



# Boletim Informativo



**ACELBRA-MG**  
**Associação dos Celíacos do Brasil - Seção MG**  
**N.º 15 ANO 05 - BELO HORIZONTE, 13/07/2006**



## Editorial

Nessa edição trazemos notícias sobre eleição e posse da nova diretoria - biênio 2006/2008, a Caminhada do Dia Internacional dos Celíacos e o convite para o III Congresso Nacional de Doença Celíaca e V Encontro Nacional das Associações e Grupos de Celíacos.

Na medida do possível a Associação tem conseguido atingir as metas propostas. O apoio e a participação de vocês têm sido fundamental para essa construção.

Até breve,  
no Congresso !

Diretoria.



**(31) 3421-9768**

## ELEIÇÃO E POSSE DA DIRETORIA BIÊNIO 2006/2008

No dia 06/05/2006, conforme convocação por carta, realizamos a eleição e tomou posse a nova diretoria da ACELBRA-MG para o biênio 2006/2008, que ficou assim constituída:

ÂNGELA PEREIRA DE ABREU DINIZ	- PRESIDENTE
VILMA PEREIRA DO PRADO	- VICE-PRESIDENTE
MARIA ANTÔNIA ALVES BENFICA	- 1ª SECRETÁRIA
LEONARDO DE ABREU DINIZ	- 2º SECRETÁRIO
WANTUIL CARVALHO DO PRADO	- 1º TESOUREIRO
JORGE DINIZ	- 2º TESOUREIRO
MARGARIDA MARIA SANTANA DA SILVA	- DIRETORA SOCIAL
BÁRBARA ALINE FERNANDES LOUREIRO	- DIRETORA DE DIVULGAÇÃO
MÁRCIO FERNANDO BARTOLOZZE CHAVES	- CONSELHO FISCAL
DRA. MAGDA BAHIA	- ASSESSORA TÉCNICA

Foram computados os votos por email, fax ou carta.

*Um agradecimento especial para Zita Cristina de Paiva e Mariana de Paiva pelos trabalhos prestados na diretoria biênio 2004/2006.*

## DIA INTERNACIONAL DOS CELÍACOS

Com expressiva participação de celíacos, familiares e amigos, a nossa tradicional Caminhada do Dia Internacional do Celíacos, foi um sucesso! Cartazes, banners foram colocados e folhetos informativos distribuídos.

Em parceria com a UNA, contamos com os professores e alunos do curso de Nutrição fazendo o IMC (índice de massa corporal) dos participantes.

Também deram suporte a nossa caminhada os seguintes profissionais: A Nutricionista Bianca UFV, Aline Mayrink Psicóloga da ACELBRA-MG, Rodrigo Barroso - Educação Física.

A água, em copos, foi patrocinada pela COPASA.

A ACELBRA-MG agradece a todos que participaram.

**Em função dos trabalhos para realização do Congresso, não teremos, em Agosto, o nosso encontro festivo.  
Depois, marcaremos outra data para estarmos com vocês !!**

## 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.



## FAÇA A SUA CONTRIBUIÇÃO BANCÁRIA

Para execução das atividades, a associação tem gastos com correios, taxas (prefeitura, incêndio, localização), conta telefônica, gráfica, papelaria, cartuchos, Internet, etc.

Trabalhamos na captação de recursos fazendo bazares, venda de jornais e revistas que são insuficientes para cobrir as despesas.

Assim, faremos um sistema para contribuição através de boleto bancário, com sugestão de valores.

Contribua !

## Conta Bancária

Para Contribuições

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

## PESQUISA DENTÁRIA

Esta pesquisa é feita pela Dra. Luciana Quintão Foscolo Mello UFMG, coordenada pelo Dr. Francisco Penna e supervisão da Dra. Magda Bahia, ambos da UFMG.

Se você for celiaco é só ligar no telefone (31) 3261-8688 e marcar seu horário com a secretária.

Será feita uma limpeza dentária, seguida de um exame para detectar possíveis manchas nos dentes sem causar dor ou desconforto.

Maiores informações podem ser obtidas pelo [luquintao@ufmg.br](mailto:luquintao@ufmg.br)



# Receita



## PÃO DE FORMA DONA NICA

### Ingredientes:

- 3 xícaras (de chá) de Farinha de Banana Madura sem glúten Dona Nica
- 2 tabletes de fermento para pão (15g cada)
- 10 colheres (de sopa) de óleo de soja
- 3 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 colher (de café) de sal
- 1 xícara (de chá) de água morna ou leite
- 2 ovos

### Modo de Preparo:

Ponha a farinha, o açúcar e o sal num recipiente e reserve. Bata no liquidificador o fermento esfarelado, os ovos, o óleo e a água morna ou o leite. Depois de batido, junte com a farinha, o fermento e misture com colher até formar bolhas. Coloque na forma de pão untada e polvilhada com a Farinha de Banana Madura. Cubra com um pano e deixe em repouso por cerca de uma hora, até dobrar o volume. Leve ao forno préaquecido com a temperatura de 180°C a 210°C por 20 minutos.

Receita: José Afonso de Maria - Dona Nica

## NOVIDADES SEM GLÚTEN

**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)

*este site*

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

**CHOCO SOY SOYMILKE SOY CAKE**

SEM GLÚTEN  
SEM LACTOSE  
SEM GORDURA TRANS

### Massas Bifum

Alimentos com Qualidade de Vida  
Macarrão de Arroz: espaguete, parafuso, tradicional.  
[www.bifum.com.br](http://www.bifum.com.br)

*daa macarrão bifum*

### Vida Diet

Produtos sem glúten.  
Produtos Diet e Light, naturais, suplementos para esportistas.  
Av. Marquês de Valença, 40 Loja 05 Gutierrez Bhte-MG  
(31) 3293-8184

*1.000 x milho*

**Dona Nica - Farinhas de Banana Verde e Madura**  
Excelente no preparo de pães, pizzas e bolos.  
[www.donanica.com.br](http://www.donanica.com.br) (receitas e pedidos pelo site)

*stand*

**LANÇAMENTO DO LIVRO "206 RECEITAS SEM GLÚTEN"**  
Helga Litz da Rocha  
Email: [nani\\_litz@hotmail.com](mailto:nani_litz@hotmail.com) Tel: (11) 5666- 6529

## 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