



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
março de 2013

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.sitioaguarainha.com.br

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

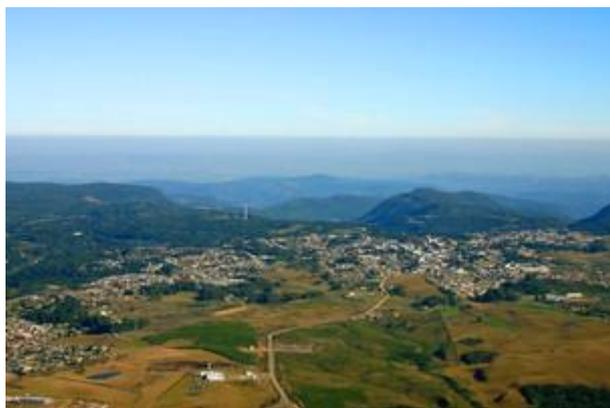
e-mail aguarainha@sitioaguarainha.com.br ou clique [aqui](#)

Acontece no Sítio!

Continuamos as obras de melhorias para o conforto dos nossos hóspedes. Agora começamos a reforma dos banheiros dos chalés 1, 2, 3 e 4 que, depois de receberem aquecedores automáticos e box Blindex, agora terão novo revestimento de piso e paredes, monocomando para melhor controlar a temperatura do banho e o aquecedor na área externa, melhorando a segurança.

São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza



São Francisco de Paula fica 907 m acima do nível do Mar

(Foto: Secretaria de Turismo de São Francisco de Paula/Divulgação)

ACONTECE EM MARÇO

Dia 9, sábado

Carnaval de Rua



na Avenida Júlio de Castilhos

Participam as Escolas de Samba de São Francisco de Paula:

Alegria do Morro

Império Serrano

União Serrana.

Fotos Joana Pereira em <http://morrodaformiga.blogspot.com.br/>

Dias 23 e 24 de março de 2013

III Festa Campeira



PIQUETE DE LAÇADORES ESTÂNCIA DO RIBEIRÃO

PARQUE DAVENIR PEIXOTO GOMES (BALANÇA)

Tradicionalmente o laço, feito de uma corda de couro trançado, foi usado na contenção do gado nas pastagens do Rio Grande do Sul. Atualmente, aqui nos Campos de Cima da Serra, além do dia-a-dia do trabalho campeiro, o laço é o esporte local.

Os laçadores se reúnem em "piquetes de laçadores" que são agremiações sociais em geral situadas na área rural dos municípios.

As festas campeiras são torneios em que se pratica o tiro de laço em canchas ou pistas, áreas amplas onde os bois são soltos em carreira para serem laçados em velocidade pelo competidor montado a cavalo.

As competições tanto são individuais como podem reunir uma dupla de pai e filho, ou mãe e filha, por que não?, irmãos, conjuntos de amigos etc ... tudo seguindo um regulamento de cada rodeio.

Cuidados com os animais: Os rodeios gaúchos são regulamentos pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho visando preservar a saúde e o bem estar dos animais utilizados nas competições campeiras.

CONTATOS

Fernando Lopes
(54)9604-0059

Marcio Castilhos
(54)9605-8202

Foto: Diário da Manhã (Internet)

Em São Francisco tem ...

CAVALGADA DA LUA CHEIA!

Toda a sexta-feira no início da lua cheia, o Renato e a Bia da RB Hospedaria organizam grupos para cavalgar à noite e apreciar os campos pelos arredores da cidade.

Os cavalos muito mansos e bem domados obedecem até aos mais iniciantes com segurança e quem traz seu próprio cavalo também é bem vindo, pois o Renato conhece bem o terreno e orienta a todos.

É um ambiente de amizade. Os mais experientes orientam os iniciantes, e no retorno tem um animado churrasco esperando, com calma para relembrar as aventuras da noite, ouvir música e contar causos novos.

O telefone para contato é (54)9136-9053.



Cozinhar é uma paixão!

Almôndegas de pinhão

Almôndegas de pinhão ao molho de damasco

Para as almôndegas:

250 gramas de pinhão cozido, descascado e passado no processador;
350 gramas de patinho moído;
2 fatias de pão preto;
½ cebola picada e refogada;
3 colheres (de sopa) de ervas (salsinha picada e tomilho fresco);
350 ml de cerveja escura;
2 colheres de aveia;
sal e pimenta-do-reino que bastem;
1 ovo;

Para o molho de damasco:

2 colheres de geléia de damasco;
1 colher de molho inglês;
1 colher de vinagre;
1 colher de catchup;
1 toque de mel

Pique grosseiramente as fatias de pão e molhe com a cerveja.

Aqueça o óleo e refogue a cebola picada. Deixe esfriar.

Coloque a carne em uma tigela, acrescente a salsinha, tomilho, aveia, a cebola refogada, sal e pimenta-do-reino moída na hora.

Esprema bem o pão preto e descarte o que restar da cerveja. Coloque o pão na tigela da carne e acrescente o ovo e o pinhão triturado. Amasse bem com a mão para obter uma massa homogênea. Leve à geladeira por uma hora.

Faça as almôndegas (bolinhas de três centímetros), coloque-as num tabuleiro untado e asse por 20 minutos.

Para o molho de damasco: misture todos os ingredientes muito bem.

Nota: Esta receita é da chef Karina Michelly, do Rafa Bar e foi buscada na Internet e testada.

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@sítioaguadarainha.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