

Polabská zahrada na Jiřáku

01.04.2026

Rodina Rosendorfových pochází z Polabské nížiny nedaleko Všetat, oblasti proslavené cibulí Všetana. Přijďte si s nimi popovídat na naše trhy!



V naší rodině jsme dokonce čtvrtá generace, která zeleninu pěstuje a vozí ji prodávat na pražské trhy. Už jako malý kluk jsem jezdil s dědou a babičkou brzy ráno na Žižkov, kde byl proslavený trh na Prokopském náměstí. Tam jsme jezdili do konce 80. let, kdy revitalizace Žižkova trhu zrušila. Po této nepříjemné události jsme se přemístili blíž do centra na Havelský trh — tady jsme prodávali do konce roku 2002.

Díky vzniku farmářských trhů jsme se po letech pokusili na tradici znovu navázat — a myslím, že docela úspěšně. Takže dneska nás lidé mohou potkat i na náměstí Jiřího z Poděbrad.

Na zahájení sezóny 18. března se těšil snad každý zelinář a ovocnář. Je to pro nás vždycky návrat do procesu, který narušila zima. Trhy jsou totiž něco úplně jiného než anonymní prodej. Člověk je v přímém kontaktu s lidmi, povídá si s nimi a má hned zpětnou vazbu. Víme tak mnohem víc o tom, co lidé chtějí a co máme příště přivést.

Naši zeleninu pěstujeme s velkou pečlivostí a s ohledem na přírodu. Používáme přírodní hnojiva a velká část práce je pořád ruční. Zeleninu sklízíme a připravujeme den dopředu, aby byla co nejčerstvější a měla co nejkratší cestu ke spotřebiteli. Vedle obvyklé zeleniny zkoušíme pěstovat i méně tradiční plodiny — třeba fenykl, barevnou mrkev, pak choi nebo různé bylinky a saláty. A zároveň máme radost, když lidé znovu objevují i téměř zapomenuté druhy, jako je kadeřávek nebo mangold.

TIP PRO VÁS

Špenátu se dočkáte už v období raného jara. Čerstvý špenát povýšíte, když k němu na pánvi opečete na kostičky nakrájenou slaninu s jarní cibulkou a přidáte třeba i vařené vejce. Dochutit můžete česnekem a špetkou pepře. Jídlo potěší i ty, kteří mají pocit, že nejlepší zelenina je ta, co je pasírovaná přes prase.