



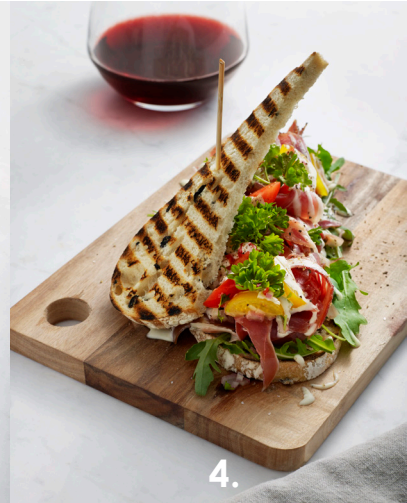
1.



2.



3.



4.

MACK.SM



5.



6.



7.



8.



Pressmeddelande 1 oktober 2015

På Mack-SM 2015 utses Sveriges godaste macka – här är finalisterna

Mackor och bröd har sällan varit lika inne som nu. Överallt poppar det upp små bagerier där utbudet av olika sorters bröd är stort, klassiska Reuben-mackor syns i matblogg efter matblogg, briochebröd används för att profilera en svensk hamburgerkedja och Jonas Crambys bok "Mackor" citeras och hyllas.

Därför är det nu extra spännande när Sveriges godaste macka utses på Mack-SM 2015. Åtta finalister är utsedda och tävlar om den åtråvärda förstaplatsen. Finalen avgörs den 5 november på Mitt Kök-mässan i Stockholm.

I finalen tävlar åtta finalister med varsitt bidrag. Recepten bjuder på många olika sorters bröd – till exempel quinoabröd, levainbröd med oliver, äppelbröd och solrosfrallor med allt ifrån hasselnötskräm och dovhjort till fermenterad vitlök och kantarellmajonnäs som fyllning. Men den röda tråden är vurmen för de lokala ingredienserna och för själva grunden i alla recepten: brödet. Kanske ett bevis för hur mångsidigt bröd är som bas i lunchen, middagen eller mellanmålet. Bröd är gott, enkelt, lätt att variera, nyttigt och inte minst har bröd låg klimatpåverkan.

Under finalen har de åtta finalisterna 45 minuter på sig att tillverka 20 stycken mackor av sitt mackrecept. En jury bedömer mackorna baserat på smak, utseende, nyttighet, nytänkande, effektivitet och ekonomi. Det är nämligen viktigt att det finns en realistisk kalkyl så att mackan kan säljas på ett bageri eller konditori.

I juryn sitter bland andra Gabriel di Grado - Årets Bagare, Moa Brink från Bagarlandslaget, Catarina Bennetoft från Brödinstitutet, Christina Valentin från Allt om Mat och Gabriella Strömberg från bagerigrossisten KåKå. På Sandra Beijers blogg kan man vara med och rösta fram sin favoritmacka. Den macka som får flest röster där får extra poäng i finalen.

– Det märks tydligt att intresset för bröd och mackor bara blir större och större. Inte minst när man tittar på årets finalister i Mack-SM. Under finalen kommer vi få se prov på stor kreativitet, variation och genuint mack- och brö dintresse som bevisar att trenden är här för att stanna, säger Martin Lundell, VD för branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer som arrangerar Mack-SM.

Vinnaren av Mack-SM får en trendspaningsresa till London tillsammans med KåKå.

MACK·SM



Ladda ner högupplösta mackbilder och finalisternas recept på www.mack-sm.se.

De åtta finalisterna i Mack-SM 2015

1. **Petter Oscarsson** från Skeppshandelns Stenugnsbageri, Köping, tävlar med "Höstäpplen"
2. **Lena Wireskog** från Lennarts Konditori AB Eksjö, Eksjö, tävlar med "Lingonröda tuvor"
3. **Johan Blidberg** från Solhaga Stenugnsbageri, Slöinge, tävlar med "Susedalen"
4. **Marika Karlsson** från Sockerbagarnas delikatesser, Norrköping, tävlar med "Pan de Iberico"
5. **Sara Molin** från Hansens Café & Bageri, Sandviken, tävlar med "Kyckling BLP"
6. **Ida Andersson** från Café Tre G, Karlskrona, tävlar med "Jordnära"
7. **Marica Lundberg** från Estvalls Bageri, Moheda, tävlar med "Småländsk jaktmacka"
8. **Ebba Waldenström** från Magnus Johansson Bageri & Konditori, Stockholm, tävlar med "En världsomsegling"

För mer information och intervjuer med finalisterna, vänligen kontakta:

Helena Wittbom, Kelly and Pling, helena@kellyandpling.com, 0709-20 00 04

Martin Lundell, VD Sveriges bagare & konditorer som arrangerar Mack-SM, martin@bageri.se, 0703-64 67 94

Om Mack-SM och Sveriges bagare & konditorer

Tävlingen Mack-SM syftar till att kora Sveriges godaste, nyttigaste och trendigaste lunchmacka. Mack-SM arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och sponsor är KåKå. Sveriges bagare & konditorer är branschorganisationen för bageri- och konditoribranschen i Sverige och har 450 medlemmar.