



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
Agosto de 2010

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

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

A foto é da Livraria Miragem, um orgulho da cultura serrana

Agosto em S Francisco de Paula



Ainda no dia 31 de julho, vai acontecer o “entrevero dos amigos” para uma “bóia campeira”, entenda-se, uma janta com as comidas típicas das fazendas dos Campos de Cima da Serra, muitos pratos baseados no charque, que foi alimento dos tropeiros pois se conserva durante os muitos dias das viagens.



Feijão com charque, arroz com charque, charque assado, cozido com batatas, passoca com pinhão e ao final a doçaria campeira como a ambrosia e o arroz de leite serão servidos.



A festança continua com grande baile à gaúcha no CTG Rodeio Serrano, este animado pelo conjunto Marca de Campo

www.marcadecampo.com.br

Reservas com Paulo Marques, tel (54)3244-2785 a R\$ 35,00 por pessoa.

Dia 15, domingo - Baile do Grupo Lazer dos Sábios, no Salão da Sociedade Cruzeiro, a partir das 2 horas da tarde.

Informações com Helena Reis, tel (54)324-1678



Dias 21 e 22, encontro de carros antigos do Veteran Car Club.

Contato Luiz Azevedo, (51)-3018-7764



Cozinhar é uma paixão (para fazer em seu chalé)

Vaca atolada

1kg de costela de vaca em pedaços;
2 cebolas picadas;
4 dentes de alho amassados;
5 tomates picados sem casca e sem sementes;
sal e pimenta, a gosto;
1 colher (de sopa) de vinagre;
1 ramo de salsa picada;
3 cebolinhas verdes picadas;
2 colheres (de sopa) de óleo de soja;
1kg de aipim descascado e cortada em pedaços

Tempere a carne com cebola, alho, sal e pimenta, e leve para fritar com óleo, numa panela, por alguns minutos até dourar.

Acrescente os tomates, o vinagre, a salsa, a cebolinha verde e água suficiente para cobrir as costelas. Cozinhe.

Quando a carne da costela estiver quase macia, acrescente o aipim e água suficiente para cozinhá-la até amaciar.

Rendimento: Para seis pessoas.

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 agosto** quando termina a alta temporada do inverno serrano.

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.
