



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
abril de 2011

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

www.sitioaquadarainha.com.br

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

e-mail aguadarainha@sitioaquadarainha.com.br ou clique [aqui](#).



Abril é o mês da Páscoa, e as pessoas buscam alegria e paz.

É o tempo de seguir o rastro do coelhinho em busca dos ovos e dos doces, quem esquece o tempo de criança?



Aqui no Sítio, a busca de reservas para os feriados foi como uma corrida pelos ovos de Páscoa, tantos os pedidos de reservas. Ao mesmo tempo que nos obrigamos a pedidos de desculpas pela impossibilidade de atender a todos, temos a alegria de verificar que nossos esforços vão ao encontro dos desejos dos nossos hóspedes, aumentando nossa responsabilidade de sempre melhorar.

www.sitioaquadarainha.com.br

São Francisco de Paula

é sossego junto à natureza



FEIRA DOS PRODUTORES RURAIS

A cada dia, uma comunidade de pequenos produtores rurais traz seus produtos para vender à população da cidade, em local mantido pela Prefeitura do Município. Legumes, hortaliças e frutas da estação, feijão, batata e aipim recém colhidos de roças domésticas, farinha de milho de moinhos de pedra, açúcar mascavo, doces de frutas, conservas ... tudo de qualidade a preços acessíveis.

Os pães caseiros e cucas são assados nos fornos à vista do freguês para serem levados quentinhos prá casa.

Na rua principal, ao lado da sede administrativa da Prefeitura.

ACONTECE EM ABRIL

Dia 9

09 - Jantar 50º Aniversário de Fundação do Lions

Local: Salão Paroquial

Contato: Paulo N. Alves (54) 99847256

Dia 21

21 - Trilha Noturna de Motos do Grupo 100% Trilhas

Saída Posto Quality

Contato: Valterez (54) 3244 3029

Dia 21 a 24

Tradição em todo o Rio Grande do Sul, em São Francisco de Paula a colheita da macela é uma grande festa promovida pela comunidade!



COLHEITA 2011
DA MACELA
www.colheitadamacela.com.br

Dia 21 de abril
Encontro de
motociclistas

Dias 23 e 24 Festa de Páscoa
Avenida Júlio de Castilhos - São Francisco de Paula - RS

PROMOÇÃO



SECRETARIA DE TURISMO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO
(54)32441602 - turismo@saofranciscodepaula.rs.gov.br
Site: www.saofranciscodepaula.rs.gov.br
Blog: turismosaochico.blogspot.com



minicozinha nos chalés

Cozinhar é uma paixão

(para fazer em seu chalé)

'Coq au vin blanc'

'Coq au vin blanc'

- 1 frango graúdo inteiro + 250g de carcaça de frango;
- 5 colheres (de sopa) de óleo;
- 100g de manteiga;
- 1 colher (de sopa) de farinha (sem ser muito cheia);
- 6 tomates sem peles e sem sementes, cortados em cubinhos;
- 1/2 garrafa de vinho branco seco;
- 2 colheres (de sopa) de conhaque;
- 2 cebolas roxas de tamanho médio, bem picadas;
- 1 colher (de sopa) de salsa, cebolinha e cerefólio (opcional), picados;
- 200g de champignon (cogumelos de Paris) frescos;
- sal e pimenta que bastem

Corte o frango separando coxas, sobrecoxas e o peito em quatro pedaços com osso num total de oito pedaços. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Numa panela coloque duas colheres de sopa do óleo e metade da manteiga. Em fogo não muito alto, doure os pedaços que sobraram do frango, mais a carcaça comprada separada. Deixe pegar cor por dez minutos e peneire a farinha por cima. Refogue um pouco e cubra com água. Cozinhe essa base de molho por 45 minutos em fogo baixo, tampado. Passe numa peneira e reserve.

Coloque numa panela as outras três colheres de sopa de óleo e o restante da manteiga. Em fogo médio, refogue a cebola roxa e doure as coxas e as sobrecoxas, virando sempre, por dez minutos. Junte os pedaços de peito e faça o mesmo mais cinco minutos. O frango deve ficar bem dourado.

Lave bem os cogumelos, elimine a ponta do "pé" e corte em duas a quatro fatias (dependendo do tamanho deles) no sentido do comprimento. Junte ao frango.

Regue com o vinho branco e o conhaque. Raspe bem com uma colher de pau, junte o tomate picado e deixe o líquido reduzir à metade. Junte o molho coado, leve à fervura, reduza bem o fogo e deixe cozinhando por cerca de 30 minutos, com a panela tampada. Espete com a ponta de uma faquinha, para verificar o cozimento. No final, o molho deverá estar bem espesso.

Antes de servir junte as ervas picadinhas. Para acompanhar, uma massa fresca ou um pouco de arroz.

Rendimento: Para quatro a seis pessoas.

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