



# Boletim Informativo



**ACELBRA-MG**  
**Associação dos Celiacos do Brasil - Seção MG**  
**N.º 14 ANO 05 - BELO HORIZONTE, 10/03/2006**



## Editorial

A cada ano que se inicia, a Diretoria se reúne e planeja ações a serem cumpridas ao longo do ano. Esse trabalho visa melhorar o atendimento, a qualidade de vida de celiacos, familiares e busca por políticas públicas.

Nesta edição, trazemos informações sobre algumas dessas propostas, como a eleição, o Dia Internacional dos Celiacos e o Congresso Nacional de Doença Celíaca. Veja também os novos produtos sem glúten à venda.

Diretoria.



**DIA INTERNACIONAL  
DOS  
CELÍACOS**

**Dia 21 de maio** vamos comemorar o **Dia Internacional dos Celiacos**. Além da tradicional caminhada, a ACELBRA-MG pretende elaborar outras atividades ao longo da semana. **Fique Ligado!**

## ELEIÇÃO PARA DIRETORIA ACELBRA-MG

No dia **06 de Maio de 2006**, sábado, teremos eleição da diretoria para o **biênio 2006-2008**, de acordo com o Estatuto da ACELBRA-MG. Os candidatos interessados em ocupar os cargos de presidente e vice, secretário, tesoureiro, diretor-social e diretor de divulgação podem se inscrever até o dia **10/04/2006**, prazo máximo para composição da chapa.

As inscrições poderão ser feitas pelo telefone (31) 3421-9768 (manhã) ou pelo e-mail: [acelbramg@hotmail.com](mailto:acelbramg@hotmail.com)

*Seja participativo, assumindo um trabalho voluntário na sua Associação!*

## III CONGRESSO NACIONAL DE DOENÇA CELÍACA E V ENCONTRO DAS ASSOCIAÇÕES E GRUPOS DE CELÍACOS

Este ano será decisivo para a ACELBRA-MG que tem a honra de sediar um dos mais importantes eventos sobre o tema Doença Celíaca. A Associação de Celiacos do Brasil-Seção Minas Gerais (ACELBRA-MG), a Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG e a Universidade Federal de Viçosa-UFV, em parceria, estão organizando o III Congresso Nacional de Doença Celíaca (III-CNDC) e V Encontro Nacional de Associações e Grupos de Celiacos (V-ENAGS). A coordenação desses trabalhos é uma parceria entre as três entidades acima citadas.

Entre outros objetivos do evento, citamos a ampliação da discussão teórica em torno da doença celíaca promovendo divulgação de pesquisas a ela relacionadas; o intercâmbio entre os pesquisadores do Brasil e a aproximação desses pesquisadores com as reais necessidades dos celiacos; o estímulo à organização social para garantia da segurança alimentar e nutricional sustentável dos celiacos brasileiros, a avaliação das ações implementadas pelas ACELBRA, período 2004-2006 e a criação de entidade de representação nacional.

O evento contará com a participação de profissionais ligados ao tema com diversas abordagens. Foram convidados representantes dos Ministérios da Saúde e Justiça - Conselhos Regionais de Nutrição - Serviço Social - Odontologia e representantes da área comercial.

Estão convidados a participar do Congresso os associados e demais pessoas interessadas em atualizar conhecimentos sobre o tema.

*O local e as datas serão divulgados no próximo Boletim Informativo.*

## Fale Conosco

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

**Email:** [acelbramg@hotmail.com](mailto: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.



## Conta Bancária

### Para Contribuições

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

## OVO DE PÁSCOA

A empresa OLVEBRA lança no mercado 5 novidades de alimentos sem glúten e sem lactose.

Para a páscoa a novidade é o Ovo de Páscoa. Também, os chocolates Choco Soy e o Choco Crispies (com flocos de arroz) à base de soja e sem gorduras trans.

No preparo das sobremesas, o Soymilke (leite condensado de soja) sem colesterol é uma ótima opção.

Para o almoço, a OLVEBRA lança o macarrão Soy Pasta, no formato "penne", à base de arroz e soja.

No lanche da tarde, a massa pronta para bolo Soy Cake é de fácil preparo e vem nos sabores Baunilha, Laranja e Chocolate.

Estes produtos podem ser encontrados nos seguintes locais:

**-Carrefour** (Ovo de Páscoa)

**-Super Nosso - Loja de Apoio do Ceasa** (Soy Cake, Soymilke)

**-Super Nosso Lojas: Centro, Burtis, Gutierrez, Pampulha** (Soy Cake, Soymilke)

**-Drogaria Araújo** (Soy Cake, Choco Crispies, Choco Soy)

**-Lojas de Produtos Naturais - Mercado Central** (Macarrão)

**-Supermercado Bretas - Interior** (Ovo de Páscoa, Soy Cake)

[WWW.OLVEBRA.COM.BR](http://WWW.OLVEBRA.COM.BR)

## Demonstrativo Financeiro do Ano de 2005

### Receitas e Despesas

Receitas c/ contribuições doações e bazar	-	R\$ 3.754,22
Despesas operacionais (-)	-	R\$ 2.336,32
Despesas bancárias (-)	-	R\$ 302,40
		<hr/>
Superavit do Exercício	-	R\$ 1.115,50
<b>Saldos</b>		
Caixa e Bancos	-	R\$ 2.301,86



## Receita



### BATATA RECHEADA COM BACALHAU (DORIANA)

#### Ingredientes:

- 300g de bacalhau - 4 batatas grandes descascadas - 4 colheres de sopa de DORIANA OLIVA - 1 cebola média picada - 3 dentes de alho amassados - 2 tomates pequenos sem pele e sem sementes picados - 1 colher de sopa de extrato de tomate Elefante - 2 colheres de sopa de cheiro-verde - meia xícara de chá de azeitonas pretas picadas.

#### Modo de Preparo:

**1** - Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando a água 4 vezes. Desfie o bacalhau, coloque em uma panela, cubra com água e cozinhe por cerca de 10 minutos. Escorra e reserve. Na mesma panela, cozinhe as batatas em água e sal até ficarem macias, escorra e deixe esfriar. Corte as batatas ao meio e retire a polpa com uma colher, formando uma cavidade. Reserve as batatas e amasse a polpa com um garfo.

**2** - Em uma panela, derreta a margarina DORIANA oliva em fogo médio e doure a cebola e o alho. Acrescente os tomates e refogue até murcharem. Adicione o bacalhau reservado, a batata amassada, o extrato de tomate ELEFANTE, o cheiro-verde e as azeitonas. Cozinhe por mais 2 minutos. Pincele a margarina DORIANA oliva nas batatas, distribua o recheio nas cavidades, arrume-as em um refratário e leve ao forno por cerca de 10 minutos.

## NOVIDADES SEM GLÚTEN

A Rejuvelac Nutrição Saudável lança o cereal matinal feito à base de cereais de milho, arroz, soja e adoçado com açúcar mascavo. Informações e pedidos: Veronica Saito (Nutricionista)  
 e-mail: verosaito@brturbo.com.br

Tuilles - Ideal para lanches - [www.ciasemtrigo.com.br](http://www.ciasemtrigo.com.br)  
 Informações e pedidos: Izolda Liamara Salmi (011) 8353-1981

Dona Nica - Farinhas de Banana Verde e Madura  
 Excelente no preparo de pães, pizzas e bolos.  
 Informações e pedidos: Jose Afonso de Maria (11) 3502-2571 / 9905-4397  
 e-mail: afonso@donanica.com.br

Macarrone  
 Macarrão de Arroz - Diversos Sabores  
[www.macarrone.com.br](http://www.macarrone.com.br) / [sac@macarrone.com.br](mailto:sac@macarrone.com.br)

**Andrea's Buffet e Assessoria**

Oferece a você pães, bolos e biscoitos. Light e/ou com leite de soja  
 - Revendedora de macarrão sem glúten  
 (31) 3595-8254 / (31) 9959-3621  
[www.andreasbuffet.com.br](http://www.andreasbuffet.com.br)

## 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: Margarida Maria Santana da Silva - Diretora de Divulgação: Mariana de Paiva  
 Assessora Técnica: Dra. Magda Bahia - Produtor Editorial: Daniel Diniz