



Pressmeddelande 2010-04-22

Linnéa Träder från Åtvidaberg tvåa i Mack-SM 2010

Nu har Sveriges bagare & konditorer utsett Sveriges bästa lunchmacka. Linnéa Träder från Livsmedelsprogrammet med inriktning för färskvaror och delikatess på Anders Ljungstedts gymnasium i Linköping kom på andra plats i tävlingen med sitt bidrag ”Östgotamacka” som består av en potatisbaguette med rökt vildsvin, grönärtspesto och marinerade morötter.

Mack-SM arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och i finalen under Gastro Nord på Stockholmsmässan den 22 april tävlade elva finalister från hela landet om att göra Sveriges godaste, nyttigaste och modernaste macka som också ska vara lätt att äta som take away.

Finalisterna fick inför jury, publik och media färdigställa 20 mackor vardera på 45 minuter. Segraren i Mack-SM vinner förutom äran även en studieresa till Italien och får där sällskap av några av Sveriges mest framstående bagare och konditorer. På andra plats kom Linnéa Träder från Åtvidaberg med mackan ”Östgotamacka” som består av en potatisbaguette med rökt vildsvin, grönärtspesto och marinerade morötter.

- Jag är jätteglad, jag hade inte räknat med att det skulle gå så här bra, det var så hård konkurrens, säger Linnéa Träder från Livsmedelsprogrammet med inriktning för färskvaror och delikatess på Anders Ljungstedts gymnasium i Linköping.

Vinnare i Mack-SM 2010 är Bodil Boström från Holmsund med mackan ”Vindelforsen” som består av ett surdegsbröd med honung och råg fyllt med Vindelrökt innanlår, mandelpotatischips, Västerbottensost, ruccola, sockerärter och lingonvinägrett. Så här motiverar juryn beslutet:

- Det är ett gott bröd med ett genomtänkt tema och en lyckad take away. Dessutom imponerade Bodils arbetsmetod. Det här är en riktigt bra lunchmacka, säger Martin Lundell, vd på Sveriges bagare & konditorer.
- Oj, vad kul! Jag kände mig lugn för att jag trodde på min macka, det är en cool macka som är lätt att ta med sig, säger Bodil Boström från Holmsund utanför Umeå, bagare och konditor på Nisses Conditori.

På tredje plats kom Jenny Jeppsson från Uppsala med mackan ”Fyllig fullkornspita med kalkon” som består av som består av en finsk ciabatta med rökt kalkon, röda linser, mjukost med smak av ruccola och pepparrot, rödkålskompost och citrusfrukter.

Högupplösta bilder från finalen kan laddas ner på 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:

Eva Kjeller, presskontakt Mack-SM

Tel. 0709-10 10 43

E-post: eva.kjeller@prat.se

Vinnare:

Bodil Boström, 29 år, bagare och konditor på Nisses Conditori i Holmsund utanför Umeå.

Tävlingsmacka: "Vindelforsen", ett surdegsbröd med honung och råg fyllt med Vindelrökt innanlår, mandelpotatischips, Västerbottensost, ruccola, sockerärter och lingonvinägrett.

Andra plats:

Linnéa Träder, 17 år, från Åtvidaberg går på Livsmedelsprogrammet med inriktning för färsvaror och delikatess på Anders Ljungstedts gymnasium i Linköping. Tävlingsmacka: "Östgotamacka", en potatisbaguette med rökt vildsvin, grönärtspesto och marinerade morötter.

Tredje plats:

Jenny Jeppsson, 24 år, kallskänka anställd av Fazer Amica på Akademiska sjukhuset i Uppsala.

Tävlingsmacka: "Fyllig fullkornspita med kalkon", en finsk ciabatta med rökt kalkon, röda linser, mjukost med smak av ruccola och pepparrot, rödkålskompott och citrusfrukter.

***Om Sveriges bagare & konditorer:** Sveriges bagare & konditorer AB är en branschorganisation för bagare och konditorer som grundades år 1900. Syftet är att främja utvecklingen av bagerier och konditorier i Sverige. Organisationen har idag cirka 500 medlemsföretag. Totalt har Sveriges bagare & konditorers medlemsföretag cirka 15 000 anställda. Läs mer om Sveriges bagare & konditorer på www.bageri.se.*