



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
novembro 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

Acontece na Serra Gaúcha



A cidade se transforma em um grande "parque temático do Natal", tudo preparado para encantar um público esperado de 1,5 milhão de pessoas durante mais de 70 dias que vão do início de novembro à metade de janeiro: adornos natalinos reciclando garrafas PET, projeto de iluminação e som ambiente nas principais ruas e praças e ainda eventos como shows piromusicais, desfiles, corais, musicais, concertos, exposições e teatro.



Os eventos são realizados a céu aberto e podem ser assistidos sem necessidade de comprar ingressos. Os ingressos asseguram melhores locais de observação e maior comodidade com assentos confortáveis.

Gramado dista de São Francisco de Paula cerca de 45 km, por estrada asfaltada plana e sem curvas. Isto significa que, hospedando-se no sossego do Sítio, pode-se ir até lá para assistir aos espetáculos e participar dos eventos retornando para uma noite agradável e acordar junto à natureza.

Saiba mais visitando

<http://www.natalluzdegramado.com.br>

ACONTECE EM SÃO FRANCISCO DE PAULA

DIA 11

2º. Festival do Acordeon



Promovido pela Associação dos Acordeonistas dos Campos de Cima da Serra para preservar e homenagear a tradição deste instrumento tão completo e rico e aqueles que fazem da sua sonoridade uma verdadeira arte.

Programação

- | | |
|--------------|--|
| 09h | Exposição e demonstração de acordeões (diversas marcas) |
| 12h | Almoço e gaitaço |
| 13h30 | Concursos nas categorias mirim, juvenil, adulto e aberta (qualquer faixa etária) |
| 17h30 | Lançamento do projeto Acordeon Sem Fronteiras e show com Israel Da Sois |
| 19h | Premiação dos vencedores dos concursos e sorteio da rifa de acordeon marca VOGGA vermelho (R\$ 10,00 o número) |
| 20h | Lançamento oficial do 18º Rodeio interestadual de São Francisco de Paula e bailanta com o grupo Estampa de Galpão |

As inscrições para os concursos são gratuitas e serão realizadas no local e na hora do evento

Mais informações

(54) 9182-5290(54) 9162-8456

dasois.israel@gmail.com

israeldasois.blogspot.com

DIA 16

Porca Véia e Grupo Candiero

**em grande Baile na
Sociedade 9 de Julho**



*Início às 23 horas
Informações tel. (54)9993-0804*

Dia 17

repetindo o sucesso do ano passado

ENCONTRO DA TORCIDA GREMISTA EM SÃO FRANCISCO DE PAULA



CTG Rodeio Serrano

19 horas – encontro dos torcedores

21 horas – jantar festivo



Cozinhar é uma paixão!

Batatas "Rösti"

Batatas "Röesti"

As batatas "rosti", como são popularmente chamadas, dão um tremendo ibope e a execução é muito fácil. Receitas antigas insistem que tem de ser feitas em uma frigideira de ferro, mas nós usamos normalmente uma antiaderente de paredes grossas arredondadas no fundo, com resultados perfeitos.

Para duas pessoas escolha seis batatas médias ou quatro grandes.

Descasque e afervente por 3 minutos a metade do número de batatas escolhido. Espere esfriar.

Descasque o restante e passe tudo no ralador grosso, misturando bem as cruas com as meio-cozidas.

Pique 50 g de bacon em dados de ½ centímetro. Refogue na frigideira com uma colher de sopa de banha de porco (ou óleo de milho se preferir). Tem que tostar levemente, sem ficar escuro nem endurecido.

Retire a frigideira do fogo e misture as batatas raladas ao bacon, pressionando levemente para conseguir um formato de bolo arredondado. Salgue levemente sobre a superfície (lembre, o bacon já tem sal).

Volte ao fogo baixo e cozinhe sem tampa até formar uma crosta consistente na face junto ao fundo da frigideira. De vez em quando movimente levemente a frigideira evitando que pegue no fundo.

Quando tiver uma crosta bem formada e dourada, vire o "rosti" para assar a outra face. Para virar o "rosti", retire do fogo, coloque um prato raso sobre a frigideira, e, com a mão espalmada sobre o fundo, vire rapidamente de modo que o bolo caia inteiro no prato, com a crosta para cima. Em seguida, "escorra" o "rosti" do prato para a frigideira e volte ao fogo.

Sirva quente acompanhando carnes ou aves, assadas, grelhadas ou com molhos. Também é um complemento para o fondue de queijo.

Para incrementar, pode-se acrescentar outros ingredientes à mistura antes de ir ao fogo, como cebola, camarões e o que mais apetecer, tudo bem picadinho para que cozinhe no mesmo tempo das batatas.

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