

Geronimo Stilton

**MISTERUL  
RUBINULUI ORIENTAL**



Respect pentru oameni și cărți



- Strada Mirodeniilor nr. 17 **7**
- Îmi iese fum pe urechi!!! **14**



- Călătorie în India misterioasă **78**
- Unde sunt bananillele mele? **86**



- Geronimel ești chiar prostovănel! **26**
- Inima Orientului **34**
- În drum spre India! **44**



- Hoțomanul ăla ne-a dus de nas! **98**

**98**



- Inimi în derivă! **50**
- Bine ați venit în India, Mister Stilton! **56**
- Cremă pentru băătăuri! **60**



- Un hoțoman misterios... **108**
- Ideiuță, ideiuță, ideiuță! **114**

**108**

**114**



- Ziua groaznică a lui Mister Stilton **64**
- Ratnabali Cea Frumoasă! **72**



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României  
STILTON, GERONIMO

Misterul rubinului oriental / Geronimo Stilton. - București : RAO Distribuție, 2020

ISBN 978-606-006-368-1

Respect pentru oameni și cărți

821.131.1

RAO Distribuție  
Str. Bărgăului nr. 9-11, sector 1, București, România  
www.raobooks.com  
www.rao.ro

Numele, personajele și toate celelalte mărci de identificare ale seriei Geronimo Stilton sunt mărci înregistrate ale Atlantyca S.p.A. și sunt folosite sub licență. Toate drepturile rezervate. Autorul își păstrează dreptul moral asupra operei.

Text: Geronimo Stilton  
Art Director: Iacopo Bruno

Copertă: Roberto Ronchi (desen) și Andrea Cavallini (culoare)

Graphic Designer: Andrea Cavallini / theWorldofDOT

Ilustrații pagini inițiale și finale: Roberto Ronchi (desen) și Ennio Bufi MAD5 (desen pag.123),  
Studio Parlapà și Andrea Cavallini (culoare)

Hărți: Andrea da Rold (desen) și Andrea Cavallini (culoare)

Ilustrațiile povestirii, Danilo Loizedda (desen) și Daria Cerchi (culoare)

Coordonare artistică: Roberta Bianchi; Asistență artistică: Lara Martinelli și Andrea Alba Benelle  
Grafică: Michela Battaglin

© 2015, Mondadori Libri S.p.A. for PIEMME, Italia

© RAO Distribuție, 2018 pentru versiunea în limba română

International Rights © Atlantyca S.p.A., via Leopardi 8 – 20123 Milano – Italia –  
foreignrights@atlantyca.it – www.atlantyca.com

După o idee originală de Elisabetta Dami  
Titlu original: *Il mistero del Rubino d'Oriente*  
www.geronimostilton.com

Traducere din limba italiană: Elena Bănică  
prin Lingua Connexion

Stilton este numele unei celebre varietăți de brânză produsă în Anglia.  
Numele Stilton este marcă înregistrată a Stilton Cheese Maker's Association.  
Pentru mai multe informații accesați [www.stiltoncheese.com](http://www.stiltoncheese.com)

Reproducerea totală sau parțială a acestei cărți este strict interzisă, precum și includerea pe circuitele de calculator, transmiterea sub orice formă și prin orice mijloace electronice, mecanice, prin fotocopii, înregistrări sau alte metode, fără permisiune scrisă din partea deținătorilor drepturilor de autor. Pentru mai multe informații, contactați Atlantyca S.p.A.

2020

ISBN 978-606-006-368-1



# STRADA MIRODENIILOR NR. 17

Cea care avea să fie o *zi* in-cre-di-bi-lă a început  
ca o zi normală, chiar foarte normală, chiar foarte,  
foarte *normalisimă*.

Vi s-a întâmplat și vouă să vă treziți dimineața  
fără să știți că, până seara, viața voastră se va  
*schimba pentru totdeauna?*

În cazul ăsta, sigur știți despre ce vorbesc...

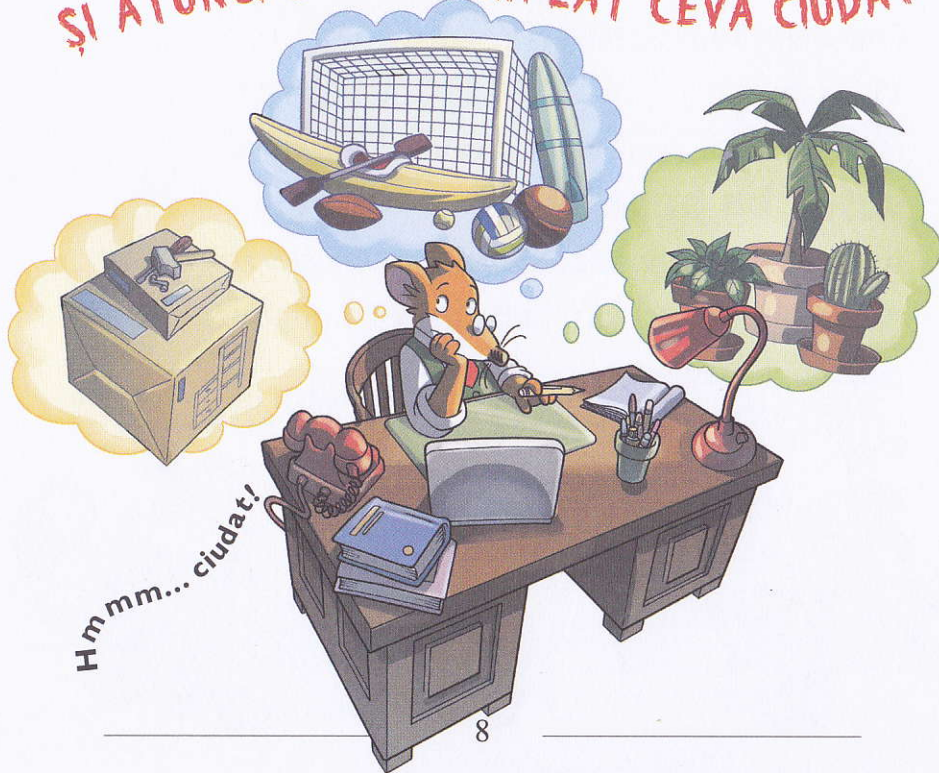
Așadar, după cum spuneam, în acea dimineață totul  
părea să fie cât se poate de normal...



Eram la birou și căutam o idee pentru o nouă colecție de cărți pe care să o public. Hmm, oare trebuia să mă apuc de publicat cărți despre **GRĂDINĂRIT**? Sau despre „**MESTEREȘTE SINGUR**”? Sau despre **SPORT**? Sau...

M-am tot gândit așa până la amiază.

**ȘI ATUNCI S-A ÎNTÂMPLAT CEVA CIUDAT...**



**VIZITAȚI INDIA!**

Am privit afară pe fereaștră și am văzut un avion de coada căruia era prins un **BANNER** ciudat pe care scria: „Vizitați India!”

**HM, CE CIUDAT!**



Apoi am primit corespondența și aveam nouăzeci și patru de pliante turistice despre India! **HM, CIUDAT, FOARTE CIUDAT!**

O clipă mai târziu m-a sunat un tip **CIUDAT**, care mi-a spus:



**Foarte ciudat!**

– Domnule Stilton, vă propun o plimbărică în India. O să vă fac și o reducereică...



Eu i-am răspuns:  
– **VĂ MULȚUMESC, DAR CHIAR NU POT SĂ PLEC!**

Apoi am primit prin e-mail o invitație *ciudată*:

TRIMITE	UPDATE	SCRIE UN NOU E-MAIL	TIPĂREȘTE	ATAȘAMENT
DESTINATAR	Geronimelul Stiltonelul			
SUBIECT	Chemărică pofcioasă			
PREFERINȚE	CAUȚĂ	OPȚIUNI	CHAT	

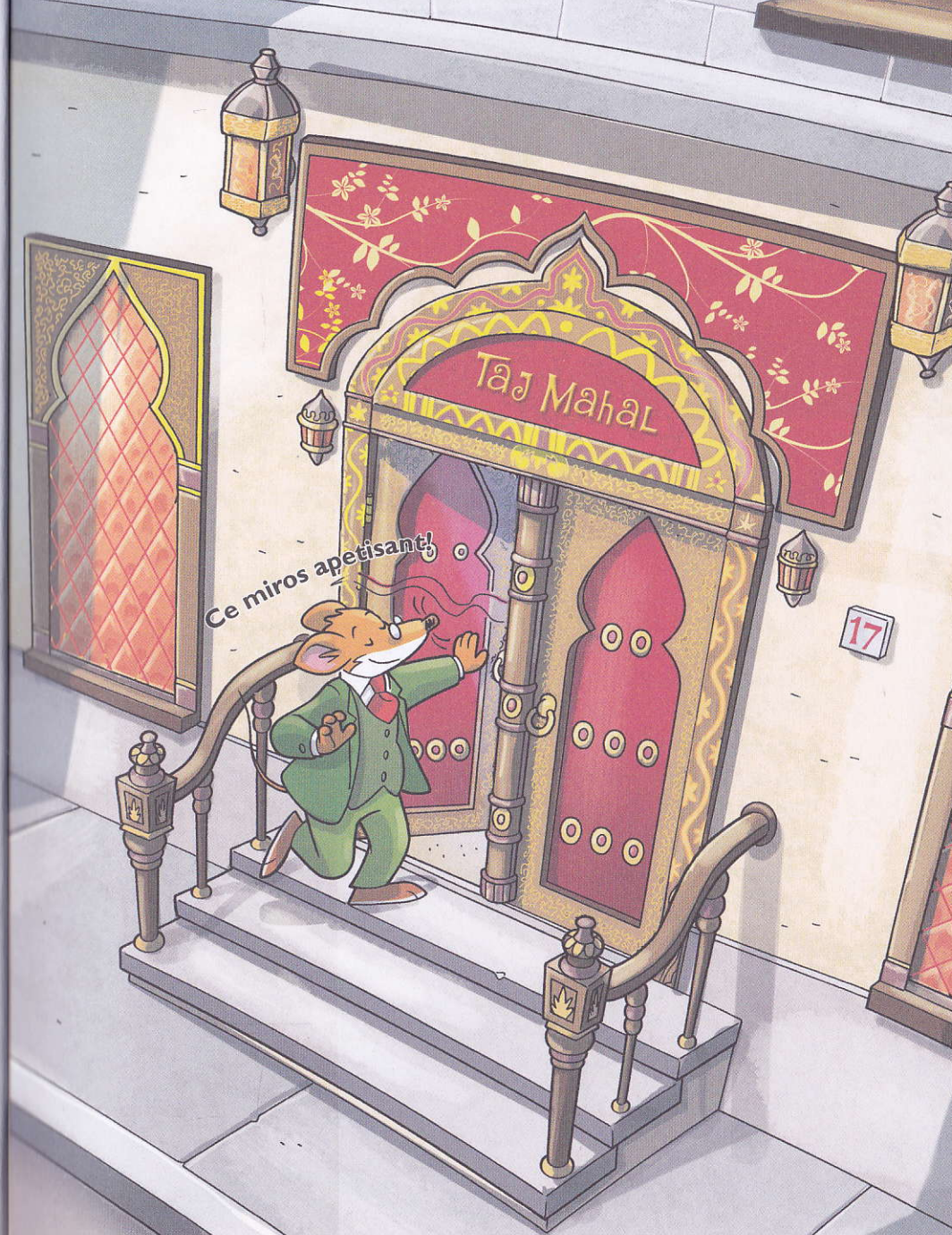
Bilete/ pentru Domnul Stiltone!! Vreți să încercați mai multe mâncărici picănțele? Veniți la restăurănțelul „Taj Mahal”, pe strada Mirodeniilor nr. 17. O să vă lingeți pe mustăcioare!

**HM, CIUDAT, CIUDAT, FOARTE CIUDAT!**

Cum era deja ora prânzului și îmi era cam foame, m-am urcat într-un **TAXI** și m-am îndreptat către strada Mirodeniilor nr. 17.

**AM VĂZUT O SUPERBĂ POARTĂ DIN LEMN PICTAT**

Și am adulmecat un miros foarte plăcut de mirodenii... Mniam, **MNIAMMM**, să te lingi pe toate mustățile, nu alta!



## BUCĂTĂRIA INDIANĂ

Bucătăria indiană este o bucurie de culori, arome și **gusturi**.

În regiunile din **NORDUL** Indiei se consumă mai ales **carne** și preparatele sunt mai puțin condimentate, pe când bucătăria din **SUDUL** Indiei este în cea mai mare parte vegetariană și mai **CONDIMENTATĂ**.

Preparatele sunt deseori condimentate cu **IERBURI** precum curcuma, coriandru, chimion, tamarind, care mai este numit și „curmala Indiei”.

Orezul este un aliment esențial în bucătăria indiană și se servește cald alături de multe feluri de mâncare. Are mai multe denumiri, este numit **OREZ PILAF** (atunci când este fiert în supă și aromatizat cu mirodenii) sau **BIRYANI** (atunci când este servit alături de pui, miel sau verdețuri).

Și pâinea este un aliment important, mai ales în nord și este de mai multe feluri: cel mai răspândit tip este **CHAPATI**, o pâine nedospită și rotundă, preparată din făină integrală și tărate de grâu.

Un preparat tipic este așa-numitul **DHAL**: preparate cremoase pe bază de linte și legume cu diverse mirodenii. Există 60 de varietăți de dhal.

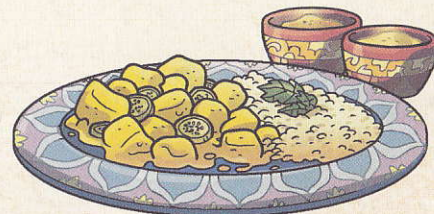


**ÎNCEARCĂ ȘI TU O  
rețetă cu mustăți!**

## PUI CU MIRODENIA CURRY

INGREDIENTE PENTRU 4 PERSOANE: un kg de pulpe de pui, 200 g de smântână de gătit, 2-3 linguri de iaurt, o ceapă albă, un cățel de usturoi, cimbru și foi de dafin, o lingură de pulbere de curry, dulce sau picant (după gust), un pahar de supă de legume, 30 g de fulgi de migdale, ulei de măsline, sare și piper.

1. **CĂLIȚI** ceapa în uleiul încins, rumeniți pulpele de pui. Condimentați cu sare, piper și restul mirodeniilor.
2. Mutați pulpele de pui într-o cratiță, adăugați **smântâna** de gătit și **IAURTUL** și lăsați să fiarbă la foc mic.
3. Încălziți supa într-un vas separat, adăugați pudra de **CURRY** și amestecați până se dizolvă. Turnați jumătate din cantitatea de supă peste pui, amestecați, lăsați să dea în clocot, apoi adăugați, treptat, restul de supă.
4. Adăugați fulgii de **MIGDALE**. Lăsați să fiarbă 15-20 minute, gustați și mai adăugați sare, dacă e nevoie, apoi mai lăsați pe foc încă 5 minute.
5. La final, scoateți bucățile de pui pe un platou de servit și turnați sosul peste. Puteți să-l serviți cu orez.



**ROAGĂ UN ADULT  
SĂ TE AJUTE!**



## ÎMI IESE FUM PE URECHI!!!

Îndată ce am intrat, m-a întâmpinat un ospătar (ciudat) cu **Păru** negru și des și mustățile lucioase de la gel:

– **BINE AȚI VENIT** în restăurântelul nostru, Mister Stiltonel! Ați fost vreodată în **INDIA**?

Eu am răspuns:

– Nu, încă nu.

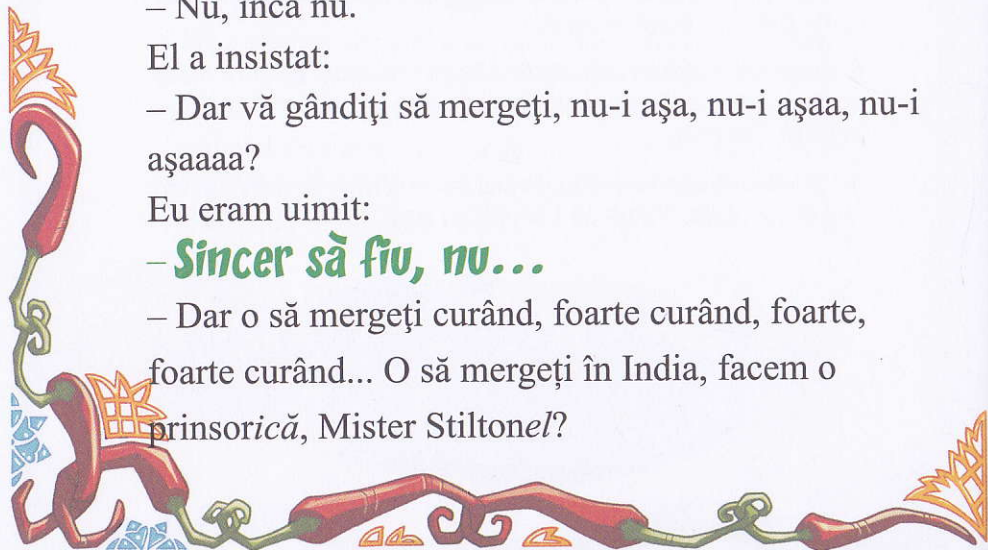
El a insistat:

– Dar vă gândiți să mergeți, nu-i așa, nu-i așa, nu-i așa...?

Eu eram uimit:

– **Sincer să fiu, nu...**

– Dar o să mergeți curând, foarte curând, foarte, foarte curând... O să mergeți în India, facem o prinsorică, Mister Stiltonel?



Apoi mi-a *fluturat* o foaie pe sub bot.

– **Dar până una-alta puneți o semnăturică aici, poftiți foaia și pixulețul, Mister Stiltonel!**

Eu eram uimit, pentru că, de obicei, la restaurant, nota de plată o semnezi la sfârșit, nu la început! Dar îmi era foame și abia așteptam să **MĂNÂNC**, așa că am semnat.

