

BOLETIM INFORMATIVO



ACELBRA-MG

Associação dos Celíacos do Brasil - Seção MG

N.º 09 ANO 03

BELO HORIZONTE, 15/07/2004



Editorial

"Vamos precisar de todo mundo.
Um mais um é sempre mais que dois.
Pra melhor juntar as nossas forças...
Para merecer o que vem depois".
(Beto Guedes / Ronaldo Bastos)

Com a mesma proposta de nossos compositores mineiros, assim também trabalhamos na ACELBRA-MG sempre contando com você.

Diretoria.



II Congresso Nacional de Celíacos

Setembro, Rio Grande do Sul

Informações:

acelbra-rs@ig.com.br

**(0xx51) 632-3692
(0xx51) 3241-6857**

Eleição ACELBRA-MG 2004

Conforme resultado da eleição de 03 de abril de 2004, estaremos juntos novamente trabalhando na Diretoria da Associação no biênio 2004 / 2006. E é com alegria e determinação que o fazemos. As dificuldades são tantas, os embates são muitos, nosso caminhar é lento, mas firme na acolhida e atenção a você, associado. Para darmos continuidade aos trabalhos, sua participação é fundamental. Fale conosco, contribua, ligue ou escreva. **Participe!**

Dia Internacional dos Celíacos

Para celebrar a data com divulgação, esclarecimento e informação fizemos no dia 16 de maio, domingo, às 10h, a caminhada do Dia Internacional dos Celíacos, no Parque Municipal de Belo Horizonte. Cartazes, faixas e folders foram utilizados. Estiveram presentes celíacos, familiares, amigos e repórteres que produziram matérias sobre o evento.



VEM AÍ O 8º ENCONTRO ESTADUAL DOS CELÍACOS

No dia 14/08/2004, conforme convite anexo, será realizado o 8º Encontro Estadual dos Celíacos da ACELBRA-MG. O encontro visa reunir celíacos e familiares, médicos e psicólogos para informações e palestras sobre doença celíaca, sendo uma grande oportunidade para a troca de experiências

Você não pode perder!

Fale Conosco

Para esclarecer dúvidas, mudança de endereço ou telefone, enviar sugestões ou receitas sem glúten: **Email:**

acelbramg@hotmail.com ou Ângela Diniz - telefone (31) 3421-9768 / telefax (31) 3442-5473

Rua Dr. Furtado de Menezes, 342-Ipiranga CEP 31160.170 - BH-MG

Vilma Prado - telefone (31) 3461-7070 / Dra. Magda Bahia- telefone (31) 9982-0166.

DICAS

- › O pão sem glúten deve ser congelado para manter a umidade. No momento que for consumir é só aquecê-lo diretamente em uma frigideira ou chapa.
- › Conserve os biscoitos em potes hermeticamente fechados.



Conta Bancária

Para Contribuições

Banco do Brasil S/A
Agência: 3609-9
C/C N°. 9423-4

Fique Ligado

Equipe de Psicologia
ACELBRA-MG
O calendário do 2º
Semestre para as
reuniões com o
Grupo de Crescimento
será fornecido em
agosto.

W COMPUTADORES & SOLUÇÕES

**Fique em dia
com a tecnologia !**

Microcomputadores, HDs,
notebooks, impressoras,
scanners, memórias, ,
nobreaks, estabilizadores,
CPUs, cd-rom, mouses,
teclados, gravadores de cd
e dvd, monitores, gabinetes,
fontes.

www.wa9000.com.br
wilson@wa9000.com.br

(31) 3281-3477

...CONHECENDO AS LEIS...

“A Lei Federal nº 8.543, promulgada em 23 de dezembro de 1992, determina a impressão de advertência "contém glúten" em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham o glúten, como o trigo, centeio, aveia, cevada e derivados como o malte.

A Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, determina que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém glúten" ou "não contém glúten", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos, assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura”.

* Será que estas leis estão sendo cumpridas? Em caso de dúvidas sobre a composição e preparo do alimento, ligue para o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor). O telefone normalmente vem impresso no rótulo.

Faça valer seu direito de consumidor.

Receita

BOLO DE MILHO



Ingredientes:

- * 2 xícaras de milho verde
- * 4 ovos
- * 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- * 1 colher (chá) de fermento em pó
- * 2 xícaras de leite
- * 1/2 xícara de óleo
- * 1 xícara de flocos de milho pré-cozidos
- * Margarina para untar

Modo de Preparo:

Use milho natural. Se for congelado, deixe-o entrar em temperatura ambiente e sendo de lata, descarte o líquido. Bata no liquidificador todos os ingredientes, sendo que na última batida coloque o fermento. Unte e polvilhe com farinha de arroz uma assadeira e asse no forno pré-aquecido, com temperatura média, por 60 minutos. Desligue o forno e aguarde um pouco para retirar. Desenforme e coloque a parte dourada para cima. (*Jornal Sem Glúten + Saúde - Nº 20 - SC*)

Pesquisa sobre mancha nos dentes

A dentista Luciana Quintão Foscolo Melo está realizando uma pesquisa junto aos médicos da Faculdade de Medicina da UFMG para descobrir a relação entre manchas nos dentes e a Doença Celíaca. Estas manchas aparecem principalmente nos dentes permanentes e podem, com o tempo, mudar de cor ou alterar a forma dos mesmos. O exame é simples e não causa nenhuma dor. A Dra. Luciana já está examinando pessoas maiores de 8 anos. Ligue e marque horário com a secretária Marisa pelo telefone: (31) 3261-9365.

EXPEDIENTE DIRETORIA ACELBRA-MG

Presidente: Ângela Pereira de Abreu Diniz - Vice-Presidente: Vilma Pereira do Prado
1º Tesoureiro: Wantuil Carvalho do Prado - 2º Tesoureiro: Jorge Diniz
1º Secretário: Zita Cristina de Paiva - 2º Secretário: Maria Antônia Alves Benfica
Diretora Social: Márcia Starling - Diretora de Divulgação: Mariana de Paiva
Assessora Técnica: Dra. Magda Bahja - Produtor Editorial: Daniel Diniz