



Mack-SM 2011

Pressinformation 2011-07-05

Lennart Ahlenius från Lycksele till final i Mack-SM 2011

Spännande och originella ingredienser dominerar bland de tio finalmackorna i tävlingen Mack-SM 2011 som arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Saftigt och nyttigt bröd med smakrika fyllningar som brie- och sötnötsröra, ryggfilé och rabarberkompott är några av de fantasifulla bidragen. Mack-SM 2011 avgörs den 15 september på Sveriges bageri- & konditorimässa i Stockholm.

Den 15 september avgörs vem som gör Sveriges godaste, mest trendiga och nyttigaste macka. Tio bagare och konditorer, från Skellefteå i norr till Malmö i söder, tävlar i finalen. Där ska de inför en expertjury färdigställa 20 mackor var på 45 minuter. Uppgiften är att göra en modern och näringsriktig macka som är lätt att ta med sig. Förutom smak och utseende bedöms även nytänkande, tillvägagångssätt, effektivitet och möjlighet att äta mackan på språng.

– En hälsosam macka är en populär lunch i Sverige och att komponera en god och nyttig lunchmacka som dessutom är lätt att äta är en konst. Mack-SM lyfter framstående talanger från vår bransch som vet hur man gör bra mat av bröd, säger Martin Lundell, vd för branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer.

Lennart Ahlenius, 30 år, är bagare och konditor från Lycksele som tycker att det är tråkigt med traditionella ostfrallor. Han älskar matiga lunchmackor och hittar ständigt på nya, spännande smakkombinationer. Lennart tävlade i Mack-SM 2009 och tävlar i år med ett surdegsbröd med kycklingfilé, knaperstekt bacon, ceasardressing, parmesanost, tomat, gul paprika och sallad.

– Mitt mål är att aldrig sluta utvecklas i mitt arbete. Mitt tävlingsbidrag har strategiskt byggts fram genom många provsmakningar och äts med fördel i exempelvis skidbacken eller på utflykten som ett gott lunchalternativ. Det är en större och lite matigare macka som är enkel att ta med, säger Lennart Ahlenius, bagare och konditor på Lilla bageriet i Lycksele.

Segraren i Mack-SM 2011 vinner ett stipendium på 10 000 kronor att använda i branschrelaterat utbildningssyfte. Finalister och tävlingsmackor listas nedan.

Högupplösta bilder på finalister och mackor kan laddas ner på www.mack-sm.se.

För ytterligare information om Mack-SM, kontakta:

Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer

Tel. 08-762 67 94, 070-364 67 94

E-post: martin@bageri.se

För intervjuer med finalisterna, kontakta:

Johanna Westin, presskontakt Mack-SM

Tel. 0703-10 99 05

E-post: johanna.westin@prat.se

Följande 10 bagare/konditorer har gått till final i Mack-SM 2011:

Elisabeth Johansson, 45 år, kallskänka på Peters konditori i Falkenberg. Tävlingsmacka: ”Lantliv”, ett rödbetsbröd med lokalt tillverkad lammsalami, rabarberkompott, cream cheese och askad getost.

Petra Kringstad, 38 år, kallskänka och ägare av Tullportens konditori i Härnösand. Tävlingsmacka: ”Tullis kanalgrova”, ett GI-bröd med pumpakärnor, rökt ryggsfilé, knaperstekt bacon, sparris och en dijonsenapsdressing med smak av honung.

Lennart Ahlenius, 30 år, bagare och konditor på Lilla bageriet i Lycksele. Tävlingsmacka: ”Skidåkarn”, ett surdegsbröd med kycklingfilé, knaperstekt bacon, ceasardressing, parmesanost, tomat, gul paprika och sallad.

Ulrika Magnusson Sundqvist, 37 år, kallskänka på Tages Konditori & Kök på Frösön utanför Östersund. Tävlingsmacka: ”Sur-Jämt”, ett surdegsbröd med rökt pepparlax, knaperstekt sidfläsk och en röra gjord på messmör, gul hackad lök, crème fraiche och gräslök.

Sara Johansson, 19 år, kallskänka på Ninas Konditori i Mörrum. Tävlingsmacka: ”Grilla mig och gilla mig”, en varm macka av surdegsbröd med soltorkade tomater, fylld med kyckling, brieost, bladspenat, rödlök, champinjoner stekta med sambal oelek och en röra på crème fraiche, granatäpple och avokado.

Susanne Jalker, 45 år, kallskänka på Conditori Nordpolen i Vara. Tävlingsmacka: ”Smala Sussie”, en klämma av solrosbröd penslad med pestosmör och fylld med kallrökt lax, rädisor, honung, rucicola, färskost och färsk mango.

Emma Olsson, 23 år, konditor på Konditori Hollandia i Malmö. Tävlingsmacka: ”Emmas favorit”, ett olivbröd med fyllning av kyckling, soltorkad tomat, fetaost och knaperstekt bacon.

Helena Egerhag, 33 år, kallskänka och butikschef på Stigs Café 18 i Värnamo. Tävlingsmacka: ”Stigs sötnötsröra med brie”, ett rågbröd med Philadelphiaost, brie, lollo rosso-sallad och en sötnötsröra av mozzarella, jordnötter, pinjenötter, solrosfrön, tranbär, persilja och persika.

Tilda Stenvi, 21 år, kallskänka på Fazer Restauranger, Bistro A i Uppsala. Tävlingsmacka: ”Eldig rostbiffskuse”, Fazers frökusar med dinkel fylld med rostbiff, mjukost, rödlök, jalapeño och soltorkad tomat.

Erik Brännström, 35 år, frilansande kock från Skellefteå som tävlar för Polarbröd. Tävlingsmacka: ”Vilda kocken”, Polarbröds Rågstyrka som glaseras på insidan med hjortronsirap och fylls med renstek, krispig sallad, ärtskott, strimlade sockerärtor, avokadocrème. En Västerbottensostkrisp gjord på brödet Umgås är ett överraskande inslag i fyllningen.

Om Sveriges bagare & konditorer

Sveriges bagare & konditorer AB är en branschorganisation för bageribranschen i Sverige. Organisationen grundades år 1900 och har sedan dess arbetat för att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Sveriges bagare & konditorer AB har cirka 500 medlemsföretag. För ytterligare information se: www.bageri.se.