



MAGAZINE

# Arandas

Febrero 2020

Prepárate para  
el Rodeo Houston;  
está muy cerca

En nuestras panaderías se hornea  
el verdadero sabor mexicano

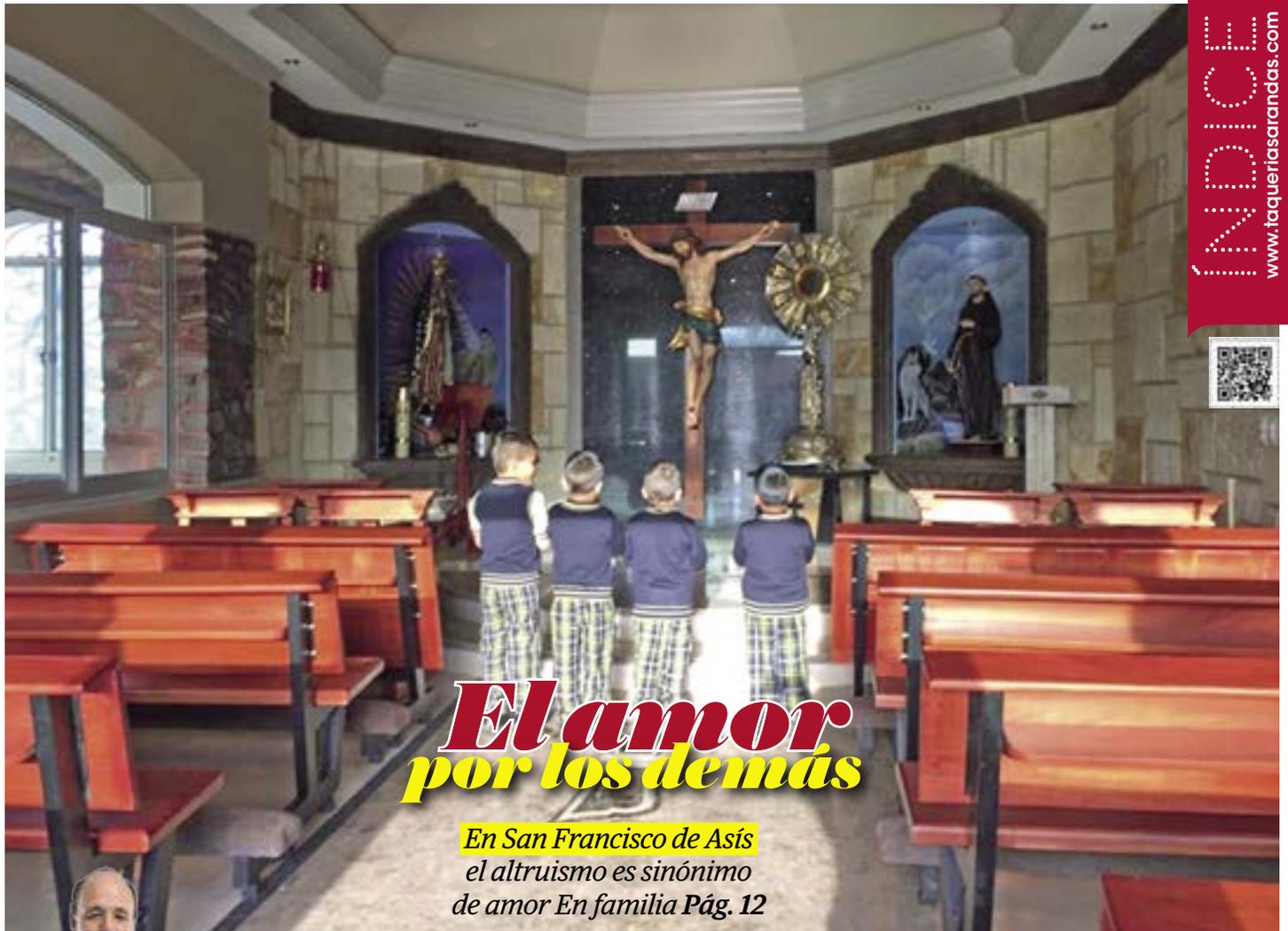
# Dulce pasión

**TAQUERIAS**  
**ARANDAS**  
*¡Sabroso...sabrosito!*

  
TAQUERIAS  
**Arandas**  
EST. 1981

**OSTIONERIA**  
**ARANDAS**  
  
**SEAFOOD**

**ARANDAS**  
**Bakery**  

# El amor por los demás

En San Francisco de Asís el altruismo es sinónimo de amor En familia Pág. 12



Motivador y conferencista, este mexicano nos da ejemplo de fortaleza

Entrevista a Gabriel Nájera Pág. 16



José Andrés Cano es socio de Grupo Arandas, y un mexicano con mucho impulso En familia Entrepreneur Pág. 20



Ser compasivo no es una moda, es una forma de vida que te cambiará

Bienestar Pág. 33

## DIRECTORIO

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

Ejecutivo 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 e 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: cuermous@aol.com

Anuncios: Ana.corona@arandasfranchises.com



En Febrero, mes del amor la amistad y, por supuesto, de la gratitud, hemos dedicado este número a consentir los sentidos en Aranda's Bakery y al corazón con dos historias inspiradoras: la vida en un orfanato y las emotivas palabras de Gabriel Nájera; además, proponemos uno de los destinos más románticos y exquisitos del momento San Miguel de Allende, México.

El olor a pan recién horneado me despierta la memoria y me transporta a la infancia en la Ciudad de México. Igual que en los viejos tiempos, me siento atrapada por el embrujo de un bolillo crujiente y recién salido del horno.

Aquí, en la Aranda's Bakery, no soy la única que queda hechizada por este espectáculo de olores, sabores y color del pan dulce tradicional, decenas de clientes llenan sus charolas con las clásicas e inmortales pinzas de panadería.

Platicamos con maestros panaderos, pasteles, y hasta sacamos el bolillo del horno! Retratamos más de 70 variedades de pan y a la par fuimos testigos que, aquí, el pan, como dicta la tradición, es hecho a mano. Aún faltaban por descubrir otros tesoros que nos guardaba

Arandas Bakery, su sección de pasteles en todas las formas posibles, succulentos tamales, chocolate y tacos de carnitas, una mezcla perfecta de olores y sabores de la buena cocina tradicional de México, en Houston.

Nos sentimos maravillados y complacidos por haber participado en esta edición tan "dulce", que nos ha traído a la memoria, y al paladar, los sabores de nuestra adolescencia, los pasajes de la infancia y las palabras que engrandecen nuestro espíritu. De la misma manera espero que ustedes disfruten de este ejemplar y sus sentidos queden atrapados en la dulzura del amor.

### Palabras de nuestro C00

En 2020 tenemos dos palabras clave en nuestro plan estratégico: innovación y crecimiento. A lo largo de este año nuestros consumidores tendrán disponible una carta más amplia, así como más sucursales; este año cerraremos con cuatro nuevos establecimientos distribuidos en lugares estratégicos, para atender la demanda de nuestra creciente clientela.

**¡Gracias por su preferencia!**  
Rob Clair

**Sabroso... Sabrosito**  
Claudia Vieyra



# ¡El paaan..!



Por Jennifer González

**F**amosos por su pan totalmente artesanal y su bolillo de horno de piso, Arandas Bakery es un referente obligado si gusta del auténtico pan tradicional con sabor a ¡MÉXICO!

Un establecimiento donde sabe y huele a casa, y que nació de una frase: ¡Hay que poner una panadería! Arandas Bakery es hoy pionera en pan de muerto y roscas de reyes en una ciudad cosmopolita como Houston.

Después de su éxito con más de ocho taquerías, la familia Camarena, conformada por don José, doña Silvia y sus tres hijas, decidieron emprender un negocio en otro ramo de la comida: la panadería.

Familia de visionarios, detectaron la necesidad de un pan de excelencia en la ciudad de Houston. Acostumbrados a una buena cocina, batallaban por encontrar un bolillo “de verdad”, así que, con el espíritu emprendedor en las venas y sólo por el gusto de satisfacer el paladar y apoyar al padre de don José, iniciaron el negocio. Una vez abierto, la familia completa, incluyendo a las hijas del matrimonio Camarena, trabajaban muchas horas en la

panadería para sacar el negocio adelante.

Cinco meses después, y con el objetivo de seguir apoyando a los suyos, el matrimonio Camarena abrió una segunda panadería; esta vez, el objetivo fue ayudar a un tío de California, pues en ese tiempo hubo temblor en Los Ángeles (donde él vivía) y se quedó sin pertenencias. Nuevamente los cinco integrantes de la familia Camarena (José, Silvia y sus tres hijas) apoyaron el crecimiento del negocio.

Doña Silvia, enamorada de este negocio, inicia su propia panadería, Arandas Bakery no. 3. En esta sucursal empiezan a integrar otros productos como tamales y tacos de Carnitas, los cuales han sido un rotundo éxito. Su amor por la panadería se impone, y finalmente abre las puertas de otra sucursal más, donde ella da su toque distintivo a los productos que ofrecen.

**Arandas Bakery**  
es un referente  
obligado en  
Houston, para  
quienes gustan  
del tradicional  
pan casero



## ¿Qué hace tan especial a Arandas Bakery?

“Su tradición artesanal y la receta bien elaborada con ingredientes de calidad y al momento”, nos comenta doña Silvia, al tiempo que ayuda a los

panaderos a acomodar y cerrar las empanadas.

La concha integral de chocolate, es una delicia, “Aquí, en la Arandas Bakery -continúa la señora Camarena-, probamos continuamente toda las recetas, les ajustamos el sabor, por ejemplo, a mi no me gusta el pan que sepa a huevo, me gusta con canela y suficiente vainilla, así que vamos ajustando el sabor y la receta hasta dar con el sabor y punto tradicional, sin escatimar en el costo de los ingredientes, porque nuestro público se merece lo mejor”.



Además de las 70 variedades de pan de dulce, o más, la venta de pasteles es muy importante en sus ventas. “Mi pastel de tres leches es realmente bueno, debido a que las tres leches la preparamos aquí, nada de mezclas industrializadas compradas, por eso se han hecho tan famosos, además somos muy flexibles en el diseño, cada cliente llega con su idea y tratamos de complacerlo; es un trabajo muy gratificante”

Son pioneros en la rosca de reyes, el pan de muerto, capirotada y las fresas cubiertas con chocolate.

“El primer año que abrimos las puertas de la panadería, hicimos el tradicional pan de muerto para el 1 y 2 de noviembre, la producción fue escasa ya que esa tradición no se conocía aquí, en Houston. Al paso del tiempo ha tenido gran aceptación y cada año hemos aumentado la producción”. El mismo efecto fue la rosca de reyes, narra Doña Silvia.

“Quién lo iba a imaginar, ahora la rosca es uno de nuestros productos estrella, vendemos cerca de cinco mil en la sucursal número 3, hemos ampliado la gama y orgullosamente podemos presumir nuestros dos sabores gourmet que introdujimos este año con gran éxito”. La capirotada es otro producto del que somos pioneros; la hacemos durante la temporada de Cuaresma y, como la rosca de reyes y el pan de muerto, a través de los años se ha ganado el gusto del público.

“Las fresas con chocolate también las introdujimos en el mercado latino de Houston, y llegaron para quedarse y convertirse en tradición; este producto es uno de los postres favoritos todo el año”.





### Otros productos

En la panadería hacemos tortillas de harina, que el cliente puede encontrar frescas y calientes todos los días. Sábados y domingos preparamos un extenso surtido de tamales (dulce, verdes y rojos), los tradicionales tacos de barbacoa y carnitas. Tenemos a la venta también de nuestra marca propia de tortillas de maíz, leche condensada y bolillo especial para torta.

“Estamos muy orgullosos de abrir a las cinco de la mañana y ofrecer desayunos para llevar: tacos en tortilla de harina de huevo, huevo con chorizo, frijoles, carne.”





## Nuestra pasión es la innovación y el sabor

Arandas Bakery es un negocio que te obliga a ser creativo, cuando viajo, o simplemente salgo a la calle, siempre estoy pensando en cómo puedo dar gusto a mis clientes, ofrecerles nuevos productos con calidad, sabor y tradición. “Tengo la costumbre de probar continuamente todos los productos para ofrecer nuevos sabores, crear nuevas recetas y mejorar las que tenemos”.

Después de una larga plática con doña Silvia, una larga sesión fotográfica en la panadería no. 3 y probar una gran variedad de productos, terminamos la tarde con dulzura en el paladar, pero, sobre todo, con dulzura en el corazón por haber compartido la tarde con el personal que ahí labora, y haber charlado con la líder del negocio, de la que nos llevamos un ejemplo de talento, trabajo y sabiduría, aderezado con montones de dulzura.



■ **Mi pastel de tres leches** es realmente bueno, debido a que las tres leches la preparamos aquí, nada de mezclas industrializadas compradas, por eso se han hecho tan famosos, cuenta doña Silvia

### TOP TEN

- Conchas
- Marranitos
- Empanadas (piña, camote calabaza y queso)
- Cuernos (canela, queso y mantequilla)
- Donas
- Churros
- Mantecada
- Galletas
- Pastel 3 leches relleno de fresa y cajeta
- Cheese cake

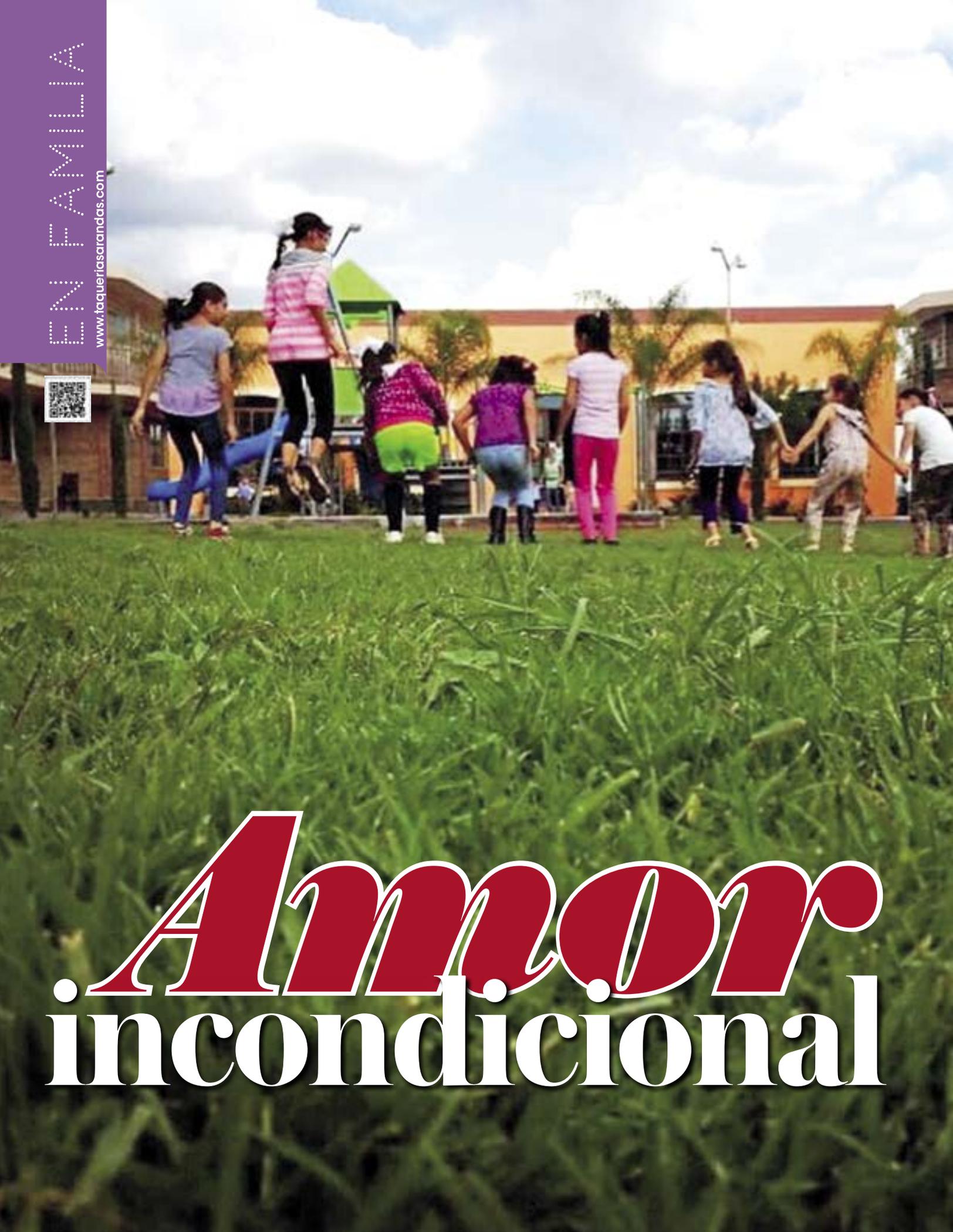




Porque nuestros clientes son muy importantes para nosotros, este 14 de febrero los consentimos con un detalle muy especial.

**Gracias por ser parte de nuestra familia.**

Prueba en Arandas Bakery nuestro amplio surtido de pasteles y productos de repostería mexicanos



# *Amor* incondicional

***Casa Hogar San Francisco de Asís  
y la Niña Milagrosa es un reflejo de lo  
que el amor al prójimo puede lograr***

**Por Jennifer González**

En enero de 2018, en lo que fuera el Rancho Aguililla -una propiedad de más de 14 mil metros en Jesús del Monte, Jalisco, México-, fue donada por una generosa mujer, Doña Silvia, para dar paso a una casa hogar mixta para niños, la cual alberga, hoy, a más de 50 menores.

“El concepto de casa hogar no existe en los Estados Unidos, en México es común, la mayoría son propiedad del Gobierno, casa hogar San Francisco de Asís y la Niña Milagrosa ses una institución privada, sin fines de lucro y no recibe fondos gubernamentales”.

**Más allá de las cuatro paredes**

La narración de la creación de esta casa hogar se queda corta al conocer la historia detrás de cada uno de los niños que ahí habitan.

La mayoría vivió algunos años con sus familias y, por muy distintos y variados motivos, fueron recogidos por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), institución gubernamental mexicana que vela por los intereses de los niños maltratados y /o desprotegidos.

Algunos llegan recién nacidos, como es el caso de su más reciente integrante, con sólo 20 días de vida. Para ellos, San Francisco de Asís y la niña Milagrosa es el único hogar que conocerán por muchos años.

Afortunadamente para estos chicos, y para el mundo entero, el amor verdadero existe, y como dice el refrán: “Para muestra basta un botón”, de otra manera no se puede explicar que gente favorecida dedique sus recursos y su tiempo a ayudar a las poblaciones más vulnerables, como estos chiquitos.





### INSTALACIONES

- Cunero
- Cuartos separados por edades
- Un baño por cada tres niños
- Canchas de futbol y basquetbol
- Taller de carpintería
- Taller de belleza (corte de cabello)
- Huerta de aguacates

### SERVICIOS

- Personal de cunero las 24 horas, en tres turnos
- Médico pediatra
- Psicólogo
- Maestra de moral Escuela privada y pública
- Mini Van
- Camión



### PARA AYUDAR

■ Si desea ser donador o participar como voluntario escriba al correo [rob.clair@arandasfranchise.com](mailto:rob.clair@arandasfranchise.com)

En esta casa hogar se respira amor, compasión y los chicos son felices: ríen mucho, juegan, hacen deporte, van al colegio, se divierten, están muy bien cuidados –que es lo más importante-; de todo como cualquier niño tienen cariño. Son 40 personas las que laboran, 40 personas que trabajan en tres turnos para mantener esta casa con el calor de hogar que cualquier ser humano necesita para crecer sano física y emocionalmente.

### ¿Cómo comienza el proyecto?

Los hermanos Castro Rizo, Flavio, Javier, Martín y José de Jesús son oriundos de los Altos de Jalisco, de extracción humilde, tuvieron una infancia muy complicada, llena de carencias. Cuando su padre se los lleva a la Ciudad de México, en su adolescencia prometieron que si les iba bien ayudarían a los niños. Con el tiempo se convirtieron en exitosos hombres de negocios en el ramo de los tacos. Sin olvidar sus orígenes y sus promesas, deciden compartir su fortuna con los que más lo necesitan. Por ello, regresaron a su tierra dispuestos a ayudar a chicos sin hogar.



Su sueño fue conseguir al menos dos mil metros para construir una casa donde albergar cómodamente a los niños. Fue en esa búsqueda cuando se toparon con los terrenos de Doña Silvia Camarena, y el destino hizo su parte cuando unió, para una noble causa, a estas almas generosas. Doña Silvia no sólo ofreció dos mil metros, sino 14 mil, pensando en construir instalaciones deportivas y huertas para el uso propio de la casa, y para que algún día sea sustentable.

La casa hogar aún no estaba lista -cuenta la señora Camarena-, cuando llegaron cinco niños, hermanos todos, por lo que tuvimos que rentar temporalmente un inmueble para darles asistencia. Una vez terminada la construcción principal, empezamos a expandir las instalaciones.

Vamos lento, porque el dinero siempre es escaso, nuestros recursos los enfocamos en el bienestar de los niños, en su atención y calidad de vida. Siempre hay personas dispuestas a cooperar, a veces nos mandan zapatos, ropa o fruta; cualquier ayuda es bien recibida.

## El hoy y el mañana

La casa hogar funciona como patronato, cuyo presidente es el señor Flavio Castro Rizo, y la Direc-

### LA REALIDAD

■ Según la Unicef, existen cerca de 140 millones de niños huérfanos en el mundo.

Después de haber realizado una encuesta en 36 países que compara las condiciones de los niños huérfanos y los que tienen padre y madre, sugiere que deberíamos centrarnos menos en el concepto de orfandad

y más en una gama de factores que vuelven a los niños vulnerables.

Estos factores incluyen la posesión de una vivienda que sea propiedad de la familia, el nivel de pobreza en el hogar, la relación del niño con la cabeza de familia y, en caso de tener progenitores, el grado de formación de éstos.

tora, la señora Camarena. Actualmente asisten a 50 niños, pero tienen capacidad para 100.

Aún no está terminada, van paso a paso, construyendo seguro, consiguiendo recursos; además de los propios cuentan con fondos de donadores voluntarios.

Una vez al año organizan un evento para recaudar fondos tanto en México como en Houston; sin embargo, éste no es suficiente, así que siempre es bienvenida cualquier tipo de ayuda.

Una plática con  
Gabriel Nájera

Armonía,  
la clave para  
vencer los  
obstáculos





Tortilleria  
**LA RANCHERA**

*The Best Quality Corn and Flour Tortillas*



**7710 N. Shepherd Dr. • Houston, TX 77088**  
**Tel: 713-699-4400 Fax: 713-699-4343**



60 TEXAN

[www.larancherainc.com](http://www.larancherainc.com)

find us on





***Motivador internacional, ejemplo a seguir, Gabriel fue invitado especial en la primera sesión de trabajo del año de integrantes de Grupo Arandas***

**Por Monse Peregrino**

Arandas recibió a los gerentes y dueños de las franquicias en su primer junta del año con un invitado muy especial, el motivador internacional Gabriel Nájera, autor del libro “Si Yo puedo, tu puedes ser feliz”.

Gabriel Nájera, de origen mexicano y radicado en Houston desde hace más de 30 años, nació sin piernas ni brazos, y esta condición lo motivó a explorar territorios humanos que pocas personas tienen el privilegio. Hoy a sus 53 años, casado y con una carrera brillante, se dedica a dar pláticas motivacionales alrededor del mundo.

En la sala de juntas de las oficinas corporativas de Grupo Arandas, Gabriel habló de la importancia de “sentirse completo” es decir, más allá de cualquier condición física está la condición mental, estar en armonía con lo que eres y con lo que haces,

La armonía, como Nájera cita en su libro, “te ayudará a encontrar eso que deseas para ser feliz, eso que hace que te valores y valores lo que amas, deja a un lado la nube que nubla tu mente y no te deja ver lo que amas, lo que sientes, lo que te hace feliz, eso que no te deja aceptar que amas lo que haces, encuentra la armonía que hace que sientas paz y te deja pensar libremente, es posible si lo intentas”.

Al calor de la plática de 90 minutos, Gabriel Nájera conquistó los corazones de cada persona en la sala de conferencias y con el espíritu renovado y llenos de entusiasmo lo despidieron con una calurosa y gran ovación.

**EN HOUSTON**

1	129 Eastex Fwy.	7136992415
2	5826 Airline Dr	7136970385
3	920 N. Sheperd Dr.	7134260804
4	1840 Wirt Rd	7136811019
12	10403 A S Gulf Fwy	7139102905
14	5931 Gulf Fwy	7139231433
15	4601 Irvingon Blvd	7134516800
16	1816 S Texas Ave Bryan	9798225533
18	3912 Garth Rd Baytown	8326952840
20	4228 Hwy 6 N	2814630099
21	16822 Northwest Fwy Jersey Village	8322430873
22	233 S Mason Rd katy	2818299939
23	231 FM 1960 Rd West Houston	2814403377
24	920 Uvalde Rd.	2814429700
25	5560 Gulfton St	7138390090
27	1837 N. Main St Pearland	2814124165
32	19740 US-59 North Humble	2814462500
33	9401 S Main St	7134320212
35	1225 West Airport Fwy Irving	9722580789 (Dallas Location)
36	25598 A I-45	2814193582
39	10739 North Fwy.	2812721556
40	18037 FM 529 Ste. Cypress	8324275688
41	Gessner Rd	7134687700
43	13802 Fleur de Lis Blvd. Cypress	8326046690
88	8111 S Gessner Rd.	8326498060
89	112 Hwy 146 Suite G La Porte	2814700455
45	2828 Southmore, Pasadena	8327674633
44	1307 SH 249, Houston	

# Taquerías Arandas ¡ubicanos!

**BAKERY**

1	5307 Airline 77022	7136491813
2	8331 C Beechut St	7137713616
3	9803 Gulf Fwy	7139410100
4	11919 Eastex Fwy	2812273600

**OSTIONERÍA**

10601	East Fwy	713673552
-------	----------	-----------

Directorio  
www.taqueriasarandas.com





# JOSÉ ANDRÉS CANO

## Hombre de talento indiscutible



**TAQUERIAS ARANDAS  
PROPIEDAD DE "PEPÍN"**

■ 231 FM 1960 West  
Houston, Tx 77090

■ 1630 Gessner Rd  
Houston, Tx, 77080

■ 19740 Highway  
59 N  
Humble, Tx 77338

■ 233 South Mason Rd  
Katy, Tx 77450



**"Pepín", como lo llaman de cariño, es claro ejemplo de que cuando se quiere se puede emprender y de la efectividad de las franquicias de Grupo Arandas**

#### Por Monse Peregrino

José Andrés, conocido como "Pepín", de origen mexicano y propietario de cuatro Taquerías Arandas, nos comparte cómo logró evolucionar de limpiar mesas en un restaurante a ser dueño hoy de cuatro establecimientos... y va por más.

### Con los pies en Estados Unidos

Hacia 1981, con apenas 14 años, José, oriundo de la ciudad de Monterrey, Nuevo León, México, viajó por primera vez a Estados Unidos. Junto con su madre y cuatro hermanos menores llegó a la ciudad de Houston para reunirse con su papá, quien en ese entonces era cocinero en las florecientes Taquerías Arandas. "Los tres primeros meses fueron muy difíciles", cuenta José Andrés, "llegamos justo en el año que entré a high school, o sea noveno, y mi mundo se me volteó de cabeza; me dolió dejar a mis amigos, mi entorno y mi comida".

Desde su llegada, comenzó a trabajar en la Taquería Arandas: "Recuerdo -comenta-, prácticamente no tenía tiempo de nada, estudiaba la high school entre semana, y a partir del viernes trabajaba. Mi oficio era limpiar mesas y ayudar en la cocina; al cabo de siete meses comencé a trabajar en la oficina como ayudante de contabilidad, oficio que he desarrollado hasta la fecha".

Dos años más tarde, su madre murió repentinamente en un accidente de automóvil, y esto dió otro giro a su vida. Para ese entonces, "Pepín" trabajaba ya todos los días después de la escuela, donde cursaba el último grado.

Sin alternativa, pero con cariño, asumió la responsabilidad de cuidar a sus cuatro hermanos menores, y fue entonces el jefe de familia. La dificultad nunca lo ha paralizado, por lo que se desempeñó con más esfuerzo en el trabajo, así que muy pronto llevó la contabilidad no solo de dos taquerías, sino que se empezó a vincularse con la contabilidad del señor José Camarena, fundador del Grupo Arandas.

### La primer taquería

Al mismo tiempo que comenzó a trabajar directamente con Don José en la contabilidad general del Grupo, empezó la universidad, la que fue muy difícil sostener, pues sus ingresos y tiempo no eran suficientemente abundantes para sostener casa y universidad. Con el paso del tiempo, su labor contable se hizo más intenso, por lo que sólo podía trabajar exclusivamente para Don José y su esposa Silvia, lo que generó que al paso del tiempo se empezara a desarrollar una gran amistad.

"Al paso de dos años, se presentó la oportunidad de comprar una franquicia" - nos comenta "Pepín". "Yo tenía algo de dinero ahorrado y Don José me financió la otra parte. Así, sin mucho pensarlo y con ayuda de mi padre en la parte operativa, abrimos nuestra primera Taquería Arandas, con tan sólo 23 mesas. Empezamos a crecer y en poco tiempo nos cambiamos de local para crecer y después buscamos la oportunidad de comprar la segunda Taquería, y la tercera y..... bueno, hasta ahora tenemos cuatro, y vamos por más"

En sus propias palabras, "Pepín" se describe como un hombre tímido, muy enfocado y juicioso. Basta platicar con él unos minutos para cerciorarnos de ello y no nos queda duda que es un hombre brillante, talentoso y carismático, y que seguramente los éxitos seguirán como hasta la fecha: presentándose en un futuro cercano.

**LA COMIDA FAVORITA DE "PEPÍN"**  
**El especial no. 1:**  
 Arrachera con nopales y frijoles de la olla.



# HOUSTON... we have rodeo

**Del 3 al 22 de marzo se realizará una edición más del tradicional rodeo. Prepárate para disfrutar de buena música, comida, juegos y mucho más**

Por **MARÍA CASTRO**

Houston, ¡es hora de rodeo! La cuarta ciudad más grande de Estados Unidos se prepara para vivir tres semanas de espectáculos, ganado, música, juegos de carnaval, comida y mucha diversión. El Livestock Show and Rodeo™ será la sede del 3 al 22 de marzo de 2020 en el NRG Park.

Previo a este evento, del 27 al 29 de febrero, se llevará a cabo el World's Championship Bar-B-Que, concurso donde compiten más de 250 personas, quienes cocinarán, comerán y bailarán durante tres días.

Aunque a las carpas sólo entrarás con invitación, podrás acceder a otras zonas que sí serán públicas, como The Garden, Rockin' Bar-B-Que Saloon y Chuck Wagon, en esta última podrás disfrutar de un sándwich de res acompañado de chips y frijoles, gratis.

Para esta edición, el alcalde de Houston, Sylvester Turner, ha declarado el 27 de febrero como el Go Texan Day, fecha en la que podrás disfrutar de música, comida gratis y juegos frente al edificio del ayuntamiento. Aprovecha para lucir tu mejor estilo texano.

## **El desfile: 68 años de historia y mucha diversión**

El 29 de febrero, como desde hace 68 años (1938), residentes y visitantes se unen en las calles para participar en una de las celebraciones más populares de Houston.

Como cada año, miles de jinetes se mezclan entre las carrozas decoradas y las bandas de música que acompañan la marcha. El evento se realizará a las 10:00 horas.

Ese mismo día, además, podrás apoyar una bue-

## OTRAS ACTIVIDADES

### ■ Conoce de agricultura:

AgVenture, en el Hall A del NRG Center, adultos y niños aprenderán sobre esta actividad

Las exhibiciones son gratuitas con el boleto de admisión al NRG Park, a no ser que se indique lo contrario. (9:00 a.m. a 9:00 p.m)

■ **Diversión infantil:** The Junction, antes Kids Country, es ideal para que los más pequeños de la casa disfruten de juegos mecánicos y divertidas actividades. Los chicos pueden montar en camello, los de 5 y 6 años de no más de 55 libras (25 kilos) un carnero y los de entre 4 y 12 años pueden participar de competencias en tractor. Y para toa la familia está el Petting Zoo.

■ **Vuela alto:** en a la rueda de la fortuna que se eleva a 130 pies; podrás tener vistas de 360 grados desde una de las 36 cabinas con aire acondicionado, cómodos asientos de piel, pisos de vidrio y espacio para cuatro personas por cabina.

■ **Qué comer:** muslos de pavo, perros calientes, funnel cakes (especie de churros), las delicias de Taquería Aranas. (Información: Visit Houston)



na causa al participar en el rodeo Run, pues los fondos que se recauden con la carrera serán para el Houston Livestock Show and Rodeo™ Educational Fund (Fondo Educativo del Rodeo).

De acuerdo con Visit Houston, desde 1988, esta carrera ha apoyado con casi cinco millones de dólares al Fondo, que se ha invertido en becas universitarias para estudiantes de preparatoria. Podrás correr o caminar 10 o 5 km, desde la esquina de Walker y Bagby hasta Allen Parkway. Le sigue una fiesta en el Eleanor Tinsley Park.

## Y que siga el show

Como sin ganado no hay rodeo y viceversa, disfruta de la exposición ganadera: Houston Livestock Show, la más grande y prestigiosa. Miles de expo-

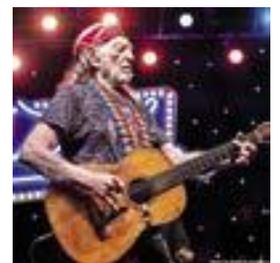
sitores de todas partes del mundo y, por supuesto de Texas, acuden para exhibir su ganado. Solo los mejores de entre los mejores tendrán el título Campeón de Houston.

Serán dos competencias, a las que asisten 1.31 millones de fanáticos; en ambas participan más de 375 concursantes, por premios que en total suman 2.17 millones de dólares para los ganadores.

Si eres un verdadero fanático, no puedes perderte la visita a la Fan Zone. Conocerás a los vaqueros y vaqueras estrellas del show. Colecciona autógrafos y tómate la foto y llévala a casa como recuerdo. Si no logras llegar al Rodeo velo en streaming en [foxsportssouthwest.com](http://foxsportssouthwest.com) o con la aplicación de FOX Sports Go para dispositivos móviles. (Información: Visit Houston)

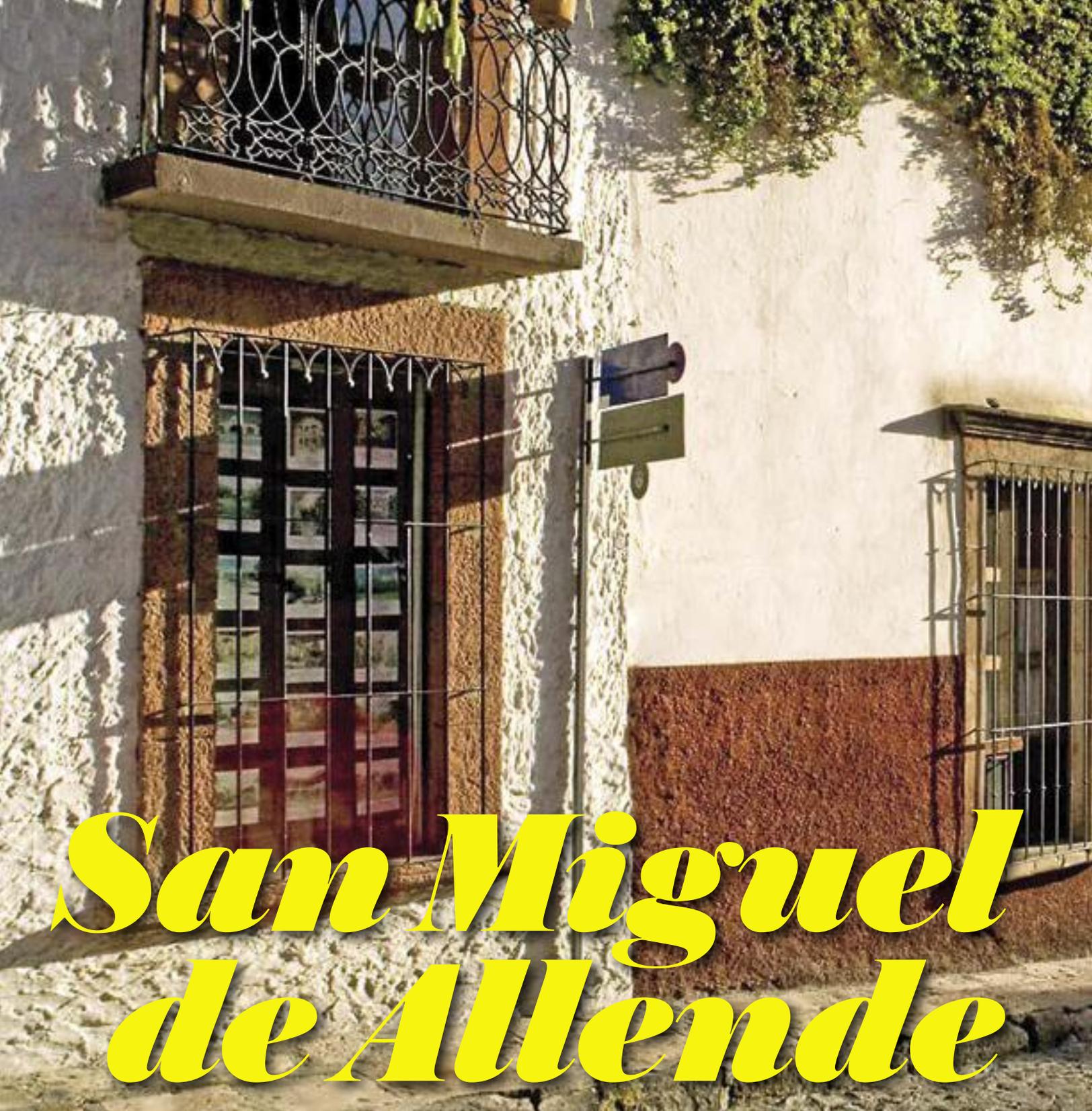
### CELEBRA LA HERENCIA HISPANA

■ Como cada año, el Rodeo de Houston rinde tributo a herencia cultural hispana con el Go Tejano Day. El domingo 8 de marzo se ofrecerá música en vivo, semifinales para la competencia charra y una colorida muestra de bailes y música tradicional mexicana.



### TODA UNA LEYENDA

■ Este año, el cartel musical está integrado por representantes de todos los géneros, desde country hasta blues, pop y R&B. En esta edición, Willie Nelson será parte de la historia.



# *San Miguel de Allende*

# TEJENA



AMIRA

Por María Castro

**C**aminos de Guanajuato que pasas por tantos pueblos... Como bien dice la canción de José Alfredo Jiménez, al recorrer este estado puedes encontrar muchas de las más hermosas ciudades de México. San Miguel de Allende es una de ellas.

**Guanajuato posee ésta, una de las ciudades más hermosas del orbe y patrimonio mundial**

Su atractiva y cosmopolita apariencia lo hacen uno de los destinos preferidos para los amantes del arte y la cultura nacional. De entre todo lo que hay por visitar destaca su patrimonio arquitectónico barroco español.

Sus calles empedradas, patios arbolados, finos detalles arquitectónicos y suntuosos interiores, te enamorarán; quizá por ello CN Travel la declaró una de las 25 mejores ciudades del mundo, elegidas por los viajeros.

Junto con Guanajuato capital, San Miguel de Allende es una de las dos ciudades emblema con las que cuenta el estado. Desde 2008, esta hermosa urbe fue integrada a lista de Patrimonio Mundial por la Unesco.

Este destino se caracteriza por su grado de conservación, autenticidad e integridad. Su diversidad cultural y artesanal y sus edificaciones de gran importancia histórica, son un aporte cultural y arquitectónico del Barroco. Además su relevancia en la lucha de Independencia de México, la convierten en una ciudad única en el estado de Guanajuato.

### ¿Qué hacer?

Para descubrir el verdadero encanto de San Miguel de Allende debes recorrer sus calles empedradas a pie.

Para empezar, en el centro histórico aprecia el estilo neogótico de la imponente parroquia rosa de San Miguel Arcángel, de estilo europeo que se ubica en el centro, el icono más representativo

de la ciudad -imágenes que han ilustrado innumerables páginas de las más famosas revistas internacionales-, la cual se puede apreciar desde diferentes puntos. Un sitio imposible de perderse, un deslumbrante templo de finales del siglo.

Fue edificado entre 1555 y 1564, por religiosos franciscanos en estilo plateresco, pero se dice que la actual imagen fue obra de un albañil, quien, por 1880, se basó en grabados de la catedral de Colonia, Alemania, los cuales guardaba en su casa.

El color rosa proviene de la cantera que extrajo de las faldas del extinto volcán Palo Huérfano, con la que le dio una nueva vida a la entonces ya deteriorada fachada.

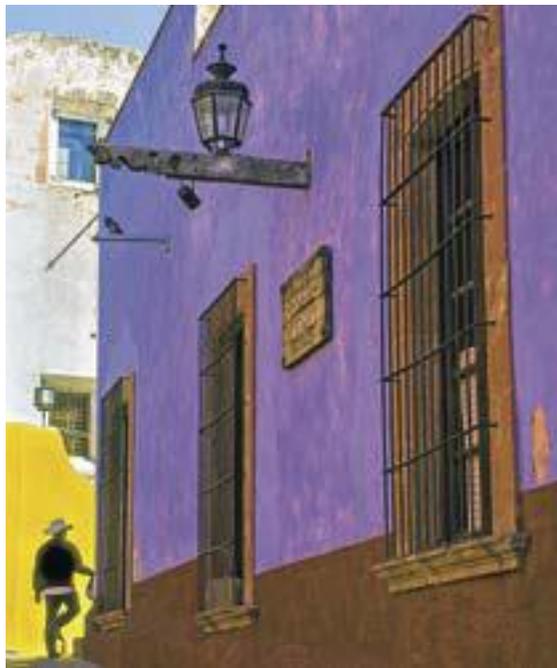
Tras conocer el interior, podrás salir y gozar la plaza central, el corazón de la ciudad. Desde allí puedes admirar otros inmuebles que la rodean, entre ellos los portales o el edificio de la antigua presidencia municipal.

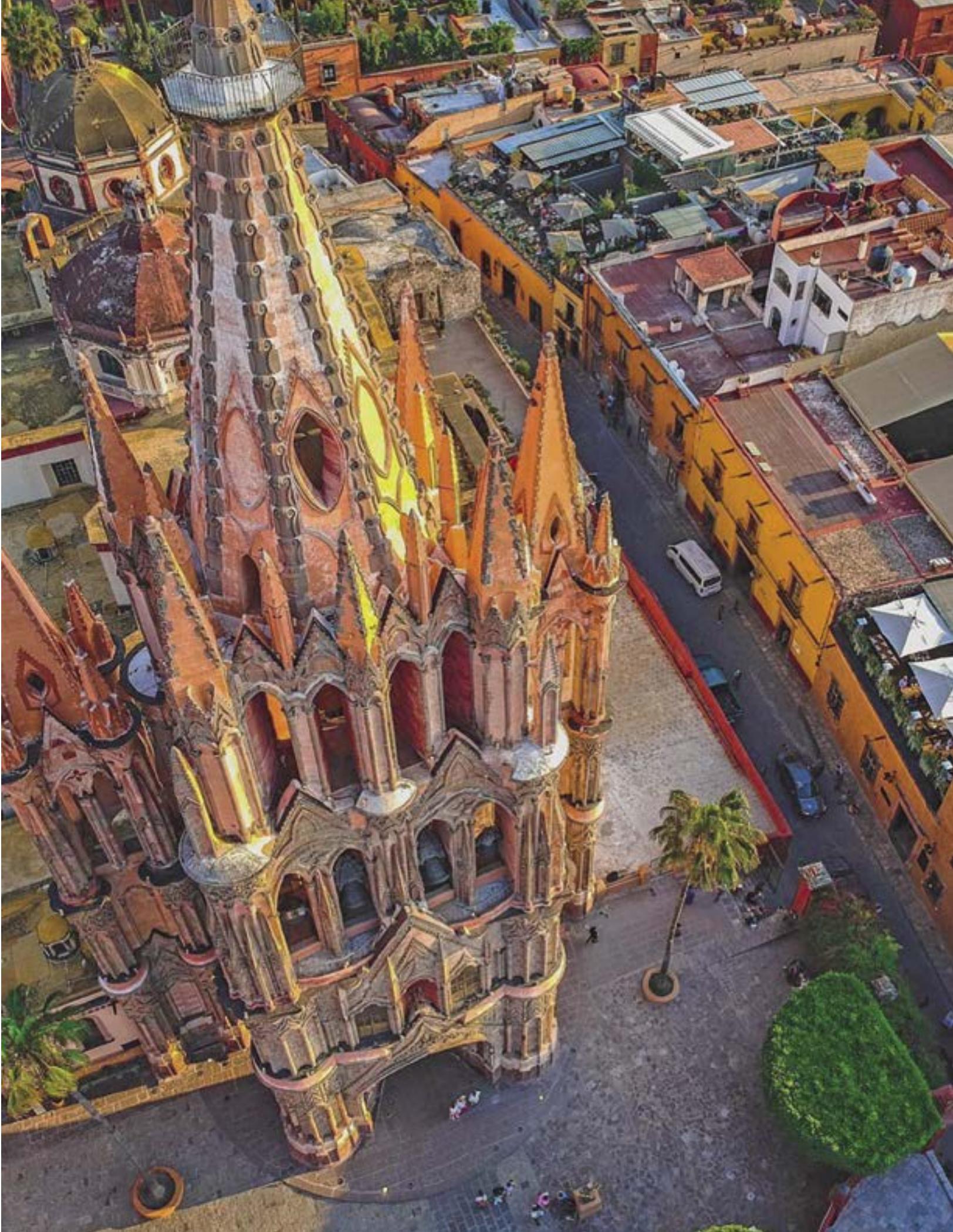
Es un lugar perfecto para descansar de la caminata debajo de sus frondosos laureles. Durante los días festivos (y a veces como simple atractivo turístico) se puede escuchar a los músicos tocar en el kiosco, y por la noche abundan grupos de mariachis que interpretan grandes temas.

El jardín principal, a los pies de la iglesia, en un espacio lleno de vida, color y música que te hará partícipe a ti y a tu familia o amigos del encanto de un pueblo típico mexicano.

Además, sentado en una banca, podrás ver pasar a los vendedores de globos y artesanías, comprar un helado o dulces típicos y escuchar a los músicos tocando en el kiosco principal.

En tu camino encontrarás senderos que pueden llevarte a mansiones coloniales y otras hermosas iglesias. En el Barrio de El Chorro encontramos construcciones interesantes y jardines coloniales que debes visitar.







## SU HISTORIA

■ San Miguel de Allende se ubica a unos tres mil metros sobre el nivel del mar. Fue fundada en 1542 y refundada en 1555, tras un incendio. En 1826, en honor al héroe de la Independencia, se le dio su nombre actual; ya que la ciudad fue escenario estelar de los acontecimientos independentistas de 1810. Después de que Hidalgo diera su famoso Grito de independentista, las fuerzas insurgentes se acuartelan en San Miguel el Grande.

Otro atractivo es el Museo Casa de Ignacio Allende Cerca de allí se encuentra la casa de Ignacio Allende, prócer de la Independencia. Un inmueble de piedra del siglo XVII, de la que partió la primera avanzada independentista.

El edificio fue construido en el siglo XVIII con piedra y hierro forjado. En sus paredes se exhibe el importante papel de Allende en la Guerra de Independencia, su historia y algo de arqueología de la región.

Tampoco podrás perderte el Teatro Ángela Peralta Es una construcción de finales del siglo XIX y fue originalmente diseñado como teatro ópera e inaugurado dos años después con una representación de Ángela Peralta, "El Ruiseñor Mexicano", la más famosa soprano del momento.

## ¿Qué comprar?

En el mercado de Artesanías, que ocupa un camino pedestre que cubre tres cuerdas, hay un gran número de puestos donde encontrarás una gran variedad de artículos, especialmente trabajos en lana y en latón que son la especialidad de este municipio central.

Lámparas, espejos, las tradicionales estrellas y diversas piezas en latón repujado se encuentran en gran cantidad de tamaños y modelos.

También hallarás coloridas piezas de papel maché y diversas piezas y modelos de alfarería: vaji-

llas, floreros, platos de servicio y mucho más. Los precios en este mercado son bastante accesibles, por lo que vale la pena recorrerlo completo.

Además, a lo largo del Centro Histórico puedes encontrar un sin fin de tiendas con artículos hechos por artesanos locales.

Otra opción es el andador Lucas Balderas, el turista encuentra todos los días una amplia variedad de artesanías de toda clase

## ¿Qué comer?

San Miguel de Allende es actualmente uno de los centros gastronómicos y turísticos más reconocidos del país, dado que cuenta con una oferta importante de cocina de autor e internacional adecuada a los productos de la zona.

Puedes disfrutar de: frijoles con chicharrón, cueritos, rabo de zorra (chiles, manteca de cerdo y huevo), pacholas (tiras de carne molida), empanadas de carnitas, fiambre al estilo San Miguel y pico de gallo.

Frutas y verduras bañadas con vinagre de manzana y aceite de oliva, así como el xoconostle en sus diversas presentaciones.

Y de postre, dulces como el rollo de frutas, mazapanes, rompopo, cajeta y jamocillos.

Para beber, prueba agua de betabel, cebadina y colonche (bebida alcohólica que se obtiene al fermentar el jugo de tunas de varias especies).



# Pueblos mágicos

Guanajuato cuenta también con 5 pueblos mágicos que puedes visitar:



**DOLORES HIDALGO**



**JALPA**



**MINERAL DE POZOS**



**SALVATIERRA**



**YURIRIA**



**El rodeo llega y tu debes lucir acorde a la ocasión: mezclilla, botas, sombreros, pieles, gamuza. Lo importante es lucir hermosa y en tendencia para ir por un increíble vaquero**

# SIN rodeos



## Romántica

■ Sal al ruedo con un look que haga voltear a los que pasen a tu lado. Lo más importante es que resalte tu femineidad.

■ Vestidos y botas, de H&M y Zara; sombrero de @palodeyuca

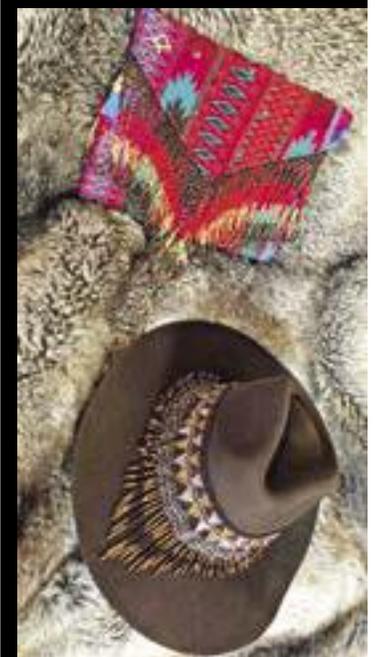




## y Muy "it"

■ Los pasillos de este evento ganadero y musical serán ideales para recorrerlos y oír: ¡wow!

■ Botas, chamarras y cartera Zara; sombrero @palodeyuca. Pantalón, Amazon



# Compasión



**Ponerte en el lugar del otro, entenderlo y comprenderlo te hará una mejor persona**

Por Claudia Vieyra / Coaching

Hoy, es común escuchar el término compasión. Y es que en los últimos años los científicos han encontrado grandes beneficios al tener una actitud agradecida.

Pero, ¿que es la compasión? Cómo puedo cultivarla? Hay diferentes definiciones de compasión, dependiendo del autor que se trate, una de mis favoritas, de nombre Tara Brach, dice algo que me cautivo: "Te vuelves una presencia compasiva cuando sientes todo el sufrimiento con ternura".

Y no se trata de andar por todos los rincones echando la lágrima por el sufrimiento propio o el ajeno, sufrir es una condición humana, es entender ese dolor y tener la convicción de que todo estará bien.

Es mirar al otro y sentir: "Él, como yo, tiene problemas; él, como yo, tiene miedos; él, como yo, está triste; él, como yo .... Y Entonces, casi mágicamente, cambiamos la forma como percibimos a las personas, desaparecen las jerarquías; de repente ya no hay jefes, jefas, señorita del súper o presidente. De repente solo sonreímos a un ser humano frente a nosotros, entendemos plenamente al otro y también a nosotros mismos.

## 3 TIPS PARA LOGRARLO

**1. La madre Teresa decía:** "La revolución del amor comienza con una sonrisa, sonríe 5 veces al día a alguien que en realidad no quieras sonreírle.

**2. Desde tu coche,** imagínate en un alto que el de al lado es tu amigo, somos amigos, piensa, él, como yo tiene, miedos, retos, etcétera.

**3. Si te gusta la meditación,** la lovingkindness es especialmente hecha para abrir los canales de la compasión.

La compasión empieza con la capacidad de abrazar nuestra propia vida con un corazón amoroso

**Tara Brach**  
Autora del libro  
"Radical  
Compassion"





# Sudoku

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

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

# Sopa de letras

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

Num. Para buscar

1. octal
2. gaita
3. ironía
4. pavón
5. rozar
6. aval
7. ovino
8. remiendo
9. tiña
10. valle

## HORÓSCOPOS



### Acuario

(20/ene-18/feb)

Tus relaciones serán positivas, en especial con la pareja. Haz ejercicio, los excesos no dejan nada bueno. Gastarás más de a cuenta.



### Tauro

(21/abr-20/may)

Confía más en tu pareja, deja los celos. Sorprendes con tu gran vitalidad y buena energía. No siempre tienes la razón en el trabajo.



### Leo

(21/jul-21/ago)

Deberás reconocer el apoyo de tu pareja, te sentirás querid@. La idea de cambiar ahora de trabajo puede ser buena opción, hazlo.



### Escorpio

(23/oct-22/nov)

Muestra más cariño y seduce a tu pareja. Vas a una fiesta en la que te vas a sentir radiante. Tendrás varias propuestas laborales.



### Pisces

(19/feb-20/mar)

Tu pareja te ama y no te engaña, no dudes de ella. Estás radiante. Ten cuidado con los contratos, las asociaciones o inversiones.



### Geminis

(21/may-20/jun)

Muestras mucha frialdad, pero habrá quien te haga cambiar. Cuidate de contagios. Aguanta en el trabajo, no encontrarás algo ahora.



### Virgo

(22/ago-22/sep)

No controles tanto a tu pareja, lo único que consigues es discutir. A la hora de invertir no te dejes aconsejar por nadie.



### Sagitario

(23/nov-20/dic)

El amor te sienta bien, estás plétórica, radiante, feliz y con ánimo para hacer muchas cosas. Ten cuidado, no confíes tus ahorros a nadie.



### Aries

(21/mar-20/abr)

Tu pareja está distante porque le pones poca atención. Descansa. Lograrás obtener esa plaza que tanto buscas.



### Cancer

(21/jun - 20/jul)

No le des tantas vueltas, la relación que tienes es muy positiva. Recibirás buenas noticias referentes a tu trabajo.



### Libra

(23/sep-22/oct)

Di lo que realmente sientes y tus deseos se harán realidad. En el trabajo nadie podrá contigo. Aprovechalo.



### Capricornio

(23/oct-22/nov)

Tu sensualidad arroja, evita dar una imagen. Tu situación laboral es perfecta. Tu economía tendrá una mejora.

# We LOVE...



## 101 razones por las que amamos a Arandas

*In Arandas we feel relaxed, comfortable, the food is delicious.  
We are a large group and they serve us wonderfully!*

*The Rig Raiders Oilfield (OFT)*

### **¡PARTICIPA!**

¿Quieres ver tu razón publicada? Envíanos a [cuermo@aol.com](mailto:cuermo@aol.com) una foto con tu nombre, correo electrónico y teléfono. Nuestro comité editorial seleccionará la mejor foto para ser publicada. O comparte en redes sociales con el #ILoveArandasFor



**TAQUERIAS**  
**ARANDAS**<sup>®</sup>

*¡Sabroso...sabrosito!*

**¡Franquicias disponibles!**

CONTACTO: [Rob.clair@arandasfranchises.com](mailto:Rob.clair@arandasfranchises.com)

