**Pressemeddelelse – GoCook on tour**

# [indsæt bynavn]s børn bagte grønne pizzaer foran [butikkens navn]

**[Lørdag den 14. maj] rullede GoCook mobile køkken på hjul til [indsæt bynavn]. [indsæt klassetrin og spor a/b/x]. klasse fra [indsæt skolenavn] sprang ombord i det mobile køkken og beviste, at børn sagtens kan bage grønne pizzaer og give kødet baghjul.**

Parkeringspladsen foran [Brugsen] genlød i lørdags af ivrige stemmer, da GoCooks mobile køkken var rykket ind for at inspirere byens familier til at få mere grønt i hverdagen.

Børn fra [xx skole og xx klasse] udviklede 100 % deres egne pizzaer med grøntsager som porrer og pastinak. Dermed bliver den klassiske pizza med pølser og peperoni udfordret til gavn for både sundheden og klimaet.

”I Dagli’/SuperBrugsen vil vi gerne være med til at uddanne den første generation af børn og unge, der er bedre til at lave mad end deres forældre,” fortæller [indsæt navn og titel] fra Dagli’/SuperBrugsen, der har sørget for, at GoCook kom til [indsæt bynavn].

## Grøntsager skal ikke være en sur pligt

I GoCooks rullende køkken lærer børn at lave mad. Det er nemlig startskuddet til at spise flere grøntager.

”Børnene får mod på at smage på nye grøntsager, når de hakker og snitter dem selv. Børn spiser ikke grøntsager bare fordi det er oppe i tiden. De vil have, at de skal smage af noget. Og det kræver lidt mere, end når man bare steger noget kød. Derfor er det vigtigt at børnene lærer at lave mad”, siger projektchef Bente Svane Nielsen.

Og der er brug for at lokke børnene ud i køkknet. Coops undersøgelser har vist, at kun 7 procent af børnene er med i køkkenet derhjemme.

## GoCook er madlavning på børnenes præmisser

GoCook er børnenes univers. De kender det rullende køkken fra udsendelserne ”Gorm & 100% din ret” sendt på DR Ultra og TV2, fra den faste madside i børneavisen Kids’ News og fra undervisningsmaterialet GoCook Smagekassen, som tre ud af fire danske grundskoler bruger i madkundskab.

# Kontakt for yderligere information:

**Bente Svane Nielsen, Projektchef GoCook**

Telefon: 3091 9274 | Mail: Bente.Svane.Nielsen@coop.dk

**[Navn og titel på butikkens kontaktperson], Dagli’/SuperBrugsen, [Bynavn]**

Telefon: [XXXX XXXX], Mail: [XXXX@XXXX.dk]

**[Navn på lærer], lærer, [Skolenavn], [Bynavn]**

Telefon: [XXXX XXXX], Mail: [XXXX@XXXX.dk]

# Fotos og opskrift:

Vedlagt er fotos fra GoCook on tour i [indsæt bynavn]. Find flere frikøbte pressebilleder og opskrifter på grønne pizzaer her:

<https://www.dropbox.com/sh/36mfiidgtbrwrg3/AADr50ODoiQ5FePjlobmQD0Ma?dl=0>

# Fakta om Go Cook

Missionen for GoCook er, at vi vil skabe den første generation af børn og unge, der er bedre til at lave mad end deres forældre.

GoCook on tour er blot et af initiativerne i GoCook. Hvert år i uge 43-45 uddeler GoCook Smagekassen mad og undervisningsmateriale til 160.000 skoleelever i hele landet (75 % af alle grundskoler). Og i GoCooks kokkeskoleapp til iPad og smartphone, kan alle finde inspiration og hjælp til at lave både simpel, lækker og vild mad.

Læs mere om GoCook på [www.gocook.dk](http://www.gocook.dk) eller find os som GoCookDK på Facebook, Instagram eller Youtube.

