

Polnische Dörfer Tradition und gutes Essen

Kietrz • Krzanowice • Krzyżanowice • Pietrowice Wielkie

Außer einer Reihe von Kulturdenkmälern und Naturschönheiten können Sie hier auch wunderbare Restaurants besuchen und viele lokale Spezialitäten probieren.



Dieses Schriftmaterial wurde im Rahmen des Projekts Reg. Nr. CZ.3.22/3.3.04/11/02632
Mit dem Namen „Durch die Partnerschaft zum Kennenlernen der Region“
Partnerstvo do poznawania regionu
durch die finanzielle Unterstützung des operationellen Programms der grenzübergreifenden
Zusammenarbeit „Tschechische Republik-Polen 2007 - 2013“ herausgegeben.

Gmina Kietrz ist, mit ca. 11 500 Einwohnern, eine Grundverwaltungseinheit (Zentralgemeinde), zu der 12 Gemeinden gehören - Dzierzysław, Kietrz, Kozłówki, Lubotyń, Ludmierzyce, Nasiedle, Nowa Cerekwia, Pilszcz, Rogożany, Rozumice, Ściborzycze Wielkie und Wojnowice.



Gemeinde Wojnowice

Der Palast in Wojnowice bietet eine komplexe Bedienung der Firmen- und Familienveranstaltungen. Das Restaurant und das Biergärtchen stehen zur Verfügung der Gäste.

Adresse: 47-470 ul. Pałacowa 1, Wojnowice
Tel. + 48 32 419 15 97, + 48 502 55 66 21
e-mail: info@palacwojnowice.pl
www.palacwojnowice.pl; GPS: 50°3'25.992"N, 18°9'5.651"E

Die Feier können Sie bei uns zu einem beliebigen Termin bestellen, das Restaurant ist nur an Wochenenden in Betrieb, von Mai bis September ab 12 Uhr. Seit Frühling 2012 ist die Unterkunft in den Häusern im Park möglich. Wir bieten europäische Küche an. Wir organisieren auch verschiedene Veranstaltungen und öffentliche Feier - Informationen finden Sie immer im Voraus, und zwar auf den Webseiten. Den um den Palast liegenden Park können Sie praktisch jeden Tag bis zur Dämmerung auf Wunsch als auch Gruppen, wie individuellen Touristen besuchen; wir können Ihnen auch einen Besuch in unseren Museum des alten Dorfes besorgen.

Gemeinde Kietrz

Restaurant Ludowa

Restaurant „Ludowa“ ist ein toller Ort für eine Feier; egal ob es eine große Hochzeit, oder ein Kammermittagessen nach dem Eheversprechen ist; oder ein fröhliches, freundliches Zusammentreffen mit Tanz und Gesang, eine Bewirtung bei speziellen Gelegenheiten (Erstkommunion, Taufe, Geburtstag), oder ein Treffen nach der Beerdigung. Dazu organisieren wir auch Business-Meetings und Firmenveranstaltungen, atypische Treffen, usw.

Das Geheimnis unseres Erfolges ist die Anpassung an die Bedürfnisse und Vorlieben unserer Klienten. Mit Vergnügen stellen wir ein neues Menü zusammen, mit Rücksicht auf Ihre Ideen. In unserem Restaurant sind Veranstaltungen mit einer maximalen Kapazität von 100 Personen möglich.

Bei uns finden Sie klimatisierten und überwachten Saal, überwachten Parkplatz zur Verfügung der Gäste, barrierefreien Zugang, Platz zum Windeln wechseln, Zugang zum Internet (über Wifi), separates Rauchzimmer. Wir akzeptieren Kreditkarten.

Wir freuen uns auch auf eine Zusammenarbeit mit Reisebüros.

Adresse: ul. Głubczycka 18 A, 48-130 Kietrz

Kontakte: tel: +48 77 / 471 17 15, +48 77 / 471 17 16, +48 77 / 544 96 60

e-mail: ludowa@ludowa.com.pl,

restauracja@ludowa.com., Web: www.ludowa.com.pl

GPS: 50° 4' 44.86" N 17° 59' 51.81" E



Gmina Krzanowice

www.krzanowice.pl

Gmina Krzanowice ist, mit 6000 Einwohnern, eine Grundverwaltungseinheit, zu der 5 Gemeinden gehören: Krzanowice, Bojanów, Borucin, Pietraszyn, Wojnowice.

Hotel-Restaurant Perla

Adresse: Kolejowa 8, 47-470 Krzanowice, Tel:+ 48 32 410 80 55, <http://www.perla.info.pl/>

• Perla – gelegentliche Feier, Hotel: GPS:50°1'1.596"N, 18°7'34.175"E

Pension Moravia

Adresse: Cegielniana 3a, 47-470 Krzanowice, Tel: +48 32 410 80 46, Tel. +48 784 902 258, Mail: dkborucin@tlen.pl
<http://pensjonatmoravia.pl>, GPS: 50°0'52.199"N, 18°6'51.191"E

Restaurant Kosel



Im Restaurant Kosel servieren wir eine traditionelle polnische und schlesische Küche. Wir bieten Ihnen viele ausgezeichnete Gerichte und eine angenehme Atmosphäre an und empfehlen eine Rast in unserem Sommergarten, weitab vom Straßenlärm.



Zur Verfügung der Gäste stehen:

- 3 Säle mit Kapazität: 15, 24 und 60 Personen
- überdachte Terrasse für 50 Personen
- traditioneller Grill- gegrillte Fische, Halsfleisch, Rippen und Ferkel
- traditionelle Räucherammer- geräucherte Forelle, Makrele, Flunder und auch Regionalwürste
- knusprig gegrillte Schweinshaxen
- Kinderspielplatz, Parkplatz, WiFi, Datenprojektor mit einer großen Leinwand, Spieltisch für Snooker und Billard.



Die Gerichte werden in Form vom „Schwedischen Büffet“ serviert, im Sommer auch auf der Terrasse.

Wir bieten regionale Gerichte an:

- Schweinshaxen nach Krzanowsky Art
- Roulade nach Großmutter's Art
- Hekele
- Kartoffelsalat
- Brotsuppe mit Knoblauch
- Teufliche Kuttelsuppe
- Honig Rippen



Wir veranstalten Integrationstreffen (sprechen Tschechisch): z. B.:

- Treffen der befreundeten tschechischen Rentner aus Bolatic, Chuchelná und der umliegenden Dörfer
- Treffen von Oldboys- Club aus Borová und Krzanowice
- Treffen von Club der Liebhaber historischer Fahrräder
- Motorradfahrer- Treffen



Kontakt: **The Restaurant Kosel**

47-470 ul. Opawska 1a, Krzanowice

Tel.: +48 32 410 81 14; +48 507 737 299

e-mail: restauracja@restauracja-kosel.eu

web: www.restauracja-kosel.eu

GPS: 50°1'6.707" N, 18°7'31.799" E



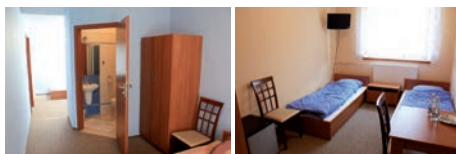
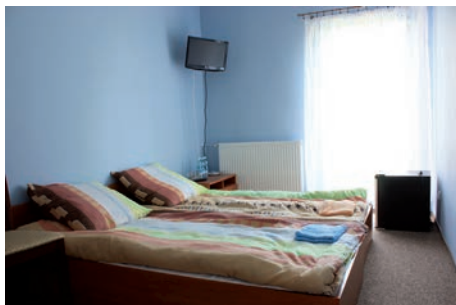
Pension Moravia



Pension Moravia bietet ihren Gästen 8 Zweibettzimmer (Preis: 90,- PLN/Zimmer) und 2 Dreibettzimmer (Preis: 120,- PLN/Nacht) an, das Frühstück in Form vom „Schwedischen Büffet“ ist im Preis enthalten. Die Pension wurde vor kurzem komplett renoviert, dank dessen ist neu mit Möbel und mit allen Sachen, die die Touristen brauchen, eingerichtet.

Jedes Zimmer hat ein eigenes Badezimmer, WC und TV. Es gibt Zimmern mit Kühlschränken. Ein Bestandteil der Pension ist der Parkplatz für Gäste.

Adresse: Cegielniana 3a 47-470 Krzanowice
Tel. 324 108 046, 784 902 258
web: www.pensjonatmoravia.pl
GPS: 50°0'52.199"N, 18°6'51.191"E



Gmina Krzyżanowice

www.krzyzanowice.pl

Gmina Krzyżanowice befindet sich im Ratiborer Landkreis, in dem südwestlichen Teil der Woiwodschaft Schlesien. Sie erstreckt sich auf einer Fläche von 6 900 Ha und hat etwa 11 500 Einwohner. Das Dorf Krzyżanowice ist eine Grundverwaltungseinheit (Zentralgemeinde), zu der 10 Gemeinden gehören: Krzyżanowice, Chałupki, Tworków, Bieńkowice, Bolesław, Owsiszczce, Nowa Wioska, Roszków, Rudyszwałd a Zabelków.

Traditionelle Gerichte aus Krzyzanowice **Kreppeln (Berliner Pfannkuchen)**

Hausfrauen aus den Kreisen der Dorf-Hausfrauen (Nationale Organisation, die in den Dörfern lebenden Frauen vereinigt) aus der ganzen Zentralgemeinde backen am Fetten Donnerstag (der Donnerstag vor dem Aschermittwoch) Kreppeln, also Berliner Pfannkuchen. An diesem Tag, am Nachmittag, treffen sich die Hausfrauen im Kulturzentrum in Tworków um Kaffee zu trinken und selbstgemachte Kreppeln zu probieren. Jeder Kreis bereitet etwa 50 Stück. Auf dem Tisch kann man dann nicht nur die traditionellen Berliner Pfannkuchen

(Kreppeln) mit Marmelade finden, sondern auch Kreppeln mit Pudding-, Quark-, Mohnfüllung oder mit Avocado. Es gibt auch Kreppeln, in den eine Weissagung oder ein Los versteckt ist. Außer der traditionellen Kreppeln sind hier auch die neueren „faworky“ (dünne Schleifen aus dem Brandteig, die in heißem Fett ausgebacken und mit Puderzucker bestreut werden) oder Berliner aus dem homogenisierten Quark.

Der „Fetter Donnerstag-Kaffee“ wird mit Gesang und mit Witze begleitet.





TWORKÓW UL. DŁUGA 20A GŁÓWNA TRASA PRZELOTOWA RACIBÓRZ – CHALUPKI
 www.restauracjabravo.pl, E-mail: rudidance@o2.pl, Tel. +48 602 138 526, +48 602 744 173



www.rege.of.pl

DOM WESELNY „REGE”

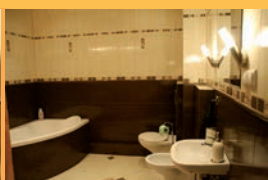
ORGANIZUJEMY:

WESELA, KOMUNIE
 IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
 ZABAWY KARNAWALOWE
 IMPREZY PLENEROWE
 KATERING

NASZE KLIMATYZOWANE SALE MIESZCZĄ 500 OSÓB.
 OFERUJEMY SZEROKI WYBÓR SŁASKIEJ KUCHNI,
 ZAKRĄPIANEJ DOSKONAŁYMI TRUNKAMI.
 ŚWIEŻE OBIADY OD GODZINY 12.00

BIENKOWICE
 UL. WOJNOWSKA 24

TEL. 032 721 86 27 TEL./FAX 032 721 86 42 KOM. 0 604 599 176



Sauerkraut

Alljährlich im Herbst veranstalten die Frauen aus den Kreisen der Dorf-Hausfrauen aus der ganzen Gemeinde ein Zusammentreffen, bei dem die traditionelle Weise der Kohlgärung vorführen. Dieses Treffen, zu dem verschiedene Gäste eingeladen werden, soll diese Tradition nahe bringen, vor allem der jungen Generation, die sie nicht kennt.

„Zur Kohlgärung sind notwendig: eine Schürze, schönes Kopftuch, passendes Höschchen und saubere Füße (zum Stampfen)“ sagt die Vorsitzende des örtlichen Kreises der Dorf-Hausfrauen in Tworków, Krystyna Lamczyk. „Außerdem braucht man noch fein gehobelten Kohl, Möhre, Äpfel und ein Steingutfass, in dem der Kohl gärt. Wenn der Kohl gut gestampft ist, geht in einem solchen Gärfass etwa 50 Kilo Kohl hinein“, versichert Frau Lamczyk. Das Sauerkraut muss gut gestampft sein, deswegen muss man die Füße eng nebeneinander legen und nicht schlampig.

Das Kraut gärt in dem Fässchen ca. 14 Tage und dann muss man das Kraut in Gläschen geben und pasteurisieren lassen, erst dann kann es auch 2 Jahre stehen. Die Frauen aus den Kreisen benutzen Sauerkraut bei verschiedenen Gelegenheiten oder Feiern.



„Federschleißern“

Alljährlich, am häufigsten im Februar, versammelt das Kulturzentrum Frauen aus den Kreisen der Dorf-Hausfrauen aus der ganzen Gemeinde Krzyzanowice zu dem traditionellen „Federschleißern“. Dieses Zusammentreffen hat zum Ziel, der jungen Generation diese alte Tradition nahe zu bringen. Es ist auch eine interessante und atypische Weise, wie man die Freizeit verbringen kann. Beim Federschleißern wird die Federfahne vom Gänsekiel abgerissen. „Diese Arbeit war typisch vor allem für Frauen und Kinder. Zehn Frauen- Schleißerinnen schleißten die Feder von drei Gänsen sogar 3 Tage“, erinnert Krystyna Lamczyk aus dem Kreis der Dorf-Hausfrauen in Tworków. Das Rupfen der Federn wieder-



holte sich dreimal, zum letzten Mal nach der Tötung des Tieres. Die Gänse wurden traditionell im November, vor dem Feiertag St. Martin, geschlachtet. Aus der Gans wurden Blutwürste und Gänsefett hergestellt. Das Gänsefett wurde dann als Heilmittel bei Bronchitis, Atemwegserkrankungen, oder Lungenentzündung verwendet.

„Die Brust oder der Rücken des Kranken wurde mit dem Gänsefett eingerieben, mit einem Pergament überdeckt und oben wurde ein warmes Kissen gelegt“, erinnert Krystyna Lamczyk.

Aus den geschleißten Federn wurden Kissen, Decken und Federbetten hergestellt. Durchschnittlich benötigte man für eine Decke etwa 2,5-3 Kg Federn, für ein Kissen 1,5 Kg und für Federbetten auch mehr als 4,5 Kg.



Kürbisprodukte

Die Idee zur Herstellung der Kürbisprodukte entstand anlässlich des Erntefestes in Tworków, als der Bürgermeister aus Tworków ein 25 Ar großes Feld mit Kürbis- und Zucchini-Samen besät hatte. Nach dem Fest wusste niemand, was mit so vielen Kürbissen tun. Den Frauen aus dem örtlichen Kreis der Dorf-Hausfrauen ist eingefallen, dass alle zehn Kreise mit den Kürbissen beschenkt werden können um verschiedene Gerichte zuzubereiten.

Seitdem bereiten die Frauen im Herbst Kompotte, Suppen, Salate, Berliner Pfannkuchen, Kuchen (Hefeteig und auch zarter Teig), Frikadellen, Konfitüren, Marmelade, panierte Zucchini und Zucchini mit Mehlschwitze.

Bäckerei Bienkowice



Bäckerei in Tworków

In der Bäckerei werden traditionelle Brote mit Sauerteig, Brötchen und Vollkornbrote hergestellt. Jeden Freitag und auch auf Bestellung wird hier der traditionelle schlesische Kuchen gebacken. Eine hiesige Spezialität ist das Zwiebelbrot, das jeden Freitag gebacken wird.



Bäckerei in Chalupki

In der Bäckerei wird das traditionelle Gebäck aus natürlichem Sauerteig gebacken. Es handelt sich um einen Dauerprozess, der über Qualität und Geschmack entscheidet. Das Sortiment wird ständig erweitert, zurzeit werden in der Bäckerei um 30 Gebäcksorten hergestellt; einschließlich Halb-Konditorwaren und Gebäck für Diabetiker. Es werden auch unsere Geschäfte und andere Abnehmer beliefert.



Rezepte

Eine Spezialität aus der Gmina Kietrz

(Dzierzyslaw):
-Piroggen mit einer speziellen lokalen Soße, mit dem Preis „Perla 2000“ gewürdigt. Piroggen sind gefüllte Teigtaschen (mit Gemüse, Fleisch, usw.), die mit spezieller lokaler Soße serviert werden.



Weihnachtssoße

Zutaten:

-ein halbes Kilo Lebkuchen, 15 Dag Zucker, 20 Dag Butter, 1 Glass Pflaumenkompott, 1 Glass Stachelbeerkompott, Saft aus einer Zitrone, 0,25l Rotwein, Trockenpflaumen, Feigen, Rosinen, Mandeln, Walnüsse

Zubereitung:

Den Lebkuchen zerbröseln und in einen Topf schütten, mit Wasser und Kompott übergießen. Der aufgeweichte Lebkuchen wärmt und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die zerbröselten Trockenpflaumen, Feigen, Rosinen, Mandeln und Walnüsse hinzufügen, zuletzt Wein und zerlassenes Butter zugeben.

Königs –Quarkkuchen

Zutaten für den Teig:

400g Mehl, 200g Zucker, 200g Margarine, 40g Kakao, 2 Eier, 1 Backpulver

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Margarine, Kakao und Ei einen Teig zubereiten, dann auf das Backblech verteilen (ebenfalls Blechränder), ein bisschen Teig für den Streusel lassen.

Zutaten für die Quarkmasse:

750g Quark, 200g Zucker, 3 Eier, 2 Vanillepudding, 200g Margarine, 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Zum Quark Zucker, Eier, Pudding, Margarine hinzufügen. Alles gut vermischen und dann den Teig auf ein Backblech schütten. Aus dem restlichen Teig den Streusel machen, alles in den Backofen einfügen und bei 175°C ca. 60 Minuten backen.

Mohnstrudel

Zutaten für den Teig:

500g Mehl, 150g Butter, 150g Zucker, 50g Hefe, 250 ml warmer Milch, 4 Eigelbe, eine Prise Salz

Zubereitung:

Aus Hefe, Mehl (1/2) und warmer Milch einen Teig anrühren und gut bearbeiten. Während der Anrührung Mehl (der Rest), Salz, Zucker und warmes Butter hinzufügen. Den Teig bis dem Moment herstellen, bis er von der Schüssel abgehoben wird, dann aufgehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat.

Zutaten für die Füllung:

500g gemahlene Mohn, 250ml Milch, 4 Eiweiße, 150g Vanillezucker, 1 Löffel Zimt, 100g Butter + 3 Löffel, 150g Rosinen, 150g Mandeln

Zubereitung:

Zu dem gemahlene Mohn Zucker, Rosinen, Vanillezucker und Mandeln hinzufügen und mit warmer Milch übergießen. Aus Butter und Mehl die Mehlschwitze zubereiten, aus Eiweiß die Eischnee schlagen. Alles zum Mohn zugeben und gut durchmischen.

Der aufgegangene Teig in eine rechteckige Form schütten. Die Mohnmasse gleichmäßig auf den ausgerollten Teig verteilen und vorsichtig rollen, 20 Minuten gehen lassen. Dann den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175 -200 Grad ca. 45 Minuten backen.

Guss:

1 Eiweiß mit 3 Löffeln Puderzucker zu Schnee schlagen und den gebackenen Teig bestreichen.

Mohn-Nusskuchen

Zutaten für die I. Masse:

500g gemahlene Mohn, 375ml warmer Milch, 150g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eiweiß (nicht schlagen!) Alle Zutaten gut verrühren und aufmäßigem Feuer so lange kochen, bis die Masse dick ist. Abkühlen lassen und dann auf den Teig schütten. Auf die Masse Biskuits oder einen dünnen Teig legen.

Zutaten für die II. Masse:

150g gemahlene Nüsse mit 125ml heißer Milch übergießen und abkühlen lassen; 250g Butter, 150g Zucker mit 3 Eigelbe verrühren und zu der Nussmasse hinzufügen. Die Masse dann auf Biskuits oder auf dünnen Teig schütten und mit Guss verzieren.

Quarkkuchen „Škubanec“ (Zupfkuchen)

Zutaten für den Teig:

250g Margarine, 250g Zucker, 500g Mehl, 2 Eier, 2 Löffel Kakaopulver, 2 Löffel Backpulver, eine Prise Salz. Alles gut durchkneten.

Zutaten für die Quarkmasse:

1250g Quark, 7 Eigelbe, 400g Zucker, 150g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Kartoffelstärke; 7 Eiweiß zu Schnee schlagen

Zubereitung:

¾ Teig auf das gut gefettete Backblech legen (eventuell mit Backpapier ausgelegt). Die Zutaten für die Quarkmasse vermischen und auf den Teig legen. Den restlichen Teig auf die Quarkmasse zerreißen.

Kuchen mit Trockenpflaumen

Zutaten für den Teig

5 Eier, 150g Mehl, 2 Löffel Kakaopulver, 150g Zucker, 1 Löffel Backpulver

Zubereitung:

Den Tortenteig schlagen und auf ein Backblech schütten. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.15 Minuten backen. 500g Trockenpflaumen, 1/4l Wodka. Die Pflaumen schneiden und mit Wodka übergießen, dann 6 Stunden ruhen lassen.

Crema:

1/2l Milch, 6 Löffel Zucker, 1 ½ Vanillepudding. Den Pudding zubereiten und abkühlen lassen.

1 Würfel Butter, ½ Würfel Margarine zu einer weißen Masse rühren, den Pudding langsam hinzufügen. Die fertige Creme auf den Teig verteilen. Auf die Creme die in Alkohol eingelegten Pflaumen legen. Alles mit Bitterschokolade übergießen.

KULTURVERANSTALTUNGEN IN KIETRZ

Januar	<ul style="list-style-type: none">- Turnier im Luftgewehrschießen (Sportschießplatz in Nowa Cerekwia)- Neujahrs-Schwimmwettkampf (Schwimmhalle in Kietrz)- Tischtennis-Turnier (Gymnastiksaal in Nasiedle)
Februar	<ul style="list-style-type: none">- Mini-Fußball- Turnier (Sporthalle am Tadeusz Kósciuszki- Gymnasium in Kietrz)- Tischtennis- Turnier um den Pokal des Bürgermeisters der Gemeinde Kietrz (Sporthalle in Nasiedle)- Volleyballturnier (Sporthalle am Tadeusz Kósciuszki- Gymnasium in Kietrz)- Kietrz - Skialpin - Meisterschaft (Wisla)
März	<ul style="list-style-type: none">- Volleyballturnier (Sporthalle am Tadeusz Kósciuszki- Gymnasium in Kietrz)- 6 Km Geländelauf (Stadtpark in Kietrz)
April	<ul style="list-style-type: none">- April-Schachturnier (Kulturhaus in Kietrz)- Frühlings- Volleyballturnier (Sporthalle am Tadeusz Kósciuszki- Gymnasium in Kietrz)- Kietrz - Schwimmmeisterschaft (Schwimmhalle in Kietrz)- Blumenlauf, Nasiedle-Kietrz-Pietrowice Wielkie /Staffel/
Mai	<ul style="list-style-type: none">- Das ganze Polen läuft! Die Laufstrecke in der Umgebung der Grundschule in Kietrz- Kietrz- Tennis-Liga (Komplex von Sportplätzen „Orlik“ in Kietrz)- Die ganze Familie treibt Sport (einschließlich des 6 Km Geländelaufes, Komplex von Sportplätzen „Orlik“ in Kietrz)
Juni	<ul style="list-style-type: none">- Kietz-Tage, Kietrz- Halbmarathon Kietrz-Rohov (21 Km), (im Rahmen des Halbmarathons wird auch der Lauf für Kinder und Jugend und der Nordic Walking - Lauf veranstaltet)- Schachturnier (Kulturhaus in Kietrz)- Sommer-Volleyballturnier (Komplex von Sportplätzen „Orlik“ in Kietrz)
September	<ul style="list-style-type: none">- Erntefest, auf dem Gebiet der Gemeinde Kietrz- Kietrz- Schwimmmeisterschaft (Schwimmhalle in Kietrz)
Oktober	<ul style="list-style-type: none">- Geländelauf (Stadtpark in Kietrz)
November	<ul style="list-style-type: none">- Herbst- Volleyballturnier (Sporthalle am Tadeusz Kósciuszki- Gymnasium in Kietrz)

KULTURVERANSTALTUNGEN IN KRZANOWICE

Februar	<ul style="list-style-type: none">- Ball – „Kontrabass-Begräbnis“
März	<ul style="list-style-type: none">- Internationale Vorführung der regionalen Gerichte
Mai	<ul style="list-style-type: none">- Feuerwehrwettbewerb
Juli	<ul style="list-style-type: none">- Krzanowice-Tage (Feiern)
September	<ul style="list-style-type: none">- Erntefest

KULTURVERANSTALTUNGEN IN KRZYZANOWICE

Januar	<ul style="list-style-type: none">- Konzert der Laureaten der Weihnachtsliederschau in der Kirche St. Peter und Paul in Tworków- Schau der Weihnachtsauftritte - Jaselka im Saal des Kulturzentrums in Tworków
Februar Februar/März	<ul style="list-style-type: none">- Folkloretreffen „Federnschleifen“ im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Wettbewerb der schlesischen Mundart im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Fetter Donnerstag im Saal des Kulturzentrums in Tworków
März/April	<ul style="list-style-type: none">- Ostermärkte im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Österliche Pferdeprozession in Bienkowice
Mai	<ul style="list-style-type: none">- Schau der jungen Talente im Saal des Kulturzentrums in Tworków- internationale Kleintheater-Schau der Kindergärten, unter der Schirmherrschaft von Ratiborer Bürgermeister, im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Konzert zu Ehren der Schaffung von Franz Liszt und Ludwig van Beethoven in Krzyzanowice- Jahrmarkt an den Grenzen, Chalupky-Bohumín
Juni	<ul style="list-style-type: none">- Festival –Wahl der sympathischsten adoleszenten Jungfrau der Gemeinde Krzyzanowice, Hauptkonzert junger Talente, Auftritt der Laureaten des Wettbewerbs der schlesischen Mundart, Platz beim Kulturzentrum in Tworków.- Wettbewerb der Jugendfeuerwehren- Nacht-Feuerwehrwettbewerb in Boleslaw
September	<ul style="list-style-type: none">- Folkloretreffen „Kiszynie zeli w Tworkówě“ im Saal des Kulturzentrums in Tworków
September/Oktober	<ul style="list-style-type: none">- Erntefest- Kartoffelfest in Boleslav- Jahrmarkt an den Grenzen, Chalupky-Bohumín- Oktoberfest in Roszków
Oktober	<ul style="list-style-type: none">- Gemeindliche Inauguration des Kulturjahres; Saal des Kulturzentrums in Tworków
November	<ul style="list-style-type: none">- Abendessen bei Kerzenschein im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Integrationstreffen „Kinder -Kindern“; im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Papageien- und Brieftaubenausstellung im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Martinstag (Owsiszce, Krzyzanowice, Twórkow)
Dezember	<ul style="list-style-type: none">- Weihnachtsmärkte im Saal des Kulturzentrums in Tworków- Weihnachtslieder-Gemeindeschau im Polnischen und im Deutschen „Weihnachten mit Weihnachtsliedern“, im Saal des Kulturzentrums in Tworków

KULTURVERANSTALTUNGEN IN PIETROWICE WIELKIE

Februar	<ul style="list-style-type: none">- feierliche Unternehmertreffen
April	<ul style="list-style-type: none">- Österliche Pferdeprozession
Mai	<ul style="list-style-type: none">- Eko Ausstellung für Bauwesen, Interieurs und Beheizung
September	<ul style="list-style-type: none">- Erntefest
Dezember	<ul style="list-style-type: none">- Weihnachtsmärkte



Erntefeste in Gminas



Eko Ausstellung



Feierliche Unternehmertreffen in Pietrowice Wielkie



Pferdeumzug in Wojnowice



Österliche Pferdeprozession in Pietrowice Wielkie