

# CO DĚLAT, AŽ UŽ TU NEBUDU

MAMINČINY RADY  
PRO DCERU



SUZY HOPKINSOVÁ & HALLIE BATEMANOVÁ

 Alferia®





Těž od Hallie Batemanové

*Brave New Work:  
A Journal to Help You Unleash  
Your Inner Artist*  
(česky dosud nevyšlo, pozn. red.)

*Love Voltaire Us Apart:  
A Philosopher's Guide to Relationships*  
(česky dosud nevyšlo, pozn. red.)  
(ilustrátorka)

*If Our Bodies Could Talk*  
(česky dosud nevyšlo, pozn. red.)  
(ilustrátorka)

# CO DĚLAT, AŽ UŽ TU NEBUDU

MAMINČINY RADY PRO DCERU



SUZY HOPKINSOVÁ & HALLIE BATEMANOVÁ

What to Do When I'm Gone

Translation © Jana Kellnerová, 2026

Copyright © Suzy Hopkins, 2018

Illustrations © Hallie Bateman, 2018

This translation of **WHAT TO DO WHEN I'M GONE**  
is published by Grada Publishing a.s. by arrangement with  
Bloomsbury Publishing Inc. All rights reserved.

ISBN 978-80-271-5961-1

Tato knížka je věnována všem našim maminkám.



# Úvod

Když mě v dětství přepadly v noci obavy ze smrti, probudila jsem mámu, a ta mě utěšovala.

*Umřu?*

*Ano, ale ještě dlouho, dlouho, dlouho ne.*

*Umřeš ty?*

*Ano, ale ještě dlouho, dlouho ne.*

Jak jsem vyrůstala, vstoupila smrt do našich běžných rozprav. Při večeři jsme debatovaly o rozdílech mezi pohřbem a kremací, nebo máma pronesla jedno ze svých nařízení: „Jestli se ze mě někdy stane slintající troska, prostě mě zastřel.“ Podobně jako u většiny témat bylo žertování o smrti naším způsobem, jak uznat její nevyhnutelnou přítomnost. Hovořily jsme o ní za denního světla, aby až jí budeme čelit později, samy, nebyla tak děsivá.

Jedné noci, když mi bylo dvacet dva nebo tři, jsem nemohla spát: Opět se ke mně vloudila opakující se mučivá vyhlídka, že přijdu o mámu. Tentokrát jsem se rozhodla, že ty myšlenky nezaženu. Dovolila jsem si živě představit máminu smrt, procítit bolest okamžiku, kdy se dozvím, že už tu není.

Jak se mi spánek vzdálil ještě víc, zašla jsem dokonce ještě dál: Představila jsem si následující den a den poté. Země se bude i nadále točit, a já budu ponechána ve světě bez ní. Ztratím svou mapu. Ztratím půdu pod nohama.


Komu budu moci zavolat s dotazem, jak uvařit brambory? Kdo mi bude déle než pět minut naslouchat, jak mluvím o své práci? Kdo mi všechno poví? Kdo mi všechno odpustí? Jak jen se dokážu tímto světem protloukat bez člověka, který mě na něj přivedl?

Břečela jsem. A pak mě něco napadlo. Druhý den ráno jsem mámu při přípravě snídaně požádala, aby sepsala návod, kterým bych se po její smrti mohla řídit, krok za krokem, den za dnem.

Zasmála se. A pak řekla ano.

**Hallie Batemanová**



The background of the page is an abstract painting consisting of numerous overlapping, diagonal brushstrokes. The color palette is primarily soft pinks, blush, and light oranges, with some areas appearing more saturated or darker. The strokes vary in thickness and direction, creating a sense of movement and texture. The overall effect is a warm, textured, and somewhat ethereal background.

Den, kdy zemřu, proběhne asi takto...



Takhle by to mohlo  
pokračovat celé dny.

Odlož ten telefon.







## DEN PRVNÍ: Uvař si fajitas

Nakrájej hromadu sladké cibule. Rozbrečíš se, ale v dlouhodobém horizontu za to ten pokrm bude stát.

Ve velké restovací pánvi rozpal olivový olej a máslo v množství půl na půl, přidej česnek a papričku serrano nakrájené na kostičky, poté na ně navrš cibuli. V posilovně, kam jsem chodila, ženám ke cvičení vždycky pouštěli televizi s kulinářskými pořady – jen si to představ. Do formy jsem se tedy nedostala, ale hodně jsem se toho naučila, včetně faktu, že tíha té cibulové hory napomůže ke karamelizaci, tedy pomalému doslazení konečného výsledku.

Pak jen 20 až 30 minut vař na mírném plameni a nech cibuli, ať odvede většinu práce.

Teď tu horu rozval a pokračuj, dokud nebude skoro karamelizovaná. Posyp ji směsí mletého chilli, římského kmínu, soli, pepře a kajenského pepře, a ještě chvílku vař za stálého míchání, aby se koření rovnoměrně vmísilo.



Poklad' navrch tenké plátky zelené, červené a žluté papriky, budeš se tak cítit víc jako umělecký génius než jako ubřečená troska.

Dále orestuj kuřecí prsa (nebo tvrdé tofu, jsi-li aktuálně vegetariánka) a tenké plátky přimíchej do směsi cibule se zeleninou.

Já rajčata ráda krájím na čtvrtky nebo osminky. Ale co na tom záleží, stejně budou na kaši. Osol a opepři je a v posledních několika minutách vaření je vmíchej do směsi.

Podávej s čerstvými tortillami, nasekaným koriandrem, dobrou salsou a tenkými plátky avokáda. Skvělá práce. Necítíš se teď líp?

Jistěže ne. Tak si k tomu všemu nalij ještě dvojitou dávku whisky.

Bílá cibule nebo šalotka  
Olivový olej, máslo  
Čerstvý česnek, nakrájený  
na kostičky  
Paprička serrano, se semínky,  
nakrájená na kostičky  
Zelená, červená a žlutá paprika  
Mleté chilli, římský kmín, sůl,  
pepř a kajenský pepř  
Kuřecí prsa nebo tvrdé tofu  
Čerstvá rajčata  
Pšeničné nebo kukuřičné tortilly  
Koriandr, salsa, avokádo  
Whisky




## DEN DRUHÝ: *Pusť k sobě lidi*

Zazvoní zvonek u dveří a ty  
vstaneš a dveře otevřeš, uvítáš lidi  
a pustíš je dál. Mluv. Naslouchej.  
Breč. Nabídni jim čaj a toust,  
pokud se na to cítíš.





A painting depicting a dog grooming another dog. The groomer is a light brown dog with a white patch on its chest, shown in profile on the right. The dog being groomed is a darker brown dog, lying down on a yellow rug with large red flowers and green leaves. The rug is bordered by a thick blue line. A white plastic bag containing brown hair is on the left. The background is a light green wall and a brown floor.

Zbav jeho srst veškerých  
chuchvalců. Pes přece nemůže  
za to, že jsem umřela. \*



\*Ledaže by za to pes samozřejmě mohl, v kterémžto případě by jeho vyčesání nemuselo být nutně tvojí největší prioritou.

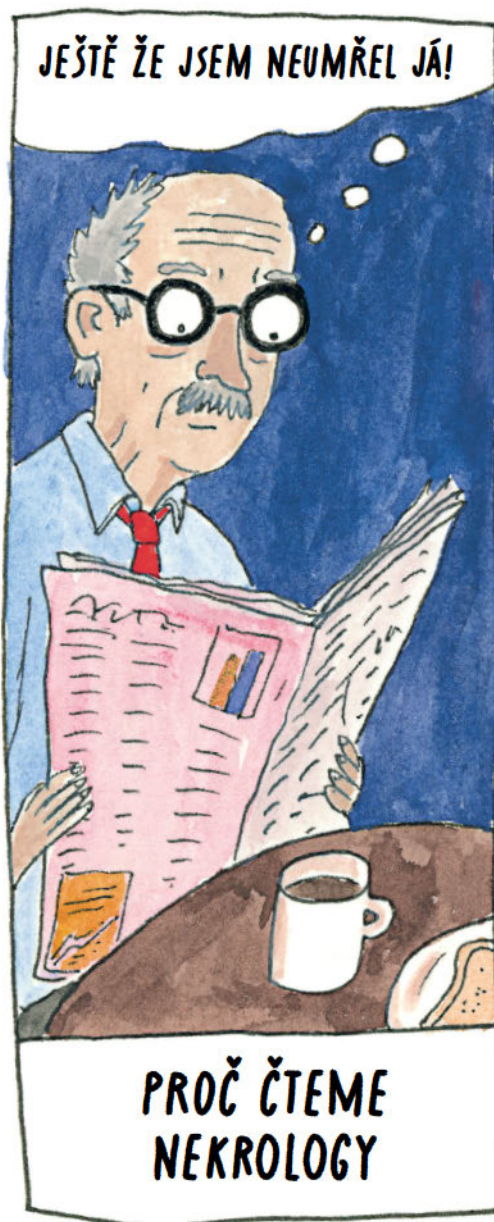
## DEN ČTVRTÝ: Sepiš můj nekrolog

Nekrology bývaly zdarma a psávali je novináři. Obsahovaly základní údaje o tvé rodině, vzdělání, kariéře nebo tvých přínosech pro komunitu.

Nyní je většinou zasílají členové rodiny, kteří neumí moc dobře psát a vypichují obskurní záležitosti: „Byla oddaná své milované jezevčici Dinky, se kterou strávila mnoho radostných let.“

Nekrology jsou víc než pouhá formalita. Jsou jedním z mála písemných záznamů o čase, který jsi zde strávila. Kolektivní vzpomínka na něčí existenci rychle vybledne – po jedné či dvou generacích vymizíš ze světa.

Kdybych bývala lépe plánovala a zemřela později, možná bych si ho sepsala sama. Ale zjevně mi došel čas. Spoj se tedy s lidmi, kteří mě znali nejlíp, chvílku si pohovořte a uvědom si, jak málo toho vlastně o mém životě víš.



## Co tam NEPSAT

*„V roce 1987 se přestěhovala na Floridu, v roce 1993 do Funkvillu, v roce 1995 do Clevelandu, pak žila na hromádce s chlapem, u kterého později litovala, že ho vůbec kdy poznala, než se nakonec usadila v Tacomě.“*

Ani si nedokážu vzpomenout na všechna místa, kde jsem kdy žila, a nemusí to být součástí trvalého odkazu.

*„Milovala křížovky a [nekonečný soupis nudných koníčků].“*

Nikdo kromě mé nejbližší rodiny nemusí vědět, že jsem vyráběla keramické mozaikové květináče, mizerně hrála na piano, kupovala si sezónní předplatné do divadla, ale pak zašla jen na dvě představení ročně, nebo že jsem posledních pětadvacet let vařila ze šesti stále stejných ingrediencí.

*„Zemřela poklidně s milující rodinou po boku.“*

Nepovažuji za možné, aby každý zemřel poklidně. Hádám, že někteří umírají třeba i křičíce. Každý by měl při prvních náznacích bolesti mít přístup ke své koňské dávce morfia.

*„S každým, koho potkala, se podělila o svou moudrost, lásku a vnitřní světlo.“*

Ale jděte. Budme upřímní. A navíc jsem si celkem jistá, že poblíž mé kanceláře je dopravní policista, který by s tímhle rozhodně nesouhlasil.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Co dělat, až už tu nebudu.  
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.