



Mack-SM 2011

Pressinformation 2011-09-15

Elisabeth Johansson från Falkenberg vinnare i Mack-SM 2011

Nu har Sveriges bagare & konditorer utsett Sveriges godaste, mest trendiga och nyttigaste macka. Vinnare i Mack-SM 2011 är Elisabeth Johansson från Falkenberg med mackan "Lantliv" som består av ett rödbetsbröd med lokalt tillverkad lammsalami, rabarberkompott, cream cheese och askad getost. På andra plats kom Erik Brännström och på tredje plats Ulrika Magnusson Sundqvist.

Mack-SM arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. I finalen som avgjordes under Sveriges bageri- & konditorimässa i Stockholm den 15 september tävlade tio finalister från Skellefteå i norr till Malmö i söder om att göra Sveriges bästa lunchmacka. Förutom smak och utseende bedömdes även nytänkande, tillvägagångssätt, effektivitet och möjlighet att äta mackan på språng. Vinnaren Elisabeth Johansson lyckades bäst enligt juryn som motiverar beslutet enligt följande:

- Ett färgstarkt bröd som för samman strandliv och flamenco. Ett gott stycke lantligt Halland! säger Martin Lundell, vd på Sveriges bagare & konditorer.

De tio finalisterna fick inför en expertjury färdigställa 20 mackor var på 45 minuter. Segraren i Mack-SM vinner förutom äran att ha gjort Sveriges bästa lunchmacka även ett stipendium på 10 000 kronor att använda i branschrelaterat utbildningsyfte.

- Oj vad glad jag blir! Det känns kul att utveckla mackan som ett bra lunchalternativ och sätta nya trender säger Elisabeth Johansson, kallsänka på Peters konditori i Falkenberg.

På andra plats kom Erik Brännström från Skellefteå med mackan "Vilda kocken" som består av 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. På tredje plats kom Ulrika Magnusson Sundqvist från Frösön med mackan "Sur-Jämt" som består av ett surdegsbröd med rökt pepparlax, knaperstekt sidfläsk och en röra gjord på messmör, gul hackad lök, crème fraiche och gräslök.

För högupplösta bilder från finalen besök www.mack-sm.se där det också finns mer information om deltagarna samt recept på alla tävlingsmackor.

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 vinnarna, kontakta:

Johanna Westin, presskontakt Mack-SM

Tel. 0703-10 99 05

E-post: johanna.westin@prat.se

Vinnare:

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

Andra plats:

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.

Tredje plats:

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.

Delad fjärdeplats:

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.

Sara Johansson, 19 år, kallskänka på Ninas Konditori i Mörrum. Tävlingsmacka: "Grilla mig och gilla mig", en varm macka av surdegsbröd med saltorkade 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, saltorkad 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 saltorkad tomat.

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.