

Storyboard

Allgemeine Informationen

Format: Reel 9:16 (1080 x 1920) (Hochformat)

Filmen: von vorne / Seite (Möglichkeit mehr Tiefenschärfe als von oben)

Alle Zutaten zu Beginn zeigen?

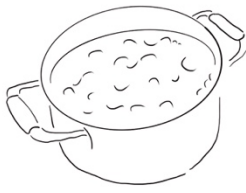
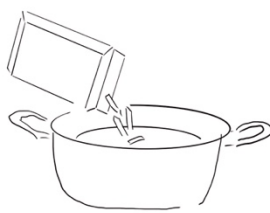
Möglichkeit besteht auch im Video, Dinge zu beschriften

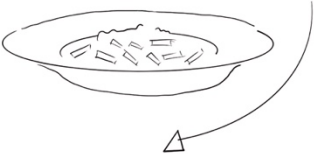
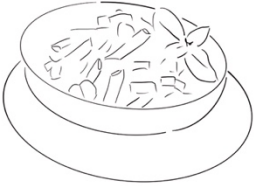
Sommer-Bowl

Nr.	Einstellungsskizze	Beschreibung	Anmerkungen
1		Öl in der Pfanne erhitzen	Öl wird in einem Schwung schön reingegossen
2		Apfel Raspeln	Raffel steht auf einem Brett, sieht wie ein wenig geraffelt wird
3		Apfel in Pfanne geben und umrühren	Nahaufnahme Apfel in der Pfanne, am umrühren
4		Zitronensaft beigeben	Von oben kreisend reingiessen
5		Haferflocken beigeben	Reinstreuen, evtl. Slow Motion?

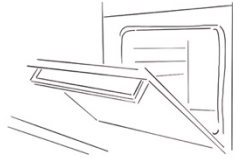
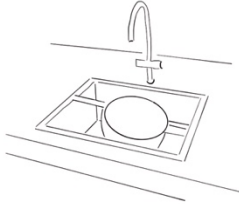
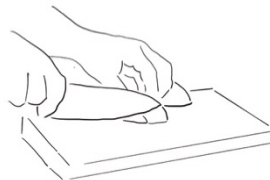
6		Flüssigkeit begeben	Nah Filmen wie Flüssigkeit beigegeben wird, evtl. Swipe nach oben oder unten
7		Zimt, Vanille und Salz streuen	Gewürze stehen in Vordergrund scharf, im Hintergrund sieht man verschwommen, dass Gewürz beigegeben wird
8		Früchte daruntermischen und umrühren	Slow Motion wie die Beeren in die Pfanne fallen
9		Schüssel hinstellen, Inhalt aus der Pfanne in Schüssel geben	Schüssel wird ins Bild gestellt
10		Mit Toppings dekorieren	Beeren werden draufgegeben (andere Einstellung wie Nr. 8) Von oben nach unten, Nussmuss mit Löffel schwungvoll beigegeben
11		Schlusszene: fertig angerichtete Bowl abfilmen	Mit einer Tasse Kaffee anrichten, schön in Szene setzen, einige Sekunden abfilmen

Sommer-Pasta

Nr.	Einstellungsskizze	Beschreibung	Anmerkungen
1		Broccoli schneiden, zerkleinern	Einstellung auf Schneidebrett
2		In Wasser geben und kochen	Sieht bereits das Wasser sprudeln, Broccoli vorsichtig reingeben Auch möglich von oben reinfallen
3		Broccoli rausfischen	
4		Penne in das Wasser geben	Nahaufnahme von vorne, sieht nur die Pasta reinkippen, Wasser leicht angeschnitten
5a		In eine Schüssel / Mixer alle Zutaten für die Sauce geben	
5b		Milch Knoblauch Reibkäse Sonnenblumenkerne Olivenöl Salz Pfeffer Paprikapulver Cayennepfeffer Kurkumapulver	Noch schauen was am besten aussieht (vor Ort)

6		Penne in Teller geben	Teller ins Leere Bild reinstellen
7		Sauce darüber giessen / darunter ziehen	
8		Fertig angerichteter Teller hinstellen	Teller in fertige Szene reinstellen
9		Parmesan darüberstreuen	Parmesan darüberstreuen (Slow Motion), einige Sekunden stehen lassen

Sommer-Salat

Nr.	Einstellungsskizze	Beschreibung	Anmerkungen
1		Nüsse in Backofen geben	Transition: in Backofen reinschieben (Slide rechts), aus Backofen rausnehmen (Slide links)
2		Kidneybohnen, Edamame und Mais abspülen	Sieb liegt in Waschbecken, Zutaten reingeben und abspülen
3		In Schüssel geben	Alles reingeben und vermischen
4		Gurke schneiden	
5		In Schüssel geben – danach Schüssel nach hinten schieben	In Hintergrund schieben, dass grosse Schüssel unscharf sichtbar Kleine Schüssel für Sauce
6		Zwiebeln schneiden	

7		In Schüssel geben (andere Schüssel)	
8		Alle restlichen Zutaten für die Sauce in die Schüssel geben	
9		Schüssel mit Inhalt nach vorne ziehen	Damit Salat wieder nach vorne geholt wird
10		Sauce darüber geben	Kreisender Schwung
11		Salat garnieren - Granatapfel darüber geben - Haselnüsse dazugeben - Grüner Salat dazugeben	Schritte wie Salat richten müssen nicht unbedingt gezeigt werden – da klar sein sollte, wie das funktioniert