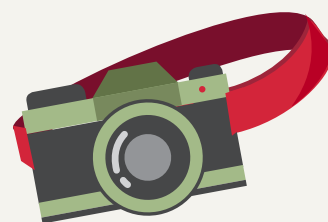




por BRUNA MICHELIN

COLABORADORA

# MANUAL BÁSICO DO “Não é \*\*\*\*\* , é mingau!”



5 PASSOS PARA FAZER UMA FOTINHO BACANA E VALORIZAR AQUELE RANGO CAPRICHADO QUE VOCÊ INVESTIU TANTO TEMPO E EMPENHO. É SIMPLIFICADO, MAS ESCLARECEDOR. VEM COM A GENTE!





## 1. COMIDA



COMO VOCÊ VAI SERVIR A COMIDA FAZ TODA A DIFERENÇA PRA SUA FOTO FICAR LEGAL OU NÃO. DEPOIS DE COZINHAR, OLHA BEM NO OLHO DA SUA COMIDA E TENTA PENSAR DE QUE JEITO ELA FICARIA BONITA AO SERVIR. NÃO SÃO TODAS QUE É SÓ JOGAR NO PRATO E PRONTO... IMAGINA TIRAR FOTO DE MINGAU SEM UM CUIDADO EXTRA? PARECE VÔMITO (DESCULPA). TEM QUE SERVIR EM ALGUMA LOUÇA BONITINHA, COLOCAR UMAS FRUTINHAS EM CIMA, UM VERDINHO, OU DE REPENTE POUVILHAR UM TEMPERINHO. ENFIM, TIRAR O QUE TEM DE MELHOR DAQUELA COMIDA, COMO SE VOCÊ ESTIVESSE MAQUIANDO ELA (SÓ QUE SEM ERRAR NA QUANTIDADE DE BLUSH).

## 2. LOUÇA



ESCOLHA UMA LOUÇA QUE VOCÊ ACHE BACANA, UM COPO DIFERENTE, UM PRATO QUE ERA DA SUA AVÓ, AQUELE “PORTA-BOLOS” QUE VOCÊ SEMPRE OLHA NA PRATELEIRA E NUNCA USA, UMA CANECA BONITINHA, UM TALHER ROCOCÓ, UMA BANDEJA TRANSPARENTE TODA “DESIGNER”... FUÇA NESSA COZINHA, NESSA CASA, ALGUMA COISA BACANA VOCÊ VAI ENCONTRAR!

## 3. CENA



LEGAL, VOCÊ TEM UMA COMIDA LINDA SERVIDA EM UM PRATO BACANA. E ONDE ELES ESTÃO? EM CIMA DA PIA, COM O FOGÃO DO LADO, A PANELA SUJA DO ALMOÇO, RESTO DE COMIDA EMBAIXO, UMA TOALHA DE LOUÇA SUJA DE ABACATE EM UM CANTO, UNS POTINHOS COM AS COMIDinhas REAPROVEITADAS DO DIA ANTERIOR...

GENTE, NÃO VAI FICAR BONITA A FOTO E AINDA VAI PARECER QUE VOCÊ MANDA MAL NA COZINHA. SÓ SE VOCÊ SOUBER FAZER UMA COMPOSIÇÃO SUPER INCRÍVEL COM TODAS ESSAS SUJEIRAS. E TEM QUEM FAÇA, MAS GERALMENTE É AQUELE PESSOAL QUE TRABALHA COM FOODSTYLING E TEM UMA PEGADA PROFISSIONAL QUE NÃO DÁ PRA COMPETIR.

ENTÃO FOCA NO MENOS, QUE MENOS É MAIS. OU TENTA, NÉ? VAI QUE UMA HORA DA CERTO? TAMBÉM NÃO QUERO BLOQUEAR A CRIATIVIDADE DE NINGUÉM.

## 4. LUZ



A LUZ DO AMBIENTE ONDE VOCÊ VAI FOTOGRAFAR A SUA CENA FAZ TODA A DIFERENÇA E É CAPAZ DE ESTRAGAR TODO O RESTO. SE FOR UM LUGAR MUITO ESCURO E VOCÊ ESTIVER COM A CÂMERA DO CELULAR, VISH... A FOTO VAI FICAR GRANULADA, A COR MEIO ESQUISITA, SEM NITIDEZ E NÃO TEM FILTRO QUE SALVE (TÁ, ÀS VEZES TEM, MAS NÃO FICA USANDO O FILTRO DE SALVA VIDAS, CAPRICHA AÍ). EU SEI, MAIOR INJUSTIÇA!

PRA QUEM NÃO ENTENDE MUITO DE LUZES ARTIFICIAIS E COMO USÁ-LAS A SEU FAVOR, O MELHOR É CORRER PRA PERTO DE UMA JANELA. A LUZ DO DIA AINDA É A PREFERIDA DE MUITOS FOTÓGRAFOS POR AÍ! ELA É MAIS DIFUSA E NÃO DEIXA UMA SOMBRA MUITO MARCADA NAS COMIDAS, DAI NÃO TEM PERIGO DE UMA PARTE DO SEU RANGO DESAPARECER POR CAUSA DA SOMBRA DO ALFACE DO LADO. E, SÉRIO, EVITE LUZ FLUORESCENTE E LUZ DO MEIO DIA (LUZ DE PINO = SOMBRA MARCADAS, É ESSA A LUZ QUE TE DEIXA COM CARA DE MENININHA DO EXORCISTA POR CAUSA DA SOMBRA EMBAIXO DOS OLHOS) SÃO AS GRANDES RESPONSÁVEIS POR BOA PARTE DAS CATÁSTROFES FOTOGRÁFICAS.

## 5. ENQUADRAMENTO [ + ]

O JEITO COMO VOCÊ VAI FAZER A SUA CENA “ENTRAR” DENTRO DO ENQUADRAMENTO TAMBÉM VAI TE TRANSFORMAR EM UMA CELEBRIDADE DA FOTOGRAFIA GASTRONÔMICA OU EM UM “QUE-QUE-ESSE-CARA-TA-COMENDO-GENTE-CREDO”. TENTA BRINCAR E EXPLORAR O SEU CELULAR OU A SUA CÂMERA, SEMPRE LEMBRANDO DE FOCAR NAS TEXTURAS DOS ALIMENTOS, QUE É O QUE DIFERENCIA, POR EXEMPLO, UMA GUACAMOLE DE UMA BATIDA DE ABACATE.

**DICA QUENTE:** QUANDO VOCÊ FOTOGRAFA A PINO, VOCÊ VALORIZA A COMIDA E MOSTRA TODA A COMPOSIÇÃO DO PRATO, MAS O LEGAL É PEGAR UM ÂNGULO MEIO EM DIAGONAL, MOSTRANDO TAMBÉM A LATERAL, ASSIM VOCÊ MOSTRA A PROPORÇÃO DOS ALIMENTOS.

AGORA É SÓ FAZER O SEU “ENSAIO GASTRONÔMICO” E MANDAR A FOTO PRA GENTE!