

Pressmeddelande
2010-02-05

Semlan – en kär tradition som ökar

Den 16 februari infaller årets fettisdag, den dag på året då det från början var premiär för att äta semlor. Nu förtiden pågår säsongen för försäljning av semlor från annandag jul och hela vägen fram till påsk, med en försäljningstopp under fettisdagen.

Storsäljare som i år ökar med 6%

Fram till mitten av förra seklet bjöd traditionen att årets första semla åts på fettisdagen. Efter fettisdagen njöt man endast av semlor på tisdagar under fastan, som varade under sju veckor fram till påsk. Den traditionen har brutits, då semlor numera tillverkas och säljs varje dag från jul till påsk.

Branschföreningen Sveriges bagare & konditorer har gjort en bedömning av försäljningen av semlor över året. Den visar att försäljningen påbörjas direkt efter jul för att öka fram till fettisdagen då den når sin kulmen. Efter fettisdagen fortsätter försäljningen av semlor med en minskning fram till påsk. Därefter är det nästan 40 veckor innan det går att köpa en semla igen. I snitt äter svensken nästan fem köpta semlor per person. Till det tillkommer hemmagjorda semlor.



- Vår bedömning är att försäljningen av semlor ökar med ungefär 6% i år jämfört med förra året, säger Martin Lundell, VD på Sveriges bagare & konditorer.

- Semlan är en säsongprodukt med lång tradition, något som leder till att konsumenterna verkligen får längta efter den. En förklaring till årets försäljningsökning är den vita vintern, semlan är för de flesta starkt kopplad till vinteraktiviteter och den snö och kyla vi har i år bådär alltså gott för försäljningen, menar Martin Lundell.

Trender inom tillverkning av semlor

Under 1980-1990 talen utvecklade konditorierna ett antal varianter av semlor, man kan som kund hitta såväl saffranssemlor och chokladsemlor som moccasemlor och vaniljsemlor. En ännu färskare trend inom semmelvärlden är minisemlan. Denna mindre variant av semla attraherar kunder som inte maktar med en hel semla eller som vill ha en lite mindre semla som dessert efter maten. En del konditorier, främst i storstäder, säljer faktiskt fler minisemlor än vanliga semlor under säsongen – det gäller dock inte under fettisdagen.

Vecka	Sålda semlor
51	0
52	0
53	867 980
1	1 342 912
2	3 259 019
3	3 177 134
4	3 488 297
5	3 602 935
6	3 684 820
7	6 812 823
8	5 076 864
9	3 226 265
10	2 996 987
11	2 669 448
12	1 621 321
13	573 194
14	0
15	0
16	0
17	0
Totalt	42 400 000



Guide till dig som vill testa dig fram bland Sveriges alla semlor

Hur en semla ska se ut och vara är naturligtvis en smaksak. Skillnader i sammansättning av de tre komponenterna, bullen, mandelmassan och grädden, gör att semlor upplevs olika. Bullen kan vara tät eller fluffig och bakas på antingen smör eller margarin. Massan kan vara fast eller vara löst med vatten eller vaniljkräm. Massan kan också innehålla bittermandel, hackad mandel eller vara helt slät. Grädden kan vara sötad eller osötad, fet eller utblandad med mjölk. Variationerna kan som synes vara många men vårt förslag till den som vill testa semlor är att betygssätta följande:

- BULLEN – smak, konsistens, kardemummabalans
- MASSAN – konsistens, smak, mängd, bitterhet
- GRÄDDEN – fräschör, smak, mängd

Till detta kan man plussa på extra för prisvärdhet!

Fakta semlor

- Semla, hetvägg, fastlagsbulle och fettisdagsbulle är alla namn på samma bakverk, om möjligt med något olika utförande och lokal förankring
- Semlorna har anor från tiden långt innan kristendomen kom till Sverige men blev så småningom förknippade med fastan mellan jul och påsk
- Fettisdagen, 7 veckor innan påsk, var från början startskottet för semmelsåsongen, numera säljs semlor hela vägen från annandag jul fram till påsk
- Drygt 40 miljoner semlor säljs i Sverige varje år
- Den svenske kungen Adolf Fredrik dog den 12 februari 1771 efter att ha förätit sig på (bland annat) semlor

För ytterligare information kontakta:

Martin Lundell, VD Sveriges Bagare & Konditorer

E-mail: martin@bageri.se Tel: 08-762 67 94, Mobil: 0703 64 67 94