



Fräscha upplägg på fatet

Det släpps ungefär en kokbok om dagen i Sverige. Alla är fullspäckade med fotografier på fantasifulla maträtter. De mest lyckade bilderna får munnen att vattnas och inspirerar i bästa fall till stordåd på egen hand i köket. Varför inte fota din egen matlagningskonst så här inför jul? Här får du lära dig hur du gör.

TEXT **AMY LAGERMAN** FOTO **MARTIN EKELUND**

Tillhör du dem som älskar att koppla av i köket på vinterkvällarna och insupa dofterna som slingrar sig upp ur grytorna? Kanske du rentav gillar att läsa i kokböcker och matlagningstidningar för att hämta inspiration? Du är långt ifrån ensam. På internet skapas bloggar på löpande band med fokus på smarriga recept. Efter den här skolan är du rustad att själv inspirera med hjälp av frestande bilder. ■

Det gäller att vara ute i god tid och vara chef över planeringen. Vill du dela med dig av godsakerna på julbordet är det en god idé att börja fota redan nu.

Blandat både dagsljus och blix. 50mm, bländare 7,1, 1/8s, ISO 100

«Fastna inte i det tekniska kunnandet
- lita istället på magkänslan.»

En del maträtter kommer helt enkelt inte till sin rätt i närbild, medan andra gör det. Att fota bra matlagningsbilder kräver att du funderar över motivet redan när du är i affären och handlar råvaror.

Blixt. 100mm, bländare 4,5, 1/125s, ISO 100



Skapa dig en klar uppfattning om hur du vill presentera maträtten redan innan du går till affären och handlar.

«Det går inte att fota mat utan stativ. Köp ett!»

Namn: Martin Ekelund

Ålder: 41 år

Yrkesverksam fotograf: Sedan 15 år

Webplats: www.martinekelund.se

Utrustning: Äger en Canon Eos och hyr in övrig utrustning efter behov.

Under 15 år har Martin Ekelund fotograferat mat och människor för bland annat mottagningen Gourmet och 7-Eleven. Redan innan yrkesvalet var han intresserad av mat och vin, och under årens lopp har intresset förstärkts. Det märks inte minst i Martins fotografier. Att olika matstilar har olika formspråk är viktigt att tänka på, liksom att upplägget på faten är genomtänkt.

- När duktiga kokkar lägger upp maten blir det som konstverk, säger Martin Ekelund.

Under fotograferingen tänker han sig in i hur ljuset och miljön skulle se ut när maträtten är tänkt att serveras.

- Fotar jag en frukost måste ljuset vara morgonbetonat jämfört med om det handlar om en utomhuslunch en varm sommardag.

Ju mindre ljussättning desto bättre, ta hellre tillvara ljuset som finns. Kanske kan man flytta sig närmare ett fönster i rummet? Lampljus ger en stor temperaturskillnad vilket är värt att tänka på innan fotograferingen. Glödljus ger ett rödare ljus än dagsljus och kan vara både bra och dåligt - beroende på vilken bild man vill ha.

Men egentligen är det bara en enda sak som är absolut nödvändig när det gäller matfotografering enligt Martin.

- Köp ett bra stativ. Det spelar ingen större roll vilken kamera du har så länge det är en systemkamera, men du klarar dig inte utan ett bra stativ.

«Ha hellre ett riktigt bra objektiv än tre som bara är okej. Det måste vara skarpt.»

«Kom ihåg att olika maträtter blir olika bra på bild. Kött blir till exempel sällan bra i närbild.»

För att slippa gå upp i ISO kan du testa att lätta upp motivet med vad du har i närheten. Ett kollegieblock som reflekterar ljuset mot skuggsidan av motivet kan vara avgörande för om du kan använda bilden eller inte.

Blixt. 100mm, bländare 3,5, 1/4s, ISO 100



En rinnig sås gör sig varken på tallriken eller på bild. Och sås blir snabbt rinnig. För att slippa laga samma maträtt fler gånger än nödvändigt kan du planera upplägget med fejkmat. En potatisskalare kan symbolisera en sparris, en sil potatismos. Flytta runt attributen och sikta in kameran. När du är nöjd lägger du upp maten och fotar enligt planeringen.

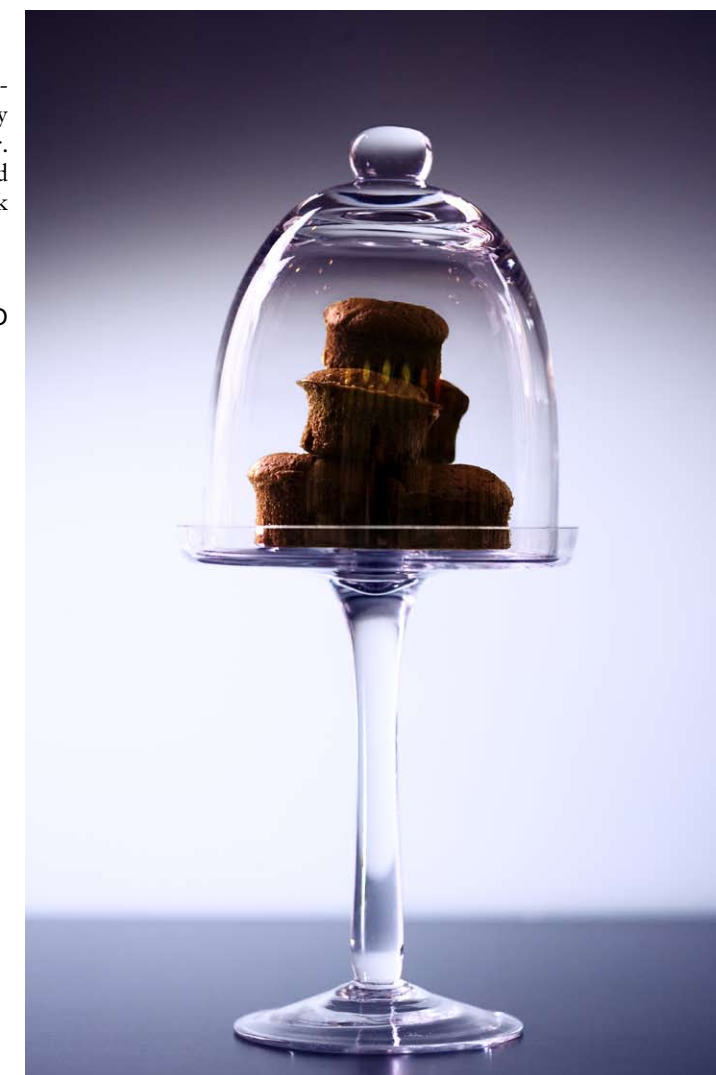
Blixt. 100mm, bländare 5,6, 1/15s, ISO 100



Du behöver inte investera i en totalrenovering av köket, eller ens köpa en ny servis för att göra succé med dina matbilder. Med en smula fantasi når du hela vägen med den enklaste presentationen av alla. Tänk bara hur du kombinerar färg och form.

B-ljus. 100mm, bländare 2,8, 1/40s, ISO 100

«Kom ihåg att du behöver allmänljus även om du jobbar med en blixt eller en lampa. Blir ljuset för hårt på motivet kan du dämpa det genom att sätta ett lakan framför blixten eller lampan.»



«Ta hjälp av det som finns i hemmet. Ett kollegieblock fungerar bra som reflexskärm. Se hur ljuset faller och hur du kan styra det genom att vinkla blocket.»

Testa vad som händer om du byter ut kollegieblock mot köksfolie eller en spegel.»

Kött blir inte bra i närbild. Har du lagat biff och klyftpotatis hjälps det inte att köttet är mörkt och potatisen är perfekt gyllenbrun. Går du för nära med kameran blir senorna i köttet för framträdande och bilden oaptitlig. Placera hellre maträtten i ett sammanhang och piffa upp den med en fräsch sallad.

Blixt. 100mm, bländare 4,5, 1/4s, ISO 100



«Fota alltid i råformat så du enkelt kan justera kurvor och färger.»

Fundera över i vilket sammanhang maträtten är tänkt att serveras. Ta hjälp av befintligt ljus, gärna dagsljus. Kanske kan du dra bordet närmare fönstret? Och håll inte alltför hårt på det tekniska kunnandet. Fokusera istället på vilken känsla du vill visa med fotografiet.

Dagsljus. 100mm, bländare 5,6, 0,6s, ISO 100

«Mat är en färskvara. Du vill inte ha bilder med utrunnen sås eller en slokande sallad, så du måste veta hur du vill att bilden ska se ut redan innan du lägger upp maten på fatet. Mat på bild ska se fräsch ut.»

«Lär dig exponera rätt - efter vad du vill ha ut av bilden. Är det motljuskänsla kommer detaljer i bilden att bli överexponerade. Vilket är helt okej, om det är just den effekten du vill åt.»



«Experimentera mycket, det är så du lär dig. Var inte rädd för att börja om om resultatet inte blev som du tänkt dig.»

«Kom ihåg att färgtemperaturen ändras hela tiden beroende på om solen lyser eller om den göms bakom ett moln.»

Att fotografera mat utomhus ger härliga bilder, men i Sverige är det svårt att passa in fotograferingen med vädret. Lättast är att fotografera under sommaren. Fast i slutänden handlar allt om vilken effekt du vill visa.

Dagsljus. 100mm, bländare 4,0, 1/60s, ISO 100