

Polskie gminy to tradycje i dobre jedzenie!

Kietrz • Krzanowice • Krzyżanowice • Pietrowice Wielkie

Oprócz wielu pamiątek kulturalnych i przyrodniczych można tutaj także odwiedzić świetne restauracje i rozsmakować się w wielu miejscowych specjałach.



Materiał był wydany w ramach projektu nr rej. CZ.3.22/3.3.04/11.02632 pt.: „Partnerství k poznání regionu / Partnerstwo do poznania regionu” ze wsparciem finansowym z Programu operacyjnego współpracy transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007 – 2013.

Gminę Kietrz tworzy miasto Kietrz i 11 wsi – Dzierżysław, Kozłówek, Lubotyń, Ludmierzyce, Nasiedle, Nowa Cerekwia, Pilszcz, Rogożany, Rozumice, Ściborzyce Wielkie i Wojnowice a mieszka w niej 11.500 mieszkańców.



Wojnowice

Pałac w Wojnowicach oferuje kompleksową obsługę przyjęć rodzinnych i firmowych, jest tutaj także restauracja oraz ogródek piwny.

Adres: ul. Pałacowa 1, 47-470 Wojnowice

Kontakt: +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

Przyjęcie można zorganizować w dowolnym terminie, restauracja jest otwarta tylko w weekendy od maja do września od godz. 12:00. Od wiosny 2012r. istnieje tu także możliwość noclegu w domkach, które znajdują się w parku okalającym pałac. Proponujemy kuchnię europejską. Organizujemy także imprezy masowe oraz festyny – informacje o nich można, zawsze z wyprzedzeniem, znaleźć na witrynie www.palacwojnowice.pl. Na spacer po naszym parku można się wybrać praktycznie codziennie aż do zmroku a na życzenie możemy zorganizować także wizytę w naszym Muzeum Wsi Dawnej.

Kietrz

Restauracja Ludowa

Restauracja Ludowa jest miejscem w którym warto zorganizować przyjęcie, niezależnie od tego, czy będzie to wspaniałe wesele czy kameralny obiad po zawarciu małżeństwa, radosne, przyjacielskie spotkanie ze śpiewem i tańcem albo przyjęcie komunijne, z okazji chrztu, urodzin ale także i stypa.

Organizujemy także spotkania w interesach, akcje firmowe, jak również wszelkie nietypowe imprezy.

Chętnie dopasujemy menu do Państwa oczekiwań. Maksymalna liczba gości – 100 osób. Do dyspozycji gości są: klimatyzowana sala z monitoringiem, monitorowany parking dla gości, bezbarierowy dostęp do internetu przez Wi-Fi, oddzielna palarnia. Akceptujemy karty płatnicze.

Chętnie także współpracujemy z biurami podróży



Adres: ul. Głębczycka 18 A, 48-130 Kietrz
Kontakt: 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

Gminę Krzanowice tworzy pięć wsi: Krzanowice, Bojanów, Borucin, Pietraszyn oraz Wojnowice a mieszka w niej 6000 mieszkańców.

Hotel-Restauracja Perła

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

• Perła – imprezy okazjonalne, hotel: GPS: 50°1'1.596"N, 18°7'34.175"E

Pensjonat Moravia

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

Restauracja Kosel



W restauracji Kosel serwujemy tradycyjną kuchnię polską i śląską. Proponujemy Państwu wiele świetnych potraw, przyjemną atmosferę a polecić możemy chwilę miłego odpoczynku w naszym ogródku, daleko od miejskiego szumu.



Do dyspozycji gości są:

- trzy sale – dla 15, 24 i 60 osób
- zadaszony taras dla 50 osób
- tradycyjny grill a z niego ryby, karkówka, żeberka i prosiaczek
- tradycyjna wędzarnia – wędzony pstrąg, makreła, flądra a także kiełbasy regionalne
- chrupiąca golonka z grilla
- plac zabaw dla dzieci, parking, WiFi, projektor z wielkim ekranem, bilard i snooker.



Potrawy są serwowane na szwedzkich stołach, w lecie także na tarasie.

Proponujemy Państwu potrawy miejscowe:

- golonkę po krzamosku
- roladę od babci
- hekele
- sałatkę ziemniaczaną
- zupę chlebową z czosnkiem
- flaki diabelskie
- żeberka na miodzie.



Organizujemy także spotkania integracyjne (mówimy także po czesku):

- zaprzyjaźnionych czeskich seniorów z Bolatic, Chuchelnej i okolicznych miejscowości
- klubu Oldboyów z Borovej i Krzanowic
- klubu miłośników starych rowerów
- klubu motocyklistów.



Kontakt: **Restauracja Kosel**

47-470 Krzanowice, ul. Opawska 1a

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

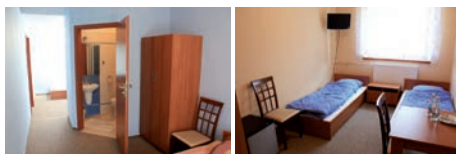
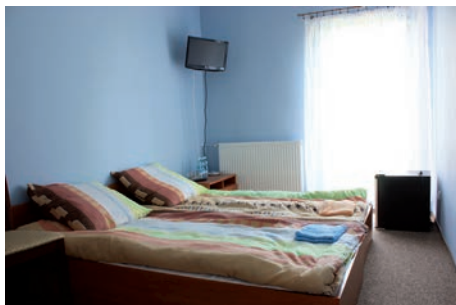


Pensjonat Moravia



Pensjonat Moravia oferuje swoim Gościom 8 pokoiów dwuosobowych (cena: 90,- zł/pokój) a dwa pokoje trzyosobowe (cena 120,- zł/pokój), w cenie jest także wliczone śniadanie serwowane na szwedzkich stołach. W pensjonacie niedawno przebiegła kompletna rekonstrukcja, dzięki czemu pokoje są wyposażone w nowe meble i wszystko, czego potrzebują turyści. Każdy pokój ma swoją łazienkę, toaletę i telewizor. W niektórych pokojach są lodówki a obok pensjonatu znajduje się parking dla Gości.

ul. Cegielniana 3a, 47-470 Krzanowice
tel.: 32 410 80 46; 784 902 258
www.pensjonatmoravia.pl
GPS: 50°0'52.199"N, 18°6'51.191"E



Gmina Krzyżanowice

www.krzyzanowice.pl

Gmina Krzyżanowice znajdują się w powiecie raciborskim, w południowo zachodniej części województwa śląskiego. Rozpościera się na powierzchni 6 900ha a na jej terenie mieszka ok. 11 500 mieszkańców. Gminę tworzy miasto Krzyżanowice i dziewięć wsi: Chałupki, Tworów, Bieńkowice, Bolesław, Owsiszczce, Nowa Wioska, Roszków, Rudyszwałd i Zabelków.

twarogiem, makiem czy likierem jajecznym, czasem można trafić na pączka „nadzianego” wróżbą bądź lossem loteryjnym. Oprócz tradycyjnych pączków są także faworki i nowoczesne pączki z serka homogenizowanego.

Podczas tego spotkania oczywisty jest śpiew i dowcipy.

Potrawy tradycyjne z Krzyżanowic Kreple (pączki)

Gospodynie z miejscowego Koła Gospodyń Wiejskich z całej gminy na tłusty czwartek pieką „kreple”, czyli pączki. Tego dnia, w godzinach popołudniowych, gospodynie spotykają się w Centrum Kultury w Tworkowie na wspólną kawę a przy tej okazji próbują nawzajem swoich wypieków. Każde z kół przygotowuje ok. 50 pączków. Na stole się tak znajdują nie tylko tradycyjne pączki z marmoladą, ale także nadziewane budyniem,





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 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



Kiszyne zeli – kwaszenie kapusty

Corocznie jesienią kobiety z Kół Gospodyń Wiejskich z całej gminy organizują spotkanie, podczas którego prezentują tradycyjny sposób kiszenia kapusty. Na to spotkanie są zapraszani różni goście a jego celem jest przybliżenie tej tradycji, szczególnie młodemu pokoleniu, które tradycyjnego kiszenia kapusty już nie zna.

„Do kiszenia kapusty są niezbędne: fartuch, „fajna szatka” czyli chusta na głowę, odpowiednie pantalone oraz czyste nogi (aby kapustę podeptać)” mówi przewodnicząca miejscowego Koła Gospodyń Wiejskich w Tworkowice Krystyna Lamczyk. „Oprócz tego potrzebna jest także naszatkowana kapusta, marchew, jabłka i kamionkowa beczka w której kapusta się będzie kisić. Jeśli kapusta jest dobrze udeptana, zmieści się do takiej beczki i 50kg, zapewnią pani Krystyna Lamczyk. Aby kapusta była dobrze udeptana, konieczne jest deptanie nogą przy nodze a nie byle jak. Kapusta w naczyniu się kwasi około 14 dni, po czym trzeba je przełożyć do słoików i zapasteryzować, później może stać i dwa lata. Kobiety z Koła używają swojej kapusty przy różnych okazjach i wydawniach.



Skubanie pierza

Corocznie, najczęściej w lutym Centrum Kultury gromadzi kobiety z Kół Gospodyń Wiejskich z całej gminy Krzyżanowice na tradycyjne „skubanie pierza”. Spotkanie to ma na celu przybliżenie młodemu pokoleniu tej dawnej tradycji. Jest także ciekawym i nietypowym sposobem wykorzystania wolnego czasu.

Skubanie pierza, czyli odrywanie chorągiewki pióra gęsięgo od jego stosiny. „Pracę tę w większości wykonywały kobiety i dzieci. Dziesięciu kobietom-skubaczkom oskubanie pierza z trzech gęsi czasem trwało i trzy dni” wspomina Krystyna Lamczyk z Koła Gospodyń Wiejskich w Tworkowie. Gęsi bywały oskubane i trzy



razy a poraz ostatni tuż po zabiciu zwierzęcia. Tradycyjnie gęsi były zabijane w listopadzie, przed świętem św. Marcina. Wyrabiano z nich później podroby i gęsie sadło, które było używane jako lek na problemy z drogami oddechowymi, oskrzelami czy przeciw zapaleniu płuc. „Klatkę piersiową albo plecy chorego się nacierało gęsim sadłem, na które się kładło pergamin a na niego ciepłą poduszkę” wspomina Krystyna Lamczyk, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich w Tworkowie. Z oskubanego pierza były robione poduszki, kołdry i pierzyny. Przeciętnie na jedną kołdrę potrzeba było 2,5 do 3kg pierza, na poduszkę 1,5kg a na pierzynę ponad 4,5kg.



Produkty z bani (z dyni)

Pomysł na produkty z dyni zrodził się podczas dożynek gminnych w Tworkowie, podczas których starosta dożynekowy obsiał 25 arowe pole nasionami dyni i cukinii. Po skończeniu uroczystości nikt nie wiedział co zrobić z tak wielką ilością dyni. Kobiety z miejsowego Koła Gospodyń wpadły na pomysł, że mogły by być nimi odbarowane wszystkie dziesięć kół, które by z nich przygotowały różne potrawy.

Właśnie od tego czasu jesienią kobiety przygotowują kompoty, zupy, sałatki, pączki, kołaczki a to jak na cieście drożdżowym, tak i kruchym, kotlety mielone, dżemy, marmolady, smażoną cukinię i cukinię ze zasmażką.

Piekarnia Bieńkowice



Piekarnia w Tworkowie

Piekarnia w Tworkowie produkuje tradycyjne chleby na kwasie, bułki i chleby wieloziarniste. Co piątek a także na zamówienie piecze się tutaj tradycyjne sładkie kołaczki. Miejscową specjalnością jest chleb cebulowy, który się także piecze co piątek.



Piekarnia w Chałupkach

Piekarnia w Chałupkach produkuje tradycyjne pieczywo przygotowane na naturalnych kwasach. Jest to długi proces, który decyduje o jakości i smaku pieczywa. Asortyment piekarni jest nieustannie rozszerzany a dziś się tu produkuje ok. 30 rodzajów pieczywa, łącznie z produktami pół-cukierniczymi i pieczywem dla diabetyków. Nasze pieczywo możecie Państwo kupić w naszych sklepach a także u innych handlowców.



Przepisy

Miejscowa specjalność z gminy Kietrz (Dzierżysław):

- „Pierogi z sosem kremowym” nagrodzone nagrodą „Perła 2010” – pierogi z warzywami, mięsem, itd. ze specjalnym sosem regionalnym.



Macza bożonarodzeniowa (sos)

Składniki:

1/2kg piernika, 150g cukru, 200g masła, 1 słoik kompotu śliwkowego, sok z jednej cytryny, 1/4l czerwonego wina, śliwki suszone, bakalie.

Przygotowanie:

Piernik rozdrobnić i wsypać do garnka, zalać wodą i kompotem. Po rozmoczeniu się piernika wszystko ogrzać i zagotować stale mieszając. Dodać rozdrobnione bakalie i na koniec dodać wino i rozpuszczone masło.

Sernik królewski

Składniki na cisto:

400g mąki, 200g cukru, 200g margaryny, 40g kakao, 2 jajka, 1 proszek do pieczenia

Sposób przygotowania:

Do mąki dodajemy cukier, margarynę, kakao oraz jajka i wyrabiamy cisto. Wyrobinie ciasto rozkładamy w formie (pokrywając również brzegi). Pozostałe ciasto zostawić na posypkę.

Składniki na masę serową:

750g białego sera, 200g cukru, 3 jajka, 2 budynie waniliowe 200g margaryny, 1 cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

Do sera dodajemy cukier, jajka, budynie, margarynę i cukier. Wszystko razem mieszamy i wlewamy do formy z ciastem. Z pozostawionego wcześniej cista układamy posypkę. Sernik wkładamy do rozgrzanego do 175°C piekarnika i pieczemy przez 60 minut.

Strucla z makiem

Składniki do ciasta:

500g mąki, 150g masła, 150g cukru, 50g drożdży, 1 szklanka ciepłego mleka, 4 żółtka, szczypta soli

Sposób przygotowania:

Z drożdży, połowy mąki i ciepłego mleka wygniatać ciasto. W trakcie wyrabiania dodawać resztę mąki, sól, cukier i ciepłe masło. Ciasto wyrabiamy do momentu, kiedy odchodzi od miski. Następnie odstawiamy aż wyrosnie.

Składniki do nadzienia:

500g mielonego maku, 1 szklanka mleka, 4 białka, 150g cukru waniliowego, 1 łyżeczka cynamonu, 100g masła + 3 łyżki mąki, 150g rodzynek, 150g migdałów

Sposób przygotowania:

Do mielonego maku dodać cukier, rodzynek, wanilię, baka-

lie i zalać gorącym mlekiem. Z masła i mąki zrobić zasmażkę. Białka ubić na pianę. Całość dodać do maku i zamieszać. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na stolnicy w kształcie prostokąta. Masę makową rozłożyć na całej powierzchni rozwałkowanego ciasta i ostrożnie zawinąć „w roladę”. Odstawić na 20 minut do wyrosnięcia. Następnie włożyć do rozgrzanego do 175-200°C piekarnika i pozostawić około 45 minut.

Lukier:

1 białko ubić z 3 łyżeczkami cukru pudru i ubić mikserem. Posmarować upieczoną struclę.

Kołacz makowo-orzechowy

Składniki na pierwszą masę:

500ml mielonego maku, 375ml gorącego mleka, 150g cukru, 1 cukier waniliowy, 3białka (nie ubijać)

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i podgrzewać na wolnym ogniu do zgęstnienia masy. Następnie masę ostudzić i wylać na biszkopt a na wierzch położyć warstwę herbatników bądź cienki biszkopt.

Składniki na drugą masę:

150g zmielonych orzechów zalać 125ml gorącego mleka i zostawić do wystygnięcia. Następnie 250g masła, 150g cukru i 3 żółtka razem utrzeć a po utarciu wymieszać z orzechami namoczonymi w mleku. Tę drugą masę następnie wylać na warstwę herbatników bądź cienki biszkopt i ozdobić polewą.

Sernik skubaniec

Składniki na ciasto:

250g margaryny, 250g cukru, 500g mąki, 2 jajka, 2 łyżki kakao, 2 łyżki proszku do pieczenia, szczypta soli

Składniki na masę serową:

1,25kg zmielonego białego sera, 7 żółtek, 400g cukru, 150g masła, cukier waniliowy, 2 łyżki mąki, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 7 ubitych białek

Sposób przygotowania ciasta:

Zagnieść ciasto. Rozłożyć 3/4 ciasta na blachę wcześniej posmarowaną masłem/margaryną lub wyłożoną papierem do pieczenia. Składniki na masę serową razem wymieszać i rozłożyć na ciasto. Pozostałą częścią ciasta „poskubać” na masę serową.

Ciasto z suszonymi śliwkami

Składniki na ciasto:

5 jajek, 150g mąki, 2 łyżki kakao, 150g cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Ubić ciasto tortowe i wlać na blachę. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 15 minut.

500g suszonych śliwek, 1/4l wódki

Śliwki pokroić i zalać wódką. Pozostawić na 6 godzin.

Krem:

1/2l mleka, 6 łyżek cukru, 1,5 opakowania budyniu waniliowego

Ugotować budyń i pozostawić do wystygnięcia.

1 kostkę masła i 1/2 kostki margaryny ucieramy na jednolitą, białą masę. Dodajemy powoli budyń. Gotowy krem waniliowy wykładamy na biszkopt. Na krem wyłożyć śliwki uprzedzono odcedzone z alkoholu. Całość ozdobić polewą czekoladową.

Plan wydarzeń kulturalnych w Kietrzu

Styczeń	<ul style="list-style-type: none">- turniej w strzelaniu z karabinków pneumatycznych (strzelnica sportowa w Nowej Cerekwi)- noworoczne zawody pływackie (basen kryty w Kietrzu)- turniej w tenisie stołowym (sala gimnastyczna Nasiedle)
Luty	<ul style="list-style-type: none">- turniej w minifutbolu (hala sportowa przy Gimnazjum im. Tadeusza Kościuszki w Kietrzu)- turniej w tenisie stołowym o puchar burmistrza Kietrza (hala sportowa Nasiedle)- turniej piłki siatkowej (hala sportowa przy Gimnazjum im. Tadeusza Kościuszki w Kietrzu)- mistrzostwa Kietrza w zjeździe na nartach (Wisła)
Marzec	<ul style="list-style-type: none">- turniej piłki siatkowej (hala sportowa przy Gimnazjum im. Tadeusza Kościuszki w Kietrzu)- bieg przełajowy na 6km (park miejski w Kietrzu)
Kwiecień	<ul style="list-style-type: none">- prima-aprilisowy turniej szachowy (MGOK Kietrz)- wiosenny turniej piłki siatkowej (hala sportowa przy Gimnazjum im. Tadeusza Kościuszki w Kietrzu)- mistrzostwa Kietrza w pływaniu (basen kryty w Kietrzu)- bieg kwiatowy Nasiedle-Kietrz-Pietrowice Wielkie (sztafeta)
Maj	<ul style="list-style-type: none">- Polska biega! Trasa biegu przebiega w okolicy Szkoły Podstawowej w Kietrzu- liga tenisowa Kietrza (kompleks „Orlik” w Kietrzu)- Cała rodzina uprawia sport (łącznie z biegiem przełajowym na dystansie 6km, kompleks „Orlik” w Kietrzu)
Czerwiec	<ul style="list-style-type: none">- Dni Kietrza (Kietrz)- Półmaraton Kietrz – Rohov (21km w ramach półmaratonu jest organizowany także bieg dla dzieci i młodzieży, oraz bieg Nordic Walking)- turniej szachowy (MGOK Kietrz)- letni turniej piłki siatkowej (kompleks „Orlik” w Kietrzu)
Wrzesień	<ul style="list-style-type: none">- dożynki w gminie Kietrz- mistrzostwa Kietrza w pływaniu (basen kryty w Kietrzu)
Październik	<ul style="list-style-type: none">- bieg przełajowy (park miejski Kietrz)
Listopad	<ul style="list-style-type: none">- jesienny turniej w piłce siatkowej (hala sportowa przy Gimnazjum im. Tadeusza Kościuszki w Kietrzu)

Plan wydarzeń kulturalnych w Krzanowicach

Luty	<ul style="list-style-type: none">- bal i pochowanie basa
Marzec	<ul style="list-style-type: none">- międzynarodowy pokaz potraw regionalnych
Maj	<ul style="list-style-type: none">- turniej strażacki
Czerwiec	<ul style="list-style-type: none">- uroczystości Dni Krzanowic
Wrzesień	<ul style="list-style-type: none">- dożynki

Plan wydarzeń kulturalnych w Krzyżanowicach

Styczeń	<ul style="list-style-type: none">- koncert laureatów przeglądu kołęd, w kościele św. Piotra i Pawła w Tworkowie- przegląd przedstawień bożonarodzeniowych – jasełka, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie
Luty, Luty/Marzec	<ul style="list-style-type: none">- spotkanie folklorystyczne „Skubanie pierza”, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- konkurs gwary śląskiej, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- tłusty czwartek, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie
Marzec/Kwiecień	<ul style="list-style-type: none">- jarmark wielkanocny, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- wielkanocna procesja konna w Bieńkowicach
Maj	<ul style="list-style-type: none">- przegląd młodych talentów, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- międzynarodowy przegląd teatryków przedszkolnych, pod patronatem starosty raciborskiego, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- koncert poświęcony twórczości Franciszka Liszta i Ludwika van Beethovena w Krzyżanowicach- jarmark na granicy, Chałupki-Bogumin
Czerwiec	<ul style="list-style-type: none">- festyn – wybory najsympatyczniejszej nastolatki gminy Krzyżanowice, koncert główny konkursu młodych talentów, występ laureatów konkursu gwary śląskiej, palc główny obok Centrum Kultury w Tworkowie- turniej młodzieży strażackiej w Krzyżanowicach- nocny turniej strażacki w Bolesławiu
Wrzesień	<ul style="list-style-type: none">- spotkanie folklorystyczne „Kiszynie zeli w Tworkowie”, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie
Wrzesień/Październik	<ul style="list-style-type: none">- dożynki- Kobzolfest w Bolesławiu- jarmark na granicy w Chałupkach i Boguminie- Oktoberfest w Roszkowie
Październik	<ul style="list-style-type: none">- gminna inauguracja roku kulturalnego, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie
Listopad	<ul style="list-style-type: none">- wieczór przy świecech, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- spotkanie integracyjne „Dzieci-dzieciom”, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- wystawa papóg i gołębi pocztowych, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- dzień św. Marcina (Owsiszcze, Krzyżanowice, Tworków)
Grudzień	<ul style="list-style-type: none">- jarmark bożonarodzeniowy, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie- gminny przegląd kołęd i pieśni bożonarodzeniowych polskich i niemieckich „Weihnachten mit Weihnachtsliedern – Świąta z kołędą”, w sali widowiskowej Centrum Kultury w Tworkowie.

Plan wydarzeń kulturalnych w Pietrowicach Wielkich

Luty	<ul style="list-style-type: none">- uroczyste spotkanie przedsiębiorców
Kwiecień	<ul style="list-style-type: none">- wielkanocna procesja konna
Maj	<ul style="list-style-type: none">- ekowystawa budownictwa, wyposażenia wnętrz i ogrzewania
Wrzesień	<ul style="list-style-type: none">- dożynki
Grudzień	<ul style="list-style-type: none">- jarmark bożonarodzeniowy



Dożynki w gminach



Ekowystawa



Uroczyste spotkanie przedsiębiorców w Pietrowicach Wielkich



Procesja konna w Wojnowicach



Procesja konna w w Pietrowicach Wielkich