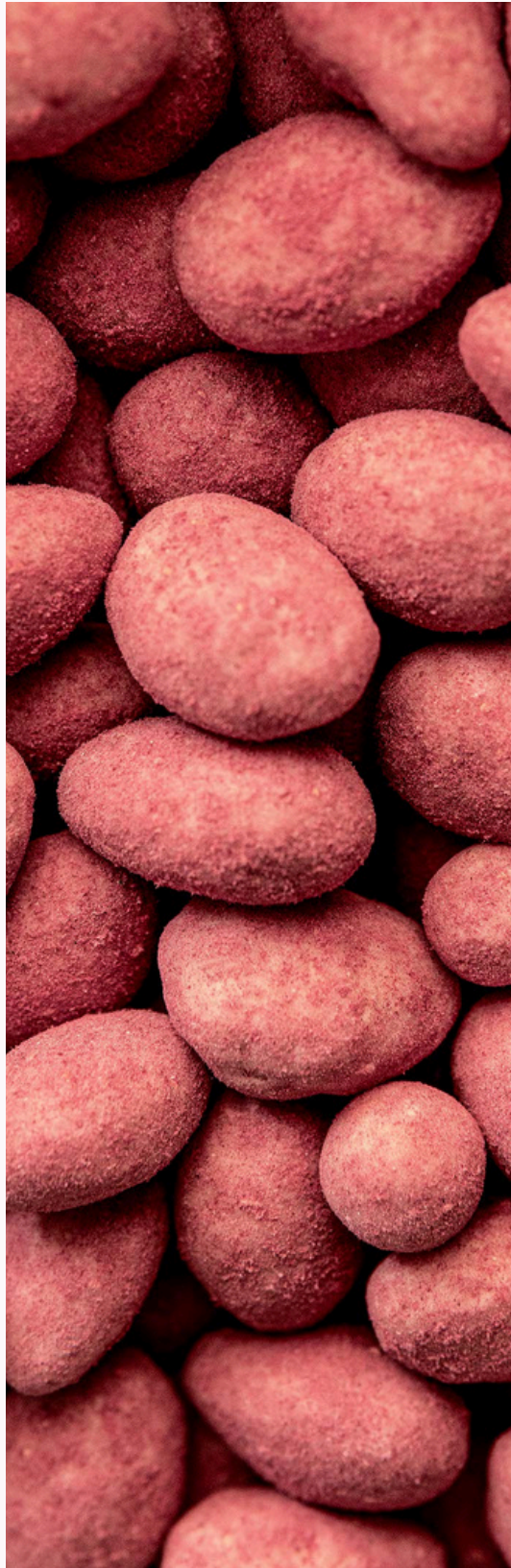


STYLIZACJA KULINARNA TO SZTUKA

CZYLI O TYM JAK DODATKI ZMIENIĄ TWOJE ZDJĘCIA KULINARNE
W PRAWDZIWE ARCYDZIEŁA





Magdalena Kądziela

O AUTORCE


Opracowanie, które trzymasz w ręce powstało w ramach współpracy marki produkującej tła fotograficzne CBee Backgrounds razem z utalentowaną fotografką Magdaleną Kądzielą, którą znajdziesz w sieci jako @smaki_naszego_domu .

Tak sama Magda pisze o sobie:

Widzę świat przez pryzmat światła, koloru i kompozycji. Matematyczna precyzja splata się w mojej pracy z artystyczną intuicją, tworząc obrazy, które nie tylko cieszą oczy, ale i opowiadają historie. Z wykształcenia jestem matematykiem oraz fotografem kulinarnym i produktowym. Liczby nauczyły mnie harmonii, a fotografia pozwala mi ją wyrazić.

Każdy kadr to dla mnie równanie pełne smaku i tekstur, które rozwiązuję światłem i cieniem. Kocham barwy, eksperymenty i magię lewitujących fotografii. Moim celem jest sprawić, by obrazy pachniały, smakowały i zapraszały do kulinarnej podróży. Uczę w jaki sposób tworzyć swój niebanalny i niepowtarzalny styl nie kopiując a podpierając się techniczną wiedzą na temat fotografii, wykorzystując nowoczesne formy obrazowania. Każdego dnia towarzyszy mi motto : **Fotografia to nieustanna podróż w poszukiwaniu doskonałego światła, nowych technik i niebanalnych ujęć.**

Moją siłę czerpię z natury i wsparcia rodziny. Kocham podróże, dobre jedzenie, piękne zapachy, kolory, padający śnieg, białe szczyty gór, wiatr we włosach i bezowe ciasta. Mogę godzinami błąkać się po muzeach i planować zwiedzanie kolejnych miejsc. Kolekcjonuję miłe wspomnienia.



To opracowanie: „Stylizacja kulinarna to sztuka” jest chronione prawami autorskimi. Jego treść oraz zawartość graficzna są wyłączną własnością autora. Udostępnianie, kopiowanie czy rozpowszechnianie tego ebooka bez uprzedniej zgody stanowi naruszenie praw autorskich. Jeśli chcesz zacytować jego fragmenty, nie zmieniaj ich oraz oznacz autora.

Dziękujemy!

Zdjęcia: Magdalena Kądziela

Tekst: Magdalena Kądziela

Skład i opracowanie graficzne: Karolina Faryś

© 2025 CBee Backgrounds



Dwie fotografki tworzące jedyne w swoim rodzaju tła fotograficzne.

CBee Backgrounds to marka tworzona przez dwie mocno stąpające po ziemi kobiety, które rozumieją się bez słów (choć obie mamy zawsze wiele do powierzenia). Połączyły nas czysto zawodowe relacje i podobne życiowe wartości; relacje, które przerodziły się w przyjaźń i zaufanie. Obie kochamy природę. Bycie blisko natury jest ważną częścią naszego życia bo z niej czerpiemy inspiracje do tworzenia.

Najnowsza kolekcja przepięknych teł

GAJA

'odrodzenie'



Wzory teł inspirowane zimową roślinnością, strukturami naturalnych materiałów, zimowym niebem i przednówkowymi warzywami i ziołami. To nasz hołd dla Natury i Matki Ziemi. Chcemy by tła i ich kolory pomogły tworzyć Wam fotografię, która ma znaczenie, by była intencyjna i pełna przekazu.



SPIS treści

- Bogactwo sztuki jaką jest fotografia kulinarna nie ma granic.
- Dlaczego propsy i tła do studyjnej fotografii kulinarnej są ważne?
- Najnowsze trendy w fotografii kulinarnej z użyciem tła fotograficznych i propsów
- Jakich dodatków użyć, by zacząć tworzyć zachęcające zdjęcia?
- Czym kierować się by stworzyć zdjęcie , które stanie się wizualnym arcydziełem?
- Praktyczne porady dla początkujących

Każdy fotograf kulinarny, zarówno profesjonalista jak i początkujący, bardzo szybko zdaje sobie sprawę z tego, że prawdziwa magia w kadrze rodzi się dzięki dodatkom. Drobnym a często tak niedocenianym detalom, które jednak z wielką precyzją potrafią tchnąć życie w każde zdjęcie.

Samodokumentowanie jedzenia w fotografii kulinarnej to nie wszystko...

Fotografia kulinarna to tworzenie wizualnych historii... ciągów zdarzeń, które przenoszą widza w niezwykły świat smaków, zapachów i pozytywnych emocji. Każda przygotowana przez nas potrawa może być załącznikiem opowieści nie tylko o składnikach czy technice, dzięki której została wykonana. Może być świadectwem naszej kultury, tradycji a także pokazywać historię o ludzkich emocjach i wspomnieniach z dzieciństwa. Nic więc dziwnego, że największą przyjemność dla oglądającego stanowi nie tylko podziwianie głównego bohatera kadru, ale także dostrzeganie wszystkich detali, które budzą w nas często nieuświadomione emocje, przynosząc ukojenie naszym zmysłom.

01

**Bogactwo sztuki jaką jest
fotografia kulinarna nie
ma granic.**



Gdy chcemy pokazać na zdjęciu na przykład chleb, tak ważny dla wielu z nas, możemy to zrobić na wiele sposobów, ale zdjęcie dobrze wypieczonego chleba na drewnianej desce z lnianą serwetką zawsze przywoła obraz babcinej kuchni, wypełnionej zapachem świeżych wypieków i ciepłem rodzinnych rozmów. Nie znam osoby, która przeszłaby obojętnie wobec takiego silnego przekazu. W sekundę możemy przenieść się myślami kilka lub kilkadziesiąt lat wstecz i raz jeszcze poczuć dobro tamtych czasów. Dlatego w fotografii tak ważny jest dobór tła i dodatków, który w magiczny sposób zadecyduje o tym, czy zechcemy zanurzyć się w naszych wspomnieniach i zapagniemy tego pysznego chleba, który przed chwilą zobaczyliśmy na zdjęciu.



W różnych zakątkach świata jedzenie jest integralną częścią lokalnych tradycji, a uchwycenie tych niuansów w fotografii pozwala tworzyć obrazy, które mają duszę.

Kolorowa, wzorzysta sukienka na gładkim tle w stonowanych kolorach czerwieni może opowiedzieć historię o słowiańskich tradycjach.

Dominujące odcienie głębokiej czerwieni, bordo i brązów przywołują na myśl dawne słowiańskie tkaniny i stroje, które często były zdobione haftami w tych barwach. Czerwień w kulturze Słowian symbolizowała życie, energię i ochronę przed złymi mocami. Obecność owoców żurawiny nawiązująca do koloru tła, podkreśla bliskość z naturą, która była nieodłącznym elementem słowiańskiego świata. Drewniany stół (w przypadku moich zdjęć to tło Sawmill Story z kolekcji CBee Backgrounds), surowe materiały i proste kompozycje odwołują się do wiejskiego, słowiańskiego stylu życia, w którym liczyła się bliskość z ziemią i prostota codziennych rytuałów. Fotografia kulinarna buduje magiczny pomost między tym co teraz a naszymi, najlepszymi wspomnieniami z przeszłości. Ukazuje nie tylko danie, ale też jego kontekst wraz z rodzinnymi przepisami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie, wiejskimi widokami i sielskością czy też chwilami, kiedy to ukradkiem wyjadaliśmy ciasto z miski zanurzając palec w surowej, klejącej masie wypełnionej unikalnymi smakami domowej kuchni.





02

**Dlaczego propsy i tła do
studyjnej fotografii
kulinarniej są ważne?**



Propsy i tła w fotografii kulinarnej to nie tylko ładna ozdoba, wręcz przeciwnie ... to ogromne narzędzie służące do prowadzenia narracji, ale też dialogu z widzem. Dobrze dobrane dodatki tworzą niepowtarzalną atmosferę. Wyznaczają kierunek, w którym za chwilę podążą myśli odbiorcy. To właśnie dzięki tłom możesz nadać zdjęciom niepowtarzalny, unikalny styl a korzystając z nich mądrze sprawisz, że Twoje zdjęcia na długo zapadną w pamięć, staną się inspiracją a nawet będą przyczyną konkretnych zachowań i reakcji. A o to przecież chodzi i na tym zależy każdemu fotografowi. Chcemy by nasze kadry przywoływały najlepsze skojarzenia. Gdy każdego dnia powstają tysiące zdjęć kulinarnych kształtują się trendy, które są wyznacznikiem aktualnie panującej mody. Warto śledzić te zmiany choćby po to by móc sięgnąć po nowe możliwości jakie oferuje świat fotografii.



03

**Najnowsze trendy w
fotografii kulinarnej z
użyciem teł
fotograficznych i propsów**

MINIMALIZM Z NUTĄ LUKSUSU

Współczesne trendy stawiają na prostotę i elegancję. Jednym z popularnych podejść jest użycie neutralnych kolorów nawiązujących do kolorów Ziemi. Prócz klasycznej bieli, beżu i szarości modne staną się wszelkie odcienie brązu a w szczególności Mocha Mousse, który będzie zachęcał do budowania spokoju i harmonii w kadrze. Zatem ujęcia kawy, kakao czy czekolady w połączeniu z Inianymi akcentami będą dobrym wyborem kulinarnych scen. Wykorzystaj tła o delikatnych wzorach, które wspaniale uzupełnią kadr, ale nie będą przyćmiewać głównego bohatera kadru na przykład tło winylowe **Mocha Mousse** lub **Nordost**.



kliknij w tło aby zobaczyć
je w sklepie



STYL VINTAGE I RUSTYKALNY

Retro ceramika, stare sztuce, Iniane serwetki, drewniane deseczki czy emaliowane naczynia to ponadczasowe klasyki, które wciąż królują w stylizacji potraw. Ten trend nadal się utrzyma ponieważ jest idealny dla potraw domowych, pieczywa, zup i dań przygotowanych według tradycyjnych, babcinych przepisów.

Wykorzystaj tła nawiązujące do wystroju starej chaty, wykorzystujące wzornictwo rustykalnych, pociętych blatów kuchennych. Doskonałe tutaj będą tła winylowe **Rustic Magic**, **In my kitchen**.



kliknij w tło aby zobaczyć
je w sklepie





kliknij w tło aby zobaczyć
je w sklepie



NATURALNE AKCENTY

Coraz częściej widzimy zdjęcia z wykorzystaniem naturalnych dodatków ponieważ nowoczesna fotografia kulinarna zmierza w kierunku większej autentyczności zdjęć. Zatem wplatanie w kadr liści, gałązek, świeżych kwiatów lub ziół dają wrażenie bliskości z naturą. Taki styl podkreśla świeżość i zdrowotność potraw. Wykorzystaj tła, które swoim kolorem nawiązują do darów Ziemi. Niezastąpione **Eggshell** czy ceglaste **Cantaloupe** sprawi, że fotografia stanie się bardzo bliska odbiorcy.





kliknij w tło aby zobaczyć
je w sklepie



ZABAWA TEKSTURAMI

Fotografowie coraz chętniej będą sięgali po sezonowe, niedoskonałe dodatki. Nieobrane owoce czy warzywa z korzeniami lub ubrudzone ziemią to sprytne wprowadzenie różnych tekstur do fotografii kulinarnej oraz potwierdzenie, że piękno tkwi w naturze. Naturalne, szorstkie dodatki pozwolą oddać ekologiczny i organiczny charakter stylizowanym zdjęciom kulinarnym. Zróżnicowane faktury w połączeniu z tłami inspirowanymi paletą kolorów Ziemi stworzą ciekawy efekt wizualny.

Wykorzystaj tła z bogatą teksturą. **Salvia** i **Mustard** to prawdziwe bogactwo struktur, które można wykorzystać w niezliczonej ilości kombinacji.

04

**Jakich dodatków użyć, by
zacząć tworzyć
zachęcające zdjęcia?**

KUCHNIA
POLSKA

Chleb na domowym zakwasie

ZAKWAS 60-70 g startem zakwasu
150 g mąki
150 ml wody odfiltrowanej

Wszystkie składniki mierzamy
precyzyjnie na 12-18 h pod przykryciem w ciepłym miejscu

CIASTO 200g mąki żytniej 720
200g mąki pszennej 750/chlebowej
200ml wody
1,5 łyżeczki soli

Wszystko razem wymieszaj a wyrobione ciasto włóż do lodówki/wytorowej papierem do pieczenia. Ciasto zajmie około 2/3 kuchenki.

Odstaw je do wyrośnięcia na 4-5h. Ciasto powinno wyrosnąć tylko ponad formę.

Wstaw do zimnego piekarnika i piecz w temperaturze 210°C przez około 1h. Żeby służyć była chrupiąca warto w trakcie pieczenia spryskiwać ściawką piekarnika od wewnątrz.

Janina
Sureau 4,10
100 Rochers Saboulet
6 Camembert "Aoumeun"
Salade Jouri
Sureau Oustalio
Sett Saut 5
69,75
8
70,75

Najczęstszym problemem początkującego lecz świadomego fotografa kulinarnego jest odpowiedź na pytanie: „Jaki dodatek kupić w pierwszej kolejności?”

Większość osób z pewnością inwestuje w ogromne ilości kolorowej ceramiki pomijając zupełnie fakt, że to właśnie tło często wystarczy do tego by nadać zdjęciom odpowiedni charakter.

Wystarczy jedynie zmiana tła i w magiczny sposób przenosimy się do innej krainy ... do innej bajki. Tło to niemy bohater kadru, niewidzialna siła, dzięki której odbiorca czuje mocniej. Czasem wyraźne i chropowate a czasem delikatne i mgliste. Bez dobrze dobranego tła chwieje się cała konstrukcja kadru i czar przyska.

Na początku wielkiej przygody jaką jest stylizowana fotografia kulinarna warto kupić tła w naturalnych w miarę neutralnych kolorach a z czasem rozszerzać kolekcję wzbogacając ją w bardziej odważne odcienie.

Jeśli zaś chodzi o inne dodatki będące uzupełnieniem kadru oto lista, która sprawdzi się w każdej sytuacji:



UNIWERSALNE PROPSY

01

Podstawowe naczynia i sztuce

Na początku warto bazować na tym co kryje nasza kuchnia. Każdy z nas w domu ma talerz w klasycznym stylu i jasnym kolorze. Gdybym mogła doradzić - wybierz proste, klasyczne talerze i miski w neutralnych kolorach. Najlepiej sprawdzają się białe lub ceramiczne naczynia w odcieniach szarości. Do tego zestaw matowe sztuce. Błyszczące na początku mogłyby być zbyt kłopotliwe bo z łatwością odbijają światło tworząc niechciane jasne błyski w kadrze.

02

Tekstylia

Zainwestuj w lniane lub bawełniane serwetki w pastelowych lub ziemistych kolorach. Gdy będą niedbale pogniecione to nawet lepiej bo dzięki temu drobnemu zabiegowi zdjęcia zyskają naturalności. Unikaj natomiast regularnych zagnieceń związanych z fabrycznym złożeniem materiałów. Takie zagniecenia nie są mile widziane w kadrze więc lepiej materiał wyprasować przed pierwszym użyciem a następnie zgnieść go w sposób, który pasuje do stylu fotografowanej sceny. Warte uwagi są również tekstylia o wyraźnej fakturze np. grubo tkane obrusy, ściereczki kuchenne, fartuchy kuchenne, szerokie wstążki lub skrawki materiałów a także swetry z grubymi oczkami.

UNIWERSALNE PROPSY

03

Naturalne elementy

Nic lepiej nie współgra z tłem jak świeże zioła, owoce, warzywa, orzechy, szyszki, kawałki kory lub inne drewniane elementy czy przyprawy. Ułożenie tych dodatków wokół głównego dania wprowadza dynamikę i uatrakcyjnia kadr. Naturalnie wprowadza odbiorcę w świat aromatów bo przecież każdy z nas wie jak pachnie cynamon czy bazylija. To pierwsze zaproszenie wysłane wprost ze zdjęcia, które ma za zadanie „otulić” widza w taki sposób, żeby przypomniał sobie ulubione aromaty i zapachy.

04

Szkło i ceramika

Kolekcjonuj przezroczyste szklanki, kieliszki czy butelki z ciekawą zawartością (np. oliwa z ziołami) . Dodanie ich do fotografowanej sceny wprowadzi więcej światła i lekkości. Szkło jest dość trudnym do sfotografowania bohaterem bo nie trudno i zabrudzenia, odciski palców czy zabrudzenia. Zaopatrzyć się w bawełniane rękawiczki albo tuż przed wykonaniem zdjęcia dokładnie oczyścić szklaną powierzchnię. Unikniesz w ten sposób niezadowolenia przy czasie spędzonym w postprodukcji.

05

Zadbaj o subtelne oświetlenie

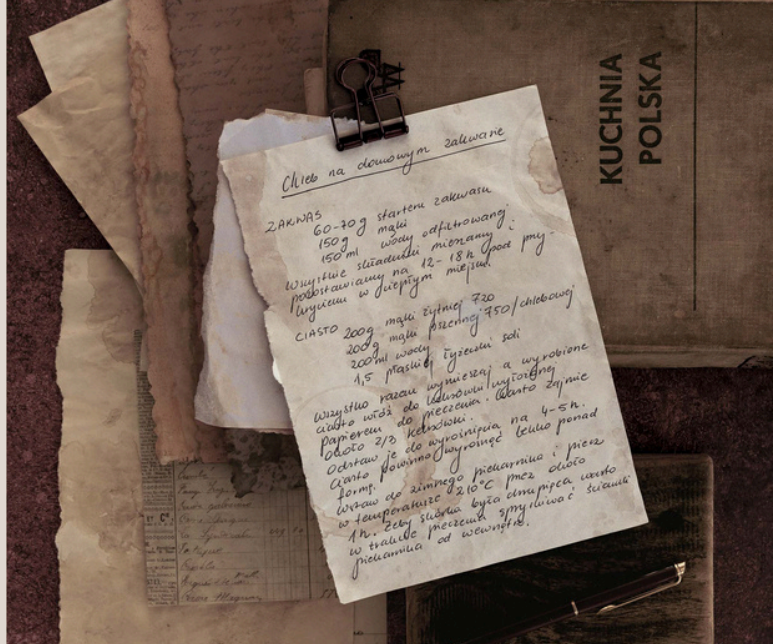
Zaopatrzyć się w małe lampy do modelowania światła i blendy, które to światło pozwolą odbić. Wykorzystując możliwości jakie dają lampy z powodzeniem uda Ci się podkreślić strukturę potrawy a praca przy tworzeniu kolejnych kompozycji kulinarnych będzie przyjemniejsza nawet w czasie, gdy za oknem zapadnie zmrok.

05

**Czym kierować się by
stworzyć zdjęcie , które
stanie się wizualnym
arcydziełem?**

PODKREŚL HISTORIĘ DANIA.

Czasem wystarczy niewiele by odbiorca poczuł więź z fotografowanym przedmiotem. Dodanie drobnych artefaktów, które nawiązują swoim wyglądem do konkretnych regionów Świata sprawi, że zdjęcie będzie łatwo identyfikowalne. Np. dodanie pałeczek do potraw z ryżu, dodanie glinianych naczyń do dań orientalnych. Zwrócenie uwagi na emocjonalny aspekt i oddanie charakteru kuchni buduje pożądanie i pomaga w przekazaniu konkretnych emocji związanych z radością.



KUCHNIA
POLSKA

BUDUJ GŁĘBIĘ WARSTWAMI

Można to zrobić na kilka sposobów.

Pierwszym sposobem jest układanie przestrzenności planu dzieląc go na trzy sekcje i wykorzystując struktury materiałów. Ten zabieg musi być dobrze przemyślany pod względem kompozycyjnym bo łatwo jest utracić równowagę przestrzenną przy dodaniu zbyt wielu elementów do fotografowanej sceny.

Przykład:

Pierwsza sekcja (najdalsza) - gładkie tło o łagodnych tonach

Druga sekcja (środek) - bohater główny, czyli danie kulinarne.

Trzecia sekcja (najbliższa) - rozsypane drobne przedmioty lub owoce. Zazwyczaj tą sekcję pozostawia się w delikatnym rozmyciu, żeby nie rozpraszała uwagi przy oglądaniu zdjęcia.

Drugim sposobem jest manualne ustawienie ostrości w taki sposób by wzrok odbiorcy automatycznie skierował się na najostrzejszy punkt kadru. Przy stosowaniu niskich wartości przysłony f/2,8 - f/5,6 uzyskujemy małą głębię ostrości a zatem bliższy i dalszy plan automatycznie rozmyje się.





DODAJ DO ZDJĘCIA TROCHĘ RUCHU

Dynamika w kadrze zawsze bardziej angażuje oglądającego i wpływa na interakcję. Najbardziej oczywistym sposobem jest dodanie do kadru „czynnika ludzkiego”. Wystarczą dłonie, które kroją chleb, rozsypują ziarna, nalewają kawę albo mieszają składniki. Taki drobny zabieg sprawia, że odbiorca odnajduje siebie w zdjęciu, swoją codzienność lub swoje wspomnienia.

Ruch w kadrze to też rozpryskująca się woda, spadające do filiżanki krople kawy, para unosząca się nad gorącą potrawą, sypiący się na ciasto cukier puder, bąbelki w napojach gazowanych, wiatr targający lekką firankę, spadające płatki kwiatków. Takich przykładów jest mnóstwo i z pewnością każdy odbiorca widząc zdjęcie z wykorzystaniem ruchu jest w stanie poczuć dynamikę i energię płynącą ze zdjęcia.

ZWRACAJ UWAGĘ NA NAJDROBNIJSZE SZCZEGÓŁY I ROZWIJAJ WŁASNY STYL

Stylizacja kulinarna to sztuka, która tylko pozornie wydaje się łatwa. Tak naprawdę jest to bardzo złożony proces łączący ze sobą wiele umiejętności. Precyzyjne ułożenie talerzy i składników, dobranie najlepszego oświetlenia, wybór tła, kompozycja, poszukiwanie nowych perspektyw, eksperymentowanie z formą, wychodzenie poza schematy to tylko nieliczne składniki perfekcyjnego ujęcia. Fotograf kulinarny doskonale łączy je wszystkie zwracając przy tym uwagę na najdrobniejsze szczegóły. Czasem kadr może zepsuć krzywe zagięcie serwetki, nieodpowiedniej jakości tło lub okruszek.

Dlatego warto pamiętać o tym, że prawdziwe arcydzieło fotografii kulinarnej powstaje wtedy, gdy techniczna perfekcja spotyka się z artystyczną wizją i autentycznością przekazu.

POSTPRODUKCJA

Nigdy nie zapominaj o postprodukcji. Nawet jeśli w wizjerze aparatu zrobione zdjęcie wygląda świetnie to jednak w większym rozmiarze zazwyczaj zdarzają się w nim pewne niedoskonałości. Możemy dostrzec je dopiero w powiększeniu i dlatego warto poprawiać wszelkie niedociągnięcia w programach do obróbki zdjęć. Postprodukcja nie jest oczywiście bezwzględnie konieczna. Zależy wyłącznie od wizji fotografa. Pozwala jednak na subtelne poprawki a dzięki prostym zabiegom polegającym na minimalnej korekcji balansu bieli czy kontrastu fotograf kulinarny może poprawić spójność estetyczną kadru i nadać mu ostateczny szlif.

Kluczem do uzyskania najlepszego efektu jest nie przesadzanie z obróbką i zachowanie naturalności i apetyczności potrawy.

06

**Praktyczne porady dla
początkujących**

PRAKTYCZNE PORADY

DLA POCZĄTKUJĄCYCH

ZACZYNAJ OD PROSTOTY.

Zbyt wiele dodatków może przytłoczyć i sprawić, że odbiorca poczuje się zagubiony a zdjęcie będzie wyglądało zbyt bałaganiarsko. Skup się na jednym, dwóch elementach, które uzupełniają historię potrawy i delikatnie uzupełnij kadr drobiazgami. Zasada „mniej znaczy więcej” zawsze jest najlepszym przyjacielem.

BAW SIĘ KOMPOZYCJĄ.

Eksperymentuj z układem dodatków – asymetria często wygląda bardziej naturalnie niż perfekcyjny porządek. Dlatego warto znać zasady kompozycji, wybrać na początek dwie lub trzy a potem rozszerzać umiejętności stosując kolejne i bawiąc się formą.

OBSERWUJ ŚWIATŁO.

Naturalne światło jest najlepszym wyborem fotografa kulinarnego. Ustaw propsy tak, aby światło podkreślało tekstury i kolory a jednocześnie nie przekłamywało kolorystyki.

INSPIRUJ SIĘ INNYMI.

Przeglądaj zdjęcia profesjonalistów i analizuj, jakie dodatki stosują. Próbuje poszukiwać takich, które w Twoich fotografiach współgrają naturalnie z fotografowanymi przez Ciebie obiektami. Staraj się nie kopiować, ale czerp pełnymi garściami z porad bardziej doświadczonych fotografów. Zaoszczędzi Ci to mnóstwo czasu i rozczarowań.



Stylizacja kulinarna to sztuka, która wymaga zarówno techniki, jak i kreatywności. Dzięki odpowiednim propsom Twoje zdjęcia mogą stać się nie tylko piękne, ale i pełne emocji, które przemówią do odbiorcy. Kluczem jest harmonia między daniem a dodatkami. To jedzenie powinno być gwiazdą Twojego kadru!

I oczywiście – **FOTOGRAFUJ!**

Bez regularnej praktyki nie uda Ci się doskonalić swojego warsztatu. Wykorzystuj zdobytą wiedzę jak najszybciej w nowych projektach, eksperymentuj i ucz się na własnych doświadczeniach. Każde kolejne zdjęcie to krok w stronę perfekcji, a Twoje fotografie mogą stać się prawdziwymi arcydziełami.



Fotografia jest sposobem odczuwania, dotykania, kochania. To, co złapałeś na filmie, zostało uwiecznione na zawsze ... Zapamiętuje małe rzeczy, długo po tym, jak zapomniałeś wszystkiego.

Aaron Siskind,
amerykański fotograf

DZIĘKUJEMY

W CBee Backgrounds zależy nam, aby nasze tła nie tylko inspirowały, ale także pomagały fotografom – zarówno profesjonalistom, jak i pasjonatom – w tworzeniu wyjątkowych kadrów. Dlatego wybór ambasadorki, która ukończyła szkołę fotograficzną, jest tak istotny dla naszej społeczności.

Magda dzięki swojemu doświadczeniu i wiedzy technicznej maksymalnie wykorzystała potencjał naszych teł – pokazując, jak pracują w różnym oświetleniu, jakie faktury najlepiej pasują do określonych stylizacji i jak za ich pomocą budować historię w obrazie.

Fotografia to nie tylko sprzęt, ale przede wszystkim umiejętność operowania światłem, kolorem i kompozycją. Właśnie dlatego współpraca z osobą, która ma solidne podstawy fotograficzne, daje naszym klientom pewność, że wybierając nasze tła inwestują w sprawdzony i polecany przez profesjonalistów produkt. Chcemy, aby tła CBee były nie tylko piękne, ale także funkcjonalne i praktyczne – a dzięki współpracy z doświadczonymi fotografami możemy jeszcze lepiej wspierać naszych klientów w ich twórczej drodze.

Olimpia, Karolina, Magdalena

TŁA FOTOGRAFICZNE

TWORZONE PRZEZ FOTOGRAFKI

Tła CBee są dla profesjonalistów oraz dla amatorów, a nasze wzory będą idealnie pasowały do poziomu Twojego warsztatu. Tła sprawdzą się do dużych projektów komercyjnych, do projektów wydawniczych, do zdjęć kulinarnych i produktowych na bloga, do zdjęć na Instagram, oraz do tworzenia na nich materiałów video.



Fotografia kulinarna i produktowa to nasza specjalność, dlatego mamy tło do każdego projektu!

WWW.CBEEBACKGROUNDS.PL

ODKRYJ