

# INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha  
maio de 2011



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

[www.sitioaquadarainha.com.br](http://www.sitioaquadarainha.com.br)

---

Quadrinha popular

*Do pinheiro nasce a pinha  
Da pinha nasce o pinhão  
Menina me dá um abraço!  
Nasce o amor no coração!*



*Antigos pinheiros araucária no Sítio Água da Rainha*

---

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

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

---

---

# São Francisco de Paula

*é sossego junto à natureza*



---

## O Pinhão na Serra Gaúcha



***O pinhão conhecido por nós é o fruto da araucária, o pinheiro brasileiro, árvore de grande porte típica das regiões de altitude, nativa da serra e planalto gaúchos, Sta Catarina, Paraná, sul do Mato Grosso do Sul, até Minas Gerais.***

***Utilizado na alimentação desde os índios, atualmente é inspiração de inúmeros pratos, populares ou sofisticados. Festivais gastronômicos promovem o pinhão como componente culinário típico brasileiro, destacando-se os de Lages, em Sta Catarina, de Visconde de Mauá, em São Paulo e o de São Francisco de Paula, durante a Festa do Pinhão que este ano será a partir do dia 27 próximo.***

***Aqui, além da criatividade do novo, busca-se o resgate de uma culinária que vem dos tempos das tropas de mulas xucras cruzando estas regiões, em direção à Feira de Sorocaba, conduzidas pelos tropeiros cuja origem remonta aos bandeirantes paulistas. Estes foram incorporando o pinhão encontrado pelos matos com o xarque e o feijão que traziam em suas bruacas e assim garantiam a subsistência em viagens que duravam mais de um ano, verdadeiras epopéias.***

***A lenda atribui à gralha azul a propagação da araucária. O pinhão debulha das pinhas e cai próximo à árvore. Quem o leva distante é o pássaro, enterrando-o para depois buscar quando necessitar de alimento. Alguns germinam e dessa forma as araucárias se espalham pelos campos e florestas.***



***No Sítio existem inúmeros exemplares de araucária que produzem pinhões e ano após ano atraem as galhas e outros animais silvestres.***

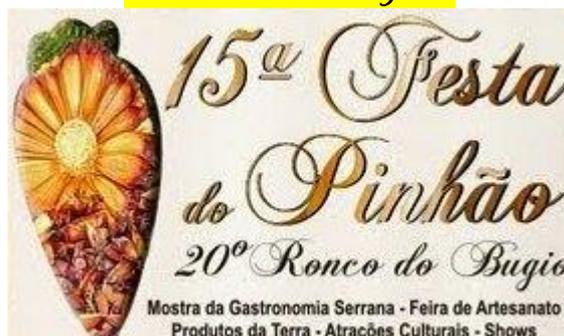
---

## ACONTECE EM MAIO

**Dia 7**

Baile Aniversário CTG Rodeio Serrano  
Contato: Paulo (54) 99753166

**27 de maio a 12 de junho**



minicozinha nos chalés

Cozinhar é uma paixão

PETIT GÂTEAU DE PINHÃO

### PETIT GÂTEAU DE PINHÃO

- 250g de chocolate meio amargo
  - 250ml de creme de leite fresco
  - 5 ovos
  - 5 gemas
  - 1 xícara de açúcar
  - 1 xícara de farinha de trigo
  - 350g de pinhões cozidos e picados
- 
- coloque o creme de leite em banho maria, (opção mais fácil é misturar creme de leite e chocolate e derreter a mistura no microondas, em potência média, mexendo algumas vezes)
  - deixe o chocolate amargo derreter para fazer uma calda
  - resfrie e misture para acrescentar a massa
  - em outra tigela, misture os outros ingredientes
  - depois que o chocolate com o creme de leite estiver frio, acrescente o pinhão
  - depois misture a massa e coloque nas forminhas
  - deixe no forno bem quente, a 200 graus, por 5 minutos

Esta receita e a foto dos pinhões busquei neste site: <http://centelhasdeideias.blogspot.com>

*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](mailto: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**