***[By , den Dato, årstal]***

**Mød Danmarks næste stjernekokke**

***[x.]* klasse på *[xxxxxxxx]* skole inviterer sammen deres forældre til middag på Restaurant GoCook. Det sker sammen med diætist og forfatter diætisten Anne W. Ravn.**

**Bag gryderne står en generation af børn og unge, der bliver bedre til at lave mad end deres forældre.**

Det er i hvert fald ambitionen, når ***[x.]***klasse ***[Xxx dag den x. måned kl. XX]*** går i skolekøkkenet sammen med Anne W. Ravn og skifter pizza, pommes frites og pandekager ud med sunde retter med masser af grøntsager. Og der bliver travlt i skolekøkkenet, hvor de kokkeklædte elever snitter, steger og sauterer – alt sammen for at servere lækre måltider for deres forældre.

Men inden forældrene kan sætte tænderne i de lækre retter vil Anne W. Ravn først give dem tips og gode råd til, hvordan man i fællesskab derhjemme gør hverdagen lidt sundere. Det sker ***[kl. xx].***

**GoCook gør børn mere madmodige**

Restaurant GoCook er en lokal aktivitet som ***[indsæt butiksnavn]*** og Coops lokale aktive i butikken har sat i værk sammen med ***[skolens navn]***. For en dag er matematikbogen og computeren skiftet ud med skærebræt og kokkekniv og en god portion madmod i skolekøkkenet.

’Det er så vigtigt for børn, at de får lov til at se, røre og smage på mange forskellige råvarer, og at forældrene derhjemme giver børnene plads til at gå i køkkenet og lave mad – giver dem indflydelse på måltidet. Mange undersøgelser viser, at det er den bedste vej til at tage vare på deres egen sundhed i voksenlivet’ siger Anne W. Ravn.

**GoCook i hele landet**

***[x.]*** klasse på ***[xxxxxxxx]*** skolehar også deltaget iGoCook Smagekassen,der eret undervisningstilbud til madkundskab i 4. til 7. klasse i hele landet. Mere end 150.000 elever er med hvert år. Coop forsøger gennem GoCook at skabe den første generation af børn og unge, der er bedre til at lave mad end deres forældre.

**Om GoCook**

GoCook har en mission om at skabe den første generation af børn, der er bedre til at lave mad end deres forældre.

GoCook er et af mange initiativer under Coops Madmanifest, der skal sætte gang i de danske madværksteder og skabe flere og bedre madoplevelser for danskerne. GoCook rummer blandt andet projektet GoCook Smagekassen, der er Danmarks største skoleaktivitet, TV-programmerne ’Gorm og 100 % din ret’ og kokkeskole-app’en GoCook.

Læs mere på [gocook.dk](http://www.gocook.dk)

**Yderligere information:**

* ***indsæt titel og butiksnavn, bynavn,*** *navn på lokal kontaktperson, mailadresse, telefonnummer*
* **Projektchef for GoCook, Bente Svane Nielsen,**[bente.svane.nielsen@coop.dk](mailto:bente.svane.nielsen@coop.dk), +45 3091 9274

**Fotos og opskriftfotos:**

Se vores pressefotos af Anne W. Ravn og Restaurant GoCook

<https://www.dropbox.com/sh/439kbwgekk17snw/AABTjR7vsRPXkD7dzPzDGIK1a?dl=0>

**Eksempel på opskrifter:**

Røddernes suppe <http://gocook.dk/gocookbook/roddernes-suppe>

Wokket kål <http://gocook.dk/gocookbook/wokket-kal-og-aeble>