



SAITS

# magazine



EL SAIT PERFECTO EN CASA



**Paola García**

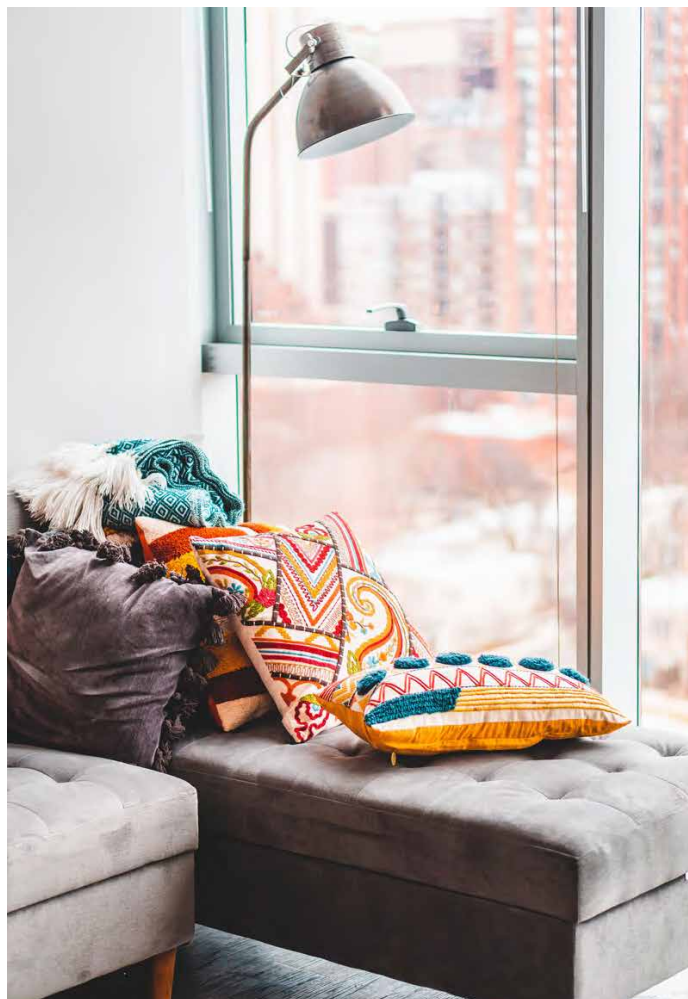
DIRECTORA Y FUNDADORA DE SAITS

**Carla Díaz Katsikas**

EDITORA GENERAL

**Alexis López Ornelas**

DIRECTORA DE ARTE



Carta editorial .....	3
¿Cómo hacer pizza casera desde cero? .....	5
Mezcal Tonic .....	9
Encuentra el mobiliario perfecto .....	11

# Carta Editorial

Estamos experimentando un momento histórico, que nunca nadie antes había vivido. Este tema nos concierne a toda la humanidad. Llegó una situación que nos forzó a aislarnos, a hacer una pausa y un alto total en nuestras vidas en absolutamente todos los aspectos. ¿Por qué está sucediendo? ¿Para qué? Esto es lo que tenemos que cuestionarnos, qué necesitamos tomar de esta situación, de este paro económico, de este distanciamiento social.

Durante estos meses de confinamiento, he aprendido que lo primero que tenemos que comprender como seres humanos, es que habitamos en un mismo planeta, que somos una sola raza con mucho que aprender y concientizar. Por ello, creo indispensable repensar qué estamos haciendo por nuestro planeta y si esto es lo que buscamos dejarle a nuestros hijos o a las siguientes generaciones. Los invito a sin juzgar, hacer introspección y descubrir cómo cada quien podemos poner nuestro granito de arena, en qué podemos mejorar y sobre todo, encontrarle el lado positivo que nos lleva a ser mejores, a ser selectivos. Esa chispa que nos obliga a agradecer y valorar todo lo que tenemos, día a día.

La segunda lección aprendida es cómo hemos aprovechado este momento para aprender cosas nuevas, mejorar nuestro negocio o adaptarnos a esta nueva realidad. Te he de decir que tenemos el negocio perfecto para el tiempo perfecto. Hoy el mundo digital ha cobrado aún más fuerza, nos ha empujado a renovar y reinventar nuestros negocios, empresas, proyectos. Todo esto para adaptarnos a esta "nueva normalidad". La realidad es que no seremos los mismos, seremos mejores.

Me siento satisfecha de poder decir que ha sido un momento increíble, para trabajar aún más intensamente que antes, de ser mucho más productivos, eficientes y de dejar fluir la creatividad. Hoy más que nunca necesitamos ser selectivos en qué o cómo invertir, en cuáles son los canales o medios adecuados para promocionar nuestros servicios o productos y para darnos cuenta de quiénes aprovecharon esta época para estar presentes, para ser empáticos con los clientes, para presentar sus fortalezas y destacar todas esas características que los hacen únicos.

En esta edición quise destacar las infinitas cosas que podemos lograr sin salir de casa: desde aprovechar nuestra cocina para hacer realidad esas recetas que tantas ganas teníamos de preparar, lograr pócimas con deliciosos ingredientes que tenemos en nuestro bar, hacer una fiesta para dos en la terraza o hasta adecuar la mesa del comedor para una celebración especial. Porque El Sait Perfecto lo haces tú, la gente que amas y las ganas de salir adelante.

Volveremos a reunirnos, volveremos a celebrar. Mientras llega ese momento, sigamos así. Dando el todo por el todo. Esto es lo que nos hará salir más fuertes, más preparados para reestablecernos lo antes posible.

**Paola García**

DIRECTORA Y FUNDADORA DE SAITS



*Hacienda Las Campanas*

Plaza Revolución es un espacio abierto con una propuesta que permite infinitas posibilidades. Ubicada en el segundo piso, esta terraza cuenta con lo necesario para hacer eventos inigualables.

**ENCUENTRA SU PERFIL EN [WWW.SAITS.MX](http://WWW.SAITS.MX)**

# Encuentra el platillo perfecto para hacer en casa

## ¿Cómo hacer pizza casera desde cero?

TE DAMOS LA GUÍA COMPLETA DE ELABORACIÓN DE UNO DE LOS PLATILLOS MÁS VERSÁTILES.

Sencilla, rica y un acierto asegurado. Elaborarla lleva menos de una hora, considerando que la masa se prepara con un día de anticipación. Te compartimos la receta.

### LA BASE

#### Ingredientes

- 3/4 tazas de agua. Ésta deberá estar a 120°C
- 1 cucharadita de levadura
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de harina
- 1/4 de taza adicional de harina para maniobrar





## Preparación

1. Pon la harina, el azúcar, la levadura y la sal en un tazón grande y haz un pozo en el centro. Agrega el aceite de oliva y el agua tibia. Mezcla para formar una masa áspera, luego ponla sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa de 10 a 15 minutos, agregando un poco más de harina si es necesario.
2. Cuando la masa esté lisa y elástica —la superficie no debe verse irregular—, forma una bola y colócala en un recipiente grande engrasado. Si no tiene cuencos muy grandes, puede que le resulte más fácil dividir la masa en dos para dejarla crecer. Cubre con *film* o *egapack* transparente.
3. Deja que la masa se eleve en un lugar cálido de 45 a 60 minutos o hasta que duplique su tamaño, luego retírala y amasa rápidamente. Dividela en dos, luego parte cada mitad en 4 partes iguales para tener 8 bolas. Colócalas en una superficie de trabajo ligeramente enharinada y cubre cada una con un tazón para mezclar hacia arriba, un paño húmedo o papel de aluminio y deja reposar de 15 a 20 minutos.
4. Cuando las bolas de masa hayan reposado y estén suaves al tacto pero no demasiado elásticas, estarán listas. En una superficie ligeramente enharinada, enrolla y/o estira cada una para lograr una base delgada de pizza. Asegúrate de que la superficie debajo se mantenga con harina, o la masa se pegará.

## LA SALSA

### Ingredientes

- 50ml de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla grande finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- Hojuelas de chile
- 400g de tomates en lata
- Una pizca de azúcar
- 10 gotas de vinagre de vino tinto
- Albahaca fresca (usa las hojas como ingrediente para la pizza)

### Preparación

1. Calienta una cacerola y agrega 50 ml de aceite de oliva. Fríe suavemente la cebolla durante 10 minutos, hasta que se ablande y se dore. Agregue los dientes de ajo machacados y las hojuelas de chile, luego cocina por otros tres minutos.
2. Agrega los tomates con una pizca de azúcar y un poco de vinagre de vino tinto. Añade los tallos de albahaca fresca, cocina a fuego lento durante 45 minutos, revolviendo de vez en cuando. La salsa se mantendrá en el refrigerador, tapada, durante tres días o se puede congelar hasta por un mes.

## LOS 'TOPPINGS'

### Ingredientes

- 400g de queso mozzarella
- Rodajas de pepperoni
- Láminas de jamón serrano
- Arúgula
- 100g de queso de cabra
- 1 Pera

### Preparación

Selecciona tus ingredientes favoritos, ponlos sobre la masa, la salsa y el queso. Mientras tanto, calienta el horno a 220°C. Ten algunas bandejas para hornear enharinadas listas para transferir las pizzas. Cuando estén listas para ir al horno, ponlas sobre las bandejas para hornear, utilizando una espátula. Cocina de 20 a 30 minutos hasta que queden crujientes.







**OFFROAD**  
MÉXICO

Este espacio multifuncional tiene más de 60 mil m<sup>2</sup>, salones equipados, terraza, *roof tent*, plancha de asfalto de 15 mil m<sup>2</sup> y zona todoterreno de usos múltiples.

**ENCUENTRA SU PERFIL EN [WWW.SAITS.MX](http://WWW.SAITS.MX)**

# Encuentra el drink perfecto



## Mezcal Tonic

BARRA 57, LA EMPRESA DEDICADA A CREAR BEBIDAS CON INGREDIENTES MEXICANOS DE CALIDAD, NOS ENSEÑA A PREPARARLO. EL SECRETO DE ESTE CÓCTEL ES LA ABUNDANCIA DE HIELO.

### Ingredientes:

- 1 sobre de infusión de fresa y mango o el té frutal que tengas en casa
- 4 onzas de mezcal o gin
- Frutos rojos (fresas, zarzamoras, blueberries)
- Agua quina o tónica.
- 1 vaso grande con hielo.

### Preparación:

1. Infusiona el té en dos onzas de mezcal, durante cinco minutos.
2. Enfría el vaso dándole vueltas al hielo.
3. Vierte dos onzas de mezcal en el vaso y coloca los frutos rojos.
4. Coloca el agua quina al gusto y mezcla.
5. ¡Disfruta!

ENCUENTRA EL PERFIL DE ESTE Y OTROS SAITS EN [WWW.SAITS.MX](http://WWW.SAITS.MX)

**MÁS INFORMACIÓN:** BARRA 57 MÓVIL SE ESPECIALIZA EN DESTILADOS Y LICORES MEXICANOS, CREANDO LAS MEJORES BEBIDAS PARA LLEVARLAS A TUS EVENTOS.

**INSTAGRAM:** @BARRA57MX



UNIKO

Utilizada por más de 3 mil novios. le da forma y vida a las mejores herramientas digitales que la convierten en la mejor mesa de regalos. Todos tus obsequios en efectivo para disfrutarlos donde quieras.

**DESCUBRE MÁS EN [WWW.SAITS.MX](http://WWW.SAITS.MX)**

# Encuentra el mobiliario perfecto

INSPIRADOS EN LAS TENDENCIAS DE ANTHOLOGIE CABO, UNA DE LAS COMPAÑÍAS DE RENTA DE MOBILIARIO MÁS PRESTIGIOSAS DE MÉXICO Y DE LOS CABOS, TE DAMOS ALGUNAS RECOMENDACIONES PARA ELEGIR LOS MUEBLES Y ACCESORIOS IDEALES PARA TU EVENTO.



## La ubicación

Es muy importante considerar si tu evento es en un jardín, en una terraza, en un salón o si es en un lugar techado o abierto. Otra buena recomendación es conocer cuáles son las medidas para saber qué tanto espacio hay para los muebles y mesas. ¡Toma todo en cuenta!

## El horario

Para elegir la gama de colores del mobiliario, es importante saber si es un evento de día o de noche y cuánto va a durar.

## El tipo de evento

¿Es un cumpleaños, una boda, un evento familiar, un bautizo? Si es así, es más fácil jugar con el tipo de muebles y los colores. Por otra parte, si tu evento es corporativo, las opciones serán más limitadas.

## Los invitados

Para que todos los invitados se sientan cómodos y duren más tiempo en el evento, es básico tomar en cuenta qué edad tienen. Esto te ayudará a ver si vale la pena sacrificar comodidad por estética o viceversa.

## El tipo de banquete

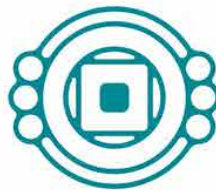
El espacio de una silla para una mesa es muy diferente al de un banco en una periquera o un sillón en una sala. La elección del mobiliario entonces dependerá si servirás platos con primero, segundo y tercer tiempo o si te inclinarás por los canapés o barras de comida.

## Los arreglos florales

Se recomienda apegarse a la gama de color y el estilo de tu evento, para así evitar salir de contexto. También es importante tomar en cuenta la temporada en la que se realice, ya que está determinará qué flores estarán disponibles.

**MÁS INFORMACIÓN:** ANTHOLOGIE CABO ES UN ATELIER DE DECORACIÓN CON LAS MEJORES OPCIONES EN MOBILIARIO, ACCESORIOS Y FLORES PARA TU EVENTO EN LOS CABOS.

**INSTAGRAM:** @ANTHOLOGIECABO



TRESCIELOS

Respaldado por más de 10 años de experiencia en la producción de eventos sociales y corporativos, está a 90 min. de la CDMX y tiene 52 mil m2 de propiedad.

**ENCUENTRA SU PERFIL EN [WWW.SAITS.MX](http://WWW.SAITS.MX)**



# Y ahora, ¿qué pasará con las celebraciones?

MENOS ES MÁS PARA LOS EVENTOS EN 2020 Y 2021. AHORA, EL 'MOOD' EXTRAVAGANTE PASA A SEGUNDO PLANO PARA DARLE PASO A REUNIONES ÍNTIMAS Y PERSONALIZADAS.

POR: CARLA DÍAZ KATSICAS

Tras la pandemia, solamente una cosa es segura: las personas se volverán y celebrarán con más ganas que nunca. El amor, la amistad o las relaciones íntimas, van a sobrevivir a esto y todo lo que se presente.

Según una encuesta realizada en mayo por la revista The Knot, el 66% de más de 6 mil personas encuestadas en ocho países, están reprogramando sus eventos para una fecha posterior. De ellos, el 40% está reagendando para los últimos meses del año y el 52% planea mover su celebración para el 2021. Los expertos pronostican que los eventos se centrarán en la salud y la seguridad. Elementos como mascarillas, se convertirán en accesorios de rigor, al igual que las estaciones de desinfección de manos. Sin embargo, el cambio más grande será el surgimiento de la minimonía o microceremonía. Las reuniones íntimas y acogedoras estarán en tendencia, mismas que tienen varias ventajas. Al ser eventos reducidos, se podrá dar servicio personalizado o hasta reducir gastos.



Entre las predicciones sobre cómo se comportará la industria, están los eventos o reuniones virtuales. A través de plataformas como Zoom, Facebook Live o FaceTime, las ceremonias podrían realizarse de esta forma, misma que ya es considerada un acto legal en ciertos países como Estados Unidos. Por otra parte, se espera que estilos de banquete como los *buffets*, cambien a comidas preparadas previamente. Además de los cambios de formato, se darán los eventos con múltiples sedes, que involucren diferentes grupos de amigos para que de esta manera, la cantidad de gente reunida en un mismo lugar, sea menor.

Aunque todavía tendremos que esperar, las grandes fiestas regresarán eventualmente. Esto sucederá cuando los lugares para eventos permitan multitudes de hasta 100 invitados. Si bien algunas personas desearán evitar la celebración conspicua debido a la pandemia, otras optarán porque estas sean más grandes e intensas que antes. De cualquier forma, todas ellas tendrán un fuerte enfoque en la familia y las buenas amistades, ya que el aislamiento ha elevado el significado de las conexiones que tenemos con los que más amamos.