



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
abril de 2010

O Sítio Água da Rainha é uma pousada rural a 5 km da entrada da cidade.
[Conheça!](#)



Outro dia eles chegaram ... uma família de bugios, esses primatas típicos da nossa região.

É uma alegria recebê-los. Mostra que nossos esforços de preservação das matas e de propiciar refúgio à fauna, lentamente, vai apresentando resultado.

Um grande abraço ... Salve a nossa Natureza!

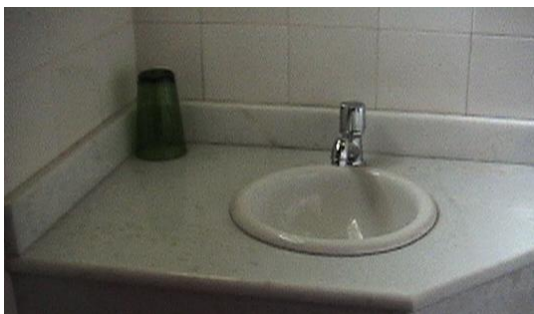
Veja também na [Zero Hora](#)

Novidades do Sítio

Minicozinhas integradas, com cooktop de acendimento automático, substituem os antigos fogões nos chalés



As **cortinas**, agora têm **blackout**, atendendo aos que preferem esticar a noite até um pouco mais tarde



Bancadas de mármore nos banheiros dos chalés e também acabamentos em **granito nas churrasqueiras**

ACONTECE EM S FRANCISCO DE PAULA

Na Páscoa havia a tradição da colheita da macela, na madrugada da Sexta-Feira Santa, antes do primeiro raio de sol.



Hoje em dia, a tradição transformou-se em uma grande festa da cidade, que vai por toda a noite de quinta para sexta-feira e continua nos feriados da Páscoa.

Adeptos do motociclismo, que normalmente vêm apreciar nossa região em fins-de-semana, formam o grande público.

Veja a programação [aqui](#)

Outros eventos em nossa Cidade vc encontra [clikando aqui](#)



Acontecerá no Sítio

CURSO DE REIKI nível 1, nos dias 14, 15 e 16 de maio. O preço, incluindo aulas e estadia com alimentação, será de 3 parcelas de R\$ 180,00.

Informe-se pelos telefones (54)3244-2045 ou (51)9166-604 ou ainda pelo mail atendimento@momentosmagicos.tur.br

Cozinhar é uma paixão (para fazer em seu chalé)

Massa com molho de atum e tomates

- 500 g de massa
 - 1 lata de de atum
 - 350 g de tomates
 - 1 dente de alho
 - 1 colher de alcaparras
 - Oleo de oliva
 - salsa
 - pimenta-do-reino moída na hora (pode amassar contra a tábua com a faca)
 - sal
1. Aqueça em uma panela um pouco de óleo com o dente de alho descascado, deixe dourar e retire.
 2. Junte em seguida a polpa de tomate (passada na peneira ou picada grosseiramente. Cozinhe alguns minutos e junte o atum que desse modo se embeberá do suco e dos vapores.
 3. Mexa, junte as alcaparras (lave se forem muito salgadas) e junte ao fim do cozimento uma boa colherada de salsa picada e uma pitada de pimenta do reino.
 4. Cozinhe em água abundante a massa al dente e coloque no bowl de servir. Condimente com o molho preparado.
 5. Pode-se enriquecer o molho com algumas colheres de ervilhas verdes frescas ou em conserva. Neste caso, passe em manteiga em fogo baixo com sal e pimenta e junte ao molho logo após o atum.

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

TARIFAS

Nossas **tarifas** atuais vigorarão até a **primeira quinzena de junho** terminando no domingo dia 13, quando começa a alta temporada do inverno na serra gaúcha

Agradecemos sempre sua atenção e preferência

Jane, Fernando e toda a equipe do Sítio Água da Rainha

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.