

Анпілогова Людмила Петрівна



**Технолог, пекар, авторка книг, блогерка,
засновниця успішних онлайн-курсів
та популяризаторка свідомого підходу до
випікання.**

У 2022 році з відзнакою закінчила магістратуру Державного біотехнологічного університету за спеціальністю «Харчові технології» ОПП «Технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів».

Замість традиційного кар'єрного шляху у виробничих компаніях обрала власний – експериментувати, вивчати закваски та створювати авторські рецептури, що поєднують старовинні традиції та сучасні технології. В

2019 році розробила власну унікальну технологію виведення хмелевої закваски. Написала 4 книги про закваску, корисний хліб, чабатту, натуральний квас, які стали настільними посібниками для домашніх пекарів і професіоналів. Її YouTube-канал має понад 120 тисяч підписників, TikTok – майже 37 тисяч, а Instagram-акаунт – майже 60 тисяч прихильників.

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 Людмилу можна знайти тут:

YouTube канали: «Вкусные Заметки о Хлебе»

https://www.youtube.com/@mila_anpilogova

«Хліботерапія»

https://www.youtube.com/channel/UCBjNVWuFvGNT3I5nwQZ_ynA

Instagram: @mila_anpilogova

