



Pressinformation 2009-06-17

Mack-SM 2009

Sarah Edelmalm från Linköping 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. Sarah Edelmalm från Anders Ljungstedts gymnasium i Linköping är en av finalisterna som inför publik ska tävla om att göra den trendigaste och godaste mackan. Sarah 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.

Sarah Edelmalm är väldigt miljöintresserad och har valt att göra en macka som är snäll mot miljön.

– Jag är väldigt medveten om miljön, när jag komponerade min macka hade jag miljötänkandet i fokus. Råvarorna är i möjligaste mån närproducerade och KRAV-märkta. Mackan är dessutom nyttig och lätt att ta med, perfekt som lunchmacka, säger Sarah Edelmalm från Anders Ljungstedts gymnasium i Linköping.

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 smörgås", 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 Djordjievski, "Skaljursfrestelsemacka med basilikasmak i äpplekorgsbröd", Café Schiller, Helsingborg
- Emelie Olsson, "Västkustens sushimacka", Stålboms Konditori, Falkenberg
- Elisabeth Johansson, "Strandhugget", Peters Konditori, Falkenberg
- Helena Frick, "Kullans smörgås", 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

Sarah Edelmalm, Anders Ljungstedts gymnasium, Linköping

Tel: 0761-05 23 49

E-post: sa_edelmalm@hotmail.com

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.