



Concept Diary

Studio Seminar

Daniëlla Jansen
1763719

Concept diary - Week 2

Pitch (20-11)

Tijdens mijn pitch heb ik verteld wat mijn plannen zijn voor de komende weken van studio Seminar. Ter ondersteuning had ik hier een video van 30 seconden aan toegevoegd.

Na mijn 1 minuut durende pitch werd er feedback gegeven op mijn plan. Ik kreeg van docenten Rob en Dagmar te horen dat ik op de goede weg zat en dat het nu tijd was om veel te gaan experimenteren.

Rob gaf hiertoe het voorbeeld van een drilpudding, naar aanleiding van mijn plan om beweging te verwezenlijken van food fotografie van taarten. Hij gaf mij tips om te experimenteren met de beweging van een taart: wat gebeurt er als je een taart laat vallen bijvoorbeeld? Ook gaf hij nog als tip dat het bakproces (wat ik in mijn pitch video had laten zien) waarschijnlijk niet heel interessant is.

Ook vertelde ik dat ik een interview met een food fotografe had gepland. Dagmar vertelde mij dat ik hier waarschijnlijk ook veel inzichten uithaal over technieken van food fotografie, bijvoorbeeld dat er ook veel fake is.

Experimenten

Na de les van vrijdag waarin ik mijn pitch had gegeven, ben ik aan de slag gegaan. Grotendeels van mijn feedback kwam erop neer dat ik vooral moest gaan experimenteren. Hoe krijg je bijvoorbeeld beweging in je foto? Voor mij was het eerst van belang om het fotograferen over het algemeen onder de knie te krijgen. Wat is diafragma? Wat doe ISO? Wat doet een korte sluitertijd?

Daarom was ik opzoek gegaan naar een online fotografie cursus. Deze vond ik bij Kamera Express. Daarom heb ik het weekend van week 2 besteed aan het volgen van deze cursus, om de basistechnieken van fotografie onder de knie te krijgen. Hieronder zijn een aantal van mijn experimenten te zien:

Diafragma

Een van de basistechnieken waar ik mee heb geëxperimenteerd, is diafragma. Daartoe heb ik geëxperimenteerd met een hoog en een laag diafragma



DSC_0115.JPG DSC_0116.JPG DSC_0117.JPG DSC_0118.JPG DSC_0119.JPG



DSC_0120.JPG DSC_0121.JPG DSC_0122.JPG DSC_0123.JPG DSC_0124.JPG



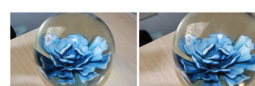
DSC_0125.JPG DSC_0126.JPG



DSC_0003.JPG DSC_0005.JPG DSC_0007.JPG DSC_0008.JPG DSC_0011.JPG



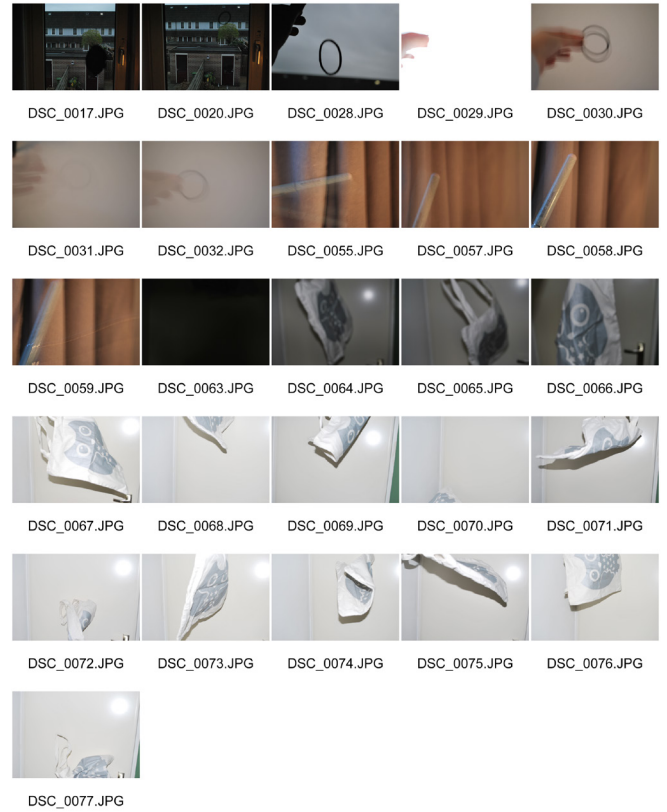
DSC_0012.JPG DSC_0013.JPG DSC_0014.JPG DSC_0016.JPG DSC_0060.JPG



DSC_0061.JPG DSC_0062.JPG

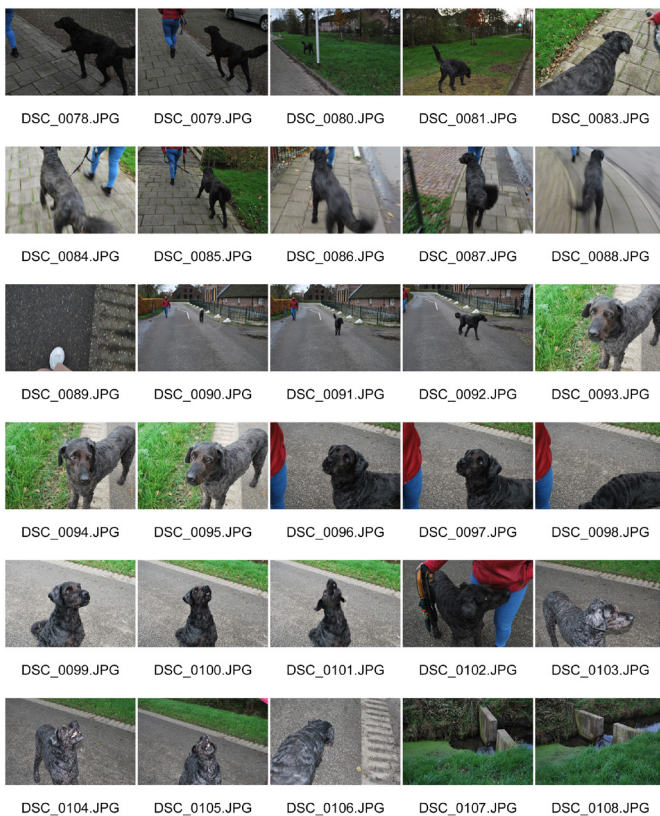
Sluittijd/ Beweging

Aangezien ik beweging wil krijgen in mijn foto's, was het ook van belang om te experimenteren met de sluitertijd van een camera. Dit heeft namelijk invloed op de beweging in de foto.



Overig

Tijdens een wandeling met de hond een dag later, heb ik verschillende technieken toegepast. Hierdoor kon ik alle geleerde technieken nog extra oefenen.



Concept diary - Week 3

Feedback (24-11)

Tijdens dit feedbackmoment met Rob en mijn klasgenoten, heb ik verteld over mijn experimenten. Vervolgens vroeg Rob mij naar de volgende stap in mijn proces. Ik vertelde dat ik nog meer wilde experimenteren met beweging in mijn foto, maar dit keer met etenswaren. Dit ligt immers dichterbij mijn onderwerp.

Rob vroeg mij hierna of ik ook wilde experimenteren met taarten. Dat was niet per se mijn plan voor deze week, maar Rob zei dat dit juist wel slim zou zijn. Dan heb ik meteen een beeld hoe beweging in taart eruit ziet. Ook gaf Rob het advies om gewoon heel veel foto's te gaan maken, vanuit verschillende perspectieven. Hierdoor zou het namelijk kunnen dat ik een nieuwe invalshoek ontdek.

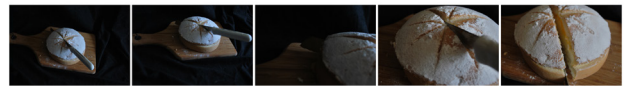
Daarom besloot ik woensdag naar de supermarkt te gaan, om drie verschillende taarten te halen: een appeltaart, een slagroomtaart en een roomtaart.

Vervolgens heb ik een zwart doek gehaald en hierop heb ik een broodplank met de taarten gezet. Daarna ben ik heel veel foto's gaan maken, die hieronder te zien zijn:

Appeltaart



Roomtaart



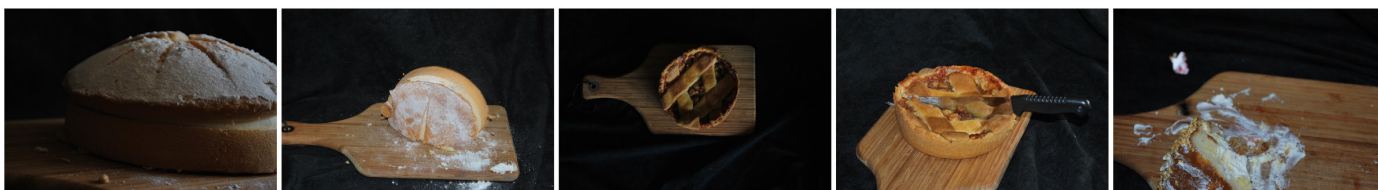
Slagroomtaart



Feedback (27-11)

Tijdens de les op vrijdag was ons verzocht om iets fysieks mee te nemen, om te kunnen tentoonstellen voor feedback. Daarom had ik vijf foto's uitgekozen die ik interessant vond. Deze heb ik op A3 formaat laten afdrukken. Vervolgens heb ik deze opgehangen in de klas en is er feedback gegeven door Dagmar en door medestudenten.

Dit zijn de foto's die ik ter feedback had opgehangen:



Mijn medestudenten vonden de foto's heel tof. Vooral het robuuste en duistere van foto 3 vonden zij heel gaaf. Zij vonden het een strakke en duistere foto, waarbij gebruik was gemaakt van een goede compositie. Ook nummer 1 viel in de smaak. De taart vervaagt als het ware naar de duisternis, wat mijn medestudenten ook heel tof vonden.

Ook kreeg ik wat feedback van zowel Dagmar als mijn medestudenten. Deze feedback punten staan hieronder opgesomd:

- Ik had alleen maar een zwarte achtergrond gebruikt. Daarom kreeg ik de tip om ook te experimenteren met andere achtergronden, een ander bord en bijvoorbeeld een verhoging voor de taart.
- Nu heb ik de taart alleen "verwoest" met een mes. Wellicht kan het interessant zijn om te kijken op welke andere manieren ik een taart kan verstoren, bijvoorbeeld met een stoeptegel.

- Experimenteer met meer dynamiek. Kijk of je bewegingsonscherpte kan krijgen door een langere sluitertijd te gebruiken. Hierdoor kan je de taart misschien fotograferen wanneer deze in de lucht hangt.
- Kijk of je wat puntjes taart kan snijden en experimenteer hiermee. Misschien kan je er bijvoorbeeld nieuwe vormen mee maken.

Overleg

Ook heb ik vrijdag nog overlegd met mijn leerteam. Een paar van ons zaten namelijk voor nu een beetje op een dood spoor, zo ook ikzelf. Ik had nu namelijk super veel foto's, maar ik wist niet goed wat ik er nu mee kon. Wel wist ik dat ik nog meer met beweging wilde experimenteren.

Toen gaf mijn team mij de tip, om buiten het hokje van alleen taart te denken. Zij gaven mij de tip om beweging te creëren met de ingrediënten van een taart, zoals meel, melk, water, eieren etc. Dit vond ik een goed idee om als volgende iteratie mee aan de slag te gaan!