



MAGAZINE



Arandas

OCTUBRE 2020

Grupo Arandas entregó premios a clientes

Llegaron nuevos productos; ven a probarlos

Día de muertos

Conserva esta gran tradición mexicana



TAQUERIAS
ARANDAS
¡Sabroso...sabrosito!


TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

OSTIONERIA
ARANDAS

SEAFOOD

ARANDAS
Bakery 

ARANDAS
Bakery
express 

ESTRENAMOS recetario

Mamá Silvia nos compartirá sus secretos de la cocina del alma
Gourmet Pág. 14



INDICE
www.taqueriasarandas.com



No hay festejo de muertos sin un delicioso pan, que puedes maridar con leche o chocolate

Gourmet Pág.10



México guarda miles de tesoros, como los pueblos fantasma

Viajar Pág. 22

El cine mexicano, entre los mejores en el rubro de terror. Te puede atrapar

Entretenimiento Pág.30



DIRECTORIO

Chief Operating Officer
Robert Clair
Rob.clair@arandasfranchises.com

Ejecutiva de cuenta
Ana Corona
Ana.corona@arandasfranchises.com

Editora General
Claudia Vieyra
cuermo@aol.com

Editora
Ángeles Gutiérrez

Diseño Editorial
Amelia González Q.

Colaboradores
María Castro, JCRG, Jennifer González, Monse Peregrino, Jesús Castillo, Isabel Salinas

ACERCA DE NOSOTROS

Arandas Magazine nace en 2020 con una misión: difundir información bicultural (México-Houston) orientada a la preservación de la familia, costumbres y tradiciones, narrados con jorgullo mexicano!

Contáctanos: cuermo@aol.com

Anuncios: Ana.corona@arandasfranchises.com



Empezamos la recta final del año, muy contentos de poder celebrar con nuestros queridos clientes y amigos la introducción de nuestros nuevos platillos desde el 15 de octubre en nuestras taquerías y panaderías.

Con varios meses de pruebas, cocinados a fuego lento con el tradicional sabor mexicano que nos caracteriza y usando ingredientes auténticos, de gran calidad y la frescura de los mejores quesos de Estados Unidos, La Vaquita, logramos capturar nuevos y delicados sabores para satisfacer el paladar de chicos y grandes.

Aprovecho estas líneas para dar gracias a cada uno de nuestros empleados, porque, gracias a su compromiso y talento, nos han permitido elevar los estándares de servicio, calidad y tiempo de entrega en esta época de confinamiento; juntos hemos aprendido e implementado una nueva y más eficiente manera de hacer las cosas.



A todos nuestros clientes, a nombre de quienes conformamos Grupo Arandas les deseamos que este Día de Gracias reine en cada uno de sus hogares el amor.



Tengo el gusto de anunciarles a todos nuestros clientes y amigos, que desde el primero de noviembre y hasta el 6 de diciembre podrán participar en el sorteo de una CAMIONETA FORD.

Grupo Arandas y Planet Ford ofrecen este fabuloso regalo que se sorteará la tercer semana de diciembre en las instalaciones de la agencia automotriz. Consulta las bases en todas nuestros restaurantes: taquerías, ostería y panaderías.

Gracias por tu preferencia,
Rob Clair
COO Grupo Arandas





Tú puedes ser el
siguiente ganador de
¡un auto!

Entra a la rifa
de Grupo Arandas y Planet Ford

Regístrate ¡GRATIS! del 1 de noviembre al 6 de diciembre en:
Taquerías Arandas, Ostionería Arandas, Arandas Bakery o en Planet Ford
en cualquiera de sus localidades o en línea en www.ganaconarandas.com
o www.winwitharandas.com

¡PARTICIPA!





**DÍA DE
MUERTOS**



Es un hecho: de la muerte nadie escapa; sin embargo, pese al dolor que su presencia pueda provocar, siempre la recordaremos

Por Claudia Vieyra

De la muerte nadie se escapa. Los pueblos prehispánicos no imaginaron cómo sus costumbres para venerar a sus familiares fallecidos les convertirían en una de las celebraciones más arraigadas y sofisticadas de la cultura popular.

El Día de Muertos, o Día de Todos los Santos, es una fiesta que se ha transmitido de generación en generación desde muchos rincones de nuestro querido México.

La celebración a los difuntos es muy distinta en cada región y siempre llena de colores, sabores y tradiciones, misma que ha evolucionado desde la época precolonial, hasta convertirse en una fiesta cuya preparación se anticipa por semanas.

Calaveritas de azúcar, pan de muerto, flor de cempasúchil, catrinas, altares, papel picado y copal son los protagonistas de esta maravillosa celebración mexicana, que sincretiza la unión de dos culturas prehispánica y la religión católica.

El lugar de los fallecidos

Antes de la llegada de los españoles a México, muchos pueblos, como los mexicas, por ejemplo, veneraban a la muerte para ayudar a sus familiares fallecidos a llegar a buen destino: el Mictlán - inframundo de la mitología mexicana-, ya que no era tarea fácil pues tenían que sortear los obstáculos de los señores del Mictlán para conseguir el descanso eterno.

Los vivos, entonces, en el lugar del cuerpo del fallecido hacían grandes celebraciones, año con año, para darle fuerza a su muerto, “acompañándolo” en el lugar donde estaba enterrado con su comida y bebida favoritas.

Historia *de una tradición*

INFALTABLES DE LA OFRENDA

Lo que no debes olvidar para recordarlos en esta fecha

Ofrendar es estar cerca de nuestros muertos para dialogar con su recuerdo, con su vida. La ofrenda es el reencuentro con un ritual que convoca a la memoria. Dice la tradición que es el lugar donde vivos y muertos conviven y se reencuentran por algunos instantes.

Este valioso significado lo hace quizá la pieza más importante en el Día de Muertos.

Hoy, el gusto por los altares enriquece a la cultura mexicana, nos da identidad nacional y nos llena de orgullo ver, en una mesa simple o en un espacio muy sofisticado, como conviven antojitos mexicanos, fruta, papel picado, calaveritas, bebidas y pan.

En algunos estados de la República mexicana, hay cientos de concursos donde se premia al altar más creativo, como es el caso de la Ciudad de México, el Centro Histórico de la capital del país, universidades y museos se inundan de colorido: flores de muerto, olor a copal, altares que son

una verdadera construcción que llegan a medir 20 metros algunos que se dibujan con pétalos de flor sobre el piso.

Un altar tradicionalmente tendrá niveles, el de dos pisos simboliza el cielo y la tierra. Si es de tres, se le añade el purgatorio.

El más común, y también el más alto, deberá tener siete niveles, que representan los pasos que se deben seguir para que las almas logren el descanso eterno.

Cuándo se celebra

Los que veneran a sus seres queridos que ya se marcharon, irán al panteón y le llevarán a sus difuntos su comida favorita, lavarán su tumba y le encenderán varias veladoras, si su difunto era un niño entonces irán a celebrarlo el día 1 y si era mayor irán el 2.

Así estos dos días convierten al cementerio en los lugares más alegres de la ciudad, pues, se-

Sabor del mas allá

Por Monse Peregrino

Esponjoso, redondo, aromatizado con naranja y azahar. Esta delicia dedicada a los muertos y disfrutada por los vivos, sigue ganando terreno como parte de las tradiciones del Día de Muertos.

Cuentan los historiadores que el pan, como tal, se empezó a elaborar en México con la llegada de los españoles.

El pan de muerto es un reflejo de la sincretización de las dos culturas.

El entusiasmo por celebrar a nuestros muertos y ayudarlos a llegar bien “al más allá” originó este dulce y aromático pan, bañado de azúcar y adornado con “terroríficos” huesos.

Hoy existen variedades con ajonjolí, amarantho, canela, azúcar rosa y pulverizada; un pan para cada gusto. Es parte indispensable del altar de muertos.



Fotografía del difunto: venerando a la persona o personas que conocimos.

Puerta o arco: que representa la entrada al inframundo.

Comida predilecta: las almas de nuestros difuntos se nutrirán con sus platillos favoritos.

Cruz: de sal, ceniza o pétalos de cempasúchil protegerá a las almas en su viaje de regreso.

Pan: simboliza la fraternidad.



Veladoras: simbolizan la luz de la esperanza que guiará a las almas en los dos mundos. Se deberá colocar una por cada difunto

Copal: su aroma ahuyenta a los malos espíritus

Sal: purifica a las almas de todo lo que comieron y vieron.



Agua: quita la sed del alma que viene en camino y le ayuda a su regreso.



Flor de cempasúchil: es el olor que guiará a las almas a su camino



Papel picado: adorna y pone color al altar para que las almas los admiren.

gún las creencias es el único día del año que, a nuestros muertos, les apetece venir a visitarnos y, por unos instantes, saborear y deleitarse con el placer de su comida, bebida y música favori-

tas cuando vivían.

Nosotros los vivos, la víspera del Día de Muertos preparamos todos los elementos de esta entrañable celebración mexicana.

• Esencia de azahar para recordar a nuestros difuntos

• Su forma circular representa el eterno ciclo vida/muerte.



• La esfera del centro es la representación del cráneo del fallecido.

• La cruz significa los huesos del difunto y los cuatro puntos cardinales para alagar a los dioses precolombinos -Quetzalcóatl, Tezcatlipoca y Tlaloc.

Perfecta compañía

Con un vaso de leche
o una taza de espumoso
chocolate... lo importante
es disfrutarlo



Por Monse Feregrino

T El pan de muerto tradicional está perfumado con agua de azahar y, en ocasiones, ralladura de naranja, su consistencia esponjosa lo hace ideal para sumergirlo en un espumoso chocolate caliente amargo.

La dulzura de la corteza del pan contrastará en perfecta armonía con la delicada amargura del cacao, lo que

produce una combinación de sabores ricos en matices que nos transportarán al México precolombino.

Si lo que se desea es disfrutar del pan de muerto en su totalidad, un vaso de leche es la combinación ideal, la leche nos quitará la sed y neutralizará los sabores de la boca y, así, podremos apreciar en plenitud el aromático sabor del pan de muerto, perfumado con naranja y azahar, como manda la tradición mexicana.

**Celebra A
Quienes Se Nos
Adelantaron**

■ **Para tu altar** o compartir con amigos y familia, disfruta el pan de muerto de Arandas Bakery, hecho con la receta tradicional del México antiguo.



¡YA ESTÁN

Todas las mañanas, recién horneadas para ti, en Arandas Bakery



Prueba este pan con quesito

Este Kolachito



Pedidos online a través de uber eats, grubhub o

AQUÍ!

Sabroso, sabrosito...

*... o dale un mordisquito
a esta deliciosa empanada*



door dash o acude a la sucursal de tu preferencia

EL RINCÓN DE MAMÁ SILVIA

“Un espacio donde cada receta es como una carta de amor”

En este número iniciamos una nueva sección, donde Mamá Silvia nos comparte lo mejor de las creaciones que la han acompañado a lo largo de más de 50 años. Como empresaria, madre y abuela, su pasión por la buena cocina ha reunido, cada domingo, a su gran familia, quienes se deleitan con platillos: “del cuerpo y del alma”.

La cocina de Mamá Silvia es un ritual, una propuesta ingeniosa que incluye ingredientes para promover la salud interior y exterior, rescata las costumbres precolombinas al usar, con sabiduría en la mayoría de sus creaciones, la vasta herbolaria mexicana, en recetas sencillas y deliciosas.

Orégano, epazote, cilantro, perejil, por mencionar algunos, han sido usados desde la antigüedad como remedios para aliviar un dolor de estómago, de cabeza, una gripe e, incluso, mejorar el ánimo. Mamá Silvia aprovecha estas propiedades usándolas con sabiduría y con ingredientes de temporada, frescos y orgánicos.

Disfruta la comida y haz de ella “tu ritual”

Ensalada “Sueño azteca”

“Con gusto les comparto mi ensalada de manzana con aderezo de lavanda, fresca, fácil de digerir y un regalo a tu vista. Elegí dos clases de manzana para jugar con los sabores ácido y dulce de una misma fruta, añadí el sutil sabor de la lechuga orejona que tiene propiedades tranquilizantes, las pepitas de calabaza –que están dentro de los alimentos considerados como superfoods–, la proteína y sabor del queso fresco.

“El aderezo, contiene lavanda –deliciosa al paladar y con efecto tranquilizante. Yo recomiendo preparar esta ensalada durante toda esta época de fiestas, para ayudar a mantener el equilibrio y armonía en el hogar”.

MAMA TIPS DEL CORAZÓN:

¿Has notado cómo cambia tu humor con algunos platillos?

■ Muchos de los ingredientes que usamos en la elaboración de las comidas contienen, naturalmente, sustancias que modifican el sistema nervioso o digestivo; las fresas son, por ejemplo, un analgésico natural. Es común, una infusión de lavanda para una mente despejada o una de tila para calmar los nervios, por algo dicen que “somos lo que comemos”.



CONTACTO:

■ Si quieres comunicarte con Mamá Silvia escríbenos al e-mail: lacocinademamasilvia@gmail.com

Ingredientes

- 4 hojas de lechuga de la temporada
- 1 manzana verde
- 1 manzana roja
- 4 cucharadas de queso fresco rallado
- 2 cucharadas de pepitas de calabaza
- 2 limones (en jugo)
- Sal al gusto

Ingrediente del alma: flor de lavanda



Preparación:

- Lavar muy bien los ingredientes y desinfectar. Corta las manzanas en rodajas y la lechuga del mismo tamaño que éstas.
- Coloca una capa de manzana y luego una de lechuga, terminando con el queso y la pepitas.

Para el aderezo:

- Mezcla el aceite de oliva con el jugo de limón, la lavanda y sazona con sal al gusto.

- Vierte el aderezo sobre la ensalada.
- Esta ensalada es una de mis favoritas durante esta época del año. Ligera, saludable, y elegante; la preparo en esta época del año que empieza el ambiente festivo. La lavanda tiene un efecto antiestrés, que hará que disfrutes más cada momento.

*Cariñosamente
Mamá Silvia*

Y los ganadores son...



Por Jennifer González

G

Grupo Arandas hizo felices a tres ganadores de sus promociones "Jarritos y 5 taquitos" y "Compra una bolsa de pan"

Grupo Arandas premió a los ganadores de la promoción "Jarritos y 5 taquitos" y "Compra una bolsa de pan".

El sorteo se llevó a cabo en las instalaciones corporativas de Grupo Arandas, hasta donde acudieron los ganadores a recoger sus premios.

Entrevistamos a la ganadora del primer lugar, Melinda Ocampo, originaria de Hanford, California, casada con seis hijos: cuatro hombres y dos mujeres; además de un nieto.

Sus familiares y amigos la llaman cariñosamente, Milli.

¿Cuándo visitaste Taquerías Arandas por primera vez?

M. Desde 2013, fecha que nos mudamos a Houston. Yo trabajaba para Brazos Towers, un complejo de viviendas para adultos de la tercera edad. Entré por primera vez a una taquería Arandas cerca de mi trabajo y desde entonces soy cliente frecuente.

¿Cuál es tu platillo favorito en Arandas?

M. No tengo un platillo favorito, mejor dicho, todos son mis favoritos, al menos todo lo que he probado.

¿Qué sientes de haber ganado esta promoción?

M. Me siento muy bendecida por mi premio de mil 500 dlls, nunca antes había ganado nada en sorteos. Me enteré de la promoción un día que fui a tomar el lunch, así que pedí los cinco taquitos y un Jarrito de tamarindo. Unas semanas después recibí una llamada de Grupo Arandas, y me avisaron que gané el primer lugar y, bueno, no puedo describir lo contenta que me puse.

Este premio es una gran bendición para mí y mi familia; el dinero lo emplearemos para completar nuestro enganche (down payment) de mi primera casa que la compraremos en mayo de 2021.

¡Felicidades Milli!

Grupo Arandas agradece a todos los participantes y felicita a los ganadores de esta promoción.



DISTRIBUIDORES DE CARNE AL MAYOR

Carnes

Pollo

Cordero

Cerdo

Mariscos

Quesos

 **DIRECCIÓN**
1500 Oliver St.
Houston, TX 77007

 **LLÁMANOS**
Tel: (713) 699-3735
Fax: (713) 699-0080

 **EN LÍNEA**
info@houston-meat.com
Facebook @Houston-Meat-Distributors



www.houston-meat.com

TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

2828



***¡Gran Fiesta
en Pasadena!***



Arandas no. 45 abrió sus puertas en medio de una celebración muy mexicana

Por Monse Peregrino

Entre mariachis, ruletas, arte mexicano y gran ambiente, Arandas no. 45 agasajó a sus clientes y amigos que se dieron cita desde las 8:00 y hasta las 12:00 horas.

El motivo de tan efusiva celebración fue la inauguración formal de esta taquería de reciente apertura, aunque, debido al distanciamiento social y condiciones sanitarias a causa del CoVid-19, no se pudo celebrar como se merecía.

Los comensales disfrutaron de auténtica comida mexicana en un ambiente familiar, rodeados de fiesta y diversión.

Mary Vega-Zela, la propietaria de esta franquicia y su equipo, agradecen a todos las personas que se dieron cita para compartir este evento.



NOTA:
 ■ **Arandas 45**
 se encuentra localizada en
 2828 Southmore,
 Pasadena, Tx
 832 767 4633



Majestuosa señora

La Catrina es la representación

*alegre de la muerte;
una elegante calavera,
símbolo de la festividad*

María Castro

Una celebración para nuestros familiares muertos no puede ser digna de un mexicano sino involucra a una hermosa y distinguida Catrina, imagen por excelencia de la fiesta a los difuntos y digna representante de México en el mundo.

Su singular figura, ahora como una modelo de pasarela en huesos, inició su popularidad en 1910, cuando publicaciones satíricas conocidas como “calaveritas” se burlaban de la situación que se vivía en México, al igual que de la alta sociedad.

Los escritos llevaban junto esqueletos de hombres con finos trajes y sombreros, en compañía de damas igual de elegantes. A las que comenzaron a llamar catrinas.

Así, estas imágenes comenzaron a servir para identificar a los aristócratas, a las familias ricas mexicanas de finales del siglo XIX y principios el XX.

Su creador, un hidrocálido

Fue José Guadalupe Posada, ilustrador, grabador y caricaturista, originario del estado de Aguascalientes, México, quien creó tan peculiar personaje: la Calavera Garbancera, una caricatura que buscaba criticar a las mujeres que lograban ingresar a un alto nivel social, ocultaban sus verdaderos orígenes y seguían la moda y las costumbres de Europa.

Llamada La Calavera Garbancera, la imagen siempre fue dibujada del pecho hacia arriba, solamente llevaba un enorme y estiloso sombrero y una gran mueca de felicidad en el rostro. Pero Posadas remarcaba los bajos orígenes de las mujeres al dibujarle moños tras las orejas igual y como los llevaban las empleadas del servicio doméstico.

Fue hasta 1947, cuando el artista Diego Rivera, retomó al personaje, la trazó de cuerpo completo y le dio el nombre de La Catrina, vestida con elegantes vestidos y sombreros. La misma que conocemos hasta ahora y que representa a México en el mundo.

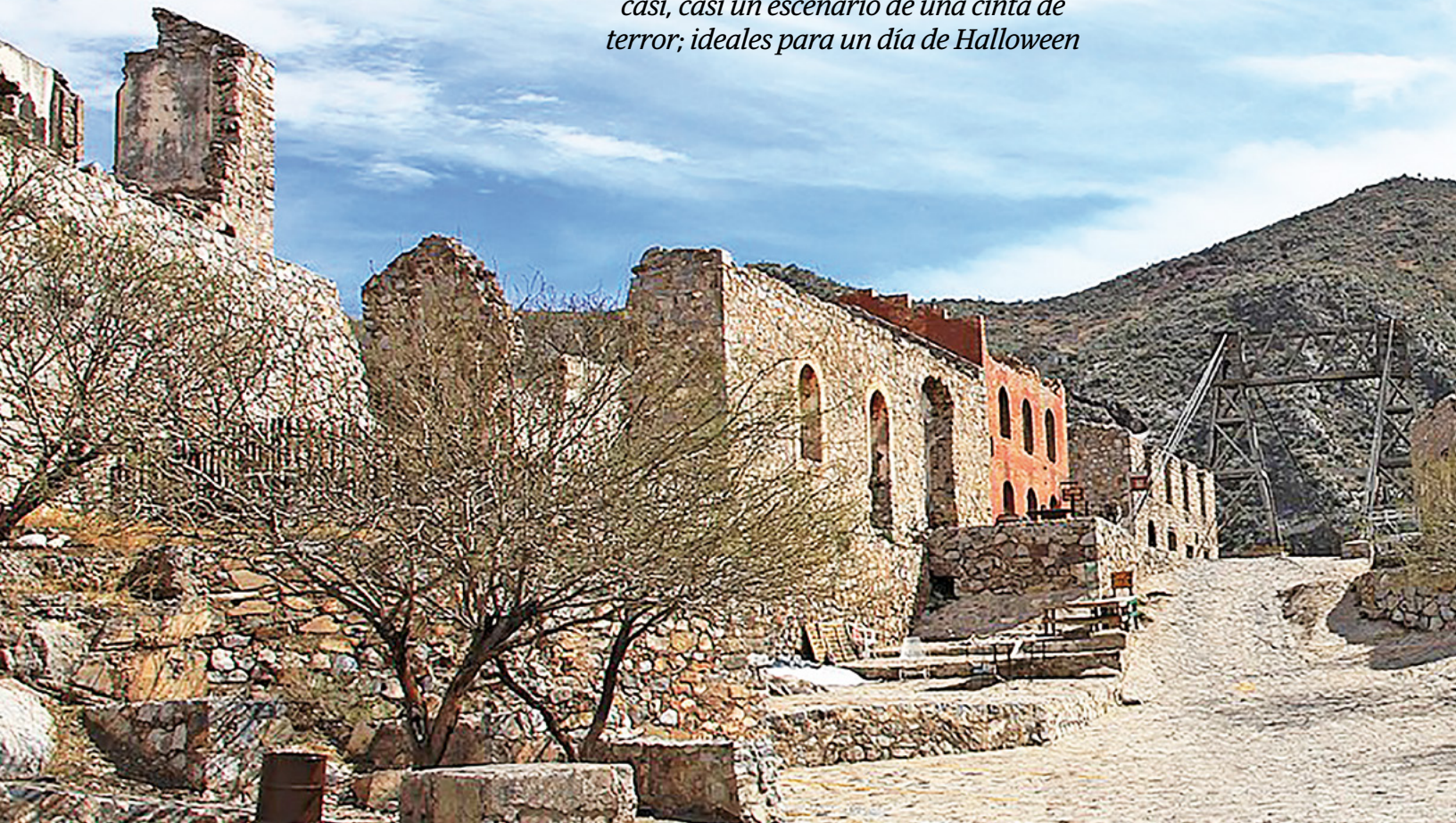
¿Sabías que?

- 1.** Es uno de los íconos más representativos de la cultura mexicana; catrín o catrina se le denominaba a la gente muy arreglada o bien vestida.
- 2.** En un principio la Catrina se burlaba de las mujeres pobres que pretendían ser ricas; ahora es una amigable representación de la muerte.
- 3.** Se le conocía como Calavera Garbancera porque representaba a los indígenas que pretendían ser europeos.
- 4.** Diego Rivera fue quien le dio su atuendo característico: estola de plumas y enorme sombrero, al pintarla en su mural “Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central”, donde la calavera aparece con su creador, Posada y una versión infantil de él mismo y Frida Kahlo.
- 5.** Este 2020, la Catrina cumplió 110 años de haber sido creada por José Guadalupe Posada, por lo cual se hizo un cortometraje alusivo al centenario de esta, que se llama La Catrina en trajinera.
- 6.** El grabado original se realizó en metal y actualmente se encuentra en el Museo Posada, en Aguascalientes, México.
- 7.** En 2015, la localidad de Zapotlanejo, Jalisco, México, sorprendió al exponer la escultura de Catrina más grande del mundo, con una altura de 18.77 metros.
- 8.** En México, el disfraz de Catrina es de los más recurrentes para las celebraciones de Halloween y Día de Muertos.
- 9.** La población de Aguascalientes, le tiene un especial cariño a este personaje, incluso lo construyeron un monumento en la entrada principal de la ciudad capital, y es la anfitriona de la Feria de Calaveras, una tradicional en ese estado.
- 10.** El tradicional juego de la Lotería mexicana dedica una de sus cartas a ella.



4 pueblos fantasma

En México hay poblaciones que resultan casi, casi un escenario de una cinta de terror; ideales para un día de Halloween



Marisa Zannie

No, no se trata de escenografías de películas del Viejo Oeste (aunque en algunos de estos pueblos sí las han filmado), son auténticas poblaciones que, por una causa u otra, fueron abandonadas a su suerte y en las que quedaron iglesias, mansiones, haciendas, calles y casas totalmente, o prácticamente, abandonadas. Son los llamados pueblos fantasma y forman parte del inmenso acervo de atractivos turísticos de nuestro país.

Sus calles y casas vacías hablan de nostalgia y, en estos lugares, hablamos en voz baja sin darnos cuenta, para no despertar a los espectros.

Estos lugares cuentan parte de la historia de cómo fue la vida en ellos y los vemos como el escenario de un teatro que se ha quedado sin actores.

Varios de ellos fueron pueblos mineros que murieron cuando su principal actividad dejó de ser rentable, otros fueron azotados por desastres naturales y de otros no se conocen las causas, solo se sabe que ya nadie vive ahí.

Con el paso de los años, varios de ellos se han convertido en atracciones turísticas, algunos de mucha importancia, como Real de Catorce, en San Luis Potosí.

Si lo tuyo es la quietud, la calma y la nostalgia por un México que ya no existe, puedes planear conocer algunos de estos enigmáticos lugares, que seguramente llamarán tu atención.

Ojuela, Durango. Fue fundado por el jesuita Servando de Ojuelos; los españoles descubrieron ahí en 1598 una gran mina de plata, bautizada como Santa Rita, donde hubo oro, plata, manganeso y zinc. Fue un lugar próspero que contribuyó al desarrollo de Durango y de Coahuila; sin embargo, una inundación provocada por una terrible tormenta a mediados del S. XX terminó con la actividad minera. Debido a la falta de trabajo, mucha de la población empezó a abandonar el pueblo.

Uno de sus principales atractivos es un puente construido en 1892 y remodelado en 1992, el cual se atraviesa a pie, y que está a 95 metros de altura y mide 318 metros de largo.

En los alrededores de este pueblo se pueden admirar los impresionantes paisajes de Mapimí y de la Zona del Silencio.



2. Cerro de San Pedro, San Luis Potosí. Se dice que este pueblo fue el precursor de la capital del estado. De hecho, la palabra Potosí está inspirada en las ricas minas bolivianas del mismo nombre, tan ricas como las de esta zona.

La población fue próspera y productiva desde la época de la colonia hasta 1948, cuando una larga huelga provocó el cierre de la mina. Antes de abandonar el lugar, la empresa dinamitó los tiros y cañones, dejándola inservible. Esto provocó el paulatino abandono de la población.

Hoy, solo unas cuantas personas habitan ahí, y viven principalmente del turismo. Existe una leyenda que dice que se te puede aparecer un niño que te ofrece tres naranjas de oro a cambio de que lo acompañes a jugar a la mina #NoVayas.





3. Real de Catorce y San José de Coronados, San Luis Potosí.

Hoy en día, además de ser un pueblo fantasma, Real de Catorce también es un Pueblo Mágico, que está ubicado a un poco más de dos horas de la ciudad de San Luis Potosí.

Su pasado minero se hace evidente desde que llegas, ya que para entrar al pueblo, debes pasar por el singular Túnel Ogarrío. Este oscuro pasaje se extien-

de por dos kilómetros y fue construido con mazo y cincel a finales del S.XIX.

Al salir, pensarás que has viajado en el tiempo, pues Real parece no haber cambiado desde que vivió su auge, también en el S. XIX, con la explotación de las minas de plata de sus alrededores. Al topar con un manto acuífero, la mina principal dejó de ser explotable y las cercanas no rindieron lo esperado, lo que lo convirtió en un pueblo fantasma.

Aunque durante muchos años estuvo abandonado a su suerte, Real de Catorce, con sus impresionantes rincones, fue ganando fama como destino turístico y hoy es muy visitado, pero si quieres sentir la verdadera atmósfera de un pueblo fantasma, debes visitar al vecino San José de Coronados, el cual también fue abandonado cuando cerraron las minas, pero que no ha corrido con la misma suerte de su vecino.

4. Mineral de Pozos, Guanajuato.

Otro pueblo minero, que a finales del S.XVIII y principios del XIX vivió su época de mayor prosperidad y llegó a ser considerada la comunidad minera más importante del estado. Ahí se extraían cobre, plata oro, bronce, mercurio y aluminio.

Existen varias versiones del porqué se convirtió en un pueblo fantasma. Se dice que a principios del S. XVI se dio el primer abandono de Mineral, debido a que las tribus chichimecas no les daban tregua. Mineral recuperó la prosperidad por la actividad de las minas alrededor de la época de la Independencia, para volver a caer en decadencia 100 años después.

La leyenda dice que durante la Guerra Cristera, el sacerdote del pueblo murió asesinado y desde entonces el pueblo quedó maldito.



También se dice que las tensiones de la Revolución, más una fuerte inundación terminaron definitivamente con el pueblo.

En 1982, el gobierno inició un programa para la recuperación del pueblo, que hoy forma parte de los Pueblos Mágicos, donde pueden visitarse las minas de la zona.

ARANDAS MAGAZINE

¡ANÚNCIATE!



Haz que tu producto llegue al público indicado

Contrataciones

Ana Corona / ana.corona@arandasfranchises.com



¡Gracias!

**LAS BONDADES DE
AGRADECER SON MUCHAS;**
está en tus manos hacerlo

Por Claudia Vieyra
Coach de vida

He pasado los últimos cinco o seis años festejando el Día de Gracias con tía Maru. Ella, de origen español, se hizo “gringa” hace más de 60 años, pues se casó con tío Trino, un estadounidense de ojos azules, menudito y quien trabajó para el Ejército norteamericano, hasta que se lastimó una pierna en un avión en la Segunda Guerra Mundial, hecho que cambió su vida y la de la tía Maru desde muy jóvenes.

Lejos de ser una desgracia, este acontecimiento -para ellos fue una bendición-, decidieron agradecer que tío Trini estaba con vida.

Vivieron por algunos años en San Antonio, pero con unos papás enfermos, se mudaron al pueblo fronterizo texano de Zapata -que por cierto, está a unos cuantos kilómetros de Roma y París, Tx). No pudiendo tener hijos por lo que decidieron adoptar, y así fue como su familia se extendió.

Ya como padres de dos hijos, tía Maru se desempeñaba como maestra en High School para niños con problemas con la justicia y tío Trini trabajaba en el rancho de sus papás y como chofer de tráiler (a pesar de su corta estatura y su pierna mala).

Por muchos años vivieron así. Me encantaba venir a su casa en Zapata porque se respiraba, ahora lo sé, amor, compasión y agradecimiento.



Recuerdo todo los días bendecir lo que comíamos y dar las gracias por estar reunidos. Eran, recuerdo, unos instantes en los que yo me sentía muy cerca de Dios.

El ritual del Día de Acción de Gracias era más largo, por supuesto que había comida de celebración que a veces nos tardábamos varios días en hacer, pero lo más significativo para mí era el rito de la vela. Nos poníamos todos en un círculo grande tomados de la mano y, uno a uno, el que tenía la vela daba las gracias por algo que le había pasado en el año: risas, llanto, agradecimiento, todos sacábamos del corazón algo hermoso.

Quizá ese día me arrepentía de comer tanto o de haber cocinado mal, o ¡qué se yo! Pero del rito de la vela, a todos por igual, nos dejaba tan contentos y formaba un ambiente que daba un significado alegre y profundo a la celebración, y lo hacía, un día único.

¿Por qué es bueno agradecer?

El agradecimiento empieza con un pensamiento, con una intención, la intención de disfrutar lo que tenemos y de poner tu atención en lo que eres y lo que tienes; es pensar, luego observar y, finalmente, sentir un día espléndido, la hermosa maquinaria de tu cuerpo, tu respiración, tu cama.

Puedes empezar por aquellas pequeñas cosas que ya damos por hecho como el café de la mañana, las gotas de agua de la regadera, el agua misma, estar vivo.

Y las bondades de este pensamiento no tardarán en aparecer. El cerebro es estimulado y genera sustancias como dopamina que nos hacen sentir felices. Hay decenas de estudios que corroboran que sentir gratitud y ser amable tiene recompensa: cambian tu humor, incrementan tu satisfacción con la vida y te hacen más adaptable.

¿Cómo empezar?

Sólo observa tu entorno, pausa por algunos minutos, y agradece por lo que ves, escuchas o sientes. Hacerlo por las noches tiene un efecto tranquilizador, justo antes de acostarte y, si lo haces por la mañana, incrementará tu buen humor.

Yo agradezco haber compartido este pedacito de mi vida contigo.

Con todo mi agradecimiento



5 alertas de la oficina

La nueva normalidad nos empuja a actividades cotidianas, por eso debes tomar en cuenta algunos consejos

María Castro

A pesar de que la emergencia sanitaria no ha terminado, poco a poco hemos tenido que retomar actividades cotidianas como ir al súper, a la escuela o a la oficina. Y como esto puede ser inevitable, debemos tomar muy en cuenta algunos consejos de los expertos para esta nueva normalidad-

1. ¿Por dónde comenzar?

Antes que nada: debes llevar en todo momento tu cubrebocas y cambiarlo cada cuatro horas, en promedio.

Aunque la zona donde labores esté muy bien sanitizada, tú puedes hacer que tu entorno sea más seguro, para ello deberás crear tu propia rutina de desinfección, definir las veces que limpiarás cómo y qué limpiaras. De tu espacio laboral, por ejemplo:

- A.** Tu equipo personal y compartido
- B.** Las superficies que tocas frecuentemente: escritorios, manijas de las puertas, teléfonos fijos y móviles, accesorios de la computadora, teclados e interruptores de luz, entre otros.

2. ¡Cuidado!

Antes que nada, al llegar o salir de la oficina, si usas el ascensor utiliza la tapa de un bolígrafo o un nudillo de los dedos para oprimir los botones o accesos. Para abrir las manijas de puertas o el refrigerador, puedes usar una servilleta o una toalla desechable de papel, incluso, una toalla desinfectante.

Ya en la oficina, evita, preferentemente, utilizar los teléfonos, escritorios, herramientas o equipos de otras personas.

Si por algún motivo debes utilizar algún equipo con uno o algunas de las personas con las que laboras, no olvides desinfectarlos antes y después de utilizarlos.

Antes de desinfectar superficies, es importante limpiar las superficies sucias con agua y jabón o detergente antes de desinfectarlas. Recuerda limpiar y desinfectar cada uno de estos espacios o elemen-

tos con mayor frecuencia según el nivel de uso.

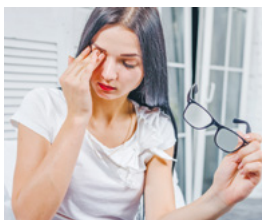
Manten, en todo momento, tu sana distancia, y si debes tratar con mucha gente suma una careta a tu cubrebocas.

3. Lávate las manos una y otra vez

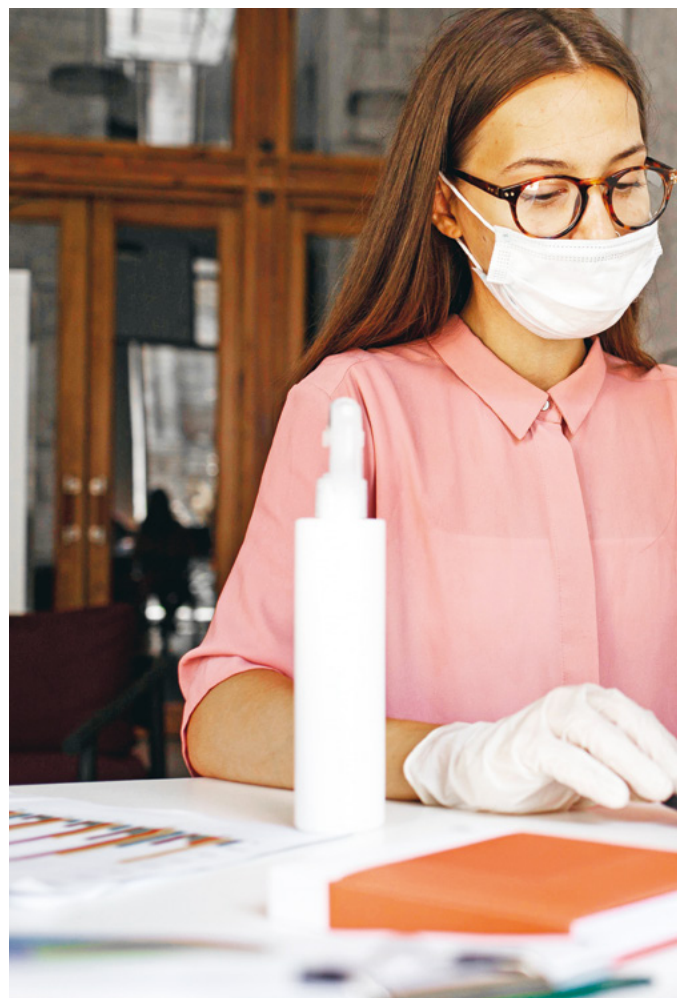
Lo más importante desde el inicio de la pandemia, ha sido lavarte y desinfectar tus manos frecuentemente. ¿cuántas veces?

- Tras utilizar equipos de oficina con alguna persona.

DETALLES



■ Nunca olvides que debes evitar tocarte los ojos, la nariz o la boca, que es, principalmente, la zona por donde pueden entrar las gotículas del nuevo coronavirus.





- Luego de sonarse la nariz, toser o estornudar, aunque este último debe ser de forma de etiqueta.
- Después de haber estado en un lugar público
- Antes, durante y después de preparar alimentos
- Antes y después de comer o de ir al baño.
- Después de tocar la basura

NOTA: nunca olvides que debes lavarte con agua y jabón por al menos 20 segundos, Si no tienes oportunidad de hacerlo, usa un desinfectante de manos que como mínimo 70% de alcohol.

4. Que corra el aire

Un punto importante de la nueva normalidad es buscar que el espacio tenga una buena ventilación natural.

Trata de mantener las puertas y ventanas abiertas de forma permanente para que aumente el flujo de aire en la oficina y también en casa.

Si no hay ventilación, sólo aire acondicionado,

no lo uses, el aire no corre, simplemente da vueltas en el mismo lugar y puede estar contaminado.

5. SOS personal

Aunque ahora tu bolso o mochila pesará más, es indispensable que lleves contigo nuevos artículos que te ayudarán a estar más segura. Los elementos clave que debes llevar siempre contigo son: cubrebocas –la recomendación es cambiarlo cada 4 horas-, careta, toallitas desinfectantes; gel antibacterial de bolsillo, el cual debes evitar exponer al sol porque se puede evaporar el alcohol y perder efectividad. Además, de ser posible, una botella de agua personal, tu termo para café o té y, de ser posible, tu propia esponja y jabón para lavar tus trastes.

Si utilizas la cafetera del trabajo, el agua del garrafón o de la máquina de la oficina, desinfectala cada vez que te sea posible y, claro, antes y después de utilizarlos.

Procura llevar también alimentos preparados desde casa, para que utilices lo menos posible los artículos de la empresa.



ONCE 27
-PRODUCE-

📍 6511 Killough St
Houston TX 77086

☎ 832-301-6382

PRODUCE SPICES & SEASONINGS



TERROR A LA MEXICANA

El género de terror no sólo ha sido llevado a la pantalla grande por los estadounidenses o británicos, en México se han realizado diferentes producciones cinematográficas de talla internacional con destacados actores de la época

Por Karla Lluhen



CHABELO Y PEPITO CONTRA LOS MONSTRUOS (1973)

Durante una excursión de exploradores, Chabelo y su primo Pepito se separan del grupo y se meten a una gruta tenebrosa en donde se encuentran a un grupo de monstruos, como Frankenstein, la momia y el hombre lobo, por mencionar algunos, a los que deben enfrentar para salir de ahí.

Ambos tratarán de huir de estos personajes y buscar la salida para regresar con su grupo, pero descubrirán algo que los dejará sorprendidos y resolverán el misterio de por qué hay tantos monstruos escondidos.

Esta película, dirigida por José Estrada, fue de las comedias familiares y con tintes de ciencia ficción que se volvieron más rentables luego de que la cinematografía mexicana pasara por una crisis tras la época de oro de las décadas de los 40 y 50.



EL SANTO VS. LAS MOMIAS DE GUANAJUATO (1970)

Un grupo de turistas hace un recorrido por el Museo de las Momias de Guanajuato, dirigido por el guía Pingüino, quien cuenta la historia de Satán, un luchador que 100 años atrás fue vencido por un ancestro del Santo y firmó un pacto con el diablo para volver a la vida y vengarse; a partir de ahí, las momias comienzan a revivir y es cuando El Santo, Blue Demon y Mil Máscaras son llamados para combatir el mal.

Se trata de una cinta dirigida por Federico Curiel, que logra reunir a tres legendarios luchadores; en la que se dice que los escritores Rafael García y Travesi y Rogelio Agrasánchez querían que la película fuera protagonizada por Blue Demon y Mil Máscaras; pero al final, Agrasánchez incluyó a El Santo, pues temía que de no hacerlo, no tuviera el éxito esperado.



SANTO CONTRA LAS MUJERES VAMPIRO (1962)

El enmascarado de plata se enfrenta a Tundra, una mujer vampiro que busca resucitar a su reina, Zorina, para que pueda unirse con Satanás en el infierno, además de buscar una sustituta que se quede con el poder entre mas "no-muertas"; para ello, es elegida Diana, hija del importante doctor Orlof, quien al saber del peligro que corre su hija, solicita la ayuda de El Santo, quien es el único que puede detenerlas.

La crítica ha señalado que este filme, dirigido por Alfonso Corona Blake, fue la mejor de las más de 50 películas que forman parte de la filmografía del famoso luchador, además de ser considerada como una de las cintas más emblemáticas del cine mexicano.

EL VAMPIRO (1957)

Protagonizada por Germán Robles, El Vampiro es una de las cintas más exitosas del actor y considerada filme de culto del cine de horror mexicano; fue tan bien acogida, que en 1958 se filmó la secuela El Ataúd del Vampiro.

La historia trata sobre Marta, una joven que viaja a la hacienda Los Sicomoros, situada en la Sierra Negra mexicana, para visitar a su tía enferma; al llegar, se entera que ella murió y decide quedarse, sin saber que se encuentra a merced de los vampiros que acechan la zona.

Es la única película en el mundo que se ha doblado a 50 idiomas y subtitolado a 20 más y el filme de habla hispana considerado un clásico. Además es un hito internacional en la cinematografía de fantasía o de terror.



ARTURO DE CORDOVA
AMPARO RIVELLES

EL ESQUELETO DE LA SEÑORA MORALES

ELDA PERALTA
GUILLERMO OREA

MARCELO GARCERAN JR.

WALTER HERRERA

DEL LAMICA

EL ESQUELETO DE LA SEÑORA MORALES (1959)

Protagonizada por Arturo de Córdova, El Esqueleto de la Señora Morales es un filme de humor negro mexicano, que retrata la vida conyugal de Gloria y Pablo Morales; la mujer atormenta a su marido con sus celos, quejas y pu-

ritanismo enfermizo, hasta que un día, él inventa que su esposa viaja a Guadaluajara, pero en su laboratorio conserva un esqueleto al que trata como si fuera su mujer.

Por ser una película simple y ligera,

pero a la vez divertida y sombría, la cinta filmada durante la Época de Oro del Cine Mexicano y dirigida por Rogelio González, es considerada por varios críticos como una de las mejores películas mexicanas de todos los tiempos.

HASTA EL VIENTO TIENE MIEDO (1968)

Con las actuaciones de Marga López y Maricruz Olivier, *Hasta el viento tiene miedo* se desarrolla en un internado para señoritas, que se caracteriza por la disciplina y el control que ejerce sobre sus estudiantes, donde Claudia y su grupo de amigas son castigadas y deben pasar las vacaciones en las instalaciones.

Durante las noches, Claudia tiene pesadillas en las que un fantasma la atormenta y aunque la subdirectora del internado, la señorita Lucía, le insiste a la directora Bernarda que las alumnas corren peligro, la directora se aferra a mantener a las alumnas en la escuela, provocando una tragedia.

Esta cinta mexicana de horror gótico



se convirtió en el filme más popular del director Carlos Enrique Taboada.



SE LOS CHUPO LA BRUJA (1958)

Los inventores Viruta y Capulina deben 14 meses de renta, pero el casero les cambia la deuda

por un favor, que es su ayuda para conquistar a la ahijada de los deudores, pero al no conseguir lo que se proponía, el casero los echa del departamento, por lo que Viruta y Capulina se ven obligados a trabajar.

Sin embargo, se enteran de una buena noticia, pues ellos y su primo Reynaldo, reciben la herencia de su tío abuelo, que incluye dinero y una mansión junto al panteón en El Callejón de las Ánimas, en ella hay un tesoro escondido, así que cuando los sobrinos están en la casa, el mayordomo de la mansión y su esposa tratan de asustarlos para quedarse con el tesoro.

Esta cinta mexicana de horror comedia, dirigida por Jaime Salvador, fue la primera película en la que Marco Antonio Campos Contreras y Gaspar Henaine salen como *Viruta y Capulina*.



MÁS NEGRO QUE LA NOCHE (1975)

Tras la muerte de su tía Susana, Ofelia se convierte en la heredera de la vieja casa, con la única condición

de cuidar a Becker, un gato negro que era la mascota amada de Susana.

Ofelia decide mudarse a la casa, acompañada por sus amigas Aurora, Pilar y Marta; días después, el famoso gato negro aparece muerto en el sótano y comienzan a suceder cosas extrañas en la casa, como voces inquietantes, visiones de fantasmas y ruidos extraños que llevan a las chicas a enfrentarse con los poderes del mal.

Se trata de un filme más dirigido por Carlos Enrique Taboada, y cuenta con las actuaciones de Claudia Islas, Susana Dosamantes, Helena Rojo y Lucía Méndez.

Se filmó en emblemáticos rincones de la Ciudad de México, el cual se convirtió en un éxito y un clásico obligado para los amantes del terror y suspenso.



EL LIBRO EN LA PIEDRA (1969)

A su llegada a una gran casa de campo, Silvia, la pequeña hija del millonario Eugenio, comienza a tener

comportamientos extraños relacionados con un trastorno mental, para lo que su padre decide llamar a una institutriz para que se haga cargo de cuidarla.

La niña asegura que juega con Hugo, una estatua de piedra de un niño leyendo un libro que adorna los jardines de la mansión; lo que al principio parece un simple juego de la imaginación infantil, se convierte en una macabra obsesión.

Es una película de horror gótico, dirigida por Carlos Enrique Taboada, que aunque no es tan aterradora como otras cintas del director, su sentido sobrenatural durante el desarrollo de la trama hace vacilar al espectador entre la fantasía y la realidad.



LA LEYENDA DE LA NAHUALA (2007)

La historia se desarrolla en 1807, en Puebla, donde Leo San Juan, de diez años, vive con

su abuela y su hermano mayor, Nando, quien lo asusta con la leyenda de la Nahualla, una bruja que vive en una vieja casa abandonada y que se apoderó del espíritu de dos niñas, pero que ahora busca el tercer espíritu para obtener el poder suficiente de acabar con todos los habitantes de la ciudad.

La Nahualla atrapa a Nando y la misión de Leo es rescatarlo, superando sus miedos y con ayuda de su abuela y Godofredo, un fraile franciscano; en el camino se va encontrando a varios personajes pintorescos, como un alebrije, unas calaveritas de azúcar y Don Andrés, un fantasma español con armadura; fray Godofredo se sacrifica para derrotar a la Nahualla y le entrega a Leo su cruz, encomendándole la tarea de combatir a todos los monstruos y espectros de México, surgiendo así la saga de las Leyendas.

Store Number / Numero de tienda

1	4601 Irvington Blvd. Houston, TX 77009	713-699-2415
2	5826 Airline Dr. Houston, TX 77076	713-697-0385
3	920 N. Shepherd Dr. Houston, TX 77008	713-426-0804
4	1840 Wirt Rd. Houston, TX 77055	713-681-1019
12	10403-A S. Gulf Fwy. Houston, TX 77034	713-910-2905
14	5931 Gulf Fwy. Houston, TX 77023	713-923-1433
15	920 Uvalde Rd. Houston, TX 77015	713-451-6800
16	1816 S. Texas Ave. Bryan, TX 77802	979-822-5533
18	3912 Garth Rd. Baytown TX 77521	832-695-2840
20	4228 Hwy 6 N. Houston, TX 77084	281-463-0099
21	16822 Northwest Fwy. Jersey Village, TX 77040	832-243-0873
23	231 FM 1960 Rd. West Houston, TX 77030	281-440-3377
24	11929 Eastex Fwy. Houston, TX 77039	281-442-9700
25	5560 Gulfon St. Houston, TX 77081	713-839-0090
27	1837 N. Main St. Pearland, TX 77581	281-412-4165
32	19740 US-59 North. Humble, TX 77338	281-446-2500
33	9401 S. Main St. Houston, TX 77025	713-432-0212
35	1225 West Airport Fwy. Irving, TX 75062	972-258-0789
36	25598-A I-45 N-Spring, TX 77386	281-419-3582
39	10739 North Fwy. Houston TX 77037	281-272-1556
40	18037 FM 529 Ste. A Cypress, TX 77433	832-427-5688
41	1630 Gessner Rd. Houston, TX 77080	713-468-7700
43	13802 Fleur De Lis Blvd. Cypress, TX 77429	832-604-6690
44	13807 SH. 249, Houston TX	832-850-7006
45	2828 Southmore, Pasadena Tx	832-767-4633
88	8111 S Gessner Rd. Houston, Tx 77036	832-649-8060
89	112 Hwy 146 Suite G La Porte, TX 77571	281-470-0455

Taquerías Arandas ¡ubicanos!

BAKERY

1	5307 Airline Dr, Houston, Tx 77022	713-649-1813
2	8331 C Beechut St, Houston, 77036	713-771-3616
3	9803 Gulf Fwy, Houston, Tx 77034	713-941-0100
4	1919 Eastex Fwy, Houston Tx 77039	281-227-3600
5	1906 N Frazier St. Conroe, Tx	936-760-6677

ARANDAS BAKERY EXPRESS

1	13807 SH 249, Houston, Tx	832-850-7006
---	---------------------------	--------------

OSTIONERÍA

1	10511-East Fwy Houston, TX 77029	713-673-5522
---	----------------------------------	--------------

DIRECTORIO
www.taqueriasarandas.com



Sudoku

		7		4				
6	3				8	4		
2	5		3					
9						2		
	4	3	9	2		5		
5	7	2		6				
7		5				3		4
		8	5				2	
	2		8	3			7	

5	7	6	1	3	8	9	2	4
6	2	1	4	7	5	8	9	3
4	8	3	2	6	9	5	1	7
9	4	8	3	6	1	2	7	5
1	9	5	7	2	6	3	4	8
7	3	2	5	8	4	1	6	9
8	6	7	9	1	3	4	5	2
1	2	1	4	8	7	9	3	6
3	5	6	9	4	2	7	8	1

Complete el recuadro de tal manera que cada fila, columna y cuadro de 3x3 tengan los números del 1 al 9.

Sopa de letras

É É S S E M T T X B G C V K K Á
 N Ü C É L A M U J E R Ñ I R Ú Ï
 Ú P R L V X A Ú T F Ü Ú T Ï Ú Y
 P Í D C O N D E N Ú Ü Ü U C U Ï
 É H Q C R B R H Ü Ú K Z Q C Ó F
 U C Ü N U H E R M A N O O U L N
 Q Í I D H C Ñ Ü E J M J E E G T
 I P X É J T F I N M C O B R A W
 Ï P Y K E U S I T I O V F P F Ú
 F G L P Ó F D U E A W A Ñ O P D
 L K B A Í Ó J R Ü S H K Í N P Q
 Á Ó B É J F Ï B D C T Q V T S C
 O U D D A O M P Ó R É Q O É X O
 Á C S L J C D N Ü Ó E Í Ñ G Y S
 Ï X Y U Á D Z K Q Ú Ú J V I A H
 B L O M M F N H É Z K O D W J E

Num. Para buscar

- | | |
|------------|-----------|
| 1. sitio | 6. madre |
| 2. mente | 7. conde |
| 3. hermano | 8. cuerpo |
| 4. ojo | 9. mujer |
| 5. obra | 10. año |

HORÓSCOPOS



Escorpio

(23/oct-21/nov)
 Te levantaste con el pie derecho, tanto que puedes llegar a escalar montañas, derribar autos. Y todo con la fuerza de tu mirada.



Acuario

(21/ene-18/feb)
 Andas con el acuario más sociable que habita en ti. No habrá humano que se te resista. Tú serás el foco de atención.



Tauro

(20/abr-20/may)
 Son fechas perfectas para entablar nuevos contactos con grupos afines a ti. Quizá es momento de nuevos retos.



Leo

(23/jul-22/ago)
 Disfruta a tu pareja y fortalece los lazos que los unen. Mercurio te ayudará en la comunicación.



Sagitario

(22/nov-21/dic)
 Vivirás jornadas de fuertes contrastes, pero lo más destacado será tu sensibilidad, la cual te hará muy susceptible a comentarios.



Pisces

(19/feb-20/mar)
 Todo lo que se encontraba en stand by saldrá a la luz, no lo dejes al aire porque puede ser una gran oportunidad para tu futuro.



Geminis

(21/may-20/jun)
 Presta mucha atención a los consejos familiares. Muchos de ellos podrás llevarlos a la práctica con buenos resultados.



Virgo

(23/sep-22/oct)
 Debes pensar muy bien qué tanto quieres comprometer te con la persona con la que sales. No le des vueltas inútiles.



Capricornio

(22/dic-19/ene)
 La conjunción de varios astros removerá tu cabeza de forma casi mágica. Tu creatividad, a flor de piel.



Aries

(21/mar-19/abr)
 Para bajarle al mal humor que traes últimamente, practica el mejor de los juegos: la seducción. Te hará muy bien.



Cancer

(21/jun - 22/jul)
 Buen momento para enfrentar cualquier tarea que emprendas. Recuerda que muchas veces las crisis son oportunidades.



Libra

(23/sep-22/oct)
 Después de las horas de trabajo, hay mucho tiempo que puedes utilizar para hacer eso que más te gusta; no todo es labor.



TAQUERIAS
ARANDAS[®]
¡Sabroso...sabrosito!

¡Franquicias disponibles!

CONTACTO: Rob.clair@arandasfranchises.com

Tel: 713-691-3373



¡Ya llegaron!

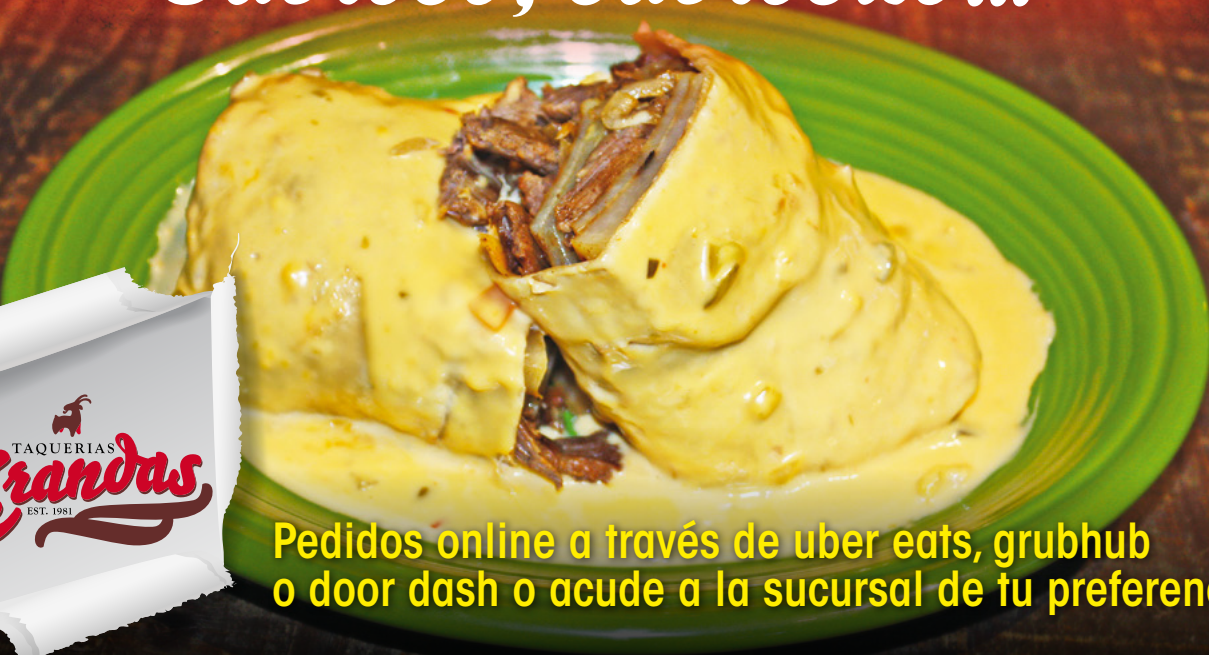
Disfruta de los nuevos platillos



DE TAQUERÍAS ARANDAS



Sabroso, sabrosito...



TAQUERÍAS
Arandas
EST. 1981

Pedidos online a través de uber eats, grubhub o door dash o acude a la sucursal de tu preferencia