



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
outubro de 2012

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
Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879
e-mail aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br ou clique [aqui](#)

São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza

Notícias do Sítio!

Temos recebido grupos familiares ou de amigos, quando o que vale é o convívio geral.

Foi assim que aconteceu no final do mês de agosto, com todo o Sítio dedicado ao lazer do grupo de famílias amigas que nos visitava ocupando todos os chalés.

Assim pudemos oferecer um período de lazer desde a sexta-feira à noite, recepcionando-os com uma refeição leve com galeto na brasa e massas variadas, para que todos, descansando da viagem, aproveitassem os dias seguintes que foram de um agradável sol de inverno.

Sábado, caminhadas pelas estradas internas do Sítio, visita à cascatinha, churrasco no almoço e depois passeio pela cidade e no parque ao redor do Lago São Bernardo.

E as crianças puderam assistir tirar leite ao entardecer, uma experiência extra para quem vive na cidade.



Adultos e crianças no contato com a natureza da região em uma caminhada no dia de sol de fim de inverno, enquanto o churrasco é preparado no galpão campeiro.



Nestas ocasiões, valorizamos a gastronomia procurando mostrar aos visitantes as diversas influências que formam a culinária serrana: a dos tropeiros, dos campeiros gaúchos e dos imigrantes europeus que povoaram grande parte do Rio Grande do Sul, inclusive aqui.

Para o almoço de domingo foi preparado uma variedade de massas recheadas – raviólis, tortéis, capelletti - bem típicas dos colonos italianos,

servidas com carnes feitas na panela de ferro, herança das antigas cozinhas das fazendas de nossa região, pois tudo se complementa em uma refeição que reflete a simplicidade sincera da vida rural, que é o que pretendemos oferecer a nossos hóspedes.

ACONTECE EM SÃO FRANCISCO DE PAULA

OUTUBRO DIA 22

Feira de Rústicos e Terneiros



Parque da Associação Rural.

Em nossa região serrana, esta é a importante ocasião da compra do gado para introduzir nas pastagens que já se recuperam do rigor do inverno e começam a fornecer o pasto natural para o crescimento e engorda, principal atividade produtiva das fazendas de nossa região.

Tudo acontece como numa grande festa com a dinâmica dos leilões, que no Rio Grande do Sul denominam-se "remates".

E pode-se então admirar os animais trazidos e assistir animados encontros de negócio, com os fazendeiros comprando e vendendo suas produções nos lances dos leilões.



Cozinhar é uma paixão!

Rillettes de pato

“Rillettes” de pato

Nota: Essa é uma típica preparação francesa com aparência de uma pasta. Outras “rillettes” bem conhecidas são de ganso, de porco e de coelho.

As duas primeiras etapas de cozimento são uma das melhores e mais antigas formas de conserva da carne, coberta com a banha, para perfeita preservação. Pode depois ser feita desfiada com salada, assada com purê de maçã ou assada e servida quente, com salada verde e mostarda de mel.

8 coxas de pato;
folhas de louro;
tomilho;
sal grosso;
sal refinado e pimenta-do-reino, o quanto bastem;
banha de porco,

Faça um “confit” com o pato. Retire a pele e esfregue com uma mistura de sal grosso, pimenta-do-reino, louro e tomilho, moídos ou muito bem picados. Deixe repousar por duas horas. Retire o excesso de sal, passando a mão por toda a superfície das coxas.

Derreta a banha na panela e acrescente os pedaços do pato. O cozimento deve ser em fogo suave para não fritar.

Depois de cozidas, desosse as coxas e desfie com as mãos o máximo possível, porém sem cortar. Reserve a gordura do cozimento.

Coloque numa vasilha de louça junto com algumas colheres da gordura. Misture muito bem. Prove e corrija sal e pimenta. Cubra e deixe na geladeira, no mínimo, um dia inteiro. Sirva com torradas e uma saladinha.

Rendimento: seis a oito pessoas.

Conheça também!

Rota Romântica

Localizada entre a planície do Vale dos Sinos até o planalto da Serra Gaúcha, a Rota Romântica percorre aproximadamente 184 quilômetros de São Leopoldo até São Francisco de Paula, onde a cultura alemã e o clima europeu são destaques.

São Leopoldo, Novo Hamburgo, Estância Velha, Ivoti, Dois Irmãos, Morro Reuter, Santa Maria do Herval, Presidente Lucena, Picada Café, Nova Petrópolis, Gramado, Canela, Linha Nova e São Francisco de Paula são as cidades que compõem a Rota Romântica.

Conheça a revista da Rota Romântica, clique [aqui](#)



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

Ligue (51) 9243-1916

consulte por e-mail clicando [aqui](#)

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

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

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 - fcls (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