



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
janeiro de 2012

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
Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879
e-mail aguardarainha@sitioaguardarainha.com.br ou clique [aqui](#)

São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza



Janeiro é mês de temperaturas amenas nos Aparados, com poucas horas do dia de algum calor.

Não é raro, nesta época, dias de sol pleno, chuvas rápidas à tarde e noites estreladas, devido à grande formação de nuvens que são bloqueadas por frentes quentes ao norte e acabam se derramando em pancadas quase diariamente.

Esse clima propicia belos passeios: visitas aos cânions, cavalgadas pelos campos e vales, esportes radicais ou piqueniques pelas muitas cachoeiras e “passos” dos rios da Região.

E, à noite, contemplar as estrelas da Via Láctea caindo sobre nós, no o céu limpo da Serra!

Acontece em janeiro de 2012

Dias 4 a 8

28º Rodeio Crioulo Nacional de Canela

Parque de Rodeios do Saiqui, em Canela – RS.

4 de janeiro de 2012

*Provas de Laço - modalidades: Veterano, Vaqueano, Senhor, Dupla, Piá, Guri, Patrão, Capataz, Dupla Irmão, Dupla Pai e Filho e Prendas;
Vaca Parada;
Gineteada e Rédeas*

07 e 08 de janeiro de 2012

*Programação Artística: As danças tradicionais serão apresentadas nos dias, nas categorias Mirim, Juvenil, Veterana e Adulta
Outras provas que compõe a programação artística são:*

*Trova;
Declamação Peão e Prenda;
Chula;
Gaita Ponto e Piano;
Solista Vocal até 14 anos e Solista Vocal acima de 15 anos,*

Shows:

*João Luiz Corrêa;
Grupo Campeirismo;
Porca Veia;
Grupo Cordiona e
Grupo Entrevaração*



Saiba mais clicando [AQUI](#)

Dia 08

FESTA EM HONRA AO

Sagrado Coração de Jesus e Santa Catarina

Rincão dos Kroeff - Potreiro Velho - Rota do Sol

Saiba mais clicando [AQUI](#)

Dias 14 e 15

FESTA EM HONRA A

S. LUIZ GONZAGA, N. S. das GRAÇAS e Sto. ANTONIO

Capela da Várzea do Cedro – Rota do Sol
festeiros Jacinto Ludvig Paim e Solaine Lopes Paim

Dia 14 – sábado

09 horas – Torneio de futebol de 7

12 horas – Churrasco festivo

23 horas – Grande Baile à Gaúcha e proclamação da Rainha da festa

Dia 15 – domingo

11 horas – Missa e procissão

12 horas – Churrasco festivo

14 h – Coroação da “Boneca Viva”

15 h – Reunião dançante

Nos dois dias, a música será com “Porca Vêia e Grupo Musical Cordiona”



Élio da Rosa Xavier é o Porca Vêia. Baile com Porca Vêia é certeza de salão cheio e muita alegria!



minicozinha dos chalés

Cozinhar é uma paixão!

Bife Rolê ao Original do Brás

Bife Rolê ao Original do Brás

O Original do Brás é um bar no bairro de Brás de Pina no Rio de Janeiro e foi vencedor do concurso "Comidas de Butiquim" em 2008. Este bife rolê é a base desse prato, batizado "Rolê no Subúrbio" (receita no site do programa da Ana Maria Braga [aqui](#))

Para os rolês:

1 kg de bifes pequenos de coxão de dentro temperados com sal e pimenta-do-reino a gosto
2 cenouras médias cortadas em palitos finos
2 pimentões verdes médios cortados em tiras finas
150 g de bacon com pouca gordura em tiras

Para o molho:

fio de óleo
3 dentes de alho picados
200 g de linguiça calabresa picada
aparas dos rolês (de bife, bacon, meio pimentão e meia cenoura)
3 cebolas roxas médias picadas
3 tabletes de caldo de calabresa (ou bacon)
3 tabletes de caldo de tomate (ou 3 colheres de sopa de molho de tomate)
500 ml de cerveja escura
Sal, pimenta-do-reino e cominho em pó a gosto

MODO DE PREPARO:

Coloque no centro de cada bife:

- 1 palito fino de cenoura
- 1 tira fina de pimentão
- 1 tira de bacon com pouca gordura.

Enrole e prenda com 2 palitos de madeira. Apare as pontas dos rolês para que o recheio fique do tamanho do rolê. Reserve estas aparas (de bife, bacon, pimentão e cenoura) e os rolês.

Numa panela de pressão coloque 1 fio de óleo e refogue os dentes de alho picados, a linguiça calabresa picada, aparas dos rolês, as cebolas roxas médias picadas, os tabletes de caldo de calabresa (ou bacon) e de tomate e pimenta-do-reino e cominho em pó. Continue cozinhando até desmanchar os caldos. Depois adicione os rolês e em seguida a cerveja escura. Tampe a panela e quando chiar, conte 15 minutos e desligue o fogo.

Abra a panela, retire os rolês e reserve separados do molho. Extraia os palitos.

Despeje o molho num liquidificador, acerte o sal e bata bem (+/- 5 minutos).

Pode servir com purê de batata, um risoto de vegetais ou outra guarnição de preferência.

*Produzimos
no Sítio*

- . *Ravioles com recheios de:*
 - bacalhau e queijo gruyère,
 - ricota com nozes,
 - carne com espinafre,
 - abóbora (tortêi)
- . *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, 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**