**Franz-Olivier Giesbert: Himmlerova kuchařka**

**Pracovní list**

1. **Sestavte menu, které připravovala vypravěčka textu:**
2. **Vysvětlete s využitím internetu/slovníků zdrojů význam poslední věty první odstavce textu:**
3. **Objasněte na základě posledního odstavce textu, jak vypravěčka vnímá nacisty:**
4. **Vysvětlete význam slova *špetka* ve čtvrtém odstavci textu:**
5. **Který z následujících výrazů nejlépe vystihuje pocity vypravěčky textu?  
   a) strach  
   b) nenávist  
   c) uspokojení  
   d) lhostejnost**

Abych mohla sestavit večerní menu se vší potřebnou znalostí, Kanneberg mi ukázal obrovité skleníky, které zajišťovaly produkci zeleniny pro Hitlera a jeho hosty. Bylo tam všechno. Dokonce i pozdní rajčata, na vrcholcích posetá drobnými hnědými skvrnami. Vypadalo to celé jako nějaká alegorie nacismu, snícího o autarkii a soběstačnosti.

Rozplývala jsem se u pórků. Kanneberg mi sdělil, že v Berghofu končí v polévce spolu s brambory. Já je budu podávat jako předkrm, s lanýžovou vinegretou.

U hlavního jídla jsem neváhala: s takovou spoustou bující zeleniny nebylo pochyb o vegetariánských lasagních. Budu je servírovat v několika vrstvách prokládaných mrkví, nejstravitelnější ze zelenin, strouhanou a mírně povařenou.

Ve skladu ovoce jsem našla spoustu jablek. Rozhodla jsem se tedy pro jablečný koláč s trochou rumu, několika špetkami tlučené vanilky a dvěma lžičkami citronové šťávy. Tento můj recept od té doby mnoho lidí napodobuje.

Jídlo muselo být hotové hodinu před podáváním, aby část pokrmů určených pro Hitlera snědly jeho ochutnávačky, a bylo dost času, aby se na jejich organismu mohl projevit případný jed.

Měla jsem šílený úspěch. Protože nacisti jsou hodně stádovití, stačilo, že večeři ocenil Hitler a že po dezertu nedostal žádné křeče, aby mě považovali za královnu večera. Heinrich pro mě přišel a celý stůl mi zatleskal, v čele s führerem.  
*(F.-O. Giesbert: Himmlerova kuchařka. Praha, Argo 2014, s. 221-222)*