

Felizes no Sítio

INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

São Francisco de Paula – Serra Gaúcha março de 2013

Crédito da imagem: www.riasempreriamuito.blogspot.com.br

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

Sossego junto à Natureza!

A cena de abertura deste número é uma homenagem e agradecimento ao nosso hóspede Norberto Goulart Peres. Lá está ele com seus cães de estimação em momento de felicidade no Sítio que fez questão de registrar em seu blog.

O blog do Norberto, <u>www.riasempreriamuito.blogspot.com.br</u> é, por si, uma ótima diversão, acessem e vejam. Para nós é uma alegria suprema ter o Sítio lá!

Assunto: Reportagem sobre o sítio

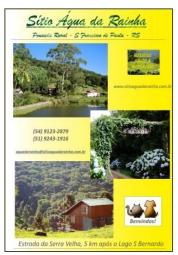
Mensagem: Eu e minha esposa estivemos, nos dias 15 e 16 de junho/2013, aí com vocês. E registrei no meu blog, em duas páginas, tudo o que vivemos por aí. Confiram:

http://riasempreriamuito.blogspot.com.br/2013/06/agora-vamos-passear-um-pouco-num-lugar.html http://riasempreriamuito.blogspot.com.br/2013/06/os-animais-estao-todo-instante-nos.html

Obrigado Norberto, volte sempre!

Acontece no Sítio

Nosso novo flyer já está em uso melhorando nossa divulgação





Acontece em S Francisco de Paula

Dias 9, 10 e 11 de agosto

Festival de música regional serrana RONCO DO BUGIO 2013



ACESSO LIVRE A TODOS OS EVENTOS, INGRESSO GRATUITO A SHOWS E BAILES!
ENTRE. ABANQUE-SE E APROVEITE!

APRESENTAÇÃO DAS MÚSICAS CONCORRENTES

DIA 09 - SEXTA-FEIRA

DANÇANDO COM O BUGIO

MÁRIO AMARAL / TUNY BRUM

DE TROPA E SAUDADE

JOSÉ CLARO (ZÉZINHO)

DAS MÃOS DO GAITEIRO PAULO RICARDO COSTA E JOSÉ CLARO

NOITADAS DA SERRA PAULO MORAES TRENTIN E CRISTIANO MARTINS DOS SANTOS

SEM MARCA E SINAL JARDEL BORBA

BRAÇO DE OURO GONZAGA DOS REIS

SÁBADO DIA 10

SEMENTES DE VIDA MÁRIO TRESSOLDI E CHICO SAGA

BUGIO DO PAGO MARCOS RONI MARTINS E JONES ANDREI VIEIRA

CORDEONA, ALÉM DOS IDIOMAS! RAMIRO AMORIM E JONES ANDREI VIEIRA

POR ESSE PAGO SERRANO ÉVERTON MICHELS E RÔMULO CHAVES

LIDA BUENA RÔMULO CHAVES E ALBER LOPES

QUANDO UM BUGIO FEZ MORADA ÉDER OLIVEIRA "NATIVO" E VOLNEI GOMES

http://roncodobugio.blogspot.com.br

PROGRAMAÇÃO FESTIVA

Por todos os dias da festa haverá shows com Israel da Sois, Grupo de Danças Ana Terra, Invernada Artística do CTG Rodeio Serrano, Invernadas Artísticas Convidadas e outras atrações especiais e mais:

<u>SEXTA-FEIRA DIA 9</u>

Show de abertura da noite e, depois da apresentação das concorrentes, bailanta com Volnei Gomes e Grupo.

SÁBADO DIA 10

Show de abertura da noite com Cristiano Quevedo Baile com o Grupo Sinuelo Pampeano.

DOMINGO DIA 11

Show de encerramento do Festival com o Grupo Família Ortaça.

Sempre a partir das 20 horas com entrada franca

Dia 6, terça-feira

2ª. Conferência Municipal de Cultura





Conheça um pouco mais de nossa cidade em matéria publicada pelo Jornal Hoje da TV Globo. <u>Clique aqui</u>



Cozinhar é uma paixão!

ra calabresa

Caldo de aipim com linguiça calabresa

200 gramas de aipim descascado

1 colher (de sopa) de óleo de milho

2 linguiças calabresas

1/2 cebola média

2 dentes de alho

1/2 colher(de sopa) de colorau – opcional para colorir

3 xícaras (de chá) de água

1 1/2 tabletes de caldo de carne

1/2 colher de chá de molho de tabasco - opcional

100 gramas de queijo serrano ou minas meia-cura ralado

Sal e pimenta do reino a gosto

Cozinhar o aipim com água e sal (em panela de pressão, 15 minutos), escorrer, passar pelo espremedor de batatas e reservar.

Em outra panela colocar o óleo de milho e as linguiças cortadas em rodelas, deixar fritar, acrescentar a cebola e o alho picados, deixar dourar, juntar 1/2 colher de sopa de colorau e deixar fritar por mais 3 minutos.

Acrescentar a água, 1 ½ tablete(s) de caldo de carne, o tabasco e o aipim espremido deixar ferver por mais 5 minutos. Se ficar muito espesso acrescente mais água.

Corrijir o tempero.

Acrescentar o queijo ralado mexer até formar um caldo grosso.

Servir em seguida.

Serve de duas pessoas

Saldo de a

CAVALGADA DA LUA CHETA!

Toda a sexta-feira no início da lua cheia, o Renato e a Bia da <u>RB Hospedaria</u> organizam grupos para cavalgar à noite e apreciar os campos pelos arredores da cidade.

Os cavalos muito mansos e bem domados obedecem até aos mais iniciantes com segurança e quem traz seu próprio cavalo também é bem vindo, pois o Renato conhece bem o terreno e orienta a todos.

É um ambiente de amizade. Os mais experientes orientam os iniciantes, e no retorno tem um animado churrasco esperando, com calma para relembrar as aventuras da noite, ouvir música e contar causos novos.

O telefone para contato é (54)9136-9053.

Conheça também!



Rota Romântica

Localizada entre a planície do Vale dos Sinos até o planalto da Serra Gaucha, a Rota Romântica percorre aproximadamente 184 quilometros 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 compõe a Rota Romântica.

Conheça a revista da Rota Romântica, clique aqui

roduzimos 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 Fiqueiras,
- · Floresta

Ligue (51) 9243-1916 consulte por e-mail clicando <u>aqui</u>

Os **ravioles** podem ser o prato principal de sua **festa**, fáceis de preparar e servir Consulte preços especiais para quantidades.



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