



EJEMPLAR GRATUITO



MAGAZINE

ARANDAS

¡Sabroso...sabrosito!

Año 5 / Número 57 / Octubre / 2024



Día de Muertos

La tradición más bonita de México

GANA
10,000 DLLS.

RAÍCES DE MÉXICO

Atlixco,
Puebla



Arandas
Sports Bar

TAQUERIAS
ARANDAS
¡Sabroso...sabrosito!

OSTIONERIA
ARANDAS
SEAFOOD
OYSTER BAR & GRILL

TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

ARANDAS
Bakery

ARANDAS
Bakery
express

ÍNDICE

MENÚ FESTIVO

Te compartimos 2 sopas ideales para la celebración de Día de Muertos y Día de Gracias en familia: una de camote y chile poblano y otra de calabaza y poblano. ¡Disfrútalas!

Mamá Silvia Pág. 20



BIENVENIDO

Este 1 y 2 de noviembre, de acuerdo a la tradición, las almas de nuestros familiares muertos vendrán a visitarnos. Don José, entre ellos, ya lo esperamos con mucho cariño

Pág. 16

LA CATRINA

Compartimos con nuestros clientes más pequeños la interesante y peculiar historia de este personaje que ya es famoso en el mundo, para conservar nuestras tradiciones.

Arandas Kids Pág. 34

DIRECTORIO

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

Ejecutivo de cuenta
Saúl Corona
Saul.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
Sofía Erreguerena
Alejandro Rivas**
Colaboración especial

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!



PALABRAS DEL COO

DESDE MI ESCRITORIO

Gracias a todos en Houston por apoyar al grupo de empresas Arandas. Agradecemos su preferencia.

Al acercarse el Día de Muertos, recordamos a quienes hemos perdido. Para mí, José Camarena, una persona muy especial, sigue siendo alguien a quien extrañamos y celebramos. Los invitamos a pasar por cualquiera de nuestras panaderías y disfrutar de nuestro delicioso Pan de Muerto.

Estamos muy emocionados por nuestra promoción de noviembre y diciembre, este año regalaremos 10 mil dólares a un sólo afortunado ganador que se registre en cualquier Taquería, Ostionería o Panadería. Esto es después de haber otorgado 30 mil dólares en becas. Pueden leer más sobre estos temas dentro de esta revista o en nuestro nuevo canal de WhatsApp.

Agradecemos su preferencia y les damos las gracias por su apoyo. Recuerden que la Rosca de Reyes está a la vuelta de la esquina ¡y estamos emocionados por un gran cierre de año!
¡Gracias nuevamente!

Saludos

Rob Clair

COO Arandas Restaurants

***Rob Clair** es Chief Operating Officer de Arandas Franchises, Inc. y Arandas Restaurants, LLC.

FROM MY DESK

Thank you to all in Houston who support the Arandas group of companies. We appreciate your business.

As we approach Dia de Muerto, we remember those we have lost. For me, Jose Camarena, a very special individual, we continue to miss, yet celebrate. Please stop by any of our bakeries and pick up some of our amazing Pan de Muerto.

Additionally, stay tuned for our Nov/December promotion. This season, we will be giving away \$10,000 to a single lucky winner, who registers at any Taqueria, Ostioneria, or Bakery. This is after we gave the \$30,000 in scholarships. You can read more about these different items inside this magazine, or our new WhatsApp group.

We appreciate your preference and thank you for your business. Remember that Rosca de Reyes is around the corner, and we are excited about a great close to the year!

Thanks again!



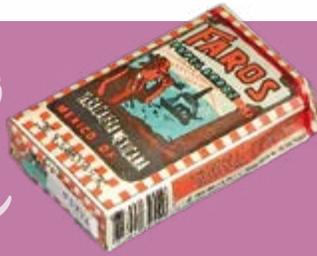
**SÚMATE A NUESTRO
CANAL DE WHATSAPP AQUÍ**



ESTIRÓ LA PATA



Chupo faros



YA SE ENFRIÓ

Se lo llevó la calaca

COLGÓ LOS TENIS



CÓMO VE LA MUERTE EL MEXICANO

SIN DUDA EL TOQUE DE PICARDÍA CON EL QUE EL MEXICANO TRATA LAS CUESTIONES ALUSIVAS A LA MUERTE, ES ALGO QUE NOS CARACTERIZA



se lo cargó el payaso



LO SACARON CON LOS PIES POR DELANTE

Se nos adelantó

Ya está platicando con San Pedro

Se petateó



Se lo llevó el patas de cabra



LO CAFETEARON



LO CHUPÓ LA BRUJA

Se puso la pijama de madera

YA BAILÓ CON LA MÁS FEA



Ya es alimento de gusanos



SE TORCIÓ

Tronó como ejote





MÉXICO HONRA A *sus muertos*

Una de las tradiciones más importantes es el Día de Muertos, fecha donde vivos y muertos conviven mediante simbolismos y comida

Por Montse Peregrino

CADA OCTUBRE, MÉXICO SE CUBRE DE MUCHO COLOR, sabores y aromas.

Millones de mexicanos se preparan en todo el mundo para recibir a los familiares que ya no están en este mundo, en el muy famoso Día de Muertos, el 1 y 2 de noviembre.

Esta celebración, en la visión indígena, implica el retorno transitorio de las ánimas de los difuntos, quienes regresan del Mictlán a casa, al mundo de los vivos, para convivir con sus seres queridos y para nutrirse de la esencia del alimento que se les ofrece en los altares puestos en su honor.

En estos días oscuros iluminados por las flores de cempasúchil, veladoras y papel picado, nuestros fieles difuntos regresan del inframundo a gozar de lo que más les gustaba en vida.

Además, los panteones se llenan de vida por los miles de familiares que acuden a visitar a sus difuntos.

Hay tres símbolos muy importantes en esta fecha tan especial: Las Catrinas, Los Altares y el Pan de Muerto.

En Arandas Magazine te contamos su significado. ¡Bienvenidos nuestros seres amados!



EL MICTLÁN ES EL LUGAR DEL DESCANSO ETERNO PARA LAS ALMAS DE QUIENES SE NOS HAN ADELANTADO EN EL CAMINO Y FUE CREADO POR LOS DIOSES.

LA CATRINA, ÍCONO UNIVERSAL

LA IMAGEN DE LA CATRINA ha llegado a convertirse en uno de los íconos más representativos de la cultura mexicana. Su elegante figura con sombrero adornado y vestido victoriano es conocido en el mundo entero. Hoy, es un símbolo universal del Día de los Muertos.

Pero, ¿qué historia se esconde detrás de esta elegante calavera?

SU ORIGEN, UNA CRÍTICA SOCIAL

La Catrina fue creada por el famoso grabador y caricaturista mexicano José Guadalupe Posada** a principios del siglo XX. Él usó la cara de esta calavera para criticar a las clases altas que, según él, se avergonzaban de sus raíces indígenas y adoptaban costumbres europeas para aparentar más sofisticación.

Originalmente conocida como La Calavera Garbancera, esta figura representaba a las personas que vendían garbanzo, un producto básico, pero que pretendían ser europeos en su estilo de vida.

LA TRANSFORMACIÓN

Fue el muralista Diego Rivera quien, años después, popularizó y renombró a La Catrina en su famoso

mural “Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central” (1947). En este mural, Rivera retrató a La Catrina, ahora con un vestido largo y un sombrero elegante, tomada de la mano de un joven Rivera y acompañada por Posada.

Así, se convirtió en símbolo cultural vinculando de manera más directa a la muerte como parte de la vida cotidiana en México.

UN SÍMBOLO

Con el paso del tiempo, La Catrina ha evolucionado para convertirse en un símbolo central de las celebraciones del Día de los Muertos. Su figura nos recuerda que la muerte no es algo que deba temerse, sino una parte natural del ciclo de la vida. Se le celebra con coloridos altares, desfiles y hasta disfraces, manteniendo viva la tradición y fusionando lo antiguo con lo moderno.

Es un símbolo del orgullo mexicano que nos invita a reflexionar sobre nuestras raíces, sobre lo que valoramos, y sobre la inevitabilidad de la muerte. Al mismo tiempo, nos ofrece la oportunidad de honrar a nuestros seres queridos que han fallecido, recordando que la muerte, lejos de ser el final, es sólo una parte del ciclo eterno de la vida.





ALTAR DE MUERTOS: PUERTA PARA EL REGRESO DE LAS ALMAS

ES UNA DE LAS TRADICIONES MEXICANAS MÁS IMPORTANTES PARA EL PAÍS; la Unesco la declaró patrimonio inmaterial de la humanidad.

Según las costumbres de nuestros antepasados, el altar se coloca en estas fechas, sirve como portal para que los familiares muertos ingresen al mundo de los vivos y regresen al inframundo una vez al año.

Los mexicanos quizá no creamos hoy que vienen nuestros muertos, más bien ponemos el altar para honrar a los familiares y amigos que se nos adelan-

taron, y para eso aprovechamos esta tradición.

El altar de muertos se ha modernizado, cada región, cada cultura, cada hogar tiene su propia manera de montarlo.

Según la tradición ancestral, hay altares de dos niveles que marcan el mundo de los vivos y el del inframundo: el cielo y la tierra. De tres niveles, representa el cielo, la tierra y el purgatorio. El altar de siete pisos simboliza los pasos necesarios para llegar al cielo y así poder descansar en paz.

ALTAR DE MUERTOS



PAN DE MUERTO: RICA Y DULCE TRADICIÓN

EL PAN DE MUERTO ES UN MANJAR ANCESTRAL QUE HONRA A LOS SERES QUERIDOS FALLECIDOS. Una deliciosa y simbólica tradición de México que se remonta a la época prehispánica.

Este pan redondo, decorado con huesos y lágrimas, representa la conexión entre la vida y la muerte en la cultura mexicana.

Sus raíces se encuentran en la ofrenda ritual de los aztecas, donde se ofrecía pan y otros alimentos a los dioses y a los antepasados. Con la llegada de

los españoles, la tradición se fusionó con elementos cristianos, dando lugar al Pan de Muerto tal como lo conocemos hoy.

Durante el Día de Muertos, las familias mexicanas lo colocan en altares junto con fotos de sus seres queridos fallecidos, lo que crea un vínculo entre el mundo de los vivos y los muertos.

Es una tradición que celebra la memoria y la conexión con quienes han partido, mientras se disfruta de un manjar único y delicioso.

“ Aunque esté lejos de casa, el Pan de Muerto me permite sentirme cerca de mis orígenes y mantener viva la tradición que tanto amo. En cada pedazo de esta deliciosa creación, encuentro un consuelo para la nostalgia y un vínculo con la tierra que nunca olvidaré”

INMIGRANTE MEXICANO



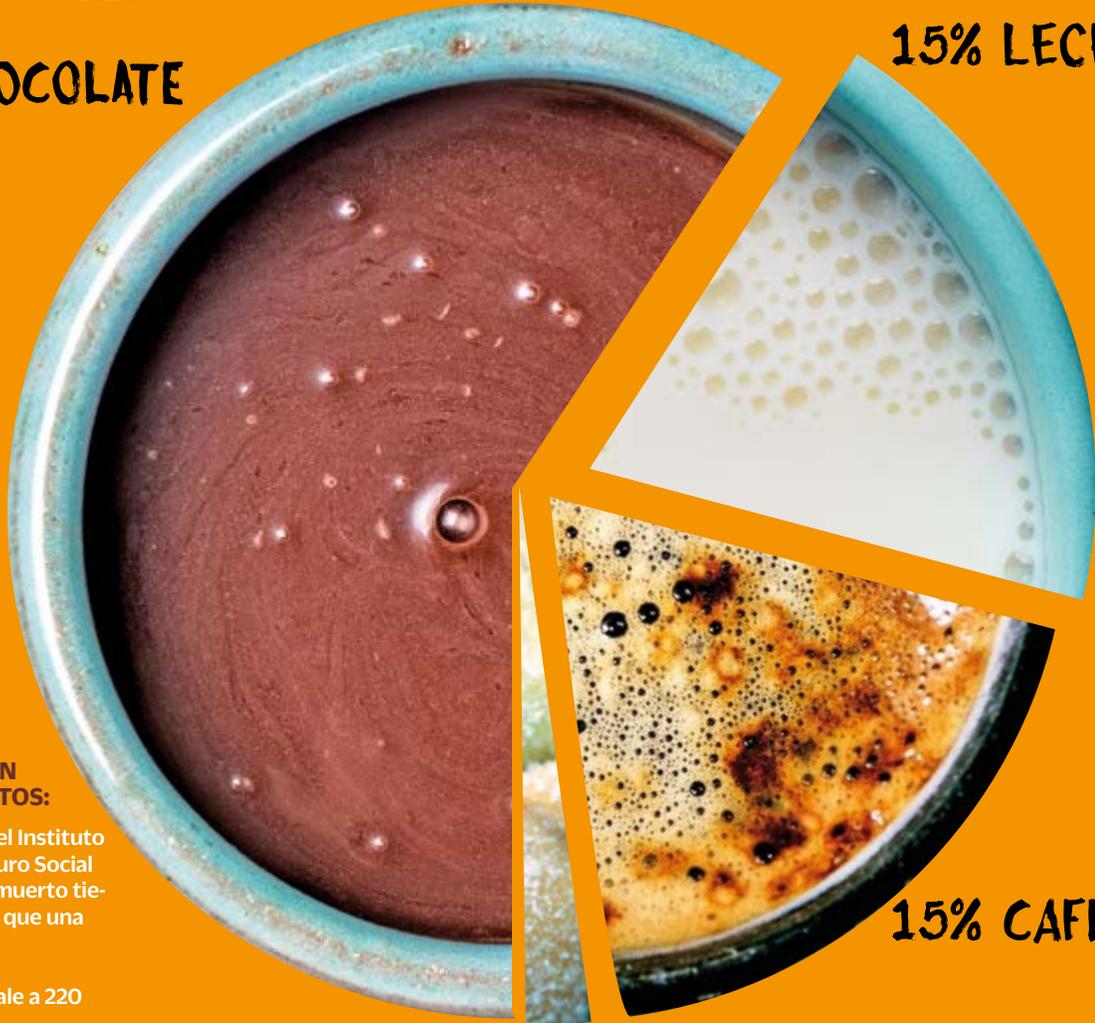


Los tradicionales acompañantes del pan de muerto son el chocolate caliente, leche y café. Conoce cuál es la bebida favorita de nuestros encuestados para acompañar su pan.

¿Con leche, chocolate o café?

65% CHOCOLATE

15% LECHE



15% CAFÉ

5% SOLO

CONSÚMELO SIN REMORDIMIENTOS:

- De acuerdo con el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) un pan de muerto tiene menos calorías que una ensalada César.
- Uno chico equivale a 220 calorías
- Es una excelente fuente de energía.

NOTA: Está considerado como un cereal complejo que aporta gran cantidad de energía al cuerpo durante más de una hora. Al no ser una azúcar simple, es posible quemar las calorías que aporta en dos o tres horas sin hacer ejercicio. La versión sin azúcar cuenta con tan solo 53 calorías uno pequeño.

Arandas Sports Bar

ESTRENAMOS MENÚ

BOTANAS

Hot Wings
Choice of BBQ, buffalo, mango habanero, or lemon pepper flavor. Served with carrots, celery and Ranch dressing. Choose from: 10 Wings / 15 Wings / 20 Wings

La Torre
Shrimp, octopus, scallops, red onion, cucumber pico de gallo, and cilantro. Served with our special salsa marisquera.

Cajun Shrimp Special
Served with boiled shrimp, garlic butter, Corn, potatoes and jalapeños. Choose from: 1lb. or 1/2lb.

Botana Arandas
Boiled shrimp, shrimp ceviche, octopus, scallops, cucumber, red onion, avocado and salsa marisquera.

Elote Arandas
Preparado estilo Arandas.

Fried Tilapia
Served with onions, jalapeños and carrots in a vinegar sauce.

Tostada de Ceviche Especial
A crispy tostada topped with shrimp ceviche pico de gallo and avocado.

Camarón Botana
Choose: 1lb. or 1/2lb.

Aguachile
Shrimp cooked in lime juice with avocado, cucumbers and red onions, topped with salsa verde.

PLATTERS

Parrillada Trio
Quail, beef fajitas, and grille chicken. Served with charro beans, rice, and your choice of corn or flour tortillas.

Mixed Platter for Two
Choice of beef or chicken and served with avocado, cheese and pico de gallo.

Shrimp Brochete
Bacon-wrapped shrimp with cheddar cheese and jalapeños.

Quesabirrias
Choice of meat and served with charro beans.

5 Taquitos
Choice of meat and served with charro beans.

MARIPOSA NEGRA

¿MENSAJERAS DE MUERTE?

ME LLAMAN ASÍ PORQUE PIENSAN QUE TRAIGO MALAS NOTICIAS, PERO REALMENTE SOY UNA PALOMILLA INOFENSIVA.



DESDE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA ME HAN PUESTO NOMBRES RELATIVOS A LA MUERTE, COMO MICTLANPAPALOTL O LA MARIPOSA DEL PAÍS DE LOS MUERTOS.



CON MI ELEGANTE TRAJE ME ESCABULLO DE LOS DEPREDADORES.



CUANDO ME VES, ESTOY DESCANSANDO, PERO CUANDO RECUPERO LA PILA SIGO MI ANDAR



AUNQUE POLINIZAN LAS PLANTAS POR LA NOCHE, MILES MUEREN POR LA SUPERSTICIÓN.



POR ESO SI ME VES, ¡NO ME LASTIMES!

NUEVO

MICHELADA MIX



TAQUERIAS
ARANDAS
¡Sabroso...sabrosito!



**APRENDE A PREPARAR
TU MICHELADA**

Octubre 2024



Taquerías Arandas



*Este Día de Muertos,
fecha en que
nuestros familiares
difuntos regresan a
visitarnos, rendimos
homenaje a nuestro
fundador, originario
de Jalisco, México*

*Un recuerdo de
Don José Camarena*



Por Staff Arandas Magazine

PRIMOGÉNITO DE UNA FAMILIA COMPUESTA POR NUEVE HERMANOS, Don José Camarena nació en el estado de Jalisco, México. Emprendedor y exitoso en los negocios. Hombre común modesto, generoso y altruista.

En sus inicios, manejaba una food truck donde vendía comida en los suburbios ubicados a las afueras de Chicago, Illinois. Llevaba una jornada de trabajo de 14 a 16 horas diarias.

De pronto, a Don José se le vino a la cabeza una idea: volteó su mirada a Texas y se dió cuenta que no abundaban las taquerías. Fue ahí cuando tomó la decisión, junto con su esposa, de emprender la aventura.

Llegó a la ciudad de Houston a principios de los años 80, con una mudanza cargada de ideas, sueños, anhelos, aspiraciones e ilusiones, impulsado por la necesidad y un deseo intenso de superación.

PIONERO EN SERVIR TACOS ESTILO CIUDAD DE MÉXICO

No tenía mucho dinero para empezar; ni mucha educación; no conocía a nadie; no tenía influencias... pero sí iniciativa, fe y una mujer a su lado que lo respaldaba en todo momento en sus decisiones.

Don José estaba hecho de otra pasta. Abrió la brecha y los ojos a más de uno, un líder que supo sacar provecho a sus dones personales.

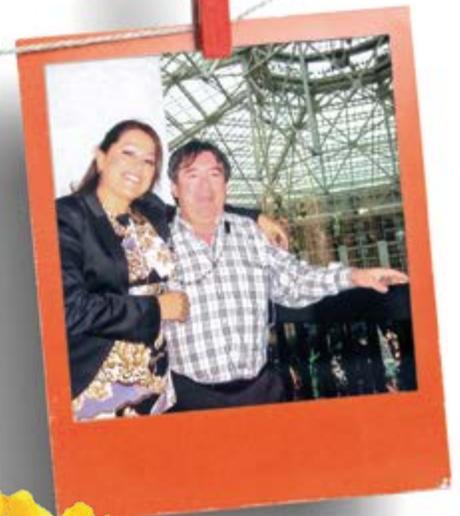
En los años 90, no conforme con vender tacos, tomó la determinación de probar suerte en la industria del pan y, decidió hacer una prueba piloto: abrió un local en el area del North Side, una especie de expendio de pan y dónde los fines de semana vendía carnitas.

Cómo era de esperarse el éxito fue inmediato, la bola de nieve comenzó a crecer, decidió ampliar el lugar y, posteriormente, abrir tres locaciones más.

La fuerza de sus aspiraciones y su deseo de sobresalir rebasaron sus expectativas.

El éxito no se logra de la noche a la mañana, se requiere de talento, esfuerzo, constancia, perseverancia y arduo trabajo.

Su lema: "El trabajo y las bendiciones materiales son por la gracia de Dios".

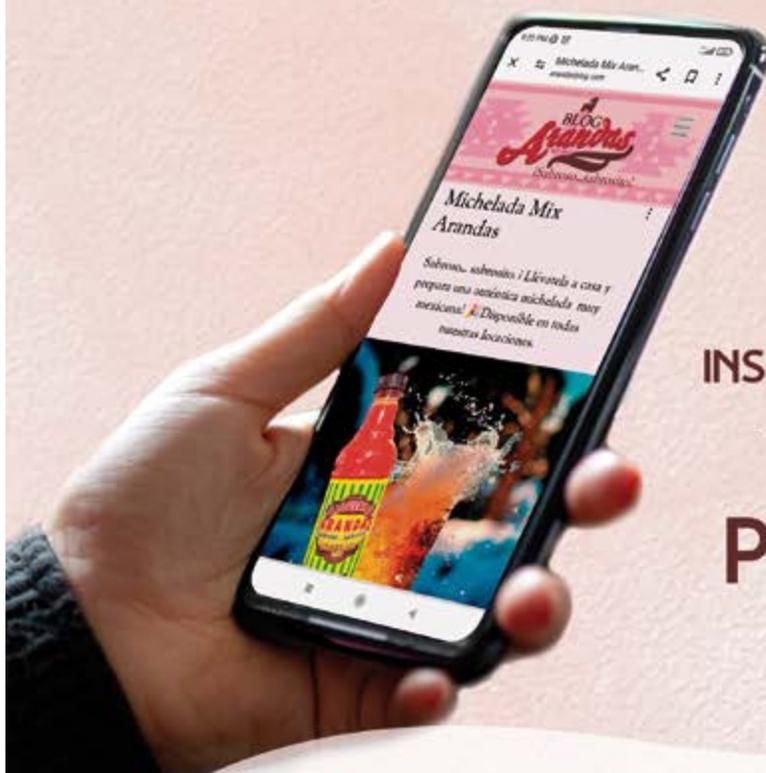




*Este Día de Muertos
lo recordamos con
mucho cariño. QEPD*

TODO

Arandas
EN



INSCRIBETE EN NUESTRO CANAL
Y CONSULTA NUESTRAS
PROMOCIONES



Pionera de la cocina mexicana en Texas, creadora de famosos platillos en sus restaurantes, Mamá Silvia ha combinado a través de su vida dos grandes pasiones: la comida y su familia.

Sus recetas, inspiradas en sus costumbres y tradiciones, conservan las raíces mexicanas con un toque de modernidad. Rico+Saludable es un esfuerzo por hacer platillos nutritivos, sencillos y con ingredientes locales, para compartir con su familia y con todos sus lectores.

PATROCINADA POR



Mamá SILVIA RICO+SALUDABLE



Sopa de camote y chile poblano

QUERIDOS AMIGOS, con mucho cariño les comparto esta receta que prepararé este año para dos de las celebraciones más importantes en mi vida: el Día de Muertos y el Día de Gracias.

Aunque mis raíces están profundamente arraigadas en México, Houston es mi hogar, y me llena de orgullo poder combinar lo mejor de ambos mundos en mi cocina.

Esta sopa de camote y chile poblano me recuerda a mi madre y a mi abuela, quie-

nes siempre la preparaban con mucha alegría y sazón.

Espero que ustedes la disfruten tanto como yo, rodeados de su familia y seres queridos.

Con cariño

Mamá Silvia

INGREDIENTES:

(rinde 6 personas)

- **2 chiles poblanos** grandes
- **2 camotes medianos** (o sweet potato) pelados y cortados en cubos
- **1 cebolla** mediana finamente picada
- **2 dientes** de ajo picados
- **4 tazas** de caldo de pollo o vegetal
- **1 taza** de crema
- **2 cucharadas** de aceite de oliva
- **1 pizca** de comino molido
- **Sal y pimienta** al gusto
- **1 ramita** de cilantro fresco (opcional)
- **1 cucharadita** de epazote seco (opcional, si no encuentras fresco)



INSTRUCCIONES:

- 1. Los chiles poblanos** se deben asar sobre la llama de la estufa o en el horno hasta que la piel esté negra y ampollada. Colócalos en una bolsa de plástico y deja reposar por 10 minutos. Luego, péralos, retira las semillas y córtalos en tiras. O cómpralos en la sección de congelados ya listos para usar.
- 2. En una olla grande,** calienta el aceite de oliva y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados y soltando su fragancia.
- 3. Agrega** el camote y cocina durante 5 minutos. Añade el comino, sal y pimienta al gusto.
- 4. Vierte** el caldo y lleva a ebullición. Cocina a fuego lento durante unos 20 minutos, o hasta que el camote esté tierno.
- 5. Licuar** la sopa en tandas hasta que quede suave y cremosa (aquí te darás cuenta si necesita más líquido o no, a mi me gusta espesa pero eso depende de los gustos)
- 6. Agrega** las tiras de chile poblano a la sopa y cocina 5 minutos más.
- 7. Añade la crema** y el epazote seco (si lo usas) antes de servir.
- 8. Sirve la sopa** caliente, decorada con cilantro fresco o un toque de crema.

MI CONSEJO:

Puedes usar camote para Día de Muertos y sweet potato en vez de camote para Día de gracias. Si no encuentras epazote fresco puedes usar epazote seco, aunque es opcional.

SALUDABLE
CON *Mamá Silvia*

Delicioso y muy saludable

HOY QUIERO HABLARLES sobre un ingrediente de otoño cultivado por los antepasados y muy arraigado a nuestra cultura: el camote.

Blanco, naranja o morado, es delicioso y afortunadamente existen muchas recetas, saladas y dulces. Además, está lleno de beneficios para la salud. Aquí les comparto cinco de ellos:

1. Rico en nutrientes: es una excelente fuente de vitaminas y minerales, incluyendo vitamina A, vitamina C y potasio, que son esenciales para el buen funcionamiento del cuerpo.

2. Alto en antioxidantes: contiene antioxidantes que ayudan a combatir el daño de los radicales libres, lo que puede reducir el riesgo de enfermedades crónicas y mejorar la salud en general.

3. Energía sostenible: gracias a su contenido de carbohidratos complejos, el camote proporciona energía duradera, lo que lo convierte en una excelente opción para mantenernos activos a lo largo del día.

4. Beneficioso para la digestión: su alto contenido de fibra ayuda a promover la salud digestiva, lo que previene el estreñimiento y contribuye a una digestión saludable.

5. Bajo en calorías y grasa: el camote casi no contiene grasa, lo que lo hace perfecto para quienes buscan una opción saludable y nutritiva en su dieta.

Así que la próxima vez que preparen un platillo con camote, recuerden que no sólo disfrutan de un sabor delicioso, sino también de una abundancia de beneficios para la salud. ¡Buen provecho!





¡YA ESTÁN AQUÍ!

Sabroso, sabrosito...

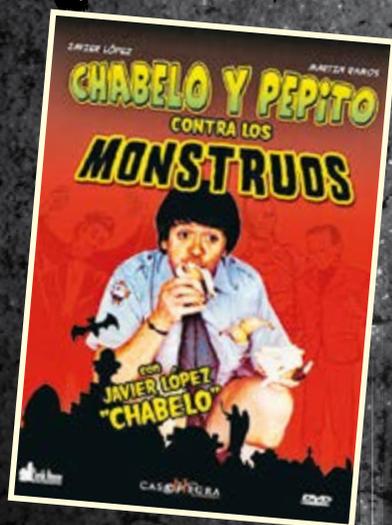
Pan de muerto
recién horneado
para ti



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 María Castro



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.

Pepito y Chabelo 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.

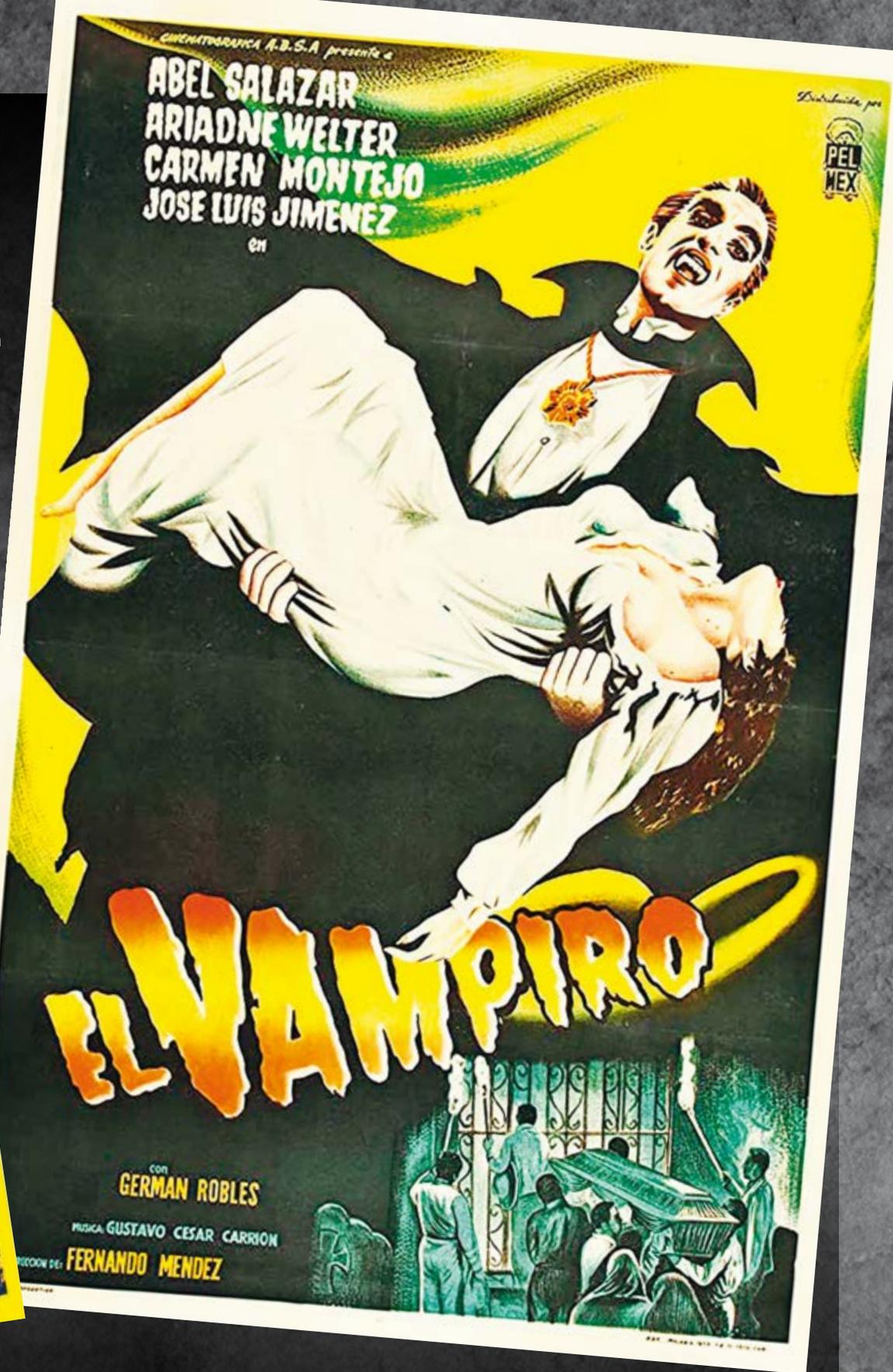
La crítica ha señalado que este filme, dirigido por Alfonso Corona Blake, fue la mejor de las más de 50 películas que forman parte de la filmografía de El Santo, además de ser considerada como una de las cintas más emblemáticas del cine mexicano.

EL VAMPIRO (1957)

Protagonizada por Germán Robles, *El Vampiro* es una de las películas más exitosas del actor y considerada 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 a la hacienda, se entera que su tía murió y decide quedarse en la hacienda, sin saber que se encuentra a merced de los vampiros que acechan la zona.

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



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; pues la mujer atormenta a su marido con sus celos, quejas y puri-

tanismo enfermizo, hasta que un día, él inventa que su esposa viajó a Guadalajara, 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 insiste en 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 CHUPÓ 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 de Susana; Ofelia decide mudarse a la casa, acompañada por sus amigas Aurora, Pilar y Marta; días después, el gato 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.



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 cuidar de la niña.

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.

TAQUERIAS
ARANDAS
¡Sabroso...sabrosito!

TAQUERIAS
Arandas

GUACAMOLE

Molcajete

PREPARADA EN TU MESA
SERVED TABLE SIDE

\$10.99



THANKSGIVING DAY 0

*Día de Acción
de Gracias*



Un momento para agradecer por lo que tenemos, por la familia, los amigos o por el país que nos acogió, pero al estilo latino

CADA AÑO, EL CUARTO JUEVES DE NOVIEMBRE,

millones de personas nos reunimos en Estados Unidos para dar gracias por las bendiciones que hemos recibido. Esta hermosa tradición comenzó en 1621, cuando los colonos de Plymouth compartieron una comida con los nativos americanos en agradecimiento por una cosecha exitosa.

Desde entonces, este día se ha convertido en una de las celebraciones más emotivas para compartir con la familia, disfrutar de una comida especial y reflexionar sobre los momentos importantes del año.

CENA TRADICIONAL CON ACENTOS LATINOS

La cena de Acción de Gracias es el corazón de la celebración, una oportunidad para compartir alimentos que no sólo nutren el cuerpo, sino también el alma.

Ese día tradicionalmente se cocina pavo, puré de papas, salsa de arándanos y pastel de calabaza.

Dale un giro latino a los platillos tradicionales. Por ejemplo, prepara un pavo adobado con chiles o relleno de carne molida con pasas y almendras. También puedes hacer acompañamientos como tamales, guacamole o arroz con frijoles. ¡Y no olvides un delicioso pastel de tres leches o flan como postre!

IDEAS PARA INCORPORAR GRATITUD EN LA CENA

El rito de agradecimiento: antes de empezar a comer, toma un momento para que cada persona en la mesa exprese algo por lo que esté agradecida. Esta tradición puede ser una hermosa forma de conectarse con lo que realmente importa y fortalecer los lazos familiares.

Platos con significado: incluye en la cena recetas que tengan un valor sentimental para la familia. Tal vez sea un platillo que preparaba tu abuela, como una sopa de camote y chile poblano, o las tortillas hechas a mano que te recuerdan a tu país de origen. Cada bocado se vuelve una celebración de nuestra herencia y una expresión de gratitud hacia nuestras raíces.

Comparte lo que tienes: el Día de Acción de Gracias es un excelente momento para practicar la generosidad. Considera invitar a alguien que esté solo o que no tenga familia cerca, o prepara alimentos para donar a organizaciones que sirvan a personas en necesidad. Compartir nuestra mesa con otros es una de las mejores formas de mostrar gratitud.

¡Feliz día de Acción de Gracias!

BECCARIOS EXCEPCIONALES

Conoce la historia de los jóvenes que ganaron las becas que otorgó Arandas Foundation en la Expo Pasteles 2024

ACOMPÑANOS EN ESTE VIAJE INSPIRADOR, DONDE CADA UNA DE SUS VOCES NOS INVITAN A CREER EN EL PODER DE LA EDUCACIÓN Y EL APOYO COMUNITARIO

“Siempre nos gusta retribuir a la comunidad, desde nuestra casa hogar en Arandas Jalisco, becas en la Ciudad de México y ahora en Houston. Nos **ENORGULLECE AYUDAR**”

ROB CLAIR

Chief Operating Officer



LA BECA ARANDAS

Se enteró de la beca Arandas gracias a su tía. Decidió postularse y, tras unas semanas, recibió la noticia de que era una de las seis ganadoras. “Esta beca me ayudará a cubrir una parte del inicio de mi carrera universitaria, y estoy muy agradecida por ello”, comenta con entusiasmo.

VANIA RUIZ HERNÁNDEZ

El poder del esfuerzo

DESDE LOS CINCO MESES DE EDAD,

Houston ha sido su hogar. Vania creció en el seno de una familia muy unida y trabajadora. Desde pequeña, aprendió el valor del esfuerzo, inspirada por el ejemplo de su madre, quien, con dedicación, trabajó en la limpieza de casas para sacarla adelante, y de su padre, un talentoso artista pastelero.

La vida de Vania estuvo rodeada de amor y apoyo familiar. Su abuelo, una figura fundamental en su vida, la recogía de la escuela, la llevaba al parque y compartía tardes de manualidades, lo que fomenta en ella un espíritu creativo. Esta pasión la heredó de su padre Bernardino, un artista nato.

“Desde muy niña me gustó estudiar y siempre creí en el poder del esfuerzo para salir adelante. Me repetía a mí misma: Voy a ser Presidenta”.

A medida que crecía, Vania se sintió orgullosa de sus raíces mexicanas y desarrolló un profundo sentido de solidaridad con los migrantes como ella. Desde joven, definió su pasión: estudiaría leyes para poder apoyar a la comunidad inmigrante.

Para alcanzar este objetivo, la joven se ha propuesto aplicar a las mejores universidades de Estados Unidos. Está comprometida para construir un currículum sobresaliente: participa en el Club de Debate, Robótica y ha sido reconocida por la National Society of High School Scholars (NSHSS), una organización dedicada a premiar a los estudiantes con mayor rendimiento académico.

“No es cómo empezamos, es cómo terminamos”

Esta frase ha sido su mantra a lo largo de la vida. Ser inmigrante no ha sido un obstáculo para que se destaque como una estudiante de excelencia, y no lo será para convertirse en una abogada exitosa especializada en inmigración.



“Lo que realmente me impulsa a ser abogada de inmigración es mi deseo de ayudar a la gente”

Vania reconoce que el camino para convertirse en abogada es largo: cuatro años de licenciatura y luego la escuela de leyes. Sin embargo, su pasión por la vida y la justicia la motiva a seguir adelante con confianza

SU PASTEL FAVORITO: EL DE ZANAHORIA, POR SUPUESTO, DE ARANDAS BAKERY.

Sudoku

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

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

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

Sopa de letras

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

Num. Para buscar

- | | |
|------------|-----------|
| 1. pasado | 6. puerta |
| 2. voz | 7. cabeza |
| 3. mesa | 8. fin |
| 4. mente | 9. dado |
| 5. palabra | 10. rey |

El sanador del Zodiaco

ESCORPIO

(23/Oct-21/Nov). Octavo signo del Zodiaco, su elemento es el agua, su energía femenina y receptiva. Juega el rol del curador y es capaz de sentir los miedos de su entorno para transformarlos. Los expertos lo identifican como "el gran purificador" del zodiaco.

Eres solitario por naturaleza, siempre estás tras esos lugares tranquilos que te alejen del caos para cargar tu espíritu, tu mente y cuerpo.

Últimamente pasas por una etapa de responsabilidades y obstáculos muy complicados, pero recuerda que tu papel es sanador, así que es pasajero y podrás superarlos pronto.

Una posibilidad para que puedas pensar en la solución más viable es que te acerques a la naturaleza o a un lugar poco común; un viaje corto podría ser una gran opción.

Podría ser también una oportunidad para que, tras ese momento de reflexión, comiences a

desarrollar proyectos laborales, o estudios para que te sigas desarrollando en tu vida profesional.

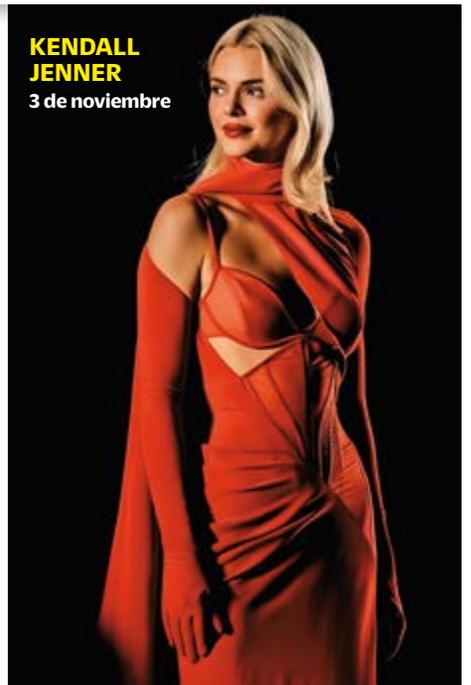
Tu salud es buena, pero siempre se puede reforzar con ejercicio y buena alimentación. Puedes comenzar con caminatas al aire libre y retirando poco a poco las comidas que ya todos sabemos que no son buenos para el organismo.



En el amor, necesitas poner más empeño en buscar espacios para tu pareja, porque aunque eres muy solitario, tu media mitad requiere de tu compañía, cuidados y mimos, tienes que buscar espacios para estar juntos.

Si andas en busca de un amor, guarda tu parte ermitaña por un tiempo para que salgas a divertirte y conocer nuevas personas. Recuerda que las reuniones, salidas a comer, a cenar o a bailar son el escenario perfecto para que te relaciones; incluso en el gimnasio y puedes matar dos pájaros de un sólo tiro. Lo más importante es que te des la oportunidad que tanto quieres en el amor. Suerte y ya nos contarás.

KENDALL JENNER
3 de noviembre



CATERING EN INGLÉS O CÁTERIN EN ESPAÑOL

*Pronúncialo como quieras,
nosotros te entendemos*



5 ventajas del servicio de catering para tus fiestas

La temporada de fiestas es un momento especial para compartir alegría y felicidad con seres queridos.

Y, ¿qué mejor manera de hacerlo que a través de una deliciosa comida?

Aquí te presentamos cinco ventajas de contratar este servicio.

1. Despidete del estrés en la cocina. ¿Estás cansado de pasar horas en la cocina preparando comidas navideñas? Con un servicio de catering, puedes relajarte y disfrutar de la compañía de tus invitados, mientras profesionales se encargan de las delicias. ¡Adiós al estrés!

2. Menús personalizados. Los servicios de catering ofrecen una amplia variedad de menús personalizables para satisfacer tus gustos y necesidades. Desde aperitivos elegantes hasta platos principales exquisitos y postres tentadores, puedes diseñar el menú perfecto para tu fiesta.

3. Calidad y sabor inigualables. Los caterings están especializados en la creación de comidas de alta calidad. Disfrutarás de platos exquisitos preparados con ingredientes frescos y sabores que deleitarán a tus invitados. ¡Nada como una comida deliciosa para crear recuerdos inolvidables!

4. Ahorro de tiempo y energía. Delegar la comida a expertos te permitirá ahorrar tiempo y energía. Así podrás centrarte en la decoración, la música y otros detalles que hacen que tu fiesta sea única y especial.

5. Atención personalizada. Los servicios de catering ofrecen atención personalizada para asegurarse de que todo salga perfecto. Desde la presentación de los platos hasta la disposición de la comida, estarán a tu disposición para garantizar que tus invitados se sientan mimados.

EN ARANDAS LA CALIDAD SIEMPRE SERÁ LA MEJOR



La Catrina mexicana

¡Hola amigos lectores de Arandas Kids! ¿Han visto una calavera elegante en el Día de Muertos?

¡Es La Catrina! Aquí les contamos su historia en pequeños fragmentos:

La próxima vez que veas a La Catrina, ¡recuerda su historia y lo que nos enseña!



¿QUIÉN LA HIZO FAMOSA? El gran pintor Diego Rivera adoptó a La Catrina y la pintó en su mural "Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central", ¡y así se volvió aún más conocida!

¿QUIÉN LA CREÓ?

José Guadalupe Posada, un gran artista, es el creador de La Catrina como una calavera vestida de dama rica, para recordarnos que todos somos iguales, sin importar cuánto dinero tengamos.

¿DE QUÉ ESTÁ HECHA?

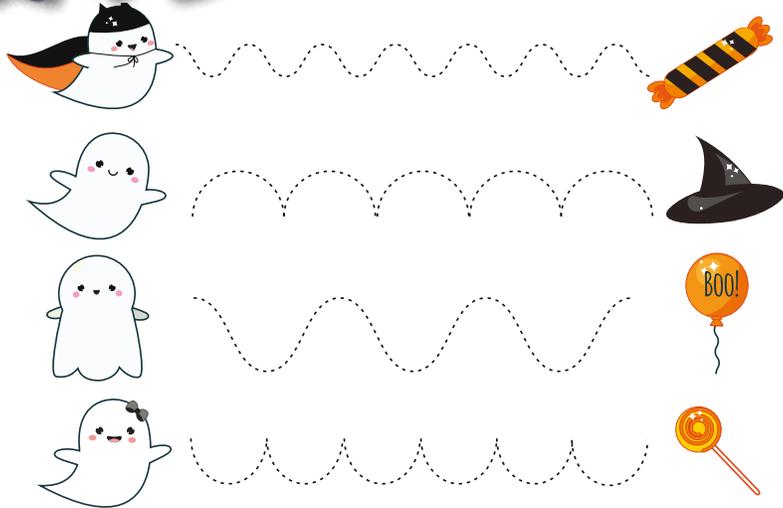
Hoy, las figuras se hacen de muchos materiales como barro, papel maché, cerámica o madera, y siempre se decoran con colores brillantes y ropa elegante.

¿POR QUÉ LA USÓ COCO? La película utilizó a La Catrina porque es un símbolo importante del Día de Muertos, una tradición que celebramos en México para recordar a nuestros seres queridos. Al incluirla, quisieron honrar esta fiesta y mostrar al mundo la belleza de nuestra cultura.



ENCUENTRA CATRINAS
PARA RECORTAR AQUÍ

¡A JUGAR!



Practica tu escritura

¿Cuántos hay?

Punto por Punto

¡Une los puntos en orden!



ESTE 2024 LA FAMILIA ARANDAS

TE REGALA
\$10,000
EN EFECTIVO!

DIA DEL EVENTO

Diciembre 29th 12-4 pm
13802 Fleur-De-Lis Blvd

*El ganador debe estar presente el día del evento

REGISTROS VÁLIDOS

del 1 de Noviembre 2024 al
22 de Diciembre 2024
EN TODAS LAS LOCACIONES

Ver reglas y regulaciones en [Taqueriasarandas.com](https://www.taqueriasarandas.com)