



# INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

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

## São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza



## NOVIDADE NO SÍTIO!



**Estamos ampliando a Pousada com dois novos chalés!**

Estes terão mezzanino com a cama de casal e sofá bicama na sala, oferecendo melhor privacidade quando se hospedarem mais de duas pessoas.

Além dos confortos dos atuais chalés – lareira, minicozinha e churrasqueira - os hóspedes terão novas vistas do Vale da Roça Nova em frente ao Sítio, do nascer do sol sobre os Campos de Cima da Serra e o céu estrelado nas noites frias e claras.

## A infraestrutura de alimentos do Sítio

Aqui no Sítio o que procuramos propiciar é sossego junto à natureza. Neste sentido é que oferecemos, além da privacidade, as condições de uma casa de fim de semana em cada chalé (mini-cozinha, churrasqueira, mesa de jantar, os apetrechos necessários etc ...), e fornecemos o café da manhã na forma de uma cesta com produtos do Sítio, além de manter disponível pratos semi-prontos de massas, tradicionais ou recheadas, com seus molhos. Pode-se preparar rapidamente uma refeição no próprio chalé sem ficar condicionado a horários.

Faltava mostrar aqui as instalações onde são feitas essas massas, os queijos, manteiga, pães etc...

***Temos uma sala higiênica de 40 m2 onde toda a manipulação de alimentos é feita seguindo as regras de segurança alimentar. Esta sala fica no prédio onde se é recebido ao chegar. Peça para conhecer!***



***O leite é tirado no galpão de ordenha e mantido sob refrigeração até o processamento. A nata é usada para fazer manteiga em batedeira apropriada e o leite, além do consumo na Pousada, vai para a fabricação de queijos e de doce de leite.***

***O queijo tipo serrano é o principal derivado de leite que produzimos. É servido nas cestas de café da manhã aos hóspedes, e também comercializado no Sítio e em estabelecimentos de comestíveis finos da cidade.***

***Recentemente adotamos formas e prensas de aço inoxidável para os queijos fabricadas pela empresa Etiel, especiais para pequenas produções artesanais. Veja na foto ao lado.***

***Observe o uso inteligente de garrafas pet enchidas com água para fazer o peso necessário à prensagem!***



***Massas e pães são feitos com equipamentos profissionais, o que nos permite manter padrões de qualidade.***

***Os equipamentos incluem batedeiras para massas, extrusadoras para spaghetti, talharin etc, rolos para laminar as massas de raviolis e capelletti e ainda forno para pães e freezers para congelamento e conservação das massas.***





minicozinha dos chalés

## Cozinhar é uma paixão!

### Ravioles de bacalhau

## Ravioles de bacalhau

### **Faça os ravioles ou utilize os que fazemos no Sítio**

Para fazer vc mesmo, use massa fresca, feita com 3 ovos e 350 g de farinha de trigo, bem sovada e descansada por 1 hora. Ajuste a quantidade de farinha ao sovar a massa para que fique bem firme. Abra a massa em lâminas finas com o rolo.

400g de lombo de bacalhau dessalgado e cozido no leite, sem ferver

2 batatas médias descascadas e raladas grosseiramente

3 colheres de sopa de azeite extravirgem

1/2 xícara de queijo gruyère ralado

1/2 xícara de creme de leite fresco

2 colheres de sopa de salsinha bem picada

Sal

Aqueça o azeite em uma panela, junte as batatas raladas e em fogo brando, cozinhe por cerca de 8 minutos.

Enquanto isso desfie o bacalhau. Junte às batatas e misture bem, abaixe o fogo e deixe mais alguns minutos para terminar a cocção da batata.

Acrescente a salsinha, acerte o sal, por último junte o creme de leite e o queijo e misture bem até bem cremoso. Deixe resfriar. Recheie e feche os raviolis cortando a borda da massa com um cortador aro 6cm.

Se quiser, faça um pré-cozimento rápido e congele os raviolis untados com óleo de milho, e na hora de servir, cozinhe-os em água com galhos de manjeriço e sal.

### **Molho:**

Vc pode servir com um molho vermelho feito com polpa de tomate ou tomates pelados em lata em uma base de azeite de oliva e alho e aromatizado com manjeriço fresco.

Alternativa pode ser um molho branco, feito com uma parte de leite, uma de água e duas de creme de leite fresco, engrossado com muito pouca farinha de trigo e queijo gruyère ralado grosseiramente, que deve adicionado ainda durante o cozimento para fundir.

Se escolher o molho branco, pode gratinar o prato, neste caso cobrindo com queijo parmesão ralado e levando ao forno.

## Vinhos no Sítio

Nosso hóspedes nos pediam que tivéssemos algum vinho e elejemos, há algum tempo, os vinhos da Casa Marson, por serem produtos da Serra Gaúcha de muito boa qualidade a preços mais do que compatíveis. Temos disponível o vinho Vale da Ferradura cabernet sauvignon e o espumante brut chardonnay elaborado no método charmat.

Foi com grande satisfação que percebemos o acerto de nossa escolha com a premiação deste espumante no 19º Chardonnay Du Monde, realizado de 7 a 10 de março no Château Ravatys, França.



### Vinhos do Brasil arrematam mais prêmios na França

O ano recém começou e esta já é a segunda vez em 2012 que os vinhos do Brasil conquistam importantes premiações na França, o país do champagne. O reconhecimento com uma Medalha de Prata e duas de Bronze veio do 19º Chardonnay Du Monde, realizado de 7 a 10 de março no Château Ravatys. Os 300 degustadores avaliaram 908 amostras de 43 países.

Apenas 17 amostras foram avaliadas por cada painel de jurados. A estratégia permite focar a avaliação nos vinhos, provados a um ritmo adequado para uma boa análise sensorial. Outra importante particularidade do concurso, é a sessão de treinamento oferecida a todos os degustadores que participaram pela primeira do evento. Os estregantes foram treinados durante um dia antes de serem admitidos a um painel de degustação.

A determinação do perfil sensorial da variedade Chardonnay, a identificação dos aromas e vários exercícios de familiarização com os métodos utilizados nas degustações em concursos internacionais de vinhos fizeram parte da sessão de treinamento de cada degustador.

### PREMIAÇÕES

#### Medalha de Prata

Marson Espumante Charmat Brut – Cave Marson Vinhos e Espumantes

#### Medalha de Bronze

Miolo Reserva Chardonnay 2011 – Vinícola Miolo

Panizzon Espumante Chardonnay Brut – Sociedade de Bebidas Panizzon

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 ravióles 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**