

Como gravar um stop motion

Transcrição

[00:00] Como vimos na última aula, tem várias dessas páginas no Facebook que fazem esses vídeos de culinária rápidos, que trazem receitas rápidas para as pessoas e as pessoas veem, compartilham: tem o Tasty, tem o TasteMade, tem um monte dessas páginas.

[00:15] Nós vimos vários exemplos e escolhemos fazer o vídeo em stop motion. Existem duas formas de fazer o vídeo em stop motion: uma delas é a deixarmos a nossa câmera parada num tripé e ir tirando fotos passo a passo do que formos fazendo na nossa receita. Por exemplo: fez um corte na cebola, tira uma foto. Fez outro corte, outra foto. Outro corte, outra foto. E assim vai. Mas, a forma com que vamos proceder é um pouco mais simples. É um pouco mais fácil do que isso. Só que ela vai requerer um pouco de conhecimento em edição de vídeo.

[00:51] Nós vamos gravar esses passos como um vídeo vamos selecionar quais são os frames desse vídeo que queremos, e vamos selecionar a duração que queremos que esses frames tenham. No fim, ele vai ficar como um vídeo em Stop Motion.

[01:07] Teremos que tomar alguns cuidados. Por exemplo: esse vídeo vai ter um formato quadrado, e não retangular. Então, os ingredientes terão que estar sempre no centro do nosso vídeo porque vai ter uma parte à direita e uma parte à esquerda que vão sair fora. Vamos fazer um vídeo de 45 segundos. Se você for ver, nós deixamos todos os ingredientes semi preparados para não precisarmos fazer o passo a passo de, por exemplo: abrir o abacate, tirar a semente do abacate, porque esse tipo de passo não será relevante agora.

[01:43] Então, nós não passaremos pelas partes óbvias da receita. Não mostraremos, por exemplo, que precisamos descascar a cebola; a cebola já vai estar descascada. E vamos colocar um lettering escrito "meia cebola sem casca". Ou, vamos colocar a nossa pimenta sem semente. Vamos colocar no lettering: "pimenta sem semente". E vamos desenvolver um lettering bem legal, seguindo a identidade gráfica da Alura, por que vamos fazer o nosso canal chamado Alura receitas. Então, vamos querer fazer tudo na identidade gráfica da Alura, bem legal e bem bonitinho.

[02:20] Estamos gravando o nosso vídeo com uma HDSLR, mas o vídeo não precisa ser feito numa HDSLR. Com o teu celular, por exemplo, você consegue fazer o vídeo tranquilamente. Só vai precisar de um tripé para deixar a tua câmera sempre fixa.

[02:34] Mas, a HDSLR vai trazer uma qualidade um pouco mais profissional para o vídeo que nós vamos fazer. Porque, com a HDSLR, nós temos como trocar as lentes. E temos como escolher uma lente. No nosso caso, nós escolhemos uma teleobjetiva bem clara. O que isso quer dizer? Quando escolhemos uma teleobjetiva, a nossa profundidade de campo é menor; ou seja: o foco é restrito. Nós conseguimos deixar o foco exatamente nos nossos ingredientes. Isso vai nos dar uma composição mais bonita.

[03:12] Além disso, ela é clara. Isso também restringe a profundidade de campo. Então, quando colocarmos os nossos ingredientes, só eles vão estar em foco.

[03:20] Isso não é uma aula de fotografia, então eu não vou me aprofundar nesse conteúdo. Só estou falando que é interessante gravarmos com uma teleobjetiva se estivermos gravando com uma HDSLR.

[03:31] Outra coisa, importante também, é o seguinte: como a vamos gravar tudo como um vídeo e selecionar os frames, é sempre importante eu me certificar que, a cada movimento que eu faça - por exemplo, fiz um corte na cebola - que a minha mão, que a faca, que o todo resto saia do quadro e fique só a cebola com um corte.

[03:50] Quando vai fazer outro corte, se certificar que só ficou a cebola com um corte, porque é o frame que selecionaremos depois para darmos essa sensação de que as coisas estão acontecendo magicamente, que não teve faca e que a cebola se cortou sozinha. E para dar essa sensação, só a cebola tem que estar no quadro. Ou só a pimenta, ou só o limão, ou o que for.

[04:13] E como eu vou gravar um vídeo gigante, eu vou deixar os vídeos pré-editados para vocês. Depois, vocês vão ver nos vídeos que vocês vão precisar baixar. Por exemplo: cebola, tomate, para vocês não precisarem fazer esse corte num vídeo gigante, num footage enorme. Para deixar tudo bem mais simples, para vocês aprenderem a técnica, que é o que importa de verdade.