

# INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA



São Francisco de Paula – Serra Gaúcha  
Setembro de 2011

O Sítio Água da Rainha é uma pousada rural a 5 km do centro da cidade.  
Conheça nossos chalés para férias ou fins-de-semana: [www.sitioaguardarainha.com.br](http://www.sitioaguardarainha.com.br)  
Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879  
e-mail [aguardarainha@sitioaguardarainha.com.br](mailto:aguardarainha@sitioaguardarainha.com.br) ou clique [aqui](#)

## AGORA TODAS AS CAMAS TÊM LENÇÓIS TÉRMICOS

O aquecimento é elétrico e regulável. Liga-se antes na temperatura máxima para uma cama bem quentinha ao deitar, e depois pode-se reduzir ou desligar para um sono confortável.



## São Francisco de Paula

é sossego junto à natureza

## Setembro, mês Farroupilha

A carga de cavalaria, em tela à esquerda, registra a guerra civil que, inspirada na Revolução Francesa, opôs o povo gaúcho à nobreza da corte imperial de 1835 a 1845 e por isso foi chamada de “Guerra dos Farrapos” e “Revolução Farroupilha”



Todos os anos, por todas as cidades gaúchas, comemora-se a Semana Farroupilha no mês de setembro, com o desfile de cavaleiros no dia 20, como na fotografia à direita.



*O povo serrano afirma-se através da tradição do Rio Grande. Natural portanto que a Revolução Farroupilha seja aqui enfaticamente comemorada, extrapolando, mesmo, o período oficial da semana que termina em 20 de setembro. São eventos coordenados pelo Centro de Tradições Gaúchas Rodeio Serrano durante todo o mês na cidade e no interior do município através dos piquetes de laçadores que ampliam as festividades para suas localidades.*

*Além da Ronda de 14 a 20 de setembro, vigília em que se guarda a Chama Crioula representativa da Revolução Farroupilha, com seus eventos sociais e culturais de naturezas históricas e populares, o desfile de cavaleiros na rua principal e os bailes comemorativos, acontecem também as cavalgadas, como a que vai buscar a Chama na vizinha cidade de Taquara e a já tradicional cavalgada de prendas, na qual as mulheres cavaleiras visitam, durante um dia, fazendas e locais de relevante interesse no município.*

*Detalhes das comemorações podem ser obtidos com o Patrão do CTG Rodeio Serrano, Paulo Marques, no telefonel (54) 3244-2785.*

---



minicozinha dos chalés

*Cozinhar é uma paixão!*

*Neste mês vai a receita de um prato de origem húngara muito adequado a este final de temporada de inverno, que é o goulash.*

*Embora muito simples de preparar e usar ingredientes fáceis de encontrar no supermercado, resulta bastante sofisticado e de agrado dos amigos da mesa. A páprica, um condimento em pó com duas variações, uma picante e outra doce, dá o colorido e sabor e, misturando-se adequadamente uma e outra chega-se ao equilíbrio do apimentado.*

*É importante registrar que o goulash, em sua origem, é uma sopa, alimento dos pastores da região do Império Austro-Húngaro. Entre nós o nome goulash popularizou-se para designar um prato com base de ingredientes semelhante, porém mais consistente, como um picadinho de carne, que lá se chama pörkölt ou paprika guliàz. A receita a seguir é do prato como em geral conhecemos se pedirmos em restaurantes no Brasil.*

---

Goulash (peadinho de carne com páprica)

## Goulash

- Banha de porco 100 g
- Cebolas graúdas 2
- Alho 5 dentes picados
- Páprica (picante e doce misturadas a gosto) 20 g
- Louro 2 folhas
- Manjerona - 1 ramo
- Sal e pimenta-do-reino
- Carne bovina de preferência o músculo que possui cartilagens que darão consistência ao molho - 1 kg
- Tomate em suco 800 ml

Nota: a páprica é a identidade deste prato; nenhuma se iguala à páprica húngara, difícil de encontrar no mercado, mas que pode ser substituída pela espanhola ou, em último caso, pela de origem nacional, embora esta com sabor e aroma menos marcantes.

Picar a cebola e os alhos e refogar na banha de porco até ficar transparente.

Acrescentar a páprica e misturar bem.

Juntar a carne picada em cubos de 2 cm. Misturar tudo muito bem

Cozinhar com a panela tampada até o ponto em que a carne possa ser cortada com um garfo, aproximadamente 3 horas, verificando sempre o líquido que se forma e, se necessário, acrescentando água aos poucos. No meio do tempo de cozimento acrescentar o tomate em suco e as ervas.

Originalmente serve-se com *knödels* que são bolinhos de massa de pão cozidos em água. Por praticidade e por ajustar-se ao nosso paladar, prefiro servir com *gnocchi* de batata ou uma massa curta como *penne*, parafusos, gravatinhas ou outra de preferência.

**Serve 6 pessoas**

Produzimos  
no Sítio

- *Ravioles com recheios de:*
  - bacalhau e queijo gruyère,
  - ricota com nozes,
  - carne com espinafre,
  - abóbora (tortéi)
- *Capelletti (e o caldo para a sopa)*
- *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*

Ligue (51) 9243-1916

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

Os *ravioles* podem ser o prato principal de sua  *festa*, façaís 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**