



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
março 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.sitioaguadarainha.com.br
Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879
e-mail aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br ou clique [aqui](#)

NOVIDADE NO SÍTIO!



Construímos uma nova lavanderia. Embora o asseio no lidar com tudo oferecido aos hóspedes tenha sido sempre uma de nossas principais atenções, esta instalação ainda precisava ser melhorada.

Agora com a obra concluída, temos a satisfação de poder mostrar o cuidado como são tratadas as roupas de cama e banho disponibilizadas aos que se hospedam conosco.



Reformamos também o local de depósito de produtos de limpeza que utilizamos no Sítio e também o de bebidas e alimentos enlatados.

Desta maneira procuramos sempre evoluir nas condições de trabalho e de segurança no manuseio desses itens, buscando como resultado um melhor atendimento aos hóspedes.



São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza



Os Ciclotropeiros de São Chico

O ciclotropeirismo é um movimento ciclístico cujo único objetivo é pedalar. Pedalar pelos mesmos lugares onde os tropeiros passavam.

Agora, pensa numa atividade alto astral, saudável, cooperativa, ao ar livre, acessível, capaz de divulgar belas paisagens e lugares esquecidos, além de libertar as pessoas do esquema carro-televisão. O ciclotropeirismo é assim.

A vida é cíclica (ciclovida...) e por isso o tropeirismo voltou, agora nas rodas das bicicletas.

O gado foi de caminhão, direto pro abate, coitado. Mas ficaram seus caminhos, quase esquecidos ou cobertos pela camada quente do asfalto...

"Vou costurar a minha vida com a linha do horizonte
O meu melhor dia foi hoje
A minha melhor idade, esta
Meu amor mais importante, tu
Eu vou passar o tempo (pra trás)
Vou seguir sempre em frente, vento contra, morro acima
Descanso porque não penso
Duas vidas não sei se terei, mas duas rodas eu tenho... "

Estas são as coisas que pensa um ciclotropeiro enquanto pedala



<http://ciclotropeiros.blogspot.com>

Acontece em março de 2012

Dias 2, 3 e 4 - sexta, sábado e domingo

30ª FESTA CAMPEIRA

do

Piquete de Laçadores Sinuelo de S. Chico

Ponte D. Pedro II – Cerrito

Programação	02/03/2012 - Sexta
	9:00h - Recepção e início das inscrições
	10:00h - Raspadinha
	Vaqueano (2 voltas) Class 1 armada
	Veterano (2 voltas) Class 1 armada
	Patrão (eliminatória)
	Capataz (eliminatória)
	Dupla Especial (2 voltas) Class 3 e 4 armadas
	18:00h - Oração Ave Maria
	03/03/2012 - Sábado
	8:30h - Raspadinha
	- Duplas de irmãos (2 voltas) Class 3 e 4 armadas
- Duplas de pai e filho (2 voltas) Class 3 e 4 armadas	
- Piá (2 voltas) Class 1 armada	
- Guri (2 voltas) Class 1 armada	
- Patrocinadores (2 voltas) Class 100%	
- Taça Homenagem a "Dinarte Alves Medeiros" (2 voltas) Class 3 e 4 armadas	
16:00h - Vaca parada	
18:00h - Oração Ave Maria	
04/03/2012 - Domingo	
8:30h - Prenda	
- Logo após início laço duplas (As primeiras 40 duplas classificatório com 2 armadas acima)	
- Entrega da taça ao Homenageado	
- Chasque	
- Final das Duplas (Forças A e B) 1 volta em cada	



Dia 18 - domingo

3ª Passeio Eco-Ciclístico

Re-volta contra Fauna Atropelada na
Área de Proteção Ambiental Rota do Sol

Inscrições no site da SEMA

Secretaria Estadual do Meio Ambiente

www.sema.rs.org.br

Informações telefone (54) 32441710



minicozinha dos chalés

Cozinhar é uma paixão!

Talharim com miúdos de frango e vinho tinto

Talharim com miúdos de frango e vinho tinto

Esta receita aprendi no restaurante da antiga Sociedade Florida de Porto Alegre, onde fazia grande sucesso, com uma massa caseira feita lá mesmo.

500 g de talharim

Miúdos de frango (½ kg de moela, ½ kg de coração e ¼ kg de fígado)

2 xícaras de tomates moídos sem pele e sem sementes

1 xícara de cebola e 1 dente de alho picadinhos

1 xícara de vinho tinto

10 gotas de tabasco ou molho de pimenta

2 colheres de molho de soja

Sal, pimenta moída na hora a gosto

Limpar os miúdos e temperar com o tabasco. Misturar e descansar 20 minutos.

Fritar os miúdos em panela com pouco óleo juntando a cebola, o alho, sal e pimenta, mexendo bem.

Adicionar o tomate, o vinho e o molho de soja.

Cozinhar por 40 minutos.

Cozinhar o talharim e servir com o molho.

Serve 6 pessoas

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, 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 - 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*