Pressinformation 2009-06-17

Mack-SM 2009

Nina Johansson från Mörrum tävlar i Mack-SM

Den 5 augusti avgörs vem som gör Sveriges godaste, mest nyskapande och nyttigaste macka. 12 bagare och konditorer från hela landet har gått till final i Mack-SM som avgörs inför publik på Noliamässan i Umeå. Nina Johansson från Ninas Konditori i Mörrum är en av finalisterna som inför publik ska tävla om att göra den trendigaste och godaste mackan. Nina och de andra finalisterna ska vardera under 45 minuter färdigställa 20 mackor som bedöms av en jury.

För sjunde året i rad anordnas Mack-SM, mästerskapet i Sveriges bästa macka. Tävlingen arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Mack-SM har sedan starten 2002 växt och i år är intresset större än någonsin. Till mästerskapet om bästa mackan är samtliga bagare och konditorer i Sverige välkomna att delta.

Nina Johansson har tidigare deltagit i bland annat SM i Unga Bagare 2004 som hon vann och i tävlingen Sveriges godaste tårta på Malmömässan. Men det är debut i Mack-SM.

– Jag har använt ganska vardagliga råvaror i min macka, fast jag har kombinerat dem på ett nytt och spännande sätt. Eftersom jag är från Mörrum är basen vår berömda lax. Jag hoppas att min smörgås ska locka en bred publik, både de som ska äta den och de som ska tillaga den, säger Nina Johansson från Ninas Konditori i Mörrum.

Uppgiften för de 12 finalisterna är att göra en trendig och näringsriktig macka som dessutom ska vara lätt att ta med sig.

– Det är inte så enkelt som man kan tro att göra en god, hälsosam och lättäten macka som ligger rätt i tiden. Det krävs en fackman för att komponera den perfekta mackan. Det kommer att bli en riktig show att se våra duktiga finalister sammanställa sina mackor på scenen under tävlingen, säger Tommy Flodqvist, marknadskoordinator för Sveriges bagare & konditorer.

Finalen avgörs den 5 augusti inför den besökande publiken på Noliamässan i Umeå. Varje finalist ska göra 20 mackor vardera på 45 minuter. En jury kommer under processens gång att bedöma smak, utseende, nyttighet, nytänkande/trend, effektivitet i tillagning samt hur lätt den är att ta med sig, "take away".

Följande 12 bagare/konditorer har gått till final:

- Lisa Tran, ”Rågtunnbröd med anka och blodapelsin”, Tössebageriet, Stockholm
- Åsa Wågström, ”Tonfisk smörgÅsa”, Balders Bröd, Upplands Väsby
- Lennart Ahlenius, ”Ren’t av god”, Lilla Bageriet, Lycksele

- Ulrika Magnusson Sundqvist, ”Cakao/chilikyckling med västerbottensostcreme”, Tages Konditori & Kök, Frösön
- Sarah Edelmalm, ”Klimatsmart Änglagård”, Anders Ljungstedts gymnasium, Linköping
- Ida Lindeberg, ”GI-bagel med timjanmarinerade morötter och rökt skinka”, Bernards Konditori, Jönköping
- Marica Djordjievska, ”Skaljursfrestelsemacka med basilikasmak i äpplekorgsbröd”, Café Schiller, Helsingborg
- Emelie Olsson, ”Västkustens sushimacka”, Stålboms Konditori, Falkenberg
- Elisabeth Johansson, ”Strandhugget”, Peters Konditori, Falkenberg
- Helena Frick, ”Kullans smôrgås”, Nya Fricks Konditori i Rättvik, Rättvik
- Helena Lindström, ”Cranberry delight”, Hansens Café & Bageri, Sandviken
- Nina Johansson, ”Ninas laxbräck”, Ninas Konditori, Mörrum

För ytterligare information och bildmaterial, vänligen kontakta

Tommy Flodqvist, marknadskoordinator Sveriges bagare & konditorer
Tel: 08-762 67 83, 070-219 25 60
E-post: tommy@bageri.se

Günther Koerffer, juryns ordförande
Tel: 0321-102 24, 070-348 63 03
E-post: gunthers@telia.com

Nina Johansson, Ninas Konditori, Mörrum
Tel: 073-530 28 10
E-post: ninaskonditori@live.se

www.mack-sm.se
www.bageri.se

Om Sveriges bagare & konditorer

Sveriges bagare & konditorer AB är en branschorganisation för Sveriges bagare och konditorer som grundades år 1900. Syftet är att främja utvecklingen av bagerierna och konditorierna i Sverige. Organisationen har idag cirka 500 medlemsföretag. Totalt har Sveriges bagare & konditorers medlemsföretag cirka 15 000 anställda.