



**Mack-SM 2012**  
Mitt Kök, Stockholmsmässan 8 november

Pressinformation 2012-10-25

## **Finalisterna och vinnarmackorna klara till Mack-SM 2012**

**Nytänkande och spännande smakkombinationer dominerar bland de åtta finalmackorna i tävlingen Mack-SM 2012. Nyttigt bröd gjort på närproducerade råvaror med fyllning som följer säsongen och de lokala specialiteterna styr tankesättet för årets mackor. I de kreativa bidragen hittas allt från norrländska hjortron, gravat renkött med wasabi till kallrökt kalkon. Bakom tävlingen, som avgörs den 8 november på Mitt kök-mässan i Stockholm, står branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer.**

Den 8 november koras årets macka och det avgörs vem som gör Sveriges mest välsmakande, trendiga och nyttiga macka. Finaluppställningen består av åtta bagare och konditorer från Slöinge i söder till Gällivare i norr. Under finalen ska de färdigställa 20 mackor var på 45 minuter inför en expertjury. Uppgiften är att göra en modern och näringsriktig macka som är lätt att ta med sig. Möjligheten att äta mackan på språng bedöms tillsammans med smak och utseende, nytänkande, tillvägagångssätt och effektivitet.

– En nyttig och matig macka är en populär lunch i Sverige. Att ta fram en macka som är både god, nyttig och mättande samtidigt som den är lätt att ta med sig är ett riktigt konsthantverk. Med Mack-SM lyfts framstående talanger fram från vår bransch som vet hur man gör bra mat av bröd, säger Martin Lundell, vd för branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer.

Segraren i Mack-SM 2012 vinner ett stipendium på 10 000 kronor att använda i branschrelaterat utbildningsyfte. Finalister och tävlingsmackor listas nedan.

Högupplösta bilder på finalister och mackor kan laddas ner på [www.mack-sm.se](http://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](mailto:martin@bageri.se)

**För intervjuer med finalisterna, kontakta:**

Malou Rönmark, presskontakt Mack-SM

Tel. 070-794 42 64

E-post: [malou.ronmark@prat.se](mailto:malou.ronmark@prat.se)

## **Följande 8 bagare/konditorer har gått till final i Mack-SM 2012:**

**Lennart Ahlenius**, 31 år, bagare och konditor på Lilla bageriet AB i Lycksele. Tävlingsmacka: ”Rödingklämma med hjortronyoghurt”, en stenungsbakad mjukkaka med surdegsbröd fylld med rökt röding, hjortronyoghurt och vininkokta rödbetor.

**Pia Frederiksen**, 43 år, kallskänka på Wedemarks konditor och bageri i Östersund. Tävlingsmacka: ”Solhalsning från Jämtland”, en macka på surdeg med morötter, rotfruktschips och lax.

**Moa Gustafsson**, 23 år, bagerichef på Solhaga Stenungsbageri i Slöinge. Tävlingsmacka: ”Solhagas Viltmacka”, med bröd på rågsurdeg, krossad dinkel och linfrö. Fylld med rödbets- och päronchutney, fjäderkål, hjortpaté och stekta kantareller.

**Susanne Jalker**, 46 år, kallskänka på Conditori Nordpolen i Vara. Tävlingsmacka: ”Nordpolens smäck”, ett trekantigt surdegsbröd med tranbär i med lokalt tillverkad kallrökt kalkon, brie och rödbetsskott.

**Malin Larsson**, 20 år, kallskänka på Hansens Café & Bageri i Sandviken. Tävlingsmacka: ”Chèvre Italia”, ett surdegsbröd med chevrè, parmaskinka, valnötter och fikonchutney

**Jenny Roshage**, 26 år, konditor på Lindquists Konditori i Stockholm. Tävlingsmacka: ”Roshages lyxlunch”, en macka på öl -och dadelbröd med confiterat kycklinglår, salsiccamajonäs och salsiccacrisp.

**Louise Tubbin**, 25 år, kallskänka på Bernards konditori i Jönköping. Tävlingsmacka: ”Bernards laxiga drömwrap”, en wrap på fullkornstunnbröd med varmrökt lax, fetaost, honungsmelon, philadelphia, grönsaker och en pesto-crème fraiche med sweet chili.

**Sarah Wennström**, 22 år, konditor och kallskänka på Bageri Baktanke i Gällivare. Tävlingsmacka: ”Rendröm”, ett vitt surdegsbröd med philadelphia smaksatt med wasabi, röd mangold, rökt och gravat renkött, marmelad med äpple, ingefära och vanilj samt ärtskott och inlagda morötter.

### **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 450 medlemsföretag. För ytterligare information se: [www.bageri.se](http://www.bageri.se).