

# INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha  
novembro de 2011



O Sítio Água da Rainha é uma pousada rural a 5 km do centro da cidade.

Conheça nossos chalés para férias ou fins-de-semana: [www.sitioaguadarainha.com.br](http://www.sitioaguadarainha.com.br)

Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879

e-mail [aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br](mailto:aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br) ou clique [aqui](#)



## São Francisco de Paula

é sossego junto à natureza

Novembro de 2011

8ª Cavalgada do Salto

Local: Entornos da Barragem do Salto, entre S Francisco de Paula e Canela

Dias 11, 12 e 13

Promoção: Cruzando Coxilhas

Contato: Marino (54)99665275

## Torneios de Laço

**Festa Campeira da 27ª Região Tradicionalista**

Contato: Everaldo (54)99715779

**Piquete de Laçadores Presilha da Amizade**

Lajeado Grande

Contato: Leopoldino (54)99713818

**Piquete de Laçadores Juca da Rata**

Dizimeiro

Contato: (54) 99829362 (54)99599159

**Piquete de Laçadores Presilha da Querência**

Lomba Chata

Contato: Clésio (54) 99120787

## Festa em Honra a N<sup>a</sup>. Sr<sup>a</sup> da Saúde

Dia 20

Local: Samambaia

Contato: Sidi (54) 96194256

## 5<sup>o</sup> Baile de Integração da Serra Gaúcha escolha da Rainha da Melhor Idade

Dia 20

Promoção: Sec. de Turismo

Contato: (54)3244 1602

## 2<sup>a</sup> VOLTA ECOCICLÍSTICA DO PARQUE ESTADUAL DO TAINHAS

**Dia 27 de novembro de 2011**

Concentração e saída: base de apoio de campo do Parque Estadual do Tainhas, localizada próximo ao Passo do "S", interior de Jaquirana

- concentração: 8h30min
- saída (prevista): 9h30min

aproximadamente 23 (vinte e três) quilômetros

Tempo estimado: 5 (cinco) horas

A 2ª Volta Ecociclística será percorrida passando unicamente por estradas municipais sem asfalto, que cortam fazendas e campos da região. A saída será do Passo do S em direção ao Passo da Ilha. Durante todo o percurso haverá equipe da Secretaria do Meio Ambiente do Estado acompanhando os ciclistas.

Para inscrever-se, clique [AQUI](#)





minicozinha dos chalés

## Cozinhar é uma paixão!

Angu à Jipeiro

### **Angu (polenta) à Jipeiro**

*Vou iniciar aqui uma série de receitas de comidas que fui colecionando pelos muitos bares e botequins nas cidades que conheci. Tanto quanto possível vou tentar preservar os termos regionais da origem sem prejudicar a clareza para entendimento. A de hoje, vem de Belo Horizonte.*

#### **Para o angú**

- 01 litro de água*
- ½ dente de alho*
- 250g de farinha de milho fina*
- Sal a gosto*

#### **Para o Molho**

- 500g de carne de boi moída*
- 500g de pernil picado*
- 100g de bacon picado*
- alho*
- 01 tomate*
- ½ cebola picada*
- 01 lata de massa de tomate*
- 01 lata de milho verde*
- Sal a gosto*

#### **Para finalizar**

- 200g de mussarela*
- Salsinha*

#### **Angú**

*Refogar o alho no óleo. Acrescentar 1 l de água e sal. Quando a água estiver fervendo despejar a farinha de milho dissolvida em água. Cozinhar mexendo para não empelotar até obter uma consistência cremosa.*

#### **Molho**

*Fritar o bacon e reservar. Refogar a carne de boi na vasilha do bacon. Em outra panela refogar a carne de porco com alho. Juntar as carnes e o bacon, acrescentar o tomate e a cebola. Colocar a massa de tomate e o milho-verde e acrescentar água. Cozinhar até obter um molho bem consistente.*

#### **Servir**

*Para servir, colocar o molho na tigela depois a mussarela e depois a polenta. Colocar salsinha por cima.*

Produzimos  
no Sítio

- . Ravióles com recheios de:
  - bacalhau e queijo gruyère,
  - ricota com nozes,
  - carne com espinafre,
  - abóbora (tortêi)
- . Capelletti (e o caldo para a sopa)
- . Spaghetti, Tagliarin e outras massas
- . Queijo tipo serrano
- . Manteiga fresca ou com ervas

Em Porto Alegre, peça-nos, que providenciamos a entrega em:

- . Higienópolis,
- . Auxiliadora,
- . Moinhos,
- . Três Figueiras,
- . Floresta

Ligue (51) 9243-1916  
consulte por e-mail clicando [aqui](#)

Os ravióles podem ser o prato principal de sua festa, fáceis de preparar e servir

Consulte preços especiais para quantidades.

PRÉ-RESERVAS

PRÉ-RESERVAS podem ser feitas com bastante antecedência para serem confirmadas numa data mais próxima dos eventos desejados. Assim os amigos do Sítio garantem as datas que mais desejam e facilitam nossa logística para os eventos mais concorridos

**Agradecemos sempre sua atenção e preferência**

**Jane, Fernando e toda a equipe do Sítio Água da Rainha**  
e-mail [aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br](mailto:aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br) - tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879

Caso não deseje receber novamente nossos informes, por favor responda a este colocando no assunto a palavra **cancelar**.  
Fazemos assim para evitar a exposição de seu sistema a riscos de acessos indesejados por sites invasores