

Setembro



INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
setembro 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](#)

São Francisco de Paula

... é sossego junto à natureza

Notícias do Sítio!

Estamos chegando ao fim do inverno, mas as temperaturas baixas ainda persistem na Serra Gaúcha um pouco além da data final da estação.

Para nós, foi muita alegria perceber que os esforços empreendidos para ampliar e melhorar acomodações e serviços tem sido correspondidos pelos que vêm aqui em busca da paz, do silêncio e do lazer em forma de relaxamento físico e espiritual, convívio pessoal e contato com nossa natureza, bela apesar do tempo rigoroso.

Embora a localização de São Francisco de Paula ofereça uma ótima possibilidade de hospedagem de apoio às visitas a outras localidades turísticas próximas com preços muito favoráveis, sempre idealizamos que os que vêm de fora conhecessem a natureza e os costumes da nossa região, diferente num sentido de proximidade às raízes daquela cultura gaúcha que se relaciona ao ciclo do gado e o trabalho com o cavalo.

Agora a natureza desperta, sai da letargia do frio e retoma o ciclo da vida.

As plantas aos poucos começam a mostrar suas cores verdes e em seguida virão as flores.

Os animais silvestres começam os ritos da procriação e ouve-se mais os cantos dos pássaros nas matas.

O céu das noites ainda frias oferece o espetáculo do universo bem acima de nós com a limpidez de uma atmosfera não atingida pelos efeitos da vida nas cidades.

Semana Farroupilha em São Francisco de Paula !

Toda a região dos Campos de Cima da Serra foi ocupada pelo homem de origem europeia a partir do tropeirismo. A atividade de criação de gado domina a economia em todas as cidades da Região e continua sendo a base da riqueza de muitas das famílias. Natural, pois, que a preservação das tradições gaúchas ligadas à vida rural aqui tenha um grande espaço na cultura do povo.



O mês de setembro é quando este aspecto tradicionalista se evidencia mais fortemente.

A Chama Crioula simboliza a Tradição Gaúcha, é o fogo que dá fertilidade, calor, claridade, ardor, paixão, hospitalidade e coragem.

Representa o gaúcho idealizado no espírito heroico dos Farroupilhas, com os ideais de justiça e liberdade, visando a aproximação dos povos.

Em São Francisco de Paula os festejos acontecem por toda a cidade, no CTG Rodeio Serrano, nos Piquetes de Laçadores e salões das comunidades do rurais no interior do Município.

Conheça também!

Rota Romântica

Localizada entre a planície do Vale dos Sinos até o planalto da Serra Gaúcha, 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, Linha Nova e São Francisco de Paula são as cidades que compõem a Rota Romântica.

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





Cozinhar é uma paixão!

Talharin "limão-manjericão"

Talharin "limão-manjericão" com vegetais

100 a 150 g de talharin ou outra massa escolhida;
flor de brócolis,
cebolas miúdas,
pimentão vermelho,
vagem, ervilhas (veja na maneira de fazer);
3 colheres (de sopa) de manteiga;
1 colher (de sopa) de salsinha bem picada;
1 dente de alho picado;
1 colher (de chá) de casca de limão (de preferência Siciliano) ralada;
1 colher (de chá, não muito cheia) de manjericão seco;
1 colher (de chá) de pimenta vermelha sem as sementes, picadinha;
sal

Corte as flores de brócolis em dois ou três pedaços; descasque as cebolas; corte o pimentão em tiras e as vagens em pedaços de 3cm. Cozinhe tudo na mesma água com sal, mas vá colocando os vegetais de acordo com o tempo de cozimento de cada um.

Cozinhe a massa, escorra, mas mantenha a massa bem úmida. Misture os vegetais com a massa e reserve.

Numa frigideirinha, derreta a manteiga em fogo baixo. Junte salsa, alho, casca de limão, manjericão, pimenta e sal. Não deixe a manteiga escurecer. Despeje esse molho sobre a massa com vegetais, misture bem em fogo médio e sirva imediatamente.

Nota: Você poderá escolher os vegetais de acordo com sua preferência.

Para duas 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**