

Polské obce tradice a dobré jídlo

Kietrz • Krzanowice • Krzyżanowice • Pietrowice Wielkie

Kromě řady kulturních památek a přírodních krás zde můžete navštívit i výborné restaurace a ochutnat řadu místních specialit.



Tento materiál byl vydán v rámci projektu reg. č. CZ.3.22/3.3.04/11.02632 s názvem „PARTNERSTVÍM K POZNÁVÁNÍ REGIONU / PARTNERSTWO DO POZNAWANIA REGIONU“ za finanční podpory z Operačního programu přeshraniční spolupráce Česká republika – Polská republika 2007 – 2013.

Gmina Kietrz je základní územní správní jednotkou, pod kterou spadá 12 obcí – Dzierżysław, Kietrz, Kozłówki, Lubotyń, Ludmierzyce, Nasiedle, Nowa Cerekwia, Pilszcz, Rogożany, Rozumice, Ściborzyce Wielkie a Wojnowice a ve které žije 11500 obyvatel.



Obec Wojnowice

Palác ve Wojnowicích nabízí komplexní obsluhu rodinných a firemních akcí, dostupná je také restaurace a pivní zahrádka.

Adresa: 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

Oslavu je možné objednat v libovolném termínu, restaurace je v provozu pouze o víkendech, v období od května do září, od 12 hod. Nocleh je možný od jara 2012 v domcích v parku kolem paláce. Nabízíme evropskou kuchyni. Organizujeme také různé události a veřejné oslavy – informace o nich najdete vždy s předstihem na www.palacwojnowice.pl. Park kolem paláce můžete navštívit prakticky každý den do soumraku a na přání, jak skupin, tak i individuálních turistů, můžeme zajistit i návštěvu našeho Muzea dávné vesnice.

Obec Kietrz

Restaurace Ludowa

Restaurace „Ludowa” je místem, ve kterém stojí za to uspořádat oslavu bez ohledu na to, zda to bude velkolepá svatba nebo komorní oběd po manželském slibu, radostné, přátelské setkání se zpěvem a tanci nebo pohoštění u příležitosti prvního svatého přijímání, křtu či narozenin, ale také setkání po pohřbu. Navíc také organizujeme byznysová setkání a akce pro firmy, netypická setkání atd.

Tajemstvím našeho úspěchu je přizpůsobení se potřebám a zálibám našich zákazníků.

S potěšením sestavíme nový jídelníček s přihlédnutím k Vaším nápadům. V naší restauraci je možné pořádat akce s maximální kapacitou 100 osob.

Najdete u nás klimatizovaný a monitorovaný sál, monitorovaný parking pro hosty, bezbariérový vstup, místo pro přebalení nemluvnat, přístup k internetu přes Wi-Fi, oddělenou kuřárnu. Akceptujeme platební karty.

Těšíme se také na spolupráci s cestovními kancelářemi.

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

Kontakty: 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 je základní územní jednotkou, pod kterou patří pět vesnic Krzanowice, Bojanów, Borucin, Pietraszyn, Wojnowice a na jejímž území žije 6000 obyvatel.

Hotel-Restaurace Perla

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

• Perla – příležitostní oslavy, hotel: GPS: 50°1'1.596"N, 18°7'34.175"E

Penzion Moravia

ul. 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

Restaurace Kosel



V restauraci Kosel servírujeme tradiční polskou a slezskou kuchyni. Nabízíme mnoho skvělých jídel, příjemnou atmosféru a doporučujeme odpočinek v naší zahrádce daleko od městského hluku.



K dispozici hostů jsou:

- tři sály – s kapacitou 15, 24 a 60 osob
- zastřešená terasa pro 50 osob
- tradiční gril a z něho ryby, krkovička, žebra a selátko
- tradiční udírna – uzený pstruh, makrela, platýs a také regionální klobásy
- křupavé koleno z grilu
- dětské hřiště, parking, WiFi, dataprojektor s velkým plátnem, hrací stůl pro snooker a biliard.



Jídla jsou servírována formou švédského stolu, v létě také na terase.

Nabízíme lokální jídla:

- koleno po krzanowsku
- roládu od babičky
- hekele
- bramborový salát
- chlebovou polévku s česnekem
- ďábelskou dršťkovou polévku
- žebírka na medu.



Organizujeme integrační setkání (mluvíme česky): např:

- spřátelených českých důchodců z Bolatic, Chuchelné a okolních obcí
- klubu Oldboys z Borové a Krzanowic
- klubu milovníků historických kol
- klubu motorkářů.



Kontakt: **Restaurace Kosel**

47-470 ul. Opawska 1a, Krzanowice

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

e-mail: restauracja@restauracja-kosel.eu

www.restauracja-kosel.eu

GPS: 50°1'6.707" N, 18°7'31.799" E

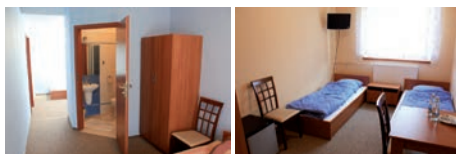
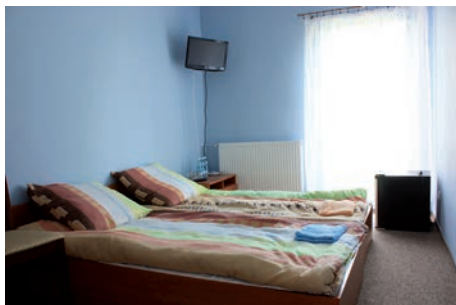


Penzion Moravia



Penzion Moravia nabízí svým hostům 8 dvoulůžkových pokojů (cena: 90,- PLN/pokoj) a 2 pokoje třílůžkové (cena: 120,- PLN/noc), v ceně je obsažena snídaně formou švédského stolu. Před nedávnem prošel penzion kompletní rekonstrukcí, díky tomu je nově vybaven nábytkem a vším, co potřebují turisté. Každý pokoj má WC, koupelnu a televizi. V některých pokojích jsou ledničky a u penzionu je parkoviště pro hosty.

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



Gmina Krzyżanowice

www.krzyzanowice.pl

Gmina Krzyżanowice se nachází v ratibořském okrese, v jihozápadní části slezského kraje. Její rozloha je 6 900 ha a žije v ní okolo 11 500 obyvatel. Obec Krzyżanowice je základní územní správní jednotkou (střediskovou obcí), pod kterou spadá 10 vesnic: Krzyżanowice, Chałupki, Tworków, Bieńkowice, Bolesław, Owsiszczce, Nowa Wioska, Roszków, Rudyszwałd a Zabelków.

Tradiční jídla z Krzyżanowic **Kreple (koblihy)**

Hospodyně z Kroužků vesnických hospodyň (celostátní organizace sdružující ženy žijící na vesnicích) z celé střediskové obce pečou na „mastný čtvrtek“ (čtvrtek před Popeleční středou) kreple, tedy koblihy. Tento den, v odpoledních hodinách se hospodyně setkávají v Kulturním centru ve Tworkóvě na společnou kávu a ochutnávku koblih. Každý z kroužků připravuje kolem 50 ks. Na stole je pak možné najít tradiční koblihy s marmeládou, ale také s nádivkou pudinkovou, tvarohovou, makovou či s advoká-

dem, někdy je možné narazit na koblihu, ve které je schovaná věštba nebo los do tomboly. Kromě tradičních koblih jsou také novější faworky (tenké mašličky z odpalovaného těsta smažené na sádle a posypané moučkovým cukrem) nebo koblihy z homogenizovaného tvarohu.

Mastno-čtvrteční káva je doprovázena zpěvem a vtipy.





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

DOM WESELNY
 „REGE”

1999

www.rege.of.pl

DOM WESELNY „REGE”

ORGANIZUJEMY:

WESELA, KOMUNIE
 IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
 ZABAWY KARNAWAŁOWE
 IMPREZY PLENEROWE
 KATERING

NASZE KLIMATYZOWANE SALE MIESZCZĄ 500 OSÓB.
 OFERUJEMY SZEROKI WYBÓR SŁĄSKIEJ KUCHNI.
 ZAKRĄPIANEJ DOSKONAŁYMI TRUNKAMI.
 WIEDZIELNE 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



Kiszynie zeli – kvašené zelí

Každoročně na podzim ženy z Kroužků vesnických hospodyň z celé obce připravují setkání, během kterého předvádějí tradiční způsob kvašení zelí. Toto setkání, na které jsou také pozváni různí hosté, má přiblížit všem, obzvláště mladé generaci, která kvašení zelí nezná, tuto tradici.

„Nezbytně nutné ke kvašení zelí jsou: zástěra, fajna šatka (šátek na hlavu), odpovídající pumpky a čisté nohy (k pošlapání zelí)“ říká předsedkyně místního Kroužku vesnických hospodyň v Tworkówě Krystyna Lamczyk. „Kromě toho je zapotřebí ještě nakrouhané zelí, mrkev, jablka a kameninový sud, ve kterém zelí kvasí. Když je zelí dobře našlapané, vejde se do takového soudku i 50 kg zelí, ujistuje paní Krystyna Lamczyk. Aby bylo zelí dobře našlapané, je třeba šlapat těsně nohu u nohy a ne ledabyle. Zelí v soudku kvasí asi 14 dnů a potom je třeba je přeložit do sklínek a pasterizovat, teprve potom může stát i dva roky. Ženy z kroužků používají kysané zelí při různých příležitostech či oslavách.“



Škubání peří

Každý rok, nejčastěji v únoru, shromažďuje kulturní centrum ženy z kroužků hospodyň z celé obce Krzyżanowice k tradičnímu „škubání peří“. Toto setkání má za cíl přiblížit mladé generaci tuto dávnou tradici. Je také zajímavým a netypickým způsobem využití volného času.

Škubání peří je odtrhávání praporu od stvolu husích per. „Tuto práci většinou vykonávaly ženy a děti. Deseti ženám – škubačkám trvalo oškubání peří ze tří hus i tři dny,“ vzpomíná Krystyna Lamczyk z Kroužku vesnických hospodyň z Tworkówa. Zbavení hus peří se opa-



kovalo třikrát, naposledy až po zabití zvířete. Tradičně se husy zabíjely v listopadu před svátkem sv. Martina. Z husy se pak vyráběly jelita a husí sádlo. Husí sádlo se pak používalo také jako lék na průdušky, dýchací cesty nebo zápal plic. „Hrudník nebo záda nemocného se natíraly husím sádlem, překrývaly pergamenem a na vrch se dával teplý polštář,“ vzpomíná Krystyna Lamczyk, předsedkyně Kroužku vesnických hospodyň v Tworkóvě. Z uškubaného peří se vyráběly polštáře, deky a duchny. Průměrně bylo na jednu deku třeba kolem 2,5 až 3 kg peří, na polštář 1,5 kg a na duchnu i přes 4,5 kg.



Výrobky z baní (dýní)

Nápad na výrobky z dýní se zrodil u příležitosti Obecních dožínků v Tworkóvě, když dožínkový starosta osel 25 arové pole semeny dýní a cuket. Po ukončených slavnostech nikdo nevěděl, co udělat s tak velkým množstvím dýní. Ženy z místního kroužku hospodyň napadlo, že by všech deset kroužků mohlo být jimi obdarováno, aby z nich připravilo různá jídla.

Od toho času připravují ženy na podzim kompoty, polévky, saláty, koblihy, koláče na těstě jak kynutém, tak i křehkém, karbenátky, džemy, marmelády, smaženou cuketu a cuketu s jíškou.

Pekařství Bieńkowice



Pekařství v Tworkówie

Pekárna v Tworkowě vyrábí tradiční chleby z kvasu, housky a chleby vícezrné. Každý pátek a také na objednávku se zde peče tradiční slezský koláč. Zdejší specialitou je cibulový chléb, který se peče každý pátek.



Pekařství v Chalupkách

Pekárna v Chalupkách vyrábí tradiční pečivo připravené na přírodních kvasech. Je to proces dlouhotrvající a rozhoduje o kvalitě a chuti pečiva. Neustále je rozšiřován asortiment pekárny, momentálně je zde vyráběno kolem 30 druhů pečiva vč. výrobků polo-cukrářských a pečiva pro diabetiky. Zásobovány jsou naše obchody a také jiní odběratelé.



Recepty

Místní specialita z gminy Kietrz (Dzierżysławi):

- „Pierogi s kresovou omáčkou“ oceněny cenou „Perla 2010“, jídlo na způsob knedlíků plněné např. zeleninou, masem apod. se speciální krajobnou omáčkou



Vánoční mačka (omáčka)

Ingredience:

½ kg perníku, 15 dkg cukru, 20 dkg másla, 1 sklenice švestkového kompotu, 1 sklenice angreštového kompotu, šťáva z jednoho citronu, 0,25l červeného vína, sušené švestky, fíky, hrozinky, mandle, vlašské ořechy

Způsob přípravy:

Perník rozdrobit a nasypat do hrnce, zalít vodou a kompotem. Po rozmočení perníku ohřát a za stálého míchání přivést k varu. Přidat rozdrobené sušené švestky, fíky, hrozinky, mandle a ořechy, nakonec přidat víno a rozpuštěné máslo.

Královský tvaroháč

Ingredience na těsto:

400g mouky, 200g cukru, 200g margarínu, 40g kakaa, 2 vejce, 1 kypící prášek

Způsob přípravy:

K mouce přidáváme cukr, margarín, kakao a vejce a vyrobíme těsto, které pak rozkládáme na plech (rovněž okraje plechu), trochu těsta si ponecháme na posypku.

Ingredience na tvarohovou hmotu:

750g tvarohu, 200g cukru, 3 vejce, 2 vanilkové pudinky, 200g margarínu, 1 vanilinový cukr

Způsob přípravy:

K tvarohu přidáváme cukr, vejce, pudinky, margarín a cukr. Vše dobře promícháme a potom vylijeme na těsto na plechu. Z ponechaného zbytku těsta uděláme posypku, pak vše vložíme do trouby a pečeme 60 min. při teplotě 175°C.

Štrúdl s mákem

Ingredience na těsto:

500g mouky, 150g másla, 150g cukru, 50g droždí, 250ml teplého mléka, 4 žloutky, špetka soli

Způsob přípravy:

Z droždí, poloviny mouky a teplého mléka zaděláme těsto a dobře je vypracujeme. Během zadělávání těsta přidáváme zbytek mouky, sůl, cukr a teplé máslo. Těsto vyrábíme do chvíle, než se odlepuje od misky, poté odložíme, aby vyrostlo.

Ingredience pro náplň:

500g semletého máku, 250ml mléka, 4 bílky, 150g vanilinového cukru, 1 lžička skořice, 100g másla + 3 lžice, 150g hrozinek, 150g mandlí

Způsob přípravy:

K semletému máku přidáme cukr, hrozinky, vanilinový cukr,

hrozinky a mandle a zalijeme horkým mlékem. Z másla a mouky připravíme jíšku, z bílky připravíme sníh. Vše pak přidáme do máku a promícháme.

Vyrostlé těsto rozleje do tvaru obdélníku. Makovou hmotu rovnoměrně rozložíme po celém rozváleném těstě a opatrně zarolujeme a odložíme na 20 min., aby vyrostlo. Potom vložíme do rozehráté trouby na 175° - 200°C a necháme péci 45 minut.

Poleva:

1 bílek sešleháme na sníh se třemi lžičkami cukrové moučky a pomazeme vrch upečeného těsta.

Makovo - ořechový koláč

Ingredience na I. hmotu:

500ml mletého máku, 375ml horkého mléka, 150g cukru, 1 vanilinový cukr, 3 bílky (nešlehat!)

Všechny ingredience dobře smícháme a povaříme na mírném ohni, až hmota zhoustne. Necháme ji vychladnout a pak vylijeme na piškot. Na hmotu položíme „bébéčka“ nebo tenký piškot.

Ingredience na II. hmotu:

150g semletých ořechů zalijeme 125ml horkého mléka a necháme vychladnout; 250g másla, 150g cukru, 3 žloutky utřeme a přidáme k ořechové hmotě. II. hmotu pak vylijeme na „bébéčka“ nebo piškot a ozdobíme polevou.

Tvaroháč „škubanec“

Ingredience na těsto:

250g margarínu, 250g cukru, 500g mouky, 2 vejce, 2 lžice kakaa, 2 lžice kypřícího prášku, špetka soli - dobře prohněteme.

Ingredience na tvarohovou hmotu:

1250g semletého tvarohu, 7 žloutků, 400g cukru, 150g másla, vanilinový cukr, 2 lžice mouky, 2 lžice bramborového škrobu, sníh ze 7 bílků

Způsob přípravy těsta:

¾ těsta rozložíme na plech před tím dobře vymazaný máslem nebo margarínem, ev. vyložený papírem na pečení. Ingredience na tvarohovou hmotu spolu smícháme a rozložíme na těsto. Zbytek těsta natrháme navrch tvarohové hmoty.

Koláč se sušenými švestkami

Ingredience na těsto:

5 vajec, 150g mouky, 2 lžice kakaa, 150g cukru, 1 lžička kypřícího prášku

Způsob přípravy:

Našleháme dortové těsto a vylijeme na plech. Pečeme v troubě rozehráté na 180°C kolem 15 min.

500g sušených švestek, ¼ l vodky

Švestky nakrájíme a zalijeme vodkou, pak necháme 6 hodin odležet.

Krém:

½ l mléka, 6 lžiček cukru, 1 ½ vanilkového pudinku.

Připravíme pudink a necháme vychladnout.

1 kostku másla, ½ kostky margarínu utřeme na bílou hmotu, pak pomalu přidáváme pudink. Hotový vanilkový krém vkládáme na piškot. Na krém položíme švestky vyndané z alkoholu. Vše polijeme čokoládou na vaření.

PLÁN KULTURNÍCH AKCÍ V KIETRZI

Leden	<ul style="list-style-type: none">- Sportovní turnaj ve střelbě vzduchovou pistolí (Sportovní střelnice v Nowé Cerekwi)- Novoroční plavecké závody (Krytý bazén v Kietrzi)- Turnaj ve stolním tenise (Gymnastický sál v Nasiedlech)
Únor	<ul style="list-style-type: none">- Turnaj v minikopané (Sportovní hala při Gymnáziu Tadeusza Kościuszki v Kietrzi)- Turnaj ve stolním tenise o pohár starosty Kietrze (Sportovní hala v Nasiedlech)- Turnaj ve volejbalu (Sportovní hala při Gymnáziu Tadeusza Kościuszki v Kietrzi)- Mistrovství Kietrze ve sjezdovém lyžování (Wisła)
Březen	<ul style="list-style-type: none">- Volejbalový turnaj (Sportovní hala při Gymnáziu Tadeusza Kościuszki v Kietrzi)- Přespolní běh na 6 km (Městský park v Kietrzi)
Duben	<ul style="list-style-type: none">- Aprílový šachový turnaj (Kulturní dům v Kietrzi)- Jarní volejbalový turnaj (Sportovní hala při Gymnáziu Tadeusza Kościuszki v Kietrzi)- Mistrovství Kietrze v plavání (Krytý bazén v Kietrzi)- Květinový běh, Nasiedle – Kietrz – Pietrowice Wielkie /štafeta/
Květen	<ul style="list-style-type: none">- Polsko běhá! Trasa běhu je v okolí Základní školy v Kietrzi- Tenisová liga Kietrze (Komplex hřišť „Orlik“ v Kietrzi)- Sportuje celá rodina (včetně přespolního běhu na 6km, Komplex hřišť „Orlik“ v Kietrzi)
Červen	<ul style="list-style-type: none">- Dny Kietrze, Kietrz- Půlmaraton Kietrz – Rohov(21km)(v rámci půlmaratonu se pořádá i běh pro děti a mládež a běh Nordic Walking)- Šachový turnaj (Kulturní dům v Kietrzi)- Letní volejbalový turnaj (Komplex hřišť „Orlik“ v Kietrzi)
Září	<ul style="list-style-type: none">- Dožínky, na území obce Kietrz- Mistrovství Kietrze v plavání (Krytý bazén v Kietrzi)
Říjen	<ul style="list-style-type: none">- Přespolní běh (Městský park v Kietrzi)
Listopad	<ul style="list-style-type: none">- Podzimní volejbalový turnaj (Sportovní hala při Gymnáziu Tadeusza Kościuszki v Kietrzi)

PLÁN KULTURNÍCH AKCÍ V KRZANOWICÍCH

Únor	<ul style="list-style-type: none">- Ples - Pochování basy
Březen	<ul style="list-style-type: none">- Mezinárodní ukáзка regionálních jídel
Květen	<ul style="list-style-type: none">- Hasičská soutěž
Červenec	<ul style="list-style-type: none">- Oslavy Dny Krzanowic
Září	<ul style="list-style-type: none">- Dožínky

PLÁN KULTURNÍCH AKCÍ V KRZYZANOWICÍCH

Leden	<ul style="list-style-type: none">- Koncert laureátů přehlídky koled v kostele sv. Petra a Pavla v Tworkówě.- Přehlídka vánočních vystoupení – Jasefka v sále Kulturního centra v Tworkówě.
Únor	<ul style="list-style-type: none">- Folklórní setkání „Škubání peří“ v sále Kulturního centra v Tworkówě.
Únor/březen	<ul style="list-style-type: none">- Soutěž slezského nářečí v sále Kulturního centra v Tworkówě- Mastný čtvrtek v sále Kulturního centra v Tworkówě
Březen/duben	<ul style="list-style-type: none">- Velikonoční trhy v sále Kulturního centra v Tworkówě- Velikonoční koňské procesí v Bieńkovicích
Květen	<ul style="list-style-type: none">- Přehlídka mladých talentů v sále Kulturního centra v Tworkówě.- Mezinárodní přehlídka divadélek mateřských škol pod záštitou ratibořského starosty v sále Kulturního centra v Tworkówě.- Koncert na počest tvorby Františka Liszta a Ludwiga van Beethovena v Krzyzanowicích.- Jarmark na hranicích, Chałupky - Bohumín
Červen	<ul style="list-style-type: none">- Festival – volba nejsympatičtější puberťačky obce Krzyzanowice, hlavní koncert mladých talentů, vystoupení laureátů Soutěže slezského nářečí Náměstí u Kulturního centra v Tworkówě- Hasičská soutěž mládeže v Krzyzanowicích- Noční hasičská soutěž v Boleslawi
Září	<ul style="list-style-type: none">- Folklórní setkání „Kiszynie zeli w Tworkówě“ v sále Kulturního centra v Tworkówě.
Září/říjen	<ul style="list-style-type: none">- Dožínky- Kobzolfest v Boleslawi- Jarmark na hranicích v Chałupkách Bohumíně- Oktoberfest v Roszkówe
Říjen	<ul style="list-style-type: none">- Obecní inaugurace kulturního roku v sále Kulturního centra v Tworkówě.
Listopad	<ul style="list-style-type: none">- Večer při svících v sále Kulturního centra v Tworkówě.- Integrační setkání „Děti – dětem“ v sále Kulturního centra v Tworkówě.- Výstava papoušků a poštovních holubů v sále Kulturního centra v Tworkówě- Den sv. Martina (Owsiszce, Krzyzanowice, Tworków)
Prosinec	<ul style="list-style-type: none">- Vánoční trhy v sále Kulturního centra v Tworkówě.- Obecní přehlídka koled a vánočních písní v polštině a němčině „Weihnachten mit Weihnachtsliedern – Vánoce s koledou“ v sále Kulturního centra v Tworkówě.

PLÁN KULTURNÍCH AKCÍ V PIETROWICACH WIELKICH

Únor	<ul style="list-style-type: none">- Slavnostní setkání podnikatelů
Duben	<ul style="list-style-type: none">- Velikonoční koňské procesí
Květen	<ul style="list-style-type: none">- Eko výstava stavebnictví, interiérů a vytápění
Září	<ul style="list-style-type: none">- Dožínky
Prosinec	<ul style="list-style-type: none">- Vánoční trhy



Dożynki v Gminách



Eko výstava



Slavnostní setkání podnikatelů v Pietrowicach Wielkich



Koněspřežný průvod ve Wojnowicach



Koněspřežný průvod v Pietrowicach Wielkich