –

קומפוזיציה מתמשכת – כאשר הפרטים חוזרים על עצמם כך שנדמה שימשיכו עד האינסוף

קומפוזיציה מרכזית - קומפוזיציה בה הנושא נמצא במרכז התמונה וכל העצמים מסביבו מהווים רקע והקשר.

קומפוזיצית חתך הזהב – התמונה מחולקת לשליש ושני שליש כך שנוצר קשר בין הנושא וסביבתו.



חתך הזהב



קומפוזיציה מתמשכת



קומפוזיציה

מרכזית

היסטורית צילום המזון

אסתטיקת צילום המזון השתנתה לאורך השנים. תפיסת היפה והמגרה השתנתה בעשורים האחרונים.

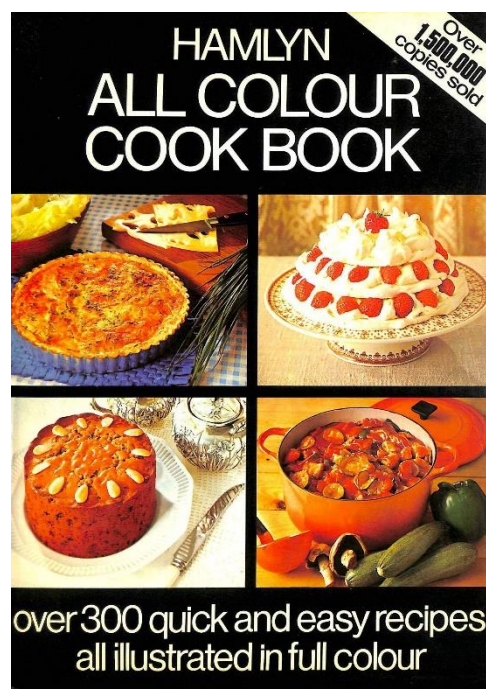
צילום המזון קיים כבר משנת 1839, בטכניקת ה"דגר" כשהנרי פוקס טלבוט צילם את צילומי המזון הראשונים כחלק מצילומי טבע דומם. בצילום נראית סלסלת פירות עם תפוחים ואננס.



לאורך המאה ה-19 צלמים רבים צילמו פירות חלק מצילומי אומנות והטבע הדומם וזאת בעקבות מסורת הציור.

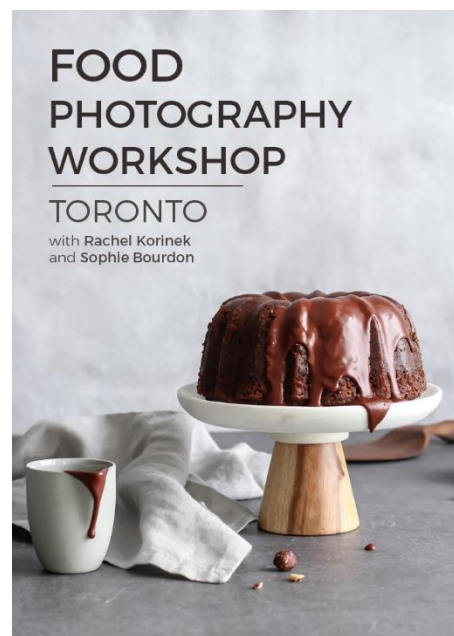
השינוי המהותי בצילומי הטבע הדומם היה באמצע 1930 שהחלו להופיע צילומי צבע. צילום המזון לא היה יותר רק צילום אומנות של טבע דומם אלא גם צילום מסחרי ואמצעי פרסום.

צילומים, החלו להופיע בספרי הבישול, על גבי אריזות, סגנון הצילום בספרי הבישול והמתכונים שהופיעו בעיתונים לאורך השנים השתנו. בהתחלה, רוב הצילומים היו בזווית עליונה ושטוחה עמוסת פרטים.



צילום שער של ספר בישול בצילום מזון משנות ה - 70

במאה ה - 20 ובתחילת המאה ה - 21 החלו להציג את המזון בצורה נקייה וטבעית יותר, האסתטיקה היא מנימליסטית, בצילומי תקריב ומיעוט פרטים. הצילום המקצועי מתאמץ להבדיל את עצמו מצילומי המזון הרבים שכולם נוהגים לעשות ולעלות לאינסטגרם



צילומים מימינו באסתטיקה מינימליסטית

השוואה ראשונה



הצלם ; גיא תומר	הצלם ; טסה הופ Tessa Huff	שחור לבן או צבע
צבעוני	צבעוני	אור וצל
התמונה היא ללא צל צולמה בתנאי סטודיו עם תנאי תאורה קשים	התמונה מוצלת עם תאורה רכה	הערכת טונים
בתמונה זו יש שלבים בין בהיר לכהה הרקע הוא כהה לעומת העוגיות בתמונה שבהירות	התמונה אחידה עם צבעים בהירים	חדות ופוקוס
עומק השדה בתמונה קטן מלפנים הולך ונהיה חד	כל התמונה בחדות עומק השדה גדול	פרספקטיבה
הפרספקטיבה דומה לעין האדם	בתמונה זו הפרספקטיבה יוצרת השטחה	צורות
צורות העיגול של העוגיות, והפסים של הרשת	צורות העיגול של העוגיות, והפסים של הרשת	קווים
הרשת שעליה מונחות העוגיות יוצרת קומפוזיציה אלכסונית	הרשת שעליה מונחות העוגיות מונחת על משטח שטוח	צבעים
הצבע השולט הוא הצבע של הרקע הצבע השחור, מלבדו קיימים צבעים רכים שיוצרים ניגודיות בתמונה	הצבעים התמונה אחידים, הצבע המרכזי לבן, יש את הצבע של השוקולד שנותן שבירה של הצבע הלבן	מרקם
מרקם מגוון של כהה ובהיר	מרקם אחיד של צבעים בהירים תאורה רכה	זווית צילום
התמונה מצולמת בזווית צילום אלכסונית מלמטה	התמונה מצולמת מזווית צילום כלפי מעלה	מסגרת
אין מסגרת העוגיות	אין מסגרת העוגיות	מה שולט בתמונה
יש ניגודיות חזקה של, קונטרסט חזק, של הרקע השחור ואבקת הסוכר הלבנה	אין ניגודיות בתמונה	ניגודיות
משולש הקרע השחור מימין ומשמאל מאזן את התמונה	העוגיות הבהירות מימין מאוזנות משמאל לצידו עיגולי השוקולד והסכין הכהים	שיווי משקל
מצלמה עם עומק שדה בינוי עדשת נורמל צמצם סגור	מצלמה עם עומק שדה גדול עדשת נורמל צמצם סגור	שיטת הצילום וציוד בו השתמש הצלם

תיכון רוטברג למדעים ולאומנויות

כיצד נעשתה התמונה	צילמתי את התמונה בתנאי סטודיו בתאורה כהה, במצלמת רפלקס בעדשת נורמל	צולמה בתנאי סטודיו בתאורה רכה, במצלמת רפלקס בעדשת נורמל
איזו תחושה מעבירה התמונה	תחושה של מתיקות, מעוררת תיאבון	תחושה של מתיקות, מעוררת תיאבון

השוואה שנייה



הצלם ; גיא תומר	הצלם ; טסה הופ Tessa Huff	
שחור לבן או צבע	צבעוני	צבעוני
אור וצל	התמונה היא ללא צל צולמה בתנאי סטודיו עם תנאי תאורה רכים	התמונה היא ללא צל צולמה בתנאי סטודיו עם תנאי תאורה רכים
הערכת טונים	התמונה אחידה הצבע העיקרי הוא הצבע הלבן בתמונה יש גוון חום שולט של העוגיות	התמונה אחידה עם צבעים בהירים הצבע העיקרי בתמונה הוא הצבע הלבן בתמונה יש גוון חום שולט של העוגיות
חדות ופוקוס	עומק השדה בתמונה גדול	עומק השדה בתמונה גדול
פרספקטיבה	הפרספקטיבה דומה לעין האדם	הפרספקטיבה דומן לעין האדם
צורות	צורות העיגול של העוגיות, ושני העמודים של העוגיות ושל בקבוק החלב	צורות העיגול של העוגיות, והפסים של הרשת
קווים	הרשת שעליה מונחות העוגיות יוצרת קומפוזיציה אלכסונית	צורות העיגול של העוגיות, ושני העמודים של העוגיות ושל בקבוק החלב

תיכון רוטברג למדעים ולאומנויות

צבעים	הצבע השולט הוא הצבע של העוגיות, מלבדו קיימים הצבעים הלבנים של הרקע והחלב שיוצרים ניגודיות בתמונה	הצבע השולט הוא הצבע של העוגיות, מלבדו קיימים הצבעים הלבנים של הרקע והחלב שיוצרים ניגודיות בתמונה
מרקם	מרקם מגוון של בהיר והעוגיות כהות	מרקם מגוון של בהיר והעוגיות כהות
זווית צילום	התמונה מצולמת בגובה העיניים וטיפה מוטיית אלכסונית כלפי מטה למעלה	התמונה מצולמת בגובה העיניים וטיפה מוטיית אלכסונית כלפי מטה למעלה
מסגרת	אין מסגרת	אין מסגרת
מה שולט בתמונה	העוגיות והחלב כאחד	העוגיות והחלב כאחד
ניגודיות	יש ניגודיות חזקה בין הרקע הלבן והחלב לעוגיות ששוברות את התמונה הלבנה	יש ניגודיות חזקה בין הרקע הלבן והחלב לעוגיות ששוברות את התמונה הלבנה
שיווי משקל	שיווי משקל שווה בשווה בין העוגיות לחלב שתיים עומדים יציבים אחד לצד השני	שיווי משקל שווה בשווה בין העוגיות לחלב שתיים עומדים יציבים אחד לצד השני
שיטת הצילום וציוד בו השתמש הצלם	מצלמה עם עומק שדה גדול עדשת נורמל צמצם סגור	מצלמה עם עומק שדה גדול עדשת נורמל צמצם סגור
כיצד נעשתה התמונה	צילמתי את התמונה בתנאי סטודיו בתאורה רכה, במצלמת רפלקס בעדשת נורמל	צילמתי את התמונה בתנאי סטודיו בתאורה רכה, במצלמת רפלקס בעדשת נורמל
איזו תחושה מעבירה התמונה	תחושה של מתיקות, מעוררת תיאבון	תחושה של מתיקות, מעוררת תיאבון

סיכום

בעבודה עקבתי אחר הציוד המקצועי לצילום מזון בסטודיו, התייחסתי לעדשות, לחצובה, לרקע, לתאורה ולמערך התאורה, בחנתי את הטכניקות השונות לצילום המזון והתמקדתי במיוחד בזווית הצילום והקומפוזיציה. בהמשך כתבתי על היסטוריית צילומי המזון, ולסיום השוואתי בין שניים מהצילומים שלי לצילומים של צלמי מזון מסחריים.

למדתי רבות מעבודה זו, בעיקר איך לצלם צילומי מזון אסתטיים וסדרת הצילומים שעשיתי בסטודיו הושפעת ממנה שלמדתי בעבודה זו, גם ברמה הטכנית וגם ברמה האסתטית.

ביבליוגרפיה :

עידן גרוס – צלם מזון :

<http://www.idangross.com/,pages,2>

טיפים לצילום מזון :

<http://www.baba-mail.co.il/content.aspx?emailid=40998>

צילום אוכל – סוגי עדשות וציוד נלווה :

<https://baking-adventures.com/%D7%A6%D7%99%D7%9C%D7%95%D7%9D-%D7%90%D7%95%D7%9B%D7%9C-%D7%A1%D7%95%D7%92%D7%99-%D7%9E%D7%A6%D7%9C%D7%9E%D7%95%D7%AA-%D7%95%D7%A6%D7%99%D7%95%D7%93-%D7%A0%D7%9C%D7%95%D7%95%D7%94>

השראות לצילום מזון :

https://www.creativelive.com/catalog/photography/food-photography-tips?via=site-header_0

עדשות :

<http://bennygamzo.com/%D7%9E%D7%94%D7%99-%D7%94%D7%A2%D7%93%D7%A9%D7%94-%D7%94%D7%98%D7%95%D7%91%D7%94-%D7%91%D7%99%D7%95%D7%AA%D7%A8-%D7%9C%D7%A6%D7%99%D7%9C%D7%95%D7%9D-%D7%9E%D7%96%D7%95%D7%9F/>

תאורת מזון :

<http://thatssage.com/blog/artificial-light-food-photography-lighting-setup/>

מחזירי אור :

<https://skylum.com/blog/how-to-use-a-diffuser-for-studio-photography>

<https://www.adorama.com/alc/faq-what-is-a-flash-diffuser-and-how-do-you-use-it>

חצובה :

<http://thatssage.com/blog/tripod-for-food-photography/>

סוגי עדשות :

<https://weeattogether.com/6536/4-best-food-photography-lens/>

מאמר של זאב הרץ : כיצד לצלם מאקרו מתוך ספר צילום

תולדות צילום המזון

<https://www.artsy.net/article/artsy-editorial-food-photography-start-instagram-170-year-history>

סטיילינג וצילום עוגיות טסה הופ :

<https://www.foodbloggersofcanada.com/food-photography-styling-and-photographing-cookies/>