

XARXA



**Associació Celiacs
de Catalunya**
30 ANYS
treballant per la causa celíaca

SUMARIO

Taller de cocina para celíacos en la Fundació Alicia	1
Nuevos productos para añadir a la lista	2
Actividad en el COFB	2
Marató de TV3	2
Recuerda	2
Receta Magdalenas	3
Estrella Damm	4

Nº 5

Junio 2009

Taller de cocina para celíacos en la Fundació Alicia.

El pasado 23 de mayo se realizó un taller de cocina en la Fundació Alicia. Os dejamos la experiencia de una socia que asistió:



Este ha sido mi primer taller de cocina. Tanto Marc como Elena, dos buenos profesionales, nos han respondido a nuestras dudas de las recetas que han elaborado, lo que demuestra que se han probado y catado antes, incluso probadas con diferentes harinas hasta conseguir el mejor resultado.

Nos han animado a probar con otros cereales o 'pseudo' cereales que no conocemos tanto, como trigo sarraceno, la quinoa o el mijo, que tienen un alto valor nutricional, con los que después de cocerlos, puedes hacer unas ensaladas muy buenas, sustituyéndolo por arroz, pasta o legumbres. Convirtiéndolos en harina nos pueden enriquecer las que normalmente utilizamos.

De todas las recetas que nos han enseñado la que más me ha impactado, porque nunca se me hubiese ocurrido hacer: magdalenas saladas. Perfectas para un aperitivo, que no tienen nada que envidiar a los canapés. Las que hemos hecho han sido con olivada, pero también se pueden hacer con pimientos del piquillo, anchoas, atún o cualquier otro ingrediente que se pueda añadir a la masa. Ya estoy pensando en hacerla en la próxima reunión familiar, y por qué no, probarlas con sobrasada o paté.

¿¿¿Os animáis???. (ver página 3).

De estos talleres lo que más sacas son ideas, ganas de meterte en la cocina y experimentar, y así ampliar nuestro propio recetario. Que no seamos nosotros mismos los que nos pongamos limitaciones en casa, que ya tenemos bastantes fuera de ella. Gracias a todos los profesionales de la cocina, que se solidarizan con nuestro colectivo y que se atreven a experimentar con nuestras harinas (que son más difíciles), y gracias este caso a la Fundació Alicia.

Pilar Sánchez
Santpedor (Barcelona)



NUEVOS PRODUCTOS PARA AÑADIR EN LA LISTA DE ALIMENTOS

SUNNY DELIGHT

(Sunny Delight España, S.L)

BEBIDA REFRESCANTE:

Sunny Delight California*

Sunny Delight Florida*

Sunny Delight fresa*

Sunny Delight limón*

Sunny Delight mandarina*

Sunny Delight melocotón*

Sunny Delight piña*

Sunny Delight piña colada*

Sunny Delight San Francisco*

ACTIVIDADES EN EL COFB

AVANCES EN CELIAQUÍA: LEGISLACIÓN Y TRATAMIENTO

Con el objetivo de dar a conocer el estado de la ciencia actual que permite que la farmacia será un punto de referencia para los celíacos y como ayudar a nuestro colectivo, estuvimos presentes en esta actividad organizada conjuntamente con el Col·legi de Farmacèutics de Barcelona.



Matilde Torralba, presidenta de l'Associació Celíacs de Catalunya

Josep Tous, responsable de Relacions Institucionals de l'Associació Celíacs de Catalunya

Vicente Varea, Cap del Servei de gastroenterologia de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona

M. Assumpció

Roset Elias, vocal d'Alimentació i Nutrició del COFB

MARATÓ TV3

Os queremos comunicar que una vez más la Asociación Celíacs de Catalunya ha pedido ser escogida como enfermedad para la celebración de la Marató de TV3 edición 2010.

Esperamos todo vuestro apoyo para que el Patronato de la Fundació de la Marató nos escoja.

Más info en: <http://www.fundaciomaratotv3.cat/>

RECUERDA

Si perteneces a nuestra Asociación y eres propietario o trabajas en un establecimiento en el que haya productos sin gluten o servicios para el colectivo, ponte en contacto con nosotros para informarte de nuestros servicios como socio empresa.



Magdalenas de Olivada

Ingredientes:

130g de mantequilla
30g aceite de oliva virgen
4 huevos
20g glucosa
10g azúcar lustre
120g Harina “mix pasta” Shār o 160g Harina Proceli “Basic mix”
20g levadura tipo “Royal”
160g pasta de olivas negras

Elaboración:

Batir la mantequilla a punta de manzana con el azúcar.
Añadir los huevos de uno en uno y la glucosa. Batir todo junto.
Después añadir la harina y la levadura. Volver a batir y por último añadir el aceite.
Añadir la olivada, la ponéis a punto de sal y lo removéis poco a poco.
La podéis poner en una manga pastelera.
Coced las magdalenas en cápsulas pequeñas llenas hasta la mitad a 200° durante 5-6 minutos.

Observaciones:

Podemos hacer las magdalenas de otros sabores; anchoa, pimientos.....



Estrella Damm Apta para celíacos ahora se llama Daura



Barcelona, 6 Mayo 2009.- Damm ha decidido cambiar el nombre de la Estrella Damm Apta para Celíacos por el de DAURA, un nombre universal que lleva implícitos los atributos de la cerveza. Esta renovación se debe a la necesidad de contar con un nombre y marca único a nivel internacional, que permita a los celíacos evitar confusiones con otros productos no autorizados para su consumo.

En la actualidad, la mayoría de marcas comerciales no están claramente etiquetadas, por lo que poder determinar si un producto contiene o no gluten constituye la mayor preocupación de los más de 40.000 celíacos diagnosticados en España.

DAURA conserva intactas todas las características de Estrella Damm Apta para Celíacos lanzada en 2006 y galardonada con el Premio a la Mejor Cerveza sin Gluten en los World Beer Awards 2008, manteniendo el mismo sabor y respetando las propiedades de las cervezas tradicionales, además de contener unos niveles de gluten por debajo de 6 ppm (muy por debajo de las 20 ppm consideradas por el *Codex Alimentarius* como aceptables para su consumo por los celíacos).

El Compromiso Social de Damm

En su compromiso con las personas, Damm trabaja continuamente para acercar la cerveza a los colectivos que no pueden tomarla. Ejemplo de ello son la cerveza sin alcohol más baja en calorías del mercado, Free Damm y el proyecto para conseguir una nueva cerveza apta para celíacos. Para desarrollar este producto, Damm contó con el apoyo de la Unidad de Gluten del Centro Nacional de Biotecnología del CSIC para convertir la cerveza en un producto accesible para todo tipo de personas, incluidos los celíacos.

Damm inicia su actividad empresarial en 1876 cuando funda en Barcelona su primera fábrica de cervezas. La compañía posee además una red de plantas dedicadas a la producción y envasado de bebidas en toda España. Damm es la empresa con más tradición cervecera de nuestro país y al mismo tiempo apuesta de forma decidida por la innovación y la calidad. Este plus diferenciador queda reflejado en los nuevos productos y envases que cada año se presentan en el mercado.