



ПРАКТИЧЕСКИ СЕМИНАР И ДЕГУСТАЦИЯ НА ПЧЕЛЕН МЕД

Какво ще научите?

- Всичко най-важно за пчелния мед: класификации, свойства, методи на съхранение
- Окачествяване на пчелния мед – стандартни изисквания/ отклонения/ фалшификации
- Сензорен анализ на селекция от монофлорен мед от България и света
- Определяне на характеристиките и вкусовите качества на представените мостри
- Кулинарни приложения на дискутирания пчелен мед

За лектора:



Билиана Лаундс-Николова (biljana@mellifera.bg) е пчелар, технолог и оценител по качеството на храните. Сертифицирана като меден сомелиер в Италия (*National Registry of Experts in the Sensory Analysis of Honey*), в България Билиана развива иновативна дейност по създаване на функционални храни с пчелен мед като нейните продукти печелят множество международни награди и отличия. Интересите на Билиана в областта на натуропатията и кулинарията провокират любопитството ѝ към пчелните продукти дълго преди самата тя да се заеме с меден бизнес. Чрез организирането на обучителни семинари и лекции с дегустации Билиана цели да популяризира пчелния мед като суперхрана и да спомогне за опознаването му от хората, които имат сериозно отношение към храната.

Такса за участие: 35 €

Участието в събитието е платено и се осъществява след регистрация. Всеки участник ще получи сертификат. Информация и записване: Анастасия Янкова, a_yankova@uft-plovdiv.bg, 0888770769. МЕСТАТА СА ОГРАНИЧЕНИ ДО 20 ЧОВЕКА!

Важно: В деня на семинара е добре да не използвате силно ароматни парфюми и козметика. Да не сте употребявали алкохол, лук и чесън. Това би попретило сетивните възприятия на Вас и на другите участници.

21.05.2026

от 13:30 часа

УХТ – Пловдив, зала 222, блок 3

Пловдив, бул. Марица 26