



Mateada no Lago S Bernardo

INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

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

São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza

NOTÍCIAS DO SÍTIO!

Em junho, organizamos para um grupo de apreciadores de cachaça do Rio de Janeiro e São Paulo uma semana de visitas a alambiques gaúchos. O grupo ficou baseado no Sítio, usufruindo os confortos dos chalés e as belezas do lugar.



Foram oito dias de estadia, alternando as visitas a alambiques nas cidades de [Harmonia](#), [Ivoti](#), [Maquiné](#), [Bento Gonçalves](#), [Sta Teresa](#) e [Canela](#) com passeios e compras nas cidades vizinhas de Gramado, Canela e Nova Petrópolis, além da própria São Francisco de Paula, não faltando visita ao Centro Budista e passeio no trem maria-fumaça.

O roteiro da viagem abrangeu gastronomia das regiões alemã (Taquara, Ivoti e Nova Petrópolis), italiana (em Bento Gonçalves) e ainda da nossa região serrana no galpão do Sítio, nos café da manhã com cucas, pães caseiros e queijos serranos, na janta típica das antigas tropeadas com charque e pinhão e no churrasco do último dia, com fogo-de-chão, gaita e causos acompanhando a festa.

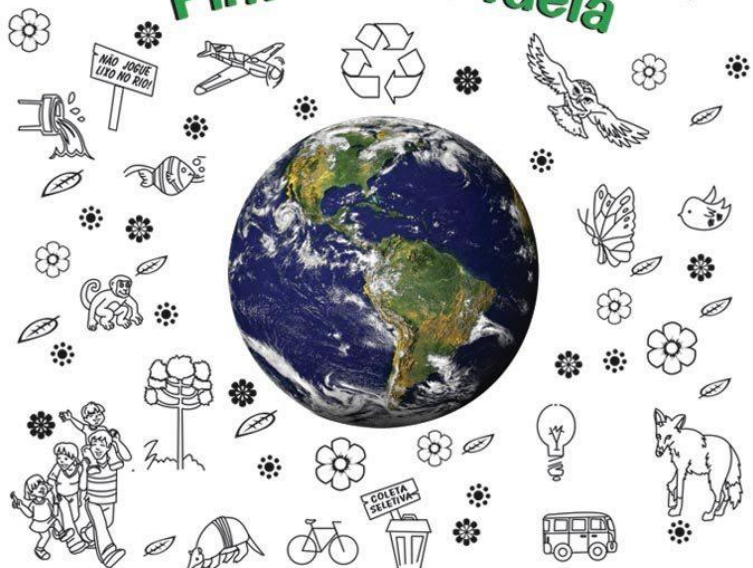
A van para as viagens foi fretada com a Transneves, de S Francisco de Paula, ficando à nossa disposição desde o transfer inicial de Porto Alegre até a despedida no retorno ao aeroporto.

Em Julho!

VII Semana do Meio Ambiente De 02 a 06 de julho de 2012 - São Francisco de Paula/RS



Saneamento Ambiental Pinte essa Idéia



Realização:



Patrocínio:





**Campanha de
Recolhimento do
LIXO
ELETRÔNICO**
Em todo mês de julho de 2012

Dia 21

CTG Rodeio Serrano



Bóia campeira!

Comidas serranas de antigamente, culinária do charque e do pinhão!

Em seguidita, gaste a sola das botas ao som do Porca Véia e do Grupo Cordeona.

Ingresso R\$ 50,00 por pessoa (não sócio do CTG) e R\$ 40,00 para sócios.

Informações pelo fone (54) 3244-1085 (Casa do Gaúcho).

Saiba mais clicando [aqui](#)

Conheça também!



Localizada entre a planície do Vale dos Sinos até o planalto da Serra Gaucha, a Rota Romântica percorre aproximadamente 184 quilômetros de São Leopoldo até São Francisco de Paula, onde a cultura alemã e o clima europeu são destaques.

São Leopoldo, Novo Hamburgo, Estância Velha, Ivoti, Dois Irmãos, Morro Reuter, Santa Maria do Herval, Presidente Lucena, Picada Café, Nova Petrópolis, Gramado, Canela e São Francisco de Paula são as cidades que compõe a Rota Romântica.

Conheça a revista da Rota Romântica, clique [aqui](#)



minicozinha dos novos chalés

Cozinhar é uma paixão!

Sopa de aipo com torradinhas ao roquefort

Sopa de aipo com torradinhas ao roquefort

1 xícara de cebola bem picada;

1 colher de manteiga sem sal;

1 batata média, descascada e cortada em 4 partes;

1 e 1/2 litro de caldo de galinha;

4 xícaras de talos de aipo ou salsão picados;

sal e pimenta-do-reino branca, o quanto bastem;

1 talo de aipo separado para o acabamento da sopa;

3 colheres (de sopa) de manteiga na temperatura ambiente;

100g de queijo roquefort;

24 torradinhas feitas com pão francês, de preferência baguete

Numa panela onde caibam todos os ingredientes da sopa, refogue a cebola na manteiga, até começar a dourar. Junte a batata e o caldo de galinha e deixe cozinhando por cerca de 20 minutos, ou até que a batata esteja bem cozida. Retire do fogo, passe no liquidificador e volte o creme obtido para a panela.

Antes de picar o aipo, raspe a parte de fora dos talos para retirar as fibras. Corte em fatias finas, no sentido contrário ao dos talos. Lave bem e junte à sopa. Deixe cozinhando, em panela tampada, por cerca de 20 minutos. Prove e corrija sal (lembrando que o roquefort é salgado) e acrescente um pouco de pimenta-do-reino branca. Corte em fatias finas o talo de aipo reservado para enfeitar e reserve.

Misture a manteiga com o roquefort, amassando bem com um garfo para que fique uma massa homogênea. Passe nas torradinhas bem perto da hora de servir para que fiquem crocantes.

Sirva a sopa, pondo na superfície um pouco do aipo cru fatiado e as torradinhas com roquefort ao lado. Se desejar, enfeite com algumas folhas do aipo, de um verde que dará um belo contraste.

Para seis 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, 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**