



Boletim Informativo

Associação dos Celíacos do Brasil – Seção Minas Gerais
Ano 15 - nº 30 - 04/10/2016



EDITORIAL

SAUDADES!

Iniciamos essa edição lembrando de nossa querida vice-presidente Terezinha De Filippo, que faleceu no dia 19 de julho, vítima de um câncer.

Terezinha era prestativa, amorosa e muito alegre. Parceira no trabalho como mestre de cerimônia em eventos do COINE-RJ, Feira do Sol em Juiz de Fora, conferência em BH. Era responsável pelo Facebook da Acelbra-MG.

Fica agora a saudade e um vazio enorme.

E, ainda assim, temos que caminhar!

Terezinha, obrigada pelo seu trabalho e dedicação.

Diretoria

REUNIÃO COM ASSOCIADOS

A reunião será no dia 12 de novembro, sábado, às 14h30min., na Escola Estadual Pedro II, Av. Alfredo Balena, nº523, Bairro Santa Efigênia, BH, com a seguinte pauta:

- Acolhida
- Eleição
- Informes

O lanche será por conta da Acelbra-MG.

Sua presença nos dará grande prazer!



RECEITAS



Farinha preparada: 3 xícaras (chá) de farinha de arroz, ½ xícara (chá) de fécula de batata e ½ xícara (chá) de polvilho doce. Misturar tudo e armazenar em potes. Ótima para fazer pão, biscoito, bolo, empanado, etc.

BISCOITOS FRITOS (M^ª ANTÔNIA)

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha especial sem glúten Beladri® ou farinha preparada sem glúten
- 1 colher (chá) fermento em pó
- 1 colher rasa (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 3 gotinhas de vinagre (claro)
- Leite (menos de ½ xícara de chá, até dar ponto pra enrolar)

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes, em uma tigela, amassando com leite até o ponto de enrolar (formato de charutos ou rodelinhas). Frite os biscoitos em óleo quente. Coloque os biscoitos para escorrer em papel toalha. Se quiser, jogue açúcar com canela por cima.

Opção:

Deixe a massa mais mole e acrescente rodela de bananas. Frite as colheradas.

PÃO DE QUEIJO COM MANDIOCA

Ingredientes

- 1 quilo de polvilho doce ou azedo (o azedo cresce mais)
- 1 quilo de mandioca cozida e amassada
- 1 xícara (chá) de leite
- 1½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de sal
- 6 ovos batidos
- 300 a 500 gramas de queijo ralado.

Modo de preparo

Numa panela, colocar a mandioca amassada, o leite, o óleo e o sal. Levar ao fogo até levantar fervura. Despejar esta mistura, ainda quente, no polvilho e misturar bastante com o auxílio de uma colher. Quando esfriar um pouco, sovar a massa com as mãos, adicionando os ovos aos poucos. Acrescentar o queijo ralado, misturando bem, mas sem sovar. Enrolar os pãezinhos e assar em forno quente.

Fonte: Dicas & Receitas Mais Sabor e Saúde à Mesa. Programa de Mobilização e Educação para o Consumo Alimentar. PBH – 2012



Parabéns I
FENACELBRA

Em agosto, comemorou-se os 10 anos da Fenacelbra, entidade civil sem fins lucrativos e sem vínculo político ou religioso que congrega as Associações de Celíacos existentes no Brasil, que desde a liderança de Nildes Oliveira Andrade mantém a integração, coordenação e representação, a nível nacional e internacional, das entidades filiadas voltadas ao atendimento, orientação e a defesa dos direitos e interesses dos Celíacos. À Nildes e a todos que continuam a frente deste trabalho, nosso reconhecimento e gratidão.



2016
CELEBRANDO 25 ANOS!
ASSOCIAÇÃO DOS CELÍACOS DO BRASIL - SEÇÃO RS

Parabéns II



À direção e associados, parabéns pelo belo trabalho, comprometimento e troca de experiências.



Boletim Informativo
Associação dos Celíacos do Brasil – Seção Minas Gerais
Ano 15 - nº 30 - 04/10/2016



RESOLUÇÃO ANVISA/DC Nº26 de 02.07.2015

O movimento "Põe no Rótulo", criado e mantido por famílias de crianças com alergia alimentar, teve como resultado a aprovação da Resolução nº 26 de 02/07/2015 pela ANVISA que estabelece os requisitos para a rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, em alimentos e bebidas. Esta resolução é de grande importância para a segurança alimentar e saúde de todos nós consumidores, em especial para as pessoas com alergias alimentares. Agora é necessário que os rótulos tragam informações de maneira clara, legível após ou abaixo a lista de ingredientes. Assim sendo, desde o dia 03 de julho de 2016, todos os produtos que saem da fábrica devem trazer o destaque dos principais ingredientes alergênicos, conforme determina a RDC 26/15.

SEJA UM FISCAL DO RÓTULO!

ATENÇÃO PARA OS RÓTULOS NOVOS E ANTIGOS CONVIVENDO NAS PRATELEIRAS.

NA DÚVIDA, CONSULTE O SAC!



**Saiba mais: [facebook.com/poenorotulo](https://www.facebook.com/poenorotulo)
www.poenorotulo.com.br**

CONTRIBUIÇÃO



Associados, amigos e parceiros, sua contribuição financeira é essencial para darmos continuidade aos trabalhos

Conta Bancária

Para Contribuições

Banco do Brasil S/A
Agência: 3609-9
C/C Nº. 9423-4

exercidos pela Acelbra-MG.

Vocês podem contribuir depositando na conta corrente nº9423-4, Banco do Brasil, agência:3609-9 **ou** em nosso site pelo PagSeguro



Sabor Sem Glúten
 by Denise Godinho

As delícias do livro
SABOR SEM GLÚTEN
estão aqui!

SABOR SEM GLÚTEN
 SEM GLÚTEN SEM LEITE

PÃES - PIZZAS - BOLOS - TORTAS - SALGADOS

SEM GLÚTEN - SEM LEITE

ASSISTA AOS VÍDEOS E VEJA COMO É FÁCIL FAZER
www.saborsemgluten.net

Prático, saudável e delicioso

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

FALE CONOSCO

site: www.acebramg.com.br –

E-mail: acebramg@hotmail.com

facebook: www.facebook.com/acebramg

Endereço: Rua Dr. Furtado de Menezes, nº342, Ipiranga. CEP:31160-170 - Belo Horizonte/MG
 Ângela Diniz (31) 3421-9768

Dra. Paula Guerra (31) 9 9198-8760

Doença Celíaca (DC): Desordem sistêmica autoimune, desencadeada pela ingestão de glúten em indivíduos geneticamente suscetíveis. **Glúten:** é a principal proteína presente no trigo, aveia, centeio, cevada e derivados como malte.



Encontro de Gestores Fenacelbra e Acelbras do Brasil
24 e 25 de setembro – Porto Alegre - RS
Presença de Juliana Calado da Diretoria da Acelbra-MG



EXPEDIENTE

Presidente: Ângela Pereira de Abreu Diniz, **Vice-Presidente:**....., **1º Tesoureiro:** Wantuil Carvalho do Prado **2º Tesoureiro:** Jorge Diniz; **Diretora Social:** Margarida M. Santana da Silva; **Diretora de Divulgação:** Juliana Márcia Resende Calado; **1ª Secretária:** Maria Antônia Alves Benfica e **2º Secretário:** Leonardo de Abreu Diniz. **Rede Social:** Zita Cristina. **Assessora-Médica:** Dra. Paula Guerra. **Conselho Fiscal:** Márcio Fernando Bartolozze Chaves e Ana Cristina Campos Drumond.