

Geronimo Stilton



EL  
**MISTERI  
DEL RUBI  
D'ORIENT**

*Estrella Polar*

Geronimo Stilton

# EL MISTERI DEL ROBÍ D'ORIENT



*Estrella Polar*

El nom de Geronimo Stilton i tots els personatges i detalls relacionats amb ell són *copyright*, marca registrada i llicència exclusiva d'Atlantyc S.p.A. Tots els drets reservats. Es protegeixen els drets morals de l'autor.

Textos de Geronimo Stilton

Inspirat en una idea original d'Elisabetta Dami

Coberta de Roberto Ronchi (disseny) i Andrea Cavallini (color)

Disseny gràfic d'Andrea Cavallini / theWorldofDOT

Il·lustracions de les pàgines inicials i finals de Roberto Ronchi (disseny)

i Ennio Bufi MAD5 (disseny pàgina 123), Studio Parlapà i Andrea Cavallini (color)

Mapa d'Andrea da Rold (disseny) i Andrea Cavallini (color)

Il·lustracions de la història de Danilo Loizedda (disseny) i Daria Cerchi (color)

Assistència artística de Lara Martinelli i Andrea Alba Benelle

Disseny gràfic de Michela Battaglin

Títol original: *Il mistero del rubino d'Oriente*

Traducció de David Nel-lo

© 2015, Edizioni Piemme S.p.A., Palazzo Mondadori - Via Mondadori 1,  
20090 Segrate - Itàlia

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

International Rights © Atlantyc S.p.A., Via Leopardi 8, 20123 Milà - Itàlia  
[foreignrights@atlantyc.it](mailto:foreignrights@atlantyc.it) / [www.atlantyc.com](http://www.atlantyc.com)

© 2016, Editorial Planeta S. A.

© 2016, de l'edició en llengua catalana: Grup Editorial 62, s.l.u.

Estrella Polar, Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

[www.estrellapolar.cat](http://www.estrellapolar.cat)

[info@estrellapolar.cat](mailto:info@estrellapolar.cat)

[www.geronimostilton.cat](http://www.geronimostilton.cat)

Primera edició: abril del 2016

ISBN: 978-84-16520-45-9

Dipòsit legal: B. 566-2016

Impressió: Egedsa

Impress a Espanya - Printed in Spain

Queda rigorosament prohibida sense autorització escrita de l'editor qual-  
sevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transfor-  
mació d'aquesta obra, que serà sotmesa a les sancions establertes per la  
lleï. Podeu adreçar-vos a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos,  
[www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'a-  
questa obra ([www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com); 91 702 19 70 / 93 272 04 47). Tots els  
drets reservats.

Stilton és el nom d'un famós formatge anglès. És una marca registrada  
de l'Associació de Fabricants de Formatge Stilton. Per a més informació,  
[www.stiltoncheese.com](http://www.stiltoncheese.com)

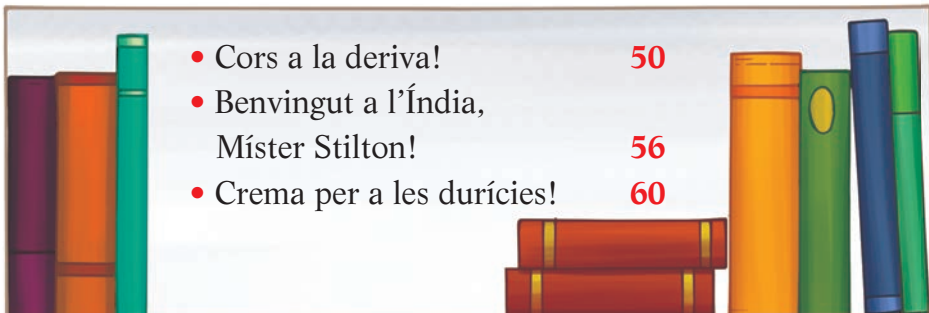
# ÍNDEX



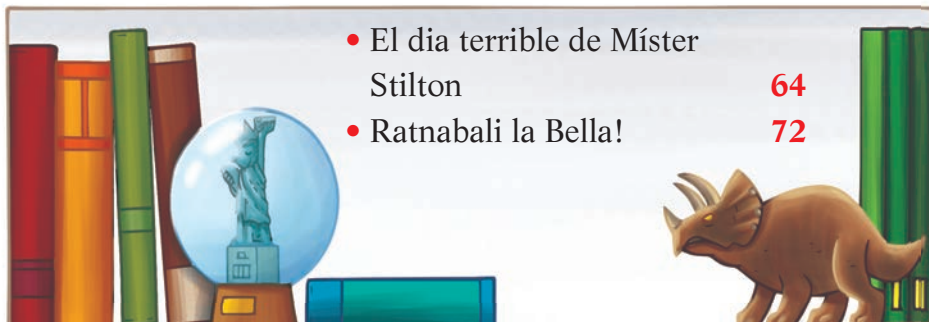
- Carrer de les Espècies, 17! **7**
- Em surt fum per les oreeeeeeeelles! **14**



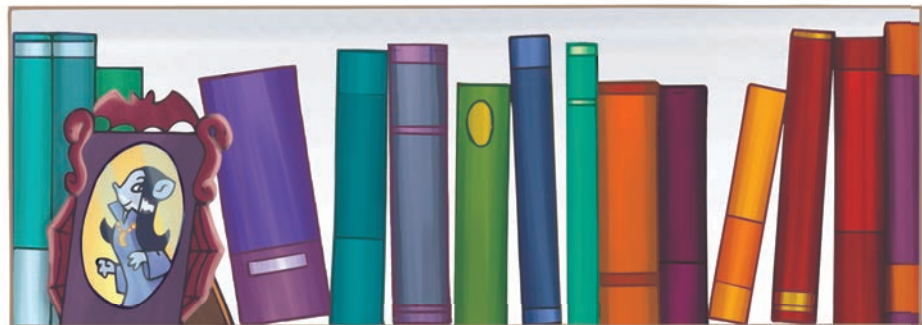
- Geronimet, ets molt dolentet! **26**
- Cor d'Orient **34**
- De viatge cap a l'Índia! **44**



- Cors a la deriva! **50**
- Benvingut a l'Índia, Mister Stilton! **56**
- Crema per a les durícies! **60**



- El dia terrible de Mister Stilton **64**
- Ratnabali la Bella! **72**







## CARRER DE LES ESPÈCIES, 17!

La que es convertiria en una *jornada* in-cre-ï-ble va començar la mar de normal, normalíssima, encara més, **normalíssima**.

Us ha passat mai això de llevar-vos un bon dia sense saber que la vostra vida **canviarà per sempre?**

Bé, així doncs, ja sabeu a què em refereixo... Aquell matí, com us deia, tot semblava començar de la manera més normal...





Era al meu despatx i rumiava noves idees per a una col·lecció de llibres. Mmm, i si feia llibres de **JARDINERIA?** O de **BRICOLATGE?** O sobre **ESPORT?** O si no...  
Rumia que rumiaràs fins al migdia.

**I Aleshores va succeir una cosa molt estranya...**





**VISITEU L'ÍNDIA!**

Vaig mirar per la finestra i vaig veure un avió que passava, arrossegant una **PANCARTA** estranya que deia: «Visiteu l'Índia!».

**CARAM, QUE ESTRANY!**



Després em van dur el correu i vaig trobar noranta-quatre fullets sobre viatges a l'Índia!

**CARAM, QUE ESTRANY!**

Un instant més tard, un paio

**ESTRANY** em va

dir per telèfon:

—Míster Stilton, li proposo un viatge a l'Índia.

Li faré un descompte...

Vaig respondre:

**—GRÀCIES, PERÒ NO PUC PAS ANAR-HI!**



**Ben estrany!**







Al final em va arribar un correu electrònic *estraný* amb una invitació:



## CARAM, QUE ESTRANY!

Com que ja era gairebé hora d'anar a dinar i tenia gana, vaig agafar un **TAXI** i em vaig dirigir cap al carrer de les Espècies, 17.

ALLÍ EM VAIG TROBAR UNA PORTA MOLTA BONICA DE FUSTA PINTADA.

Llavors vaig ensumar una oloreta deliciosa d'espècies...

Nyam, **RENYAAAAAAM**, per llepar-se'n els bigotis una i mil vegades!



Quina oloretal!

Taj Mahal

17



## LA CUINA ÍNDIA

La cuina índia és una explosió de colors, aromes i **gustos**.

A les regions del **NORD** es consumeix sobretot **carn** i els gustos són menys especiats; en canvi, la cuina del **SUD** de l'Índia és majoritàriament vegetariana i fa servir moltes **ESPÈCIES**.

El menjar està condimentat amb espècies com ara la cúrcuma, el coriandre, el comí i el tamarinde, conegut també com el dàtil indi.

L'arròs és un aliment fonamental a l'Índia i se serveix calent per acompanyar molts plats. Es diu **ARRÒS PILAF** quan està cuit amb caldo i condimentat amb espècies, o **BIRYANI** quan se serveix amb pollastre, be o verdures.

El pa també és un aliment essencial sobretot al nord i n'hi ha de diverses menes: el més conegut és el **XAPATI**, un pa sense llevat de forma rodona, preparat amb farina de blat integral.

Un plat molt típic és el **DAHL**: plats cremosos amb llegums com ara lleties i força espècies. De dahl, n'existeixen fins a seixanta varietats.





TU TAMBÉ HO POTS  
PROVAR DE FER  
Una recepta de bigotis!

## POLLASTRE AL CURRI

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: un quilo de cuixes de pollastre, 200 grams de nata fresca, 2-3 cullerades de iogurt natural, una ceba de Figueres, una picada d'all, farigola i lorer, una culleradeta de curri en pols (més suau o més fort, segons els gustos), un got de caldo vegetal, 30 grams d'ametlles en làmines, oli d'oliva, sal i pebre.

- 1) Feu un **SOFREGIT** amb la ceba i enrossiu les cuixes de pollastre. Saleu-lo i afegiu-hi la picada.
- 2) Poseu els trossos de pollastre en una cassola, a foc baix, afegiu-hi la **NATA** i el **IOGURT** i deixeu que arrenqui el bull.
- 3) Escalfeu el caldo a part. Poseu-hi el **CURRI** en pols i desfeu-lo bé. Afegiu la meitat del caldo al pollastre, barregeu-ho i deixeu que arribi al punt d'ebullició, afegint-hi una mica de caldo de tant en tant.
- 4) Afegiu-hi les **AMETLLES**. Després de 15-20 minuts tasteu-ho i corregiu-ho de sal. Deixeu-ho coure 5 minuts més.
- 5) Quan ja el tingueu enllestit, serviu les cuixes de pollastre en un recipient fondo i aboqueu-hi la salsa al damunt. Podeu acompanyar el curri amb arròs.



DEMANEU L'AJUDA  
D'UN ADULT!