



Людмила Анпілогова – випускниця, яка змінює культуру хлібопечення

Я – технолог, пекар, авторка книг, блогерка, засновниця успішних онлайн-курсів та популяризаторка свідомого підходу до випікання. У 2022 році я закінчила Державний біотехнологічний університет з відзнакою, отримавши магістерський диплом за спеціальністю «Харчові технології» та освітньою програмою "Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів". За більш ніж 10 років роботи з заквасками я стала справжнім експертом у своїй сфері та змінила уявлення тисяч людей про хліб та панеттоне.

Від університету до створення власної методології. Навчання в університеті стало для мене фундаментом для подальших досліджень і практики. Але замість традиційного кар'єрного шляху у виробничих компаніях я обрала власний – експериментувати, вивчати закваски та створювати авторські рецептури, що поєднують старовинні традиції та сучасні технології. В 2019 році я розробила власну унікальну технологію виведення хмелевої закваски, створила на базі цих даних курс та в 2024 році випустила книгу.

Авторка, викладачка, блогерка. За останній рік я написала 4 книги про закваску, корисний хліб, чіабатту, натуральний квас, які стали настільними

посібниками для домашніх пекарів і професіоналів. Мій YouTube-канал має понад 120 тисяч підписників, TikTok – майже 37 тисяч, а Instagram-акаунт – майже 60 тисяч прихильників, які щодня відкривають для себе світ якісного хліба. Я не просто навчаю випікати – я розповідаю історії, розкриваю науку процесу, допомагаю людям зробити випікання усвідомленим і надихаючим заняттям. Проводжу групові навчання та створюю онлайн-курси, роблячи знання доступними для всіх охочих.

Я спеціалізуюся на приготуванні панеттоне на заквасці, пандоро, круасанів та іншої випічки, поєднуючи традиційні рецепти з авторськими методиками.

Освіта як трамплін для великих змін. "Університет навчив мене головному – мислити критично та завжди шукати кращі рішення". Сьогодні я впроваджую нові підходи у навчанні, допомагаючи сотням студентів оволодіти мистецтвом закваски та натурального хлібопечення.

Майбутнє: трансформація та інновації. Моя головна місія – зробити процес випікання доступним, усвідомленим та технологічно вивіреним. Моя стратегія на 2025 рік – "Трансформація", що передбачає не лише зміну підходів до випікання, а й створення нової системи знань, яка зробить кожного студента справжнім майстром свого ремесла. У 2025 році я зареєструвала власну торговельну марку Mila Anpilogova, що стало важливим кроком у розвитку мого бренду. Для мене це більше, ніж просто юридична формальність. Це ще один доказ того, що те, що я створюю, має цінність. Це захист мого імені, знань і досвіду, який я вкладаю у свої курси, книги та контент.

Я також співпрацюю з Млиновим комплексом «Енліль», популяризуючи харківське борошно на весь світ та та сприяючи розвитку традиційних методів у хлібопекарстві.

Mila Anpilogova – це приклад того, як звичайне хобі та справжня любов до своєї справи можуть перетворити професію на стиль життя, надихаючи тисячі людей по всьому світу на нові досягнення в пекарстві.

Більше інформації про мене та мою діяльність можна знайти тут:

Перший YouTube канал: ["Вкусные Заметки о Хлебе \[Mila Anpilogova\]"](#)

Другий YouTube канал: [«Хліботерапія \[Міла Анпілогова\]»](#)

Instagram: [@mila_anpilogova](#)

