



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

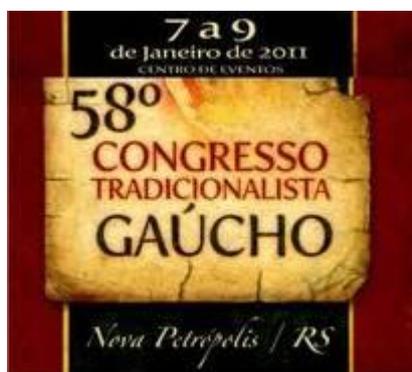
São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
Janeiro de 2011

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](#).



Ao final dos anos 1940, um grupo de estudantes do Colegio Julio de Castilhos de Porto Alegre pesquisa a cultura gaúcha encontrando em S Francisco de Paula importantes fontes de memória oral. Com essa base, inicia-se o Movimento Tradicionalista que, por meio dos CTGs, dá identidade a tantos gaúchos que saem do Estado para abrir novas fronteiras econômicas e até, pode-se dizer, civilizatórias pelo País.

Naquela época, a cultura trazida pelos tropeiros, em especial a música, estava preservada na memória do povo das fazendas e pôde então ser registrada em fonte primária.

Portanto, parece natural tantos músicos regionais terem saído daqui ou por aqui iniciado suas carreiras.



Honeyde e Adelar Bertussi são os precursores da pesquisa e da divulgação nacional da cultura musical serrana. Em 1954 realizam longa turné pelo País indo pelos principais centros até o extremo norte mostrando suas músicas extraídas da própria raiz popular.



Liderados por Albino Manique, inicialmente uma dupla e hoje um grande conjunto de bailes e shows, tem registrado em inúmeros discos a música original da nossa região.

Este grande conjunto é originário de Bom Jesus. Liderado por Edison Dutra é legítimo divulgador das tradições serranas.



Élio da Rosa Xavier é o Porca Véia. Embora natural do planalto, aqui aquerenciou-se e conta com grandes amigos e muitos admiradores. Baseia-se em muito do que recebeu dos Bertussi e também por isso é um ídolo na cidade.

Baile com o Porca Véia é certeza de salão cheio e muita alegria (veja Festa na Várzea do Cedro, na seção "ACONTECE EM JANEIRO")

São Francisco de Paula

é sossego junto à natureza



Em janeiro os Campos de Cima da Serra estão plenos do verde das pastagens, o gado tem alimento e ganha peso e o povo rural pode deixar as lidas nas fazendas para comemorar.

As festas acontecem nas localidades pelo interior do município. Muitas honram o respectivo santo padroeiro da capela, outras estimulam as práticas do manejo do gado na forma de competições das habilidades campeiras do homem rural.

Como em toda festa gaúcha, o churrasco e o baile são pontos marcantes da reunião das famílias e motivam visitantes que sempre são recebidos com a alegria, o respeito e a fidalguia típicas das pessoas simples do campo.

TAMBÉM PARA AS FESTAS, O SÍTIO É UMA BOA OPÇÃO DE HOSPEDAGEM

TAINHAS – fica no entroncamento da RS-020 com a Rota do Sol, a 28 km de S Francisco de Paula

POTREIRO VELHO – pela RS-020, a meio caminho de Tainhas, tome a direção da reserva do IBAMA

VÁRZEA DO CEDRO – de Tainhas, siga à esquerda mais 15 km pela Rota do Sol até o primeiro entroncamento

LAJEADO GRANDE – depois da Várzea do Cedro, siga até o próximo entroncamento

ACONTECE EM JANEIRO

Dia 9

FESTA EM HONRA A STA CATARINA E AO SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS

Capela do Potreiro Velho

Dias 15 e 16

FESTA EM HONRA A SÃO LUIZ GONZAGA

Capela da Várzea do Cedro – Rota do Sol

Festeiras Sras Helena Reis e Veronice Andrade

Dia 15 - sábado

09 horas - Torneio de futebol de 7 (inscrições até 9h30)

12 horas - Churrasco festivo e matiné dançante

23 horas - Grande Baile à Gaúcha

Dia 16 - domingo

11 horas - Missa e procissão

12 horas - churrasco festivo

14 h - Coroação da "Boneca Viva"

15 h - Reunião dançante

Animação de "Porca Vêia" e "Grupo Musical Cordilona"

Dias 15 e 16

FESTA CAMPEIRA DO PIQUETE DE LAÇADORES JOÃO DE BARRO

Lajeado Grande

Dia 22

TORNEIO DE LAÇO DO PIQUETE DE LAÇADORES PRESILHA CAZUZENSE

Parque Mario Borghetto, Lajeado Grande

Dia 23

TORNEIO DE LAÇO DO PIQUETE DE LAÇADORES PORTEIRA CRIOLA

Várzea do Cedro

Dias 29 e 30

FESTA CAMPEIRA DE TAINHAS



minicozinha nos chalés

Cozinhar é uma paixão

(para fazer em seu chalé)

OSSOBUCO

Ingredientes para duas pessoas

2 ossobucos com 3 a 4 cm de altura;
1 colher (de sopa) de manteiga;
1 colheres (de sopa) de azeite;
1 cebola pequena;
1 tomate;
1 cenoura pequena;
1 talo pequeno de aipo;
1/2 copo de vinho branco seco;
1 “bouquet garni” com salsa, cebolinha, tomilho, louro;
1/2 litro de caldo de carne (pode usar 1 tablete de caldo industrializado dissolvido em água);
farinha de trigo,
sal e pimenta-do-reino, o quanto bastem

Corte, em diversos lugares, a película que envolve os ossobucos. Tempere com sal e pimenta. Passe as duas faces na farinha de trigo (a lateral não). Bata com a mão para retirar o excesso.

Pique bem a cebola. Retire a pele e as sementes dos tomates e pique-os. Rale grosseiramente a cenoura. Corte o aipo em tirinhas.

Numa panela, ponha manteiga e azeite e doure os ossobucos dos dois lados. Junte a cebola e, quando estiver suada, junte a cenoura e o aipo e regue com o vinho branco. Deixe evaporar.

Junte o tomate e o caldo e deixe cozinhar, em fogo baixo com a panela tampada. Se secar, acrescente água ou caldo. Cozinhe o tempo necessário para que os ossobucos fiquem bem macios (verifique com ponta de faca). Corrija sal e pimenta. Se quiser um molho liso, passe o fundo do cozimento com os legumes na peneira”.

Ponha o ossobuco no prato, regue com o molho acrescente salsa picada e tirinhas finíssimas de casca de limão.

Sirva com uma massa curta cozida em água e sal e um folha e louro.

Produzimos no Sítio

- . Ravioles de:
 - bacalhau,
 - camarão,
 - ricota com nozes,
 - carne com espinafre,
- . Spaghetti, Tagliarin e outras massas
- . Queijo tipo serrano
- . Manteiga fresca ou com ervas

Em Porto Alegre, peça-nos, que providenciamos a entrega em Higienópolis, Auxiliadora, Moinhos, Três Figueiras, Floresta e arredores

Ligue (51) 9243-1916

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

Os ravioles 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 - tels (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