



Mack-SM 2011

Pressinbjudan 2011-08-25

Välkommen till Mack-SM 2011 på Kistamässan den 15 september

Torsdagen den 15 september avgörs vem som gör Sveriges godaste, mest nyskapande och nyttigaste macka. Tio bagare, kallskänkor, kockar och konditorer, från Skellefteå i norr till Malmö i söder, tävlar i finalen som arrangeras av Sveriges bagare & konditorer. Finalen avgörs under Sveriges bageri- & konditorimässa på Kistamässan i Stockholm, där finalisterna inför en expertjury ska färdigställa 20 mackor var på 45 minuter.

Plats: Sveriges bageri & konditorimässa, Kistamässan i Stockholm
Datum: 15 september
Tid: Tävlning mellan 10.30 – 13.00, prisutdelning 14.00
OSA: Journalister som vill bevaka eventet anmäler sig senast 13 september till Johanna.westin@prat.se, tel. 0703-10 99 05

Program för final i Mack-SM som avgörs på entrétorget utanför mässhallen

Tävlingen avgörs i två heat och efter juryns överläggningar presenteras vinnaren samt tvåan och trean vid en prisutdelning. Pressreaser om vinnarna skickas ut efter prisutdelningen tillsammans med högupplösta pressbilder. Fler bilder finns också för nedladdning på hemsidan www.mack-sm.se.

10.30 Heat 1: Sara Johansson, Petra Kringstad, Helena Egerhag, Lennart Ahlenius, Emma Olsson
11.30 Heat 2: Tilda Stenvi, Erik Brännström, Susanne Jalker, Ulrika Magnusson Sundqvist, Elisabeth Johansson
14.00 Prisutdelning

De tävlande ska på 45 minuter skapa 20 moderna och näringsrika mackor som är lätta att äta på språng. Mackorna bedöms av en jury enligt följande: Nyttigt och trendigt bröd, 20 poäng, ”Take away” – lätt att äta på språng, 20 poäng, Kostnadseffektiv tillverkning, 20 poäng, Smak 20 poäng, Nyttiga/nyttänkande fyllningar, 10 poäng, Utseende, 10 poäng.

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

För ytterligare information om Mack-SM, kontakta:

Martin Lundell, vd på Sveriges bagare & konditorer som arrangerar tävlingen
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 rygghfilé, 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, ruccola, 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 sockerärter, 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.