

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 děšivá.

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 shades of pink, from light and pale to deep magenta and dark red. Interspersed among the pink strokes are some warmer, orange-toned strokes, particularly in the lower half of the image. The overall effect is a textured, layered composition that suggests movement and depth.

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.

