

Geronimo Stilton

Bollywood op stelten





GERONIMO STILTON



THEA STILTON



BENJAMIN STILTON



KLEM STILTON



PATTY SPRING



SPEURHEUS TEUS

Geronimo Stilton is een wereldwijd beschermde merknaam.
 Alle namen, karakters en andere items met betrekking tot Geronimo Stilton zijn het copyright, het handelsmerk en de exclusieve licentie van Atlantyca SpA. Alle rechten voorbehouden.
 De morele rechten van de auteur zijn gewaarborgd.
 Gebaseerd op een idee van Elisabetta Dami.

Tekst:	Geronimo Stilton
Oorspronkelijke titel:	<i>Il mistero del rubino d'Oriente</i>
Illustraties omslag:	Roberto Ronchi (<i>ontwerp</i>) en Andrea Cavallini (<i>kleur</i>)
Grafisch ontwerp:	Andera Cavallini / the WorldofDOT
Illustratie begin- en eindkatern:	Roberto Ronchi en Ennio Bufi MAD5 (<i>ontwerp pagina 123</i>), Studio Parlapà en Andrea Cavallini (<i>kleur</i>)
Illustraties binnenwerk:	Danilo Loizedda (<i>ontwerp</i>) en Daria Cerchi (<i>kleur</i>)
Kaarten:	Andrea da Rold (<i>ontwerp</i>) en Andrea Cavallini (<i>kleur</i>)
Vertaling:	Loes Randazzo
Zetwerk:	Sandra Kok vormgeving & opmaak

© 2015 Edizioni Piemme S.p.A, Palazzo Mondadori, Via Mondadori 1
 20090 Segrate, Italië
 © Internationale rechten: Atlantyca S.p.A, Via Leopardi 8
 20123 Milaan, Italië
 www.atlantyca.com - contact: foreignrights@atlantylca.it
 © Nederlandstalige uitgave: bv De Wakkere Muis, Amsterdam 2016
 ISBN 978-90-8592-356-5 NUR 282
 Verspreiding in België: Baeckens books nv, Mechelen

www.wakkeremuis.nl
 www.geronimostilton.com

*Stilton is de naam van een bekende Engelse kaas. Het is een
 geregistreerde merknaam van The Stilton Cheese Makers' Association
 Wil je meer informatie ga dan naar www.stiltoncheese.com*

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of
 openbaar gemaakt, op welke wijze dan ook, elektronisch,
 mechanisch, inclusief fotokopiëren en klank- of beeldopnames
 of via informatieopslag, zonder voorafgaande schriftelijke
 toestemming van de uitgever.



SPECERIJENLAAN 17!

Die *dag*, die zo on-ge-loof-lijk zou eindigen,
begon zó normaal, heel normaal, **niet normaal
normaal.**

Is het jou ook weleens overkomen, dat je 's morgens
opstond en er geen idee van had dat je hele leven
even later **op z'n kop** zou staan?

Zo'n dag dus!

Die bewuste **ochtend** begon, zoals ik al zei,
heel normaal ...

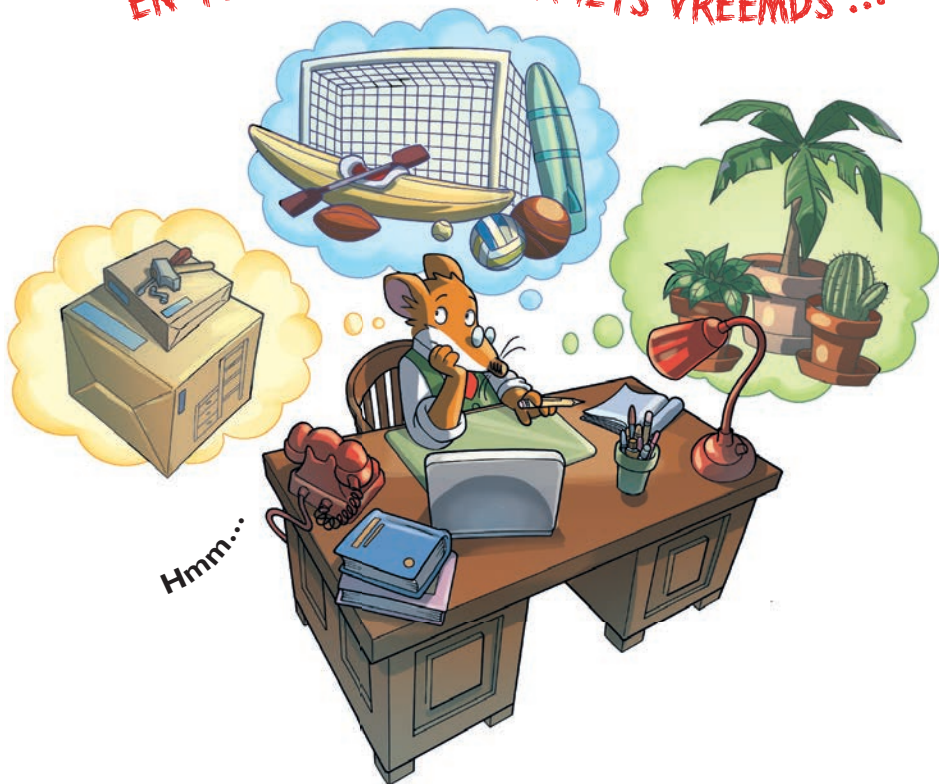




Ik zat achter mijn bureau en dacht na over een nieuwe reeks boeken. Zou ik een serie over **PLANTEN** uitgeven? Of over **DE-HEI-ZELF?** Of over **SPORT?** Of over ...

Ook nadenken vraagt tijd en zonder dat ik het in de gaten had, was het al bijna middag.

EN TOEN GEBEURDE ER IETS VREEMDS ...





BEZOEK INDIA!

Ik keek naar buiten en zag een reclamevliegtuigje door de lucht vliegen. Achter het vliegtuigje wapperde een **BANNER** met de tekst: **BEZOEK INDIA!**

VREEMD!



Maar dat was nog niet alles: toen de post bezorgd werd, zaten daar **viereenhencentic** folders over reizen naar India bij!
VREEMD, HEEL VREEMD!

Even later ging de telefoon. Ik hoorde een **ONBEKENDE** stem die zei: 'Meneer Stilton, ik stel een reisje naar India voor. Ik kan een leuke korting regelen.'



Heel vreemd!



Ik antwoordde: **'BEDANKT, MAAR IK HEB VOORLOPIG GEEN TIJD VOOR EEN VAKANTIE!'**



Weer iets later kreeg ik een mail met een vreemde uitnodiging:

INBOX	VERZENDEN	NIEUWE MAIL	DRUK AF	BIJLAGE
AAN	Geronimo Stilton			
ONDERWERP	Smakelijke uitnodiging			
FAVORIETEN	ZOEKEN	INSTELLINGEN	CHAT	
Bericht voor meneer Stilton! Vandaag krijgt u de kans om de heerlijke gerechten van ons restaurant te komen proeven. U bent welkom van 13.00 tot 15.00 uur in restaurant Taj Mahal, Specerijenlaan 17. Om je snorharen bij af te likken!				

VREEMD, ZEER VREEMD!

Maar omdat het inmiddels lunchtijd was en ik wel honger had, nam ik een **TAXI** naar Specerijenlaan nummer 17.

Het restaurant had prachtig **BESCHILDERDE HOUTEN DEUREN**. Heerlijke aroma's kwamen me buiten al tegemoet. Ik snoof ze diep op. **MMM**, om je snorharen bij af te likken!

Wat een geur!

Tāj Mahal

17



INDIAASE KEUKEN

De Indiase keuken is een feest van kleuren, geuren en smaken!

Geloof speelt in de Indiase keuken een grote rol. Volgens het hindoeïsme, de grootste religie in India, is de koe een heilig dier. De meeste hindoes eten dus geen rundvlees; vandaar dat de Indiase keuken veel **vegetarische** gerechten kent.

Veelgebruikte **kruiden** zijn kurkuma, koriander, komijn en tamarinde. De kruiden worden tot kerriemengsels gemalen, die noemen ze garam masala. Per streek en per gerecht verschillen de mengsels. In het noorden zijn de gerechten iets zachter gekruid dan in het zuiden.

Rijst is een belangrijk onderdeel van de maaltijd en wordt warm geserveerd. Er zijn verschillende soorten rijst: **pilaf** bijvoorbeeld, is rijst die eerst gebakken wordt en daarna gekookt in bouillon en waaraan veel verse kruiden wordt toegevoegd; **biryani** is met saffraan gekruide rijst met stukjes kip, lam of groenten.

In India wordt ook veel **brood** gegeten: roti, naan en chapati.

Naan, platbrood, wordt gebakken in een speciale klei oven en wordt gebruikt als een soort lepel bij het eten (in India gebruiken ze vaak geen bestek om te eten, maar hun rechterpoot, eh -hand).

Een typisch Indiaas gerecht is **DHAL**, een gerecht van peulvruchten (gedroogde linzen, erwten of bonen). Er bestaan wel 60 variaties van!



**AANRADER! Om je
snorharen bij af te likken!**

KIP KERRIE

WAT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN: 500 gram kipfilet (gesneden); 200 gram verse room; 2-3 lepels yoghurt; 1 ui; fijngesneden knoflook; tijm en 3 laurierbladeren; een lepel kerrie; 300 ml groentebouillon; 30 gram geschaafde amandelen; olijfolie; zout en peper, rijst

- 1) Verwarm de olie. Voeg zout, peper, de knoflook en de tijm toe. Bak de gesneden ui 2 minuten in de olie en voeg de stukjes kip erbij. Bak de kip rondom bruin.
- 2) Voeg de room en de yoghurt toe, breng het mengsel aan de kook en laat het zachtjes sudderen.
- 3) Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4) Verhit in een tweede pan de bouillon en de kerrie. Giet de ene helft van de bouillon nu over de kip en breng het opnieuw aan de kook. Voeg daarna telkens een nieuwe scheut bouillon toe en breng die aan de kook voordat je de volgende scheut toevoegt.
- 5) Strooi de geschaafde amandelen en de laurierbladeren in het mengsel en laat nog 15-20 minuten sudderen. Dan is het tijd om even te proeven en indien gewenst nog wat zout toe te voegen. Ten slotte nog 5 minuten laten sudderen.
- 6) Schep de rijst en de kip kerrie op een bord, leg er een takje groen bij om het af te maken en ...

SMAKELIJK ETEN!



**VRAAG HULP AAN
EEN VOLWASSENE!**



DE STOOM KWAM UIT MIJN OREN!

Onmiddellijk na binnenkomst werd ik vriendelijk begroet door een kelner. Hij had een dikke bos donker **haar** en een snor die droop van de gel.

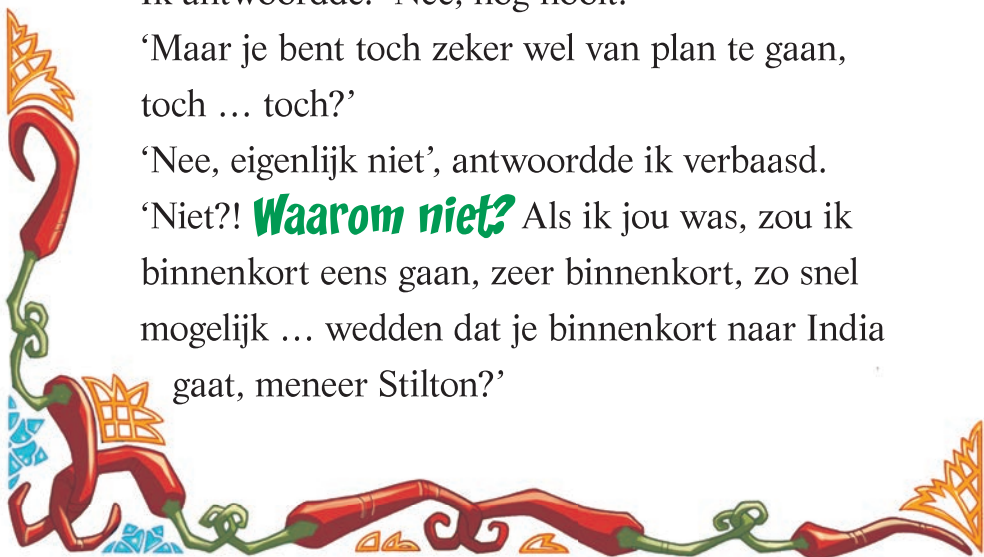
‘**WELKOM** in ons restaurant, meneer Stilton! Ben je al eens in **INDIA** geweest?’

Ik antwoordde: ‘Nee, nog nooit.’

‘Maar je bent toch zeker wel van plan te gaan, toch ... toch?’

‘Nee, eigenlijk niet’, antwoordde ik verbaasd.

‘Niet?! **Waarom niet?** Als ik jou was, zou ik binnenkort eens gaan, zeer binnenkort, zo snel mogelijk ... wedden dat je binnenkort naar India gaat, meneer Stilton?’





Hij hield een stuk *papier* onder mijn snuit.

‘Als je hier dan even je poottekening wil
zetten, kijk ... hier op deze stippellijn,
meneer Stilton!’

Wat raar, meestal krijg je de rekening pas nadat
je **GEGETEN** hebt ...

Maar omdat ik nu toch echt wel honger had,
tekende ik maar.





Toen ik nog eens beter naar de kelnerknager
KEEK, zag ik dat hij een lange, kromme snuit
had. **HIJ DEED ME AAN IEMAND DENKEN**. Zijn stem
kwam me ook vaag bekend voor, **VREEMD**.
Ik vroeg:

'Sorry, maar kennen wij elkaar niet ergens van?'

**'Nee, nee
hoor, nee!'**

antwoordde de **kelner** snel.

'Hoe kom je op dat idee,
meneer Stilton?'

Hij duwde me snel
naar een tafeltje
achter in het restaurant.

Het zag er overigens
allemaal **prachtig**
uit. De wanden waren

**Hij doet me aan
iemand denken!**

