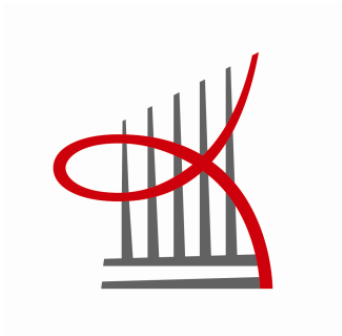


TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU

Tampere University of Applied Sciences



## RUOKAVALOKUVAUS

*Teematapahtuman annosten valokuvaus – suunnittelu ja toteutus*

**Mikko Ovaska**

Opinnäytetyö  
Maaliskuu 2011  
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma  
Tampereen ammattikorkeakoulu

## Sisältö

1. JOHDANTO.....	3
2. ESTEETTISYYS ATERIA- JA ANNOSSUUNNITTELUSSA.....	5
2.1. Keittiötaiteiden synty ja kehitys.....	5
2.2. Annossuunnittelun esteettinen puoli.....	6
3. VALOKUVAUS – LYHYT OPPIMÄÄRÄ.....	9
3.1. Historia	9
3.1.1. Camera obscura .....	9
3.1.2. Joseph Nicéphore Niépce – ensimmäinen valokuvaaja .....	10
3.1.3. Dagerrotypia.....	11
3.1.4. Kohti massatuotantoa .....	12
3.1.5. George Eastman ja nykyaikaisen valokuvauksen synty .....	14
3.1.6. Digitaalinen vallankumous .....	15
3.2. Kamera	16
3.3. Objektiivi, aukko ja suljin .....	16
3.4. Valo	22
3.5. Kuvan näkeminen.....	23
4. RUOKA VALOKUVASSA.....	25
4.1. Ruokavalokuvauksen eri lajit .....	25
4.2. Ruokavalokuvauksen trendit .....	26
4.3. Ruokakuvausten kulku .....	26
4.4. Food styling eli ruoan stailaaminen .....	28
5. TUTKIMUKSEN TOTEUTUS JA TULOKSET .....	29
5.1. Teematapahtuman annosten valokuvaus.....	29
5.2. Palautelomakkeen suunnittelu ja palautteen kerääminen .....	29
5.3. Kerätyn palautteen analysointi .....	30
6. JOHTOPÄÄTÖKSET, PÄÄTÄNTÄ .....	31
LÄHTEET.....	32
LIITTEET .....	34
Liite 1. Palautelomake.....	34

## 1. JOHDANTO

Opinnäytetyöni tavoitteena on avartaa ruokavalokuvauksen monimutkaista maailmaa. Aihetta ei ole tutkittu kovinkaan paljoa, joten työlle on selvästi kysyntää. Ruokavalokuvaus ja valokuvaus yleisesti kiinnostaa itseäni henkilökohtaisesti erittäin paljon ja teenkin sitä työkseni omassa yrityksessäni. Opinnäytetyön tekeminen toimii minulle itselleni eräänlaisena porttina tai siirtymäriittinä ravintolakeittiöstä valokuvauksen ja ruokakuvauksen maailmaan.

Opinnäytetyössäni käsittelen ruokavalokuvausta kahdelta kantilta: keittiön näkökulmasta annossuunnittelun saralla ja valokuvauksen teknisen toteutuksen kautta. Työssäni käyn läpi ruoan ja gastronomian historiaa sekä ravintola-annosten kehittymistä antiikista nykypäivään. Lisäksi tutkin värioppia, ruoka-annosten asettelua ja koristelua. Valokuvaukseen perehdyn tutustuen sen historiaan ja kehittymiseen sekä valokuvauksen teknologiaan ja termistöön. Ruokavalokuvausta käsittelen sen erityispiirteiden kautta. Tutkimuksen perusteella suunnittelen ja toteutan yhdessä Tampereen ammattikorkeakoulun kolmannen vuoden opiskelijoiden kanssa ravintola Mylläreissä tehtävän Argentiina-teema-viikon annosten valokuvaamisen teematapahtuman markkinointimateriaaleja varten. Tutkimusmetodinä käytän tutkimuksessani tapaustutkimusta.

Tapaustutkimuksesta ei ole yksiselitteistä määritelmää, koska sitä voi tehdä monella tavalla. Käsitteenä tapaustutkimus on monisyinen. Yksilöllistäminen, kokonaisvaltaisuus, monitieteisyys, luonnollisuus, vuorovaikutus, mukautuvaisuus ja arvosidonnaisuus ovat tapaustutkimukselle luonteenomaisia piirteitä. ”Tapaustutkimukselle on luonteenomaista, että yksittäisestä tapauksesta tuotetaan yksityiskohtaista, intensiivistä tietoa”. (Saarela-Kinnunen & Eskola 2007, 185.)

Monipuolisuus ja joustavuus on tyypillistä tapaustutkimukselle. Tapaustutkimuksen tekemisessä voidaan käyttää useita eri tiedonhankintamenetelmiä ja näin ollen saada tutkittavasta ilmiöstä kokonaisempi ymmärrys kuin mitä olisi saavutettavissa, silloin kun nojataan vain yhteen tutkimusmetodiin tai tiedonhankintamenetelmään. (Saarela-Kinnunen & Eskola 2007, 194.)

Aineistoa tutkimustani varten saan monesta lähteestä. Kirjallisuutta ja erilaisia tutkimuksia ruokakuvauksesta ja varsinkin valokuvauksesta on paljon. Opinnäytetöitä aiheesta ei ole kirjoitettu kovinkaan montaa, joten oma tutkimukseni tulee avaamaan ruokakuvauksen saloja tuleville tutkimuksille. Aineistoni tulee olemaan laadullista eli kvalitatiivista. Se tulee olemaan tekstimuodossa, jota ei voida redusoida numeromuotoon. Palautteen otetuista ruokakuvista kerään Argentiina-teemaviikon koemarkkinointitapahtuman yhteydessä sitä varten tehdyn palautelomakkeen (Liite 1) avulla.

## 2. ESTEETTISYYS ATERIA- JA ANNOSSUUNNITTELUSSA

### 2.1. Keittiötaiteiden synty ja kehitys

Ranskaa pidetään länsimaisen ravintolakulttuurin kotimaana. Perustettiinhan maailman ensimmäinen ravintola Pariisissa 1765. Gastronomian juuret ulottuvat kuitenkin pidemmälle historiaan ja aina antiikin Kreikkaan, Persiaan ja Rooman valtakuntaan. Myös Italian ja Espanjan vaikutus on ollut suuri ranskalaiselle keittotaidolle. (Viitasaari, 2006, 18)

Persian kehittyneen keittiön pohjalta alkoi rakentua antiikin Kreikan keittotaito noin 500 eKr. ja Kreikassa gastronomiiaa pidettiin yhtenä taiteenlajina. Heillä oli jopa oma gastronomian jumalatar, Adegagia, jonka temppelit rauniot sijaitsevat nykyisen Sisilian alueella. Tarina kertoo, että kokin valkoinen hattu on peräisin antiikin Kreikasta, jossa luostareissa työskennelleet kokit halusivat erottautua munkeista erivärisen päähineen avulla. (Viitasaari, 2006, 20)

Kreikasta keittotaito levisi Italiaan, jolla on ollut suuri merkitys ravintolakulttuurin syntyyn, ja jossa gastronomia eli kukoistuskautta paljon ennen Ranskan keittiön syntyä. Ensimmäiset varsinaiset kokkikoulut perustettiin roomalaisten toimesta. Ensimmäinen länsimainen keittokirja, *De re Culinaria*, on roomalaisten peruja, kun varakas ylimystön jäsen, Apicius, keräsi talteen ruokaohjeita. Kirjalla oli suuri vaikutus ranskalaisen keittiön kehittymisessä. (Viitasaari, 2006, 21)

Ranskaan italialainen keittotaito levisi Ranskan kuningas Henrik II:n ja firenzeiläisen neidon Katariina de Medicin häiden johdosta, koska Katariina halusi tuoda kotimaastaan häihinsä italialaisia keittiömestareita, kokkeja ja ruokalajeja, jotka ihastuttivat Ranskan hovin mauillaan. 1700-luvun Ranskassa suuret pidot ja erilaiset juhlat olivat yleisiä ja hyvät pöytätavat sekä taitava keittiöhenkilökunta toimi eräänlaisena statussymbolina erottaen ylimystön rahvaasta. Vuonna 1789 tapahtunut Ranskan vallankumous mullisti ranskalaisen yhteiskunnan ja monet maineikkaat kokit ja keittiömestarit jäivät ilman töitä ja näin ollen heidän oli pakko perustaa omia ravintoloita. Pariisista tulikin vallankumouksen jälkeen todellinen ravintolakulttuurin keskus. (Viitasaari, 2006, 22)

Pariisista ravintolakulttuuri ja ranskalainen gastronomia levisivät ympäri Eurooppaa. Vallankumouksen myötä työttömäksi jääneitä keittiömestareita palkattiin Englantiin, Saksaan sekä Venäjälle ja vähitellen ranskalaisesta gastronomiasta kehittyi länsimaisen keittotaidon perusta. Ranskassa ruoka asetettiin esille noudattaen ranskalaista tarjoilutapaa eli vieraat valitsivat ruoat täydestä pöydästä lautasilleen ja menivät pöydän ääreen syömään. Ranskalaisen tarjoilutavan ongelma oli, että lämpimät ruoat saattoivat jäähtyä ja ruoan laatu heikkeni. (Viitasaari, 2006, 22-23)

Tilalle kehittyi venäläinen tarjoilutapa, joka yleistyi 1800-luvun puolivälissä. Venäläisessä tarjoilutavassa mitään ei katettu valmiiksi pöytään vaan ruoat tuotiin pöytiin yksitellen niiden ollessa parhaimmillaan. Ravintoloiden nykyinen tarjoilutapa onkin peruja venäläisestä tarjoilutavasta. Venäläisen tarjoilutavan myötä ruokalimat yleistyivät ravintoloissa ja ruokaa alettiin valmistaa tilattaessa eli à la minute. (Viitasaari, 2006, 24-27 & 56-57)

Ruoan visuaalisuus on ollut tärkeää jo antiikin ajoista alkaen, mutta varsinkin nykyään teknologian kehittyessä, siitä on tullut erittäin tärkeää. Internetissä on tuhansia ruokaan liittyviä blogeja, kirjakaupat pullistelevat erilaisia keitto- ja ruokakirjoja ja TV:stä tulee joka päivä useampia ruokaan ja ruoanlaittoon liittyviä ohjelmia. Lisäksi kulinaarisen maailman globalisoituminen ja eri keittiöiden fuusioituminen tuottaa entistä mielenkiintoisempia ja näyttävämpiä annoksia. Myös molekyyli gastronomian kehittyminen on ollut omiaan lisäämään ruoan kokonaisvaltaista kokemista niin makujen, ulkonäön kuin myös kuulon ja suutuntuman kautta.

## 2.2. Annossuunnittelun esteettinen puoli

Sanotaan, että ihminen syö silmillään. Ruoka-annoksen värit ovat visuaalisuuden ja esteettisyyden kannalta avainasemassa. Johannes Ittenin kehittämä 12 värin väriympyrä (kuva 1.) on hyvä ruokien värimaailmaa mietittäessä. Väriympyrästä käy selville päävärit eli keltainen, punainen ja sininen sekä välivärit eli

vihreä, oranssi ja violetti.



Kuva 1. Ittenin väriympyrä (Gösta, 2011).

Annoksen värimaailman suunnittelu aloitetaan aina pääraaka-aineesta. Erilaisia väriyhdistelmiä on useita: vastavärit, kylmän ja lämpimän yhdistelmät, kylmän ja kylmän yhdistelmät, lämpimän ja lämpimän yhdistelmät, vaaleusvastakohtaisuus eli valöörikontrasti, sävyvastakohtaisuus eli kulöörikontrasti, paljousvastakohtaisuus eli kvantitatiivikontrasti, laatuvastakohtaisuus eli kvalitatiivikontrasti, sävyllisen ja sävyttömän yhdistelmä sekä sävyttömän ja sävyttömän kontrasti. (Lehtinen, Peltonen & Talvinen, 2005, 117-119 & Gösta, 2011)

Keskipisteestä vähän alas ja oikealle itsestämme katsottuna sijaitsee lautasen kultainen leikkauspiste, johon kannattaa sijoittaa annoksen korostettava osa. Lautasen alalaitaan kannattaa asetella tummat ruoat, koska tummat värit ovat vaaleita raskaampia ja näin ollen lautanen näyttää tasapainoisemmalta. Vastaavasti vaaleat elementit kannattaa sijoittaa lautasen ylälaitaan, koska ne toimivat paremmin taustaväreinä. Ruoka-aineiden ristiin asettelua on vältettävä. Samoin asettelua sellaiseksi kuvioksi, joka seisoo kärjellään. (Lehtinen & ym., 2005, 120)

Ruoka-annoksen koristelun tarkoituksena on parantaa annoksen ulkonäköä. Koristelu ei saa muuttaa annoksen makua ja koristelun on oltava tarkoituksenmukaista. Jos koristeet ovat lautasella, on niiden oltava myös syötäviä. Kylmien ja lämpimien ruokien koristelussa on eroja. Kylmät annokset voidaan koristella jo valmiiksi ennen esille laittoa, mutta kuumissa annoksissa on tärkeää laittaa koristeet esille vasta viime hetkellä. Annosten koristelussa vain mielikuvitus on rajana. (Lehtinen & ym., 2005, 115-117)



### 3. VALOKUVAUS – LYHYT OPPIMÄÄRÄ

#### 3.1. Historia

##### 3.1.1. Camera obscura

Nykypäivän kamerat toimivat täsmälleen samalla periaatteella kuin valokuvauksen aikakauden alussa: musta laatikko, jossa on reikä, josta valo pääsee sisään, linssi ja materiaali, joka on erittäin herkkä valolle. Näillä elementeillä on tehty kokeita vuosisatoja, ennen kuin vihdoinkin onnistuttiin luomaan valokuvia. (Ingledeu, 2005, 22)

Yli viisisataa vuotta sitten, renessanssin aikaan, ymmärrettiin, että pieni reikä mustan huoneen seinässä toimi linssinä ja heijasti näin ollen tapahtumat ulkoa vastakkaiselle seinälle. Tätä vaikutelmaa alettiin kutsua nimellä 'camera obscura', joka tarkoittaa pimeää huonetta. Näin myös kamera sai nimensä. (Ingledeu, 2005, 22)

Linssin valoa taittava voima oli tunnettu monessa muinaisessa kulttuurissa. Esimerkiksi Rooman valtakunnassa huononäköiset oppineet huomasivat, että he pystyivät lukemaan tekstejä paremmin tietyn muotoisen lasin läpi. Laseja alettiin kutsua lukukiviksi ja 1300-luvulle tultaessa kyseiset suurennuslasit olivat jo yleisessä käytössä. Venetsian käsityöläiset alkoivat tehdä pieniä lasikiekkoja, jotka laitettiin pieniin kehyksiin ja näin syntyivät ensimmäiset silmälasit. Samoihin aikoihin, vuoden 1350 tienoilla, näitä lasin paloja alettiin kutsua lasilinsseiksi, niiden muodon vuoksi – tästä nimi 'linssi'. (Ingledeu, 2005, 22)

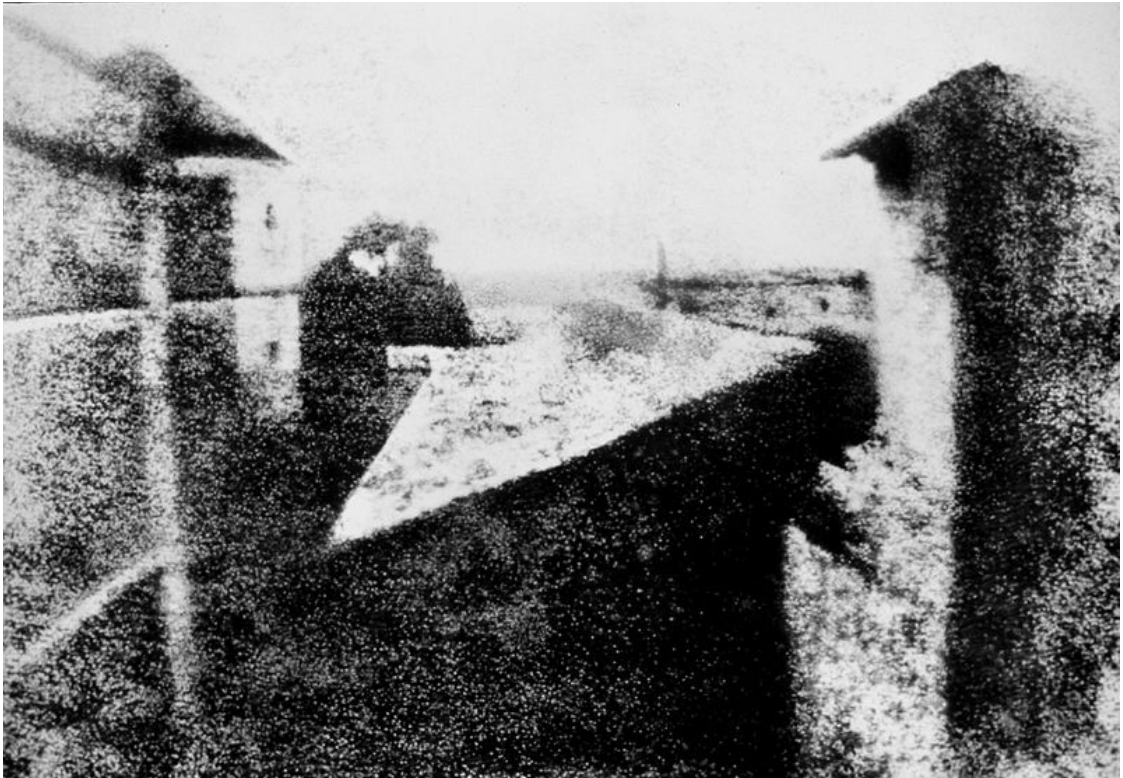
1500-luvun loppupuolella napolilainen tiedemies ja kirjailija Giovanni Battista della Porta teki kokeita linseillä ja 'camera obscuralla'. Hän asetti linssin mustan huoneensa reiän eteen ja huomasi, että linssin avulla seinälle heijastuva kuva oli ylösalaisin sekä erittäin tarkka ja kirkas. Eitellessään löytöään ihmisille, della Portan vieraat kauhistuivat ylösalaisin tanssivia ihmisiä seinällä ja della

Portaa syytettiin noituudesta. Hän onnistui puhumaan itsensä pois ongelmista. (Ingledeu, 2005, 22)

### 3.1.2. Joseph Nicéphore Niépce – ensimmäinen valokuvaaja

Jo vuosisatoja oli tiedetty, että hopeakiteet tummuvat auringossa. 1800-luvulle tultaessa monet tiedemiehet, keksijät ja liikemiehet kilpailivat siitä, kuka pystyy ensimmäisenä tallentamaan kuvan. Lukuisien kokeiden jälkeen keksittiin, että hopeakloridi tummui herkästi valossa ja, että hopeanitraatilla pystyttiin päällystämään paperia tai nahkaa, jolle kuva saatiin tallennettua. Ongelmaksi muodostui se, että sekä hopeakloridi ja hopeanitraatti jatkoivat valon kanssa reagointia, kunnes koko pinta oli tumma ja kuva kadonnut. (Ingledeu, 2005, 22-23)

Läpimurto kuvan tallentamisessa tapahtui vuonna 1826, jolloin ranskalainen litografi ja keksijä Joseph Nicéphore Niépce onnistui luomaan ensimmäisen valokuvan maailmassa. Niépce päällysti tinasta, kuparista ja lyijystä tehdyn metallilevyn bitumiseoksella, joka kovettui valossa. Hän laittoi levyn 'camera obscuraansa' ja valotti levyä kahdeksan tuntia, jonka jälkeen hän pesi levyn laventeliöljyllä. Laventeliöljyllä hän onnistui poistamaan levystä pehmeäksi jääneet alueet, jotka olivat altistuneet valolle vähemmän. Lopputuloksena oli sumuinen, mutta tunnistettavissa oleva kuva Niépce'n ullakkoikkunan maisemasta (kuva 2). (Ingledeu, 2005, 23)

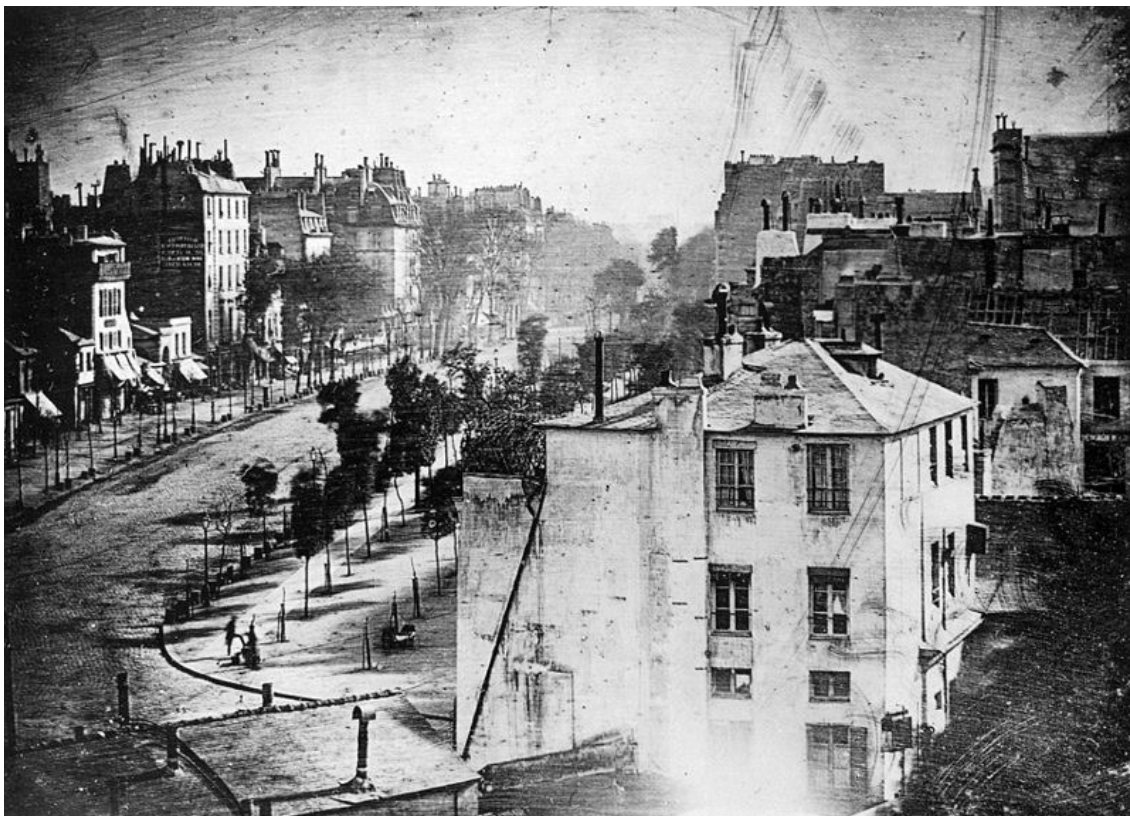


Kuva 2. Näkymä Le Grasin ikkunasta (Niépce, 1826)

Niépce lyöttäytyi yhteen pariisilaisen taitelija-kemisti Louis Jaques Mandé Daguerren kanssa. Yhdessä he kehittivät Niépce'n heliografiaksi nimeämää tekniikkaa saavuttaakseen parempia valokuvia. Niépce'n kuoltua yllättäen vuonna 1833, Daguerre jatkoi kokeitaan ja vuonna 1839 julkaisi prosessin, jonka hän nimesi dagerrotypiaksi. (Ingledew, 2005, 23)

### 3.1.3. Dagerrotypia

Dagerrotypiassa (kuva 3.) kuva muodostetaan huolella kiillotetulle, hopealevyllä, joka sijoitetaan suljettuun laatikkoon yhdessä jodin kanssa. Jodin höyryt fuusioituvat hopean kanssa luoden erittäin valonherkkää hopeajodidia. Tämän jälkeen hopealevy asetetaan 'camera obscuraan' ja levyä valotetaan maksimissaan 30 minuuttia. Valotuksen jälkeen levyllä on tallentunut piilevä kuva, joka saadaan esiin altistamalla levy elohopean höyryille. Elohopeakäsittelyn jälkeen kuva 'kiinnitetään' hopealevyyn tavallisella ruokasuolalla, joka pysäyttää kemiallisen reaktion ja näin ollen kuvasta tulee pysyvä eikä se pääse tummumaan. (Ingledew, 2005, 23)

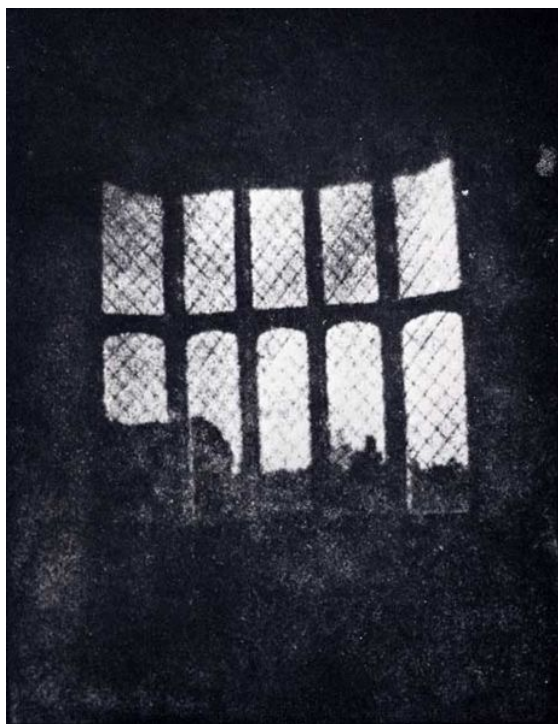


Kuva 3. Boulevard du Temple, Paris (Daguerre, 1838)

Dagerrotypiat olivat peilikuvia kohteistaan. Negatiivien puuttuessa, jokainen dagerrotyopia oli uniikki, toistamaton kuva. Dagerrotyopian taika valloitti Euroopan ja Amerikan nopeasti Daguerren julkaistuaan menetelmänsä kaikelle kansalle vuonna 1839. Vuonna 1840 wieniläiset Josef Max Petzval ja Peter von Voigtländer kehittivät yhdessä 16 kertaa valovoimaisemman linssin ja rakensivat sen ympärille maailman ensimmäisen tarkoituksenmukaisen kameran. Pian tämän jälkeen dagerrotyopia levisi ympäri maailmaa ja jokaisessa kaupungissa oli omat ammattivalokuvaajat, jotka signeerasivat teoksensa taiteilijoiden tapaan. (Ingle-dew, 2005, 24)

#### 3.1.4. Kohti massatuotantoa

Samoihin aikoihin Niépce'n ja Daguerren kanssa brittiläinen tiedemies William Henry Fox Talbot teki omia kokeitaan 'camera obscuralla'. Vuonna 1841 Talbot julkisti oman prosessinsa, joka toimi luomalla paperinegatiiveja. Talbotin ensimmäinen onnistunut kuva (kuva 4.) oli kuuluisa postimerkin kokoinen valokuva



hänen kirjastonsa ikkunasta. Talbot oli kehittänyt primitiivisen kameran, jota hän kutsui 'hiirenloukuksi'. 'Hiirenlouku' oli pieni puinen linssillä varustettu laatikko, joka ladattu valonherkällä paperilla. Talbot patentoi prosessinsa ja kutsui sitä kalotypiksi. Kalotypiat olivat vahattuja paperinegatiiveja, jotka ensikertaa mahdollistivat yhden kuvan monistamisen. 1850-luvun alkupuolella Talbotin keksinnön johdannaiset korvasivat dagerrotypian valokuvaamisen standardina. Samalla Talbotin negatiivi/positiivi –prosessi loi juuret nykyaikaiselle valokuvaukselle aina digitaalisen kameran saapumiseen asti. (Ingledeu, 2005, 24-25)

Kuva 4. Latticed window at Lacock Abbey (Talbot, 1935)

Ensimmäiset kuvan suurentimet kehitettiin 1857 ja tunnettiin nimellä aurinkokamera. Ne hyödynsivät suoraa auringonvaloa heijastaessaan kuvan lasinegatiivista valonherkälle paperille. Siihen asti ainoa tapa printata kuvia oli suoran kontaktin kautta. 1860-luvulle mentäessä ensimmäiset sähkövaloa käyttävät suurentimet keksittiin. (Ingledeu, 2005, 25)

Kamerat kehittyivät ja 1800-luvun puolivälissä nahkaiset paljekamerat olivat alan standardi. Nahkapalkeet mahdollistivat linssin liikuttamisen tarkempien kuvien ottamiseksi. Valokuvaajat katsoivat kameran näkymää kameran takana olleen lasilevyn läpi ja korvasivat lasilevyn kuvaamiseen tarkoitetulla levyllä, kun olivat valmiita ottamaan kuvan. (Ingledeu, 2005, 25)

1870-lukuun mennessä valokuvauslevyt olivat kehittyneet jo niin valonherkiksi, että valokuvaajilla vaikeuksia saavuttaa tarpeeksi nopea valotusaika. Aikaisemmin valotusaikaa oli kontrolloitu manuaalisesti poistamalla linssinsuoja ja

laittamalla se takaisin, mutta materiaalien kehittyessä tarvittiin jonkinlainen suljin nopeuttamaan valotusaikaa sekunnin murto-osiin. (Ingledeu, 2005, 25)

Ensimmäiset sulkimet asennettiin linssien eteen ja ne toimivat giljotiinin lailla päästään valoa kameran sisään vain sekunnin murto-osia. Tällä tekniikalla Eadweard Muybridge onnistui tallentamaan sarjan valokuvia laukkaavasta hevosesta valotusajan ollessa niinkin pieni kuin 1/500-sekuntia. Sulkimen kehitys yhdessä kuivalevyjen kanssa vapauttivat valokuvaajat pitämään kameraa kädessään kolmijalan asemesta. (Ingledeu, 2005, 25)

### 3.1.5. George Eastman ja nykyaikaisen valokuvauksen synty

Valokuvauksen todellisen teknisen ja kulttuurillisen läpimurron käynnisti yhdysvaltalainen tehtailija ja keksijä George Eastman, joka näki valokuvauksen taloudellisen potentiaalin ja alkoi valmistaa ja markkinoida valokuvaukseen liittyviä keksintöjään massiivisessa mittakaavassa. Eastmanin ensimmäinen menestys oli filmirullanpidike, jolla pystyttiin korvaamaan herkkä ja painava lasilevy valonherkällä paperirullalla, jolle voitiin tallentaa jopa 48 valokuvaa. Valokuvaajien oli nyt ensimmäistä kertaa mahdollista ottaa useampi otos nopeasti. (Ingledeu, 2005, 26)

Vuonna 1888 Eastman lanseerasi maailman ensimmäisen kameran, jossa käytettiin filmirullaa. Hän antoi pienelle käteen sopivalle laatikkokameralleen nimeksi Kodak, koska se oli tyylikäs nimi, joka osattiin ääntää joka puolella maailmaa ja se jäisi ihmisten mieliin. Samalla hän lanseerasi mainoslauseen: "you press the button, we do the rest." Ensimmäinen 'Kodak' maksoi 25 yhdysvaltain dollaria ja se myytiin sadan kuvan filmirullan kanssa. (Ingledeu, 2005, 26)

Filmirulla, joka sekin Eastmanin keksintö, oli läpinäkyvä selluloidifilmi. Kuvien kehittäminen oli asiakkaille yksinkertaista: kun filmi oli täynnä, laitettiin kamera postiin ja paluupostissa tulivat kuvat ja ladattu kamera. 'Kodakista' tuli suurmenestys ja sitä seurasi viiden taalan taskukamera ja yhden dollarin kamera 'Brownie', jossa oli kuuden kuvan filmi. Eastman mahdollisti valokuvauksen

kymmenille miljoonille ihmisille ja uusi aikakausi valokuvauksessa oli alkanut. (Ingledeu, 2005, 26)

### 3.1.6. Digitaalinen vallankumous

Digitaalisessa kamerassa on filmin tilalla sensori, joita on kahdenlaisia: CCD-kenno ja CMOS-kenno. Nämä kennot tallentavat kuvat elektronisesti. Sekä CCD- että CMOS-kennot pitävät sisällään ruudukkomaisen alueen, joka koostuu erittäin pienistä soluista, joita kutsutaan pikseleiksi eli kuvapisteiksi. Pikseli, lyhenne sanoista 'PICture ELement', on digitaalisen valokuvan pienin elementti. (Manna, 2005, 8.) Ensimmäisen CCD-kennon kehittivät AT&T Bell Labs -yhtiön Willard Boyle ja George E. Smith vuonna 1969 (Wikipedia, 2011).

Ensimmäiset digitaaliset kuvat olivat laadultaan hyvin heikkoja ja kamerat kömpelöitä. Digitaalinen valokuvaus alkoi yleistyä vasta 1990-luvulla, kun lehtikuvaajille kehitettiin kamera helpompaa raportoimista varten. 1990-luvun loppupuolella kameravalmistajat toivat markkinoille ensimmäiset digitaaliset järjestelmäkamerat, joissa pystyi käyttämään filmikameroiden objektiiveja. Näistä ensimmäinen oli Nikon D1 vuodelta 1999. 2000-luvulla digitaalisen valokuvauksen kehitys on ollut huimaa ja se on alan vallitseva formaatti. (Wikipedia, 2011.)

Digitaalisen kameran resoluutiota mitataan pikseleillä, jotka ovat siis digitaalisen valokuvan pienimpiä elementtejä. Resoluutio on yhdistelmä jokaisen pikselin suhteellista kokoa ja pikselien määrää kameran kennossa. Kameran kenno tallentaa punaisia, vihreitä ja sinisiä pikseleitä ja sitten prosessoi tallennetun tiedon täyden väriskaalan valokuvaksi. Kun pikselimäärä kasvaa, kasvaa myös informaation määrä valokuvassa. Viiden megapikselin kamera voi tallentaa viisi miljoonaa pikseliä. Nykyiset digitaaliset ammattilaisten suosimat kameramallit tuottavat kuvia 12 megapikselistä aina 80 megapikseliin. (Manna, 2005, 32) Digitaalisen valokuvan laatu ei ole suoraan sidonnainen megapikselimäärään vaan myös kennon koolla on suuri vaikutus – mitä suurempi kenno on fyysisesti sitä enemmän yhteen pikseliin mahtuu tietoa.

### 3.2. Kamera

Kaikki kamerat ovat pohjimmiltaan samanlaisia – jokainen on yksinkertaisesti musta laatikko, jossa on reikä toisessa seinässä ja valolle herkkä pinta toisessa seinässä. Reikä mahdollistaa valon pääsyn kameraan ja valonherkkä pinta tallentaa kuvan. Erot kameroiden välillä muodostuvat siitä miten, kuinka hyvin ja kuinka helposti kyseessä oleva prosessi tapahtuu. (Ingledeu, 2005, 153)

Kamerassa pitää olla linssi kohteesta tulevan valon heijastamiseen kennolle tai filmille. Kuvan tarkentamisen mahdollistava mekanismi, joka liikuttaa linssiä edestakaisin, on myös oleellinen osa kameraa, jotta saadaan aikaiseksi tarkkoja valokuvia läheltä ja kaukaa. Toimiakseen oikein, kamera tarvitsee myös suljimen, jotta voidaan pitää valo poissa kennolta tai filmiltä siihen asti kunnes on aika ottaa valokuva. Suljimen lisäksi kennolle tai filmille pääsevän valon määrää kontrolloidaan aukolla, jonka kokoa voidaan säätää suuremmaksi tai pienemmäksi. (Ingledeu, 2005, 153)

Nykymarkkinoilla on tarjolla erilaisia kameroita todella suuri määrä. Valtaosa markkinoilla olevista kameroista on digitaalisia, mutta muutama valmistaja tekee vielä filmikameroitakin. Yleisimmät kameratyypit ovat: digitaalinen järjestelmäkamera, hybridikamera, kompaktikamera ja peruskamera, kuten esimerkiksi matkapuhelimeen integroitu kamera. Lisäksi tarjolla on lähinnä ammattilaisten suosimia keskikoon kameroita sekä suurkuvakameroita, jotka molemmat tuottavat erittäin hyvää jälkeä ja ovat muunneltavissa usealla eri tavalla. (Hedgecoe, 2004, 14-23)

### 3.3. Objektiivi, aukko ja suljin

Objektiivi on kameran silmä. Kun valo osuu esineeseen tai asiaan, se heijastuu esineen pinnasta takaisin. Objektiivi on yksinkertaisimmillaan kuperaksi hiottu linssi, joka kerää kuvauskohteesta ulospäin heijastuvat valosäteet ja heijastaa ne filmille tai kennolle. Jotta saadaan aikaiseksi tarkka valokuva, on valosätei-



den kohdattava polttotasolla ja tämän vuoksi objektiivissa on oltava tarkennusmekanismi, jolla voi liikuttaa linssiä kohti kameran takaosaa ja pois päin. Kameran polttotaso on täsmälleen filmin tai kennon kohdalla. Kameran objektiivi ja ihmissilmä toimivat samalla tavalla. Kun ihmissilmän vaihteluväli on rajallinen, pystyy kamera erilaisilla objektiiveilla näkemään asioita, joita ihmissilmä ei kykene. (Hedgecoe, 2004, 14 & Ingledew, 2005, 170)

Valokuvauksessa käytettävät objektiivit koostuvat kerroksista linseistä, jotka on sijoitettu peräkkäin tynnyrimäiseen putkeen siten, että optiset virheet ja vääristymät pysyvät minimissä. Useimmat valokuvaukseen liittyvät linssit ovat kupe-ria, joka tarkoittaa sitä, että ne ovat paksumpia keskeltä kuin reunoilta. Linssi, joka on erittäin paksu keskeltä ja näin ollen erittäin kaareva, aiheuttaa valon yhtymisen polttopisteeseen lyhyemmällä välimatkalla kuin ohuempi linssi. Matka linssistä polttopisteeseen mitataan millimetreissä ja sitä kutsutaan polttoväliksi. Polttoväli ilmaisee objektiivin kyvyn suurentaa tai laajentaa näkymää. Objektiivit luokitellaan niiden polttovälin, polttovälin säädettävyyden tai tarkennettavuuden mukaan (kuvat 5-11). Erilaisia luokkia ovat: lyhyen polttovälin eli laajakulmaiset objektiivit (polttoväli 14-35 mm), normaalin polttovälin objektiivit (50 mm) sekä pitkän polttovälin eli kauko- tai teleobjektiivit (80-400 mm). Polttovälin säädettävyyden perusteella luokiteltavia objektiiveja kutsutaan zoom-objektiiveiksi objektiivin ominaisuuksien mukaan ja tarkennettavuuden mukaan luokiteltavia objektiiveja niiden ominaisuuksien mukaan, kuten esimerkiksi macro- tai micro-objektiivi. Zoom-objektiiveissa polttoväliä voidaan säätää esimerkiksi 24 millimetrin ja 70 millimetrin välillä. Macro- tai micro-objektiivi on tarkoitettu asioiden tai esineiden lähikuvaukseen ja suurentamiseen. (Hedgecoe, 2004, 14-27 & Ingledew, 2005, 170-172)



Kuva 5. Polttoväli 14 mm.



Kuva 6. Polttoväli 24 mm.



Kuva 7. Polttoväli 35 mm.



Kuva 8. Polttoväli 50 mm.



Kuva 9. Polttoväli 70 mm.



Kuva 10. Polttoväli 105 mm.



Kuva 11. Polttoväli 200 mm.

Valituksen kannalta on tärkeää ymmärtää objektiivin himmenninaukon koon suhde valotusaikaan eli aikaan, jonka suljin on auki. Aukon kokoa määritellään aukkosuhteella eli f-luvulla, joka kertoo polttovälin ja himmenninaukon koon suhteen. F-luku eli aukkosuhde saadaan jakamalla objektiivin polttoväli tehollisen aukon halkaisijalla. Vastaavasti aukon halkaisija saadaan tietää jakamalla objektiivin polttoväli f-luvulla. Keskiaverto-objektiivin f-luvut ovat: 2.8, 4, 5.6, 8, 11, 16 ja 22. Jokaisen askeleen välillä kennolle tai filmille osuvan valon määrä puolittuu siirryttäessä ylöspäin tai vastaavasti kaksinkertaistuu siirryttäessä alaspäin. Siirryttäessä esimerkiksi f2.8:sta f4:ään valon määrä puolittuu. Vas-

taavasti siirryttäessä päinvastoin valon määrä kaksinkertaistuu. Aukon kokoa säätämällä hallitaan myös valokuva terävyyalueen kokoa. Mitä pienempi aukko, sitä laajempi terävyyalue ja mitä suurempi aukko, sitä pienempi terävyyalue (kuvat 12-15). (Hedgecoe, 2004, 16 & Ingledew, 2005, 174-175)



Kuvat 12 & 13. Aukko f36, suuri terävyyalue & aukko f3, pieni terävyyalue, tarkennus etualalla.



Kuvat 13 & 14. Aukko f3, pieni terävyyalue, valikoiva tarkennus.

Suljinta käytetään kuten aukkoa eli suljinajalla kontrolloidaan valon määrää, joka pääsee kennolle tai filmille. Suljinnopeus määritellään sekunneissa ja sekunninmurto-osissa. Merkintä "1" tarkoittaa yhtä sekuntia, "2" puolta sekuntia, "4" neljännessekuntia ja "1000" yhtä tuhannesosasekuntia. Suljinnopeuteen pä-

tee sama sääntö kuin aukon f-lukuun: yksi kokonainen askel puolittaa tai kaksinkertaistaa läpäisevän valon määrän eli sama valotus saadaan aikaiseksi, kun aukkoa avataan yhden f-luvun verran ja samalla pienennetään suljinnopeus puoleen edellisestä. Jos kuvataan liikkuvia kohteita, pitää suljinnopeuden eli valotusajan olla vähintään 1/60-sekuntia, muuten liike sumentuu. Kuvattaessa 1/60-sekuntia hitaammilla nopeuksilla, on hyvä käyttää jalustaa, jotta kamera pysyy paikallaan ja saadaan teräviä kuvia pitkästä valotusajasta huolimatta. (Ingledeu, 2005, 176-177)

### 3.4. Valo

Valo on valokuvan tärkein elementti oli valokuvan kohde mikä tahansa (Bavister, 2001, 14). Ilman valoa ei ole valokuvausta. Valo on valokuvaajan väline. Ymmärtääkseen valoa, on valokuvaajan oltava täysin perehtynyt valon ominaisuuksiin ja käyttäytymiseen ja tämä vaatii tietoa, taitoa ja ammattitaitoa. Valon langetessa kohteelle, se luo valikoiman sävyjä tai värivivahteita, jotka voidaan jakaa kolmeen pääkategoriaan: kirkkaat eli yläsävyt, keskisävyt ja varjot. (Galer, 2006, 94)

Valo voidaan jakaa kahteen pääkategoriaan: ympäröivään eli vallitsevaan valoon sekä salamavaloon. Ympäröivää valoa on kaikki tarjolla oleva valo missä tahansa ympäristössä ja se jaotellaan neljään kategoriaan: päivänvalo, hehku-lamppu, loisteputki ja kynttilänvalo. (Galer, 2006, 95). Valoa pidetään värittömänä tai neutraalina, mutta tosiasiasa valon väri vaihtelee huomattavasti – oranssi auringonlasku verrattuna siniseen hetkeen. Valon väriä eli valon väri-lämpötilaa mitataan Kelvinin asteikolla keskiverto päivänvalon ollessa 5500°K. (Bavister, 2001, 14)

Valoa, joka tulee pistemäisestä valonlähteestä, kuten paljaasta salamavalosta tai auringosta, kuvaillaan kovaksi valoksi. Kovan valon muodostamat varjot ovat tummia ja teräväreunaisia. Jos valoa suodatetaan tai heijastetaan mattapintaisen heijastimen avulla, valo pehmenee ja näin ollen muodostaa pehmeämpiä varjoja ja muotoilee kuvattavaa kohdetta kauniimmin. (Galer, 2006, 98)

Valonsuunta määrittää missä varjot ovat valokuvassa. Varjot luovat rakennetta, muotoja ja perspektiiviä valokuvaan. Ilman varjoja valokuva tasainen, tylsä ja muodoton. Kohde, joka on valaistu sivulta tai takaa, ei ainoastaan erotu taustasta vaan saa myös kolmiulotteisuutta. Suoraan edestä valaistu kohde saattaa hukkaa taustaan ja siitä saattaa puuttua muoto ja rakenne. Luonnossa paras valo valokuvauksen kannalta on joko aamulla tai illalla. (Galer, 2006, 100)

Ihmissilmä pystyy rekisteröimään suuren valikoiman eri intensiteetin valoa, mutta kameran kenno ei tähän kykene. Kohteesta heijastuvan valon yläsävyjen ja varjojen välistä suhdetta kutsutaan kontrastiksi. Ilman kontrastia, valokuva näyttää tylsältä ja tasaiselta. Valon ja varjon kontrasti on se, joka luo valokuvaan ulottuvuuksia ja muotoja. (Galer, 2006, 101)

### 3.5. Kuvan näkeminen

Hyvän valokuvan määrittelemisen on vaikeaa. Valokuvan hyvyys on usein katsojan silmässä ja valokuvan hyvyys on hyvinkin subjektiivinen kokemus, kuten esimerkiksi perhekuvat tai omat lomakuvat. Joskus valokuvat kuitenkin sykkähdyttävät, vaikka niissä ei ole mitään tuttua. Se voi johtua monesta asiasta, mutta hyvässä kuvassa on aina selkeästi jokin pääkohde tai kiintopiste. Hyvästä kuvasta ilmenee kohteen kolmiulotteisuus, hyvässä kuvassa on jokin kiintoisa muoto, joka vetää katseen puoleensa tai jokin kirkas väri, joka ilmentää kuvan kohdetta. (Hedgecoe, 2004, 36-37)

Etsimessä näkyvä kuva-ala on tilakonteksti, jossa valokuvat luodaan. Sitä voidaan rajata, laajentaa tai se voidaan siirtää sellaisenaan lopulliseen kuvaan. Kuva-alalla on dynaaminen rooli perinteisessä valokuvauksessa, jossa valokuvan lopullinen rajaus tapahtuu etsimessä. Maisemakuvauksessa kuva-alan tarkasteluun ja arvioimiseen on aikaa, koska se on staattinen kohde, mutta kun kuvataan liikkuvia kohteita aikaa ei ole ja rajausta ja sommittelua koskevat päätökset on tehtävä vaiston varassa sekunnin murto-osissa. Suunnittelun perus-

teiden tuntemus ja kokemus, jotka yhdistyvät eräänlaiseksi kuvanäöksi, ovat kaksi avainasiaa kuva-alan käytön hallintaan. (Freeman, 2008, 9)

Valokuvauksessa pätevät samat lainalaisuudet kuin millä tahansa muullakin graafisen taiteen aloilla – onhan valokuvauksessakin tarkoituksena järjestää kaikki mahdolliset graafiset elementit kuva-alaan. Tietyt periaatteet selittävät, miksi jotkut valokuvat tuottavat tietynlaisia elämyksiä. Kontrasti ja tasapaino ovat näistä periaatteista tärkeimmät ja niillä korostetaan graafisten elementtien eroja ja niiden välistä suhdetta. Erilaisia kontrasteja ovat esimerkiksi värien välinen kontrasti, valoisuusarvojen välinen kontrasti tai muotojen välinen kontrasti. Silmä etsii valokuvasta harmoniaa, mutta tasapainotilojen molemmilla ääripäillä on omat käyttönsä valokuvauksessa. (Freeman, 2008, 33)

Pisteet, jotka yleensä kiinnittävät huomion, ovat yksinkertaisimpia graafisia elementtejä. Pisteiden jälkeen tulevat linjat ja muodot. Linjat antavat valokuville suuntaa ja kuljettavat katsetta valokuvan sisällä. Muodot luovat kuvaan rakennetta ja järjestystä. Yksinkertaisista graafisista elementeistä muodostuu monimutkaisia kokonaisuuksia: rivi pisteitä on linja, linjat määrittävät muotoja ja niin edelleen. Perusmuotoja on kolme: suorakulmio, kolmio sekä ympyrä ja ne ovatkin kaikkien graafisten taiteiden peruselementit. Lisäksi valokuvauksessa on läsnä valokuvalle ominaisia prosessin tuottamia visuaalisia elementtejä, kuten esimerkiksi riittämätön valo, jolloin liike korostuu tai erilaiset linssiheijastukset. (Freeman, 2008, 65)



## 4. RUOKA VALOKUVASSA

### 4.1. Ruokavalokuvauksen eri lajit

Ruokavalokuvaus voidaan luokitella kolmeen pääkategoriaan: pakkausmateriaalit, mainoskuvaus ja toimituksellinen ruokavalokuvaus. Näistä kolmesta ruokavalokuvaus pakkausmateriaaleja varten on kaikkein teknisintä, tylsintä, hidastempoista ja kontrolloiduinta. Ei ole epätavallista, että esimerkiksi herneiden määrä lautasella on tarkoin määritelty. Pakkausmateriaaleja varten tehtävässä ruokavalokuvauksessa on huomioitava monta seikkaa: kuvattava kohde on näytettävä mahdollisimman realistisesti ja selkeästi, valokuvan rajaus on tarkoin määriteltyä rajallisen tilan vuoksi, kuvassa ei saa olla liikaa lavasteita ja kuvan tausta on yleensä päätetty valmiiksi. Monesti itse kuvaustilanteessa keskitytään enää mitä pienimpiin yksityiskohtiin, jotta vain ja ainoastaan tarpeellinen näkyy kuvassa. (Ray, 2011)

Mainoskuvaukseksi voidaan luokitella ruokalistat, esitteet, ravintoloiden annoskuvat, tienvarsien mainostaulut ja varsinaiset ruokamainokset. Mainoskuvaaminen ei ole enää niin hengetöntä kuin pakkausmateriaalikuvaus, mutta silti erittäin säädeltyä lähinnä taittoon liittyvien muuttujien vuoksi. Mainoskuvauksissa on yleensä etukäteen päätetty idea, jota lähdetään toteuttamaan mainostoimiston johdolla. Mainoskuvauksissa on enemmän tilaa luovuudelle esimerkiksi valaisun tai rekvisiitan käytön suhteen. (Ray, 2011)

Erilaisista ruokakuvaustilanteista toimituksellinen ruokakuvaus on ruokakuvaajien mielestä miellyttävintä, koska silloin on tavoitteena tehdä mahdollisimman hieno valokuva. Toimituksellisen ruokakuvan on tarkoitus saada herättää katsojassa ihastusta tuotteen ominaisuuksien asemesta. Toimituksellisessa kuvauksessa kuvan valaisu on tärkeintä, unohtamatta asettelua, lavastusta ja rekvisiitaa. (Ray, 2011)

#### 4.2. Ruokavalokuvauksen trendit

Niin kauan kun valokuvattu, on myös valokuvattu ruokaa. Ennen vanhaan ruokaa valokuvattiin lähes aina suoraan ylhäältä, koska ihmiset olivat tottuneet näkemään ruokansa siitä kulmasta. Nämä valokuvat olivat luonteeltaan kankeita ja ottimet sekä muut lavasteet ja somisteet aseteltiin samalla tavalla kuin yleensäkin kattauksissa. Suurkuvakameroita käytettiin tallentamaan mahdollisimman paljon detaljia valokuviin. Valokuvaajat käyttivät kuumia hehkulamppuja valaisuun ja ruoka meni nopeasti pilalle tai suli. Monet kuvista julkaistiin musta-valkoisena, koska useimmat kirjat ja muut julkaisut painettiin musta-valkoisena. (Manna, 2005, xii)

Ajan kuluessa alettiin nähdä muutoksia valaisussa ja kuvien tunnelmassa. Lämmin ja romanttinen valaistus oli muodissa melko pitkään, mutta silti valokuvat kuvattiin pääosin yläpuolelta. ”Mitä enemmän lavasteita ja somisteita sen parempi” oli ajan henki. Myöhemmin ruokaa alettiin kuvata yhä alemmasta ja alettiin suosia luonnollisempia kattauksia, maanläheisyyttä ja pehmeyttä. Silti ruokavalokuvat näyttivät lavastetuilta. (Manna, 2005, xii)

Nykyään ruokavalokuvauksen trendi on puhdas, tuore, luonnollinen ja valoisa. Ruokavalokuvissa voidaan nähdä jopa vikoja tai epätäydellisiä raaka-aineita. Samalla käytetään valikoivaa tarkennusta, erilaisia kallistuksia sekä todellisia lähikuvia, joissa ei ole juuri lainkaan somisteita. Ruokavalokuvaus ei ole koskaan ollut yhtä suosittua kuin se on nyt lukuisten keittokirjojen ja internetin myötä. (Manna, 2005, xiii)

#### 4.3. Ruokakuvausten kulku

Joskus, tosin harvoin, ruokakuvaaja työskentelee yksin. Tuolloin on kyseessä yleensä hyvin yksinkertainen valokuvaustapahtuma ja kohteena on raakoja raaka-aineita, pulloja tai laseja. Heti, kun kuvaukset menevät vaikeammiksi, tarvitaan useampia henkilöitä onnistuneen ruokakuvan saavuttamiseksi. (Bavister, 2001, 9). Onnistunut tiimityö on onnistuneen ruokakuvan yksi tärkeimmistä ele-

menteistä. Riippuen kuvausten suuruudesta, ruokakuvaustiimiin saattaa kuulua valokuvaajan lisäksi Art Director, ruokastylisti tai kokki, ruokatoimittaja, kuvausjärjestelijä ja heidän lisäksi erilainen määrä edellä mainittujen henkilöiden assistentteja. (Manna, 2005, 84)

Kuvaukset tarvitsee suunnitella hyvin ja tämän työn tekee pääsääntöisesti Art Director mainostoimistosta, ruokatoimittaja tai -stylisti yhdessä asiakkaan ja valokuvaajan kanssa. (Bavister, 2001, 9) Ruokakuvausten suunnittelu aloitetaan aina kuvan tarpeesta ja siitä, mitä kuvalla tehdään ja missä yhteydessä sitä käytetään. Tämän jälkeen pohditaan tarvitaanko rekvisiittaa ja lavasteita, tarvitseeko kuvassa olla ihmisiä, saako tuotteiden etikettejä näkyä ja mikä on kuvausten budjetti ja aikataulu. (Manna, 2005, 56-59) Edellä mainittujen jälkeen aloitetaan kuvauspäivään valmistautuminen hankkimalla rekvisiittaa, lavasteita ja mahdolliset mallit hyvissä ajoin.

Kuvauspäivät ovat usein toiminnantäyteisiä päiviä, jotka alkavat aikaisin ja päättyvät myöhään. Kuvauspäivä alkaa usein raaka-aineiden hankinnalla. Tämän voi myös tehdä etukäteen esimerkiksi edellisenä päivänä, mutta tuoreet raaka-aineet ovat aina parhaita. Ennen kuvauksia rakennetaan kattaukset ja valot sekä valmistetaan itse ruoka. Kuvattavien annosten tai tuotteiden määrästä riippuen kuvattava kohde vaihtuu nopeaan tahtiin tai sitten keskitytään yhden kohteen tallentamiseen mahdollisimman monipuolisesti. Kuvien ottamisen jälkeen, niitä on hyvä tarkastella heti paikanpäällä, jotta mahdolliset virheet tai puutteet saadaan korjattua.

Lähes jokainen digitaalinen valokuva vaatii joitain korjauksia, parantelua ja digitaalista jälkikäsittelyä. Valokuvissa korjaillaan useasti pieniä asioita, kuten esimerkiksi valkotasapainoa, värikylläisyyttä tai kuva terävyyttä. Valokuvista voidaan poistaa kuvaan kuulumattomia asioita, kuten sormenjälkiä tai pölyhiukkasia. Kuvankäsittely on oma taiteenlajinsa, jolla valokuvasta saadaan paljon irti. Liiallinen käsittely tosin tuottaa luonnottoman näköisiä valokuvia ja sitä onkin vältettävä. (Manna, 2005, 232-235)

#### 4.4. Food styling eli ruoan stailaaminen

Ruoka valokuvissa ei aina ole sitä miltä se näyttää, tosin nykytrendin mukaan valokuvattava ruoka on usein syötävää ja varsinkin toimituksellisissa valokuvissa ruoan pitää olla samanlaista kun tehtäessä annos kotona. Ruoka valokuvauksen kohteena on haastava aihe, koska ruoan lämpötilan muutokset aiheuttavat muutoksia ruoan koostumuksessa, värissä ja olemuksessa. Onkin olemassa monia keinoja, joilla ruoka saadaan houkuttelevammaksi ja näyttämään tuoreelta pidempää, jotta kuvaus onnistuu paremmin. (Bavister, 2001, 10 & Ray, 2011)

Kakun leikkaaminen veitsen sijaan juustolangalla tuottaa kauniimman pinnan kakkusiivuun. Vihanneksia kuvattaessa, niitä on hyvä kypsentää vain vähän, jotta värit ja pinta säilyvät kauniina. Kaunis ja kiiltävä pinta saavutetaan myös sipaisemalla pieni määrä ruokaöljyä tai vettä raaka-aineen pintaan. Jos halutaan saavuttaa esimerkiksi lasien tai pullojen pintaan pisaroita, käytetään veden ja glyseriinin seosta veden asemesta, koska tällöin pisarat eivät valu pois pinoilta. Erilaisia lihoja kypsentaessä, on muistettava jättää ne puoliraaoksiksi, koska kypsyessään liha menettää mehukkaan ulkonäkönsä ja saattaa jopa hieman rypistyä. Grillauksen jäljet tehdään pihveihin jälkikäteen kuumalla raudalla. (Bavister, 2001, 10 & Ray, 2011)

Ruoan stailaamisessa raaka-ainetuntemus on tärkeää. Varsinkin toimituksellisissa ruokakuvauksissa, jolloin ruoan on näytettävä kuvissa herkulliselta, mutta samalla sellaiselta, jonka jutun lukija pystyy kotioloissa toteuttamaan. On myös olemassa pieniä temppuja, joilla lautasia saadaan kallistettua tiettyyn kulmaan. Myös sinitarra on kätevä apuväline ruokaa kuvattaessa. (Bavister, 2001, 10 & Ray, 2011)

## 5. TUTKIMUKSEN TOTEUTUS JA TULOKSET

### 5.1. Teematapahtuman annosten valokuvaus

Tampereen ammattikorkeakoulun kolmannen vuoden restonomiopiskelijat järjestivät Argentiina-teemaviikon ravintola Mylläreissä 31.1.-4.2.2011. Luetun kirjallisuuden ja teematapahtuman aikataulun perusteella teematapahtuman annosten valokuvaus päätettiin suorittaa kahtena päivänä. Ensimmäisenä kuvauspäivänä valokuvattiin lounasruoat ja toisena à la carte –annokset. Ensimmäisen kuvauspäivän jälkeen oli helppo tehdä muutokset tärkeämpiä eli à la carte-annoksista otettavia kuvia varten.

Kuvausten aikataulu oli helppo suunnitella yhdessä teematapahtuman toteutustiimin kanssa teeman ruokien koekeittiöpäivien yhteyteen. Kuvaukset oli tarkoitus saada valmiiksi molempina kuvauspäivinä ennen kello 15:ta ja tässä onnistuttiinkin erinomaisesti. Kuvausrekvisiittana käytettiin koululla valmiiksi olevia astioita, pöytäliinoja, serviettejä sekä kynttilöitä. Lisäksi teeman järjestäjät olivat hankkineet ravintola Mylläreistä teematapahtumassa käytettävät lasit ja lautaset.

Kuvauksissa saatiin aikaiseksi 39 käsiteltyä valokuvaa eli kaikki annokset kuvattiin onnistuneesti. Onnistuneet otokset valittiin usean sadan kuvauksissa otetun valokuvan joukosta.

### 5.2. Palautelomakkeen suunnittelu ja palautteen kerääminen

Kuvista päätettiin kerätä palaute palautelomakkeella (liite 1). Palautelomakkeen kysymyksillä haluttiin saada selville minkälainen on ihmisten mielestä hyvä ruokakuva sekä mihin he kuvissa kiinnittävät huomiota ja mikä palautelomakkeeseen valituista kuvista oli eniten heidän mieleensä. Valitsin palautelomakkeelle neljä erilaista ruokakuvaa: kaksi lounasannosta ja kaksi á la carte-annosta. Kuvat, jotka valitsin, olivat mielestäni neljä parasta ja onnistuneinta valokuvaa. Ku-

vat tulostettiin korkealaatuisena neliväritulosteena, jotta vastaajilla olisi mahdollisimman hyvä mahdollisuus analysoida kuvia tarkasti.

Palaute kerättiin kirjallisena Argentiina-teemaviikon koemarkkinointitilaisuudessa ravintola Mylläreissä maanantaina 13.12.2010. Vieraina tilaisuudessa oli joukko kutsuvieraita ja tilaisuuden tarkoitus oli markkinoida teemaviikkoa ja kerätä palautetta teemaviikon ruoka- ja juomatuotteista. Samalla keräsin palautteen ottamistani ruokakuvista. Aikaa palautelomakkeen täyttämiseen ihmisille oli varattu noin 15 minuuttia ja he antoivat palautteen ruokailun jälkeen.

### 5.3. Kerätyn palautteen analysointi

Lomakkeita palautettiin yhteensä 20 kappaletta. Lähes kaikki vastaajat vastasivat jokaiseen neljään kysymykseen. Vastauksien pituudet vaihtelivat suuresti. Osa vastauksista oli luonteeltaan lyhyitä ja ytimekkäitä ja osa vastauksista kuvailevia ja pitkiä. Annoskuva kolme oli kuvista selkeästi suosituin. Kaikista vastaajista kuvan numero kolme valitsi suosikikseen 13 henkilöä. Toiseksi suosituin annoskuva oli kuva numero neljä ja se keräsi neljä ääntä. Annoskuvan numero yksi valitsi suosikikseen yksi henkilö ja annoskuvan kaksi, kaksi henkilöä.

Kyselyn vastausten perusteella annoskuva numero kolme oli suosituin, koska kuvassa oleva annos koettiin houkuttelevimpana. Kuvan tunnelmaa keuhuttiin hyväksi, kuvan myös kerrottiin herättävän ruokahalua ja kuvan asetelusta pidettiin. Kuvassa kolme vastaajat kiinnittivät huomionsa nimenomaan ruoka-annokseen, kun taas toisissa kuvissa niistä pitäneet kiinnittivät huomion enemmän kuvien selkeyteen, valaisuun ja käytettyihin astioihin. Eräs vastaaja kritisoi kuvaa numero kolme haarukan asetelusta.

Yleisellä tasolla vastaajat pitivät hyvänä ruokakuvana kuvaa, joka on selkeä, ruokahalua herättävä, hyvin sommiteltu, väreiltään tasapainoinen sekä hyvin valaistu. Vastaajien mielestä hyvässä ruokavalokuvassa ruoan tulisi olla pääosassa. Taustan tasapaino koettiin myös tärkeäksi elementiksi hyvässä ruokakuvassa.

## 6. JOHTOPÄÄTÖKSET, PÄÄTÄNTÄ

Yleisesti ottaen ruokavalokuvausta pidetään yhtenä vaikeimpana valokuvauksen muotona. Ruoka muuttaa jatkuvasti olemustaan ja on siksi erittäin vaikea hallittava. Tämän vuoksi ruoan valokuvaaminen tulisikin jättää ammattilaisten kontolle laadun takaamiseksi.

Tutkimuksen tuloksena tuotetut valokuvat olivat mielestäni onnistuneita valokuvia ottaen huomioon silloiset laitteet ja ruokakuvauskokemukseni. Palautteiden perusteella kuvista nousivat esiin juuri oikeat asiat eli kuvassa ollut ruoka-annos. Tosin omasta mielestäni suosituin annoskuva eli kuva numero kolme oli palautelomakkeen huonoin, koska siinä on mielestäni heikko valaisu ja latteä värimaailma.

Kuvausten toteutuksen kannalta haastavinta oli annosten valaisu. Päävalonlähteenä vajavaisten resurssien vuoksi käytettiin luonnonvaloa, jota heijastettiin keittiövälineistä tehdyillä heijastimilla täyttämään varjoalueita. Lisäksi käytössä oli yksi irrallinen salamalaitte. Käytössä ollut valovoimaltaan heikko kamera aiheutti myös päänvaivaa, mutta kolmijalan avulla valotusaika saatiin tarpeeksi pitkäksi.

Tehdyt ruokavalokuvat onnistuivat hyvin ja asiakkaat, tässä tapauksessa teematahtuman järjestäjät, olivat tyytyväisiä lopputuloksiin. Myös ravintola Mylläreiden edustajat pitivät kuvista. Itse olen hyvin kriittinen omaa työtäni kohtaan ja uskon, että nykyisillä tiedoillani suoriutuisin tehtävästä huomattavasti paremmin.

Toivon, että ruokakuvat toivat teemaviikolle edes muutaman asiakkaan lisää. Ruokavalokuvauksen maailma on mielenkiintoinen. Uskon, että hyvät ruokakuvat tulevat nostamaan jalansijaa tulevaisuudessa. Koska maailmassa otetaan niin paljon huonoja valokuvia, hyvien ja ammattilaisten tekemien valokuvien kysyntä tulee toivottavasti kasvamaan. Ruokavalokuvaus tarjoaa myös hyvät mahdollisuudet jatkotutkimuksille, sillä itse ruokavalokuvauksesta on kirjoitettu hyvin vähän. Esimerkiksi suomenkielellä en löytänyt yhtäkään kirjaa tai oppikirjaa koskien ruokavalokuvausta.

## LÄHTEET

Bavister, S. 2001. Lighting... for food and drink photography. East Sussex. Ro-toVision SA.

Freeman, M. 2008. The Photographer's Eye – How to see and shoot better digital photos. Suom. Sarkkinen, E. Jyväskylä. WSOY.

Galer, M. 2006. Digital Photography in Available Light: essential skills. Third Edition. Oxford. Elsevier.

Hedgecoe, J. 2004. Valokuvaajan suuri tietokirja. 5. Täysin uudistettu painos. Suom. Viitanen, R. & Rekiaro, I. Karkkila. Kustannus-Mäkelä Oy.

Ingledeu, J. 2005. Photography. Lontoo. Laurence King Publishing Ltd.

Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. 2005. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Helsinki. WSOY.

Manna, L. 2005. Digital Food Photography. Course Technology.

Ray, M. 2011. Luettu 27.3.2011. [http://www.foodportfolio.com/blog/food\\_photography/food\\_photography.html](http://www.foodportfolio.com/blog/food_photography/food_photography.html)

Saarela-Kinnunen, M & Eskola, J. 2007. Tapaus ja tutkimus = tapaustutkimus? Teoksessa Aaltola, J. & Valli, R. (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. Jyväskylä: PS-kustannus, 184–195.

Taidekoulu Gösta. 2011. Luettu 30.3.2011. <http://www.serlachiusartmuseum.fi/taidekasvatus/gostanateljee/vari2.htm>

Viitasaari, A. 2006. Ravintolaruokien historiaa. Helsinki. WSOY Oppimateriaalit Oy.



Wikipedia. Luettu 23.2.2011. [http://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_photography](http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_photography)

Wikipedia. Luettu 10.3.2011. [http://en.wikipedia.org/wiki/History\\_of\\_the\\_camera](http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_the_camera)

## LIITTEET

Liite 1. Palautelomake

**Seuraavalla sivulla on neljä valokuvaa. Valitse niistä yksi, joka miellyttää silmääsi eniten ja tarkastele sitä tarkemmin. Vastaa sen jälkeen seuraaviin kysymyksiin parilla lauseella.**

**Valitsin kuvan numero:**

**Miksi valitsit juuri kyseisen kuvan?**

**Mikä kuvassa herätti mielenkiintosi?**

**Mihin kiinnitit siinä ensimmäisenä huomiota?**

**Minkälainen on mielestäsi hyvä ruokakuva?**

**Kiitos vaivannäöstäsi!**

Kuva 1.



Kuva 2.



Kuva  
3.



Kuva 4.