

Не довольны своими снимками? Есть некоторые “секреты”, например, основы композиции и “золотое сечение”, используя которые качество ваших фотографий значительно улучшится! Многие долго выбирают фотоаппарат, думая, что таким образом сразу обеспечат себе хорошие фотографии. Выбор фотоаппарата, безусловно, немаловажный фактор хорошего снимка, но не стоит забывать, что это лишь техника в руках человека, и только мы сами даём фотографии жизнь.

И вот всё готово – фотоаппарат куплен, найдено интересное место для фотографии или красивая модель, вы делаете несколько снимков...но, не смотря на то, что и резкость улучшилась, и цвета стали ярче, фотографии получаются невыразительными, неинтересными. Как же дальше быть – отправляться за новым фотоаппаратом?

Возьмём 2 человека, которые делают снимки в одном и том же месте, одновременно, будут ли их снимки отличаться? Конечно, на одной фотографии вы задержите взгляд надолго, а другая совсем не привлечёт вашего внимания. В чём же дело? В наличии опыта у первого фотографа? У него лучше фотоаппарат? Да, это значительно влияет на качество снимков, но главное, что первый использовал правила композиции, “выстраивал” кадр, а второй просто “прицелился и щёлкнул”. Итак, используя правила композиции, по отдельности или в комбинации, вы научитесь делать снимки выразительными, яркими, притягивающими взгляды.

Композиция – это гармоничное сочетание и размещение объектов на снимке, благодаря которому ваши фотографии станут целостными, комплексными и завораживающими, такими, которые сразу бросаются в глаза. Гармоничная композиция зависит от размещения объектов в кадре, от правильно выбранной точки съёмки, ведь незначительное смещение фотоаппарата приводит к изменению положения объектов в кадре, тем самым

меняя композицию.

Обычно сам фотограф выстраивает композицию в кадре, ищет ключевые линии, за исключением редких случаев, когда это получается автоматически. Сначала это может показаться сложно, но со временем вы научитесь “видеть” кадр и выстраивать композицию подсознательно, это будет происходить автоматически. Говорить о композиции можно бесконечно, изучая тонны литературы по фотографии. Здесь выделено несколько главных правил, следуя которым качество ваших фотографий значительно улучшится в кратчайшие сроки:

Композиционная простота

правило «золотого сечения»

направляющие линии в кадре

перспектива и кадрирование

отделение объекта съемки от элементов фона.

Следуя этим простым рекомендациям ваши снимки станут намного качественней и интересней. Но также помните, что создание фотографии –

это творческий процесс, который нельзя просто “вызубрить”.

Рерайт с <http://lightroom.ru/photomaster/44-63.html>

## Рецепт стеклянной лапши для «чайников»

Этот рецепт не создан для кулинарных блогов и форумов – это для любителей попробовать приготовить что-то новенькое, не нанося ущерб кошельку и свободному времени. Блюдо необычное, готовится быстро, не требует особых затрат и специальных умений. Итак, стеклянная лапша или «фунчоза» - популярная в Азии лапша, изготовленная из крахмала бобов, картофеля, маниока, ямса. Да-да, это не рисовая лапша, как принято считать нашими соотечественниками, но, тем не менее, фунчоза очень вкусная, полезная (содержит много витаминов и минералов) и относительно недорогая. Купить её можно в любом большом супермаркете, чаще всего рядом с продуктами для суши, стоит примерно 7\$ за килограмм, там же возьмите и соевый соус – он нам понадобится. Раз уж мы об этом, то на приготовление 2ух порций стеклянной лапши нам понадобится:

- лапша фунчоза 100гр. или 2-3 пучка
- 1 луковица средних размеров
- 150гр. шампиньон
- 1 маленькая морковка
- 1 яйцо
- соевый соус

Начинаем творить чудеса! Ставим сковородку на огонь, чтобы вода, если она там есть, испарилась, затем наливаем немного подсолнечного масла; пока масло разогревается, режем лук полукольцами, бросаем на сковородку и оставляем на маленьком огне. В это время моем и крупно режем грибы, морковку можно очистить и потереть на крупной тёрке – так и быстрее, и удобнее (если не можете быстро порезать грибы и морковку, то лучше это сделать заранее, чтобы лук не сгорел); всё вместе бросаем на сковородку, перемешиваем, прикрываем крышкой и тушим на маленьком огне, пока не испарится вода, выделившаяся из

тушим на маленьком огне, пока не испарится вода, выделившаяся из грибов, 5-7 минут. В это время выкладываем лапшу в отдельную миску и заливаем кипятком, оставляем на 1-2 минуты. Затем сливаем воду и бросаем лапшу на сковородку, солим, заливаем соевым соусом так, чтобы лапша стала коричневой, не переборщите – она не должна «плавать» в соусе, разбиваем яйцо прямо наверх лапши и всё перемешиваем, пока яйцо не приготовится.

Бон аппетит – 15 минут и всё готово! Можно использовать как основное блюдо или гарнир к мясу, рыбе и морепродуктам.

## Как выбрать отель для отпуска?

Как известно, правильно запланированный и подготовленный отпуск в двойне приятней «стихийной» поездки. Все мы тяжело работаем и с нетерпением ждём этих 7-14 дней отпуска, которые должны нам принести массу удовольствия, новых эмоций, впечатлений и заряд энергии ещё как минимум на полгода. Но сколько раз с вами случалось, что из-за неудачно выбранного отеля все ваши надежды летели в пропасть, а отпуск превращался в пытку? Чтобы такого не произошло, хочу поделиться некоторыми критериями выбора отеля – нашего «дома» вдали от дома!

Конечно, здесь для нас изрядно потрудились туроператоры, управленцы отелей и сами отдыхающие, ведь в интернете можно найти всё необходимое для выбора отеля – описание, цены, фотографии, отзывы гостей. Так на что же стоит обратить внимание, штудировав сайты отелей?

### *1. Местоположение отеля.*

Зависит от цели путешествия – если это пляжный отдых, то естественно лучше выбирать отель ближе к морю, даже если цена так и манит взять 5\* отель в 5ти км от моря, ведь каждый день придётся тратить самое дорогое, что только есть, особенно в отпуске – время, а часто и деньги (если нет трансфера до пляжа). Если вы отправились посмотреть город, то лучше бронировать отель в центре – так вам быстрее всего удастся окунуться в атмосферу незнакомого города, изучить его жителей, опять же, не тратить время и деньги на дорогу, ведь в основном достопримечательности располагаются в центре.

### *2. Тип отеля.*

Зависит от компании – вряд ли семье с детьми будет комфортно отдыхать в молодёжном отеле в шумной части города, а молодой паре в отеле бизнес-класса. Заботливые отельеры предусмотрели отели на любой вкус – хостелы, семейные, романтические, spa, бизнес-класс и

Т.д.

### *3. Принадлежность к сети.*

Зависит от направления – в больших городах и на популярных курортах лучше отдавать предпочтение отелям, принадлежащим к национальной или мировой сети, перед частными. Ведь руководители корпораций обязаны поддерживать репутацию, а значит, персонал будет обучен, еда вкусной, а простыни пахнуть майскими цветами. Ну, а при выборе частного отеля лучше руководствоваться отзывами гостей.

### *4. Предоставляемые услуги.*

Приятные бонусы или их отсутствие. При сравнении отелей всегда проверяйте, что ещё входит в стоимость проживания. Это может быть трансфер до аэропорта, пляжа; бесплатный чай, кофе, завтрак; сейф в номере; wi-fi; услуги врача и т.д.

А также помните – доверяйте своей интуиции и не надейтесь на русский «авось», выбирайте отель тщательно и заранее!

Хорошего всем отдыха!