

# பலூ தம்பி 2

## Baloo Thambi 2 (Tamil + Latin)

+ 10 Indian scripts Including Latin

---

A perfect blend of pointy paws in a coat of fur, Baloo is an affable display typeface by Ek Type. Available in nine Indian scripts along with a Latin counterpart, the family is Unicode compliant and libre licensed.

Baloo is a multiple weight, distinctive heavy spurless design with a subtle tinge of playfulness and all the bare necessities of type. Carefree yet confident, warm yet entertaining, sprightly yet intelligible, Baloo infuses life everywhere it goes.

To use the font for websites, please visit:  
<https://fonts.google.com>

To download source files, please visit:  
<https://github.com/EkType/Baloo2-Variable>

To download fonts, please visit:  
[www.ektype.in](http://www.ektype.in)

---

The Baloo project develops nine separate fonts with unique local names. Each font supports one Indic subset plus Latin, Latin Extended, and Vietnamese.

**Designed by:**

Baloo (Devanagari): Sarang Kulkarni.  
Baloo Bhai (Gujarati): Supriya Tembe, Noopur Datye.  
Baloo Bhaijaan (Urdu): Devika Bhansali  
Baloo Bhaina (Odia): Manish Minz, Shuchita Grover.  
Baloo Chettan (Malayalam): Maithili Shingre.  
Baloo Da (Bengali): Noopur Datye.  
Baloo Paaji (Gurumukhi): Shuchita Grover.  
Baloo Tamma (Kannada): Divya Kowshik.  
Baloo Tammudu (Telugu): Omkar Shende.  
Baloo Thambi (Tamil): Aadarsh Rajan.  
Baloo (Latin) is collaboratively designed by Ek Type.

Type design assistance and  
font engineering by Girish Dalvi.

---

**Ek Type**



[www.ektype.in](http://www.ektype.in)

ക

Baloo  
Thambi  
Tamil+  
Latin

ق

Baloo  
Bhaijaan  
Urdu+  
Latin

ಠ

Baloo  
Tamma  
Kannada+  
Latin

ఱ

Baloo  
Tammudu  
Telugu+  
Latin

ല

Baloo  
Chettan  
Malayalam+  
Latin

૨

૬

Baloo  
Bhai  
Gujarati+  
Latin

Q

Baloo  
Latin

थ

Baloo  
Da  
Bangla+  
Latin

ଠ

Baloo  
Bhaina  
Odia+  
Latin

ਖ

Baloo  
Paaji  
Gurmukhi+  
Latin

द

Baloo  
Devanagari+  
Latin

Ek Type

क



# வில்வம்

காட்டில் அடர்ந்த புல்வெளியில் ஏராளமான குதிரைகள் வசித்து வந்தன.  
அந்தக் குதிரைகளின் கூட்டத்தில் நொண்டிக் குதிரை ஒன்றும் இருந்தது.

# காயா

ஆழாக்கு அரிசி, மூழாக்குப் பாளை,  
முதலியார் வருகிற வீறாப்பப் பாடும்!

# ஏழகம், புல்வாய், அயகரம், நண்டு.

காவிரி ஆற்றின் வடக்கில் உயரமான கொல்லிமலை, பச்சைமலை,  
சேர்வராயன் மலை, கல்வராயன் மலை, சித்தேரி மலை, பழமலை  
மற்றும் வடக்கு தமிழ்நாட்டில் மேட்டூர் மலைக்குன்றுகள் போன்றவை  
கிழக்கு தொடர்ச்சி மலைத்தொடரில் காணப்படுகின்றன. உயர்ந்த  
இம்மலைகளின் தட்பவெப்பநிலை பொதுவாக குளிர்ச்சியாகவும்  
சுற்றியுள்ள சமவெளிகளைக் காட்டிலும் ஈரப்பதம் மிகுந்தும் காண்ப்.

# வைகை

பனை மரம் பற்றிய கட்டுரை

# rainforest

உதகமண்டலம் | 11°24'N 76°42'E

தவசிப்பட்டி ஒரு இரவுப் பறவையாகும். இது உறங்கும்பொழுது தலைகீழாகத் தவம் இருக்கும் தோற்றத்தில் இருப்பதால் இந்தப் பெயர் ஏற்பட்டது. இவை பொதுவாக பழுத்த மாம்பழம் மற்றும் வாழைப்பழங்களை உண்டு வாழ்கின்றன. - விக்கிப்பீடியா

# KOTAGIRI

**A slight rain comes, bathed in dawn light,  
I hear it among treetop leaves before mist**

# மலை

## Kurumba, Badaga, Irula

The history of people settled in the Nilgiri hills has been recorded for several centuries. The Blue Mountains were likely named for the wide-spread blue Strobilanthes flower or the smoky haze enveloping the area. This area was long occupied by the indigenous tribal people.

# யானை

மதில் மேல் பூனை போல

Baloo Thambi Book .....

மதில் மேல் பூனை போல

Baloo Thambi Medium .....

மதில் மேல் பூனை போல

Baloo Thambi SemiBold .....

மதில் மேல் பூனை போல

Baloo Thambi Bold .....

மதில் மேல் பூனை போல

Baloo Thambi Heavy .....

## Baloo Thambi 2 | Text settings

---

### 8.5/12 pt Baloo Thambi Book

தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது நொதிய ஒட்சியேற்றம் ஆகும். தேயிலைத் தொழிலில் இதனை நொதித்தல் என்பர். ஆனால் இது உண்மையான நொதித்தல் அல்ல. கருந் தேயிலையில் உலர்த்துதலுடன் ஒரே நேரத்தில் இது நடைபெறுகின்றது. உற்பத்தியின் போது வெப்பநிலையையும், நீர்த்தன்மையையும் கவனமாகக் கட்டுப்படுத்தாவிட்டால், தேயிலையில் பூஞ்சைகள் வளரக்கூடும். இப் பூஞ்சைகள் உண்மையான நொதிப்பை ஏற்படுத்துவதால், இது தேயிலையை மாசுபடுத்தி

---

### 10/14 pt Baloo Thambi Book

தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது நொதிய ஒட்சியேற்றம் ஆகும். தேயிலைத் தொழிலில் இதனை நொதித்தல் என்பர். ஆனால் இது உண்மையான நொதித்தல் அல்ல. கருந் தேயிலையில் உலர்த்துதலுடன் ஒரே நேரத்தில் இது நடைபெறுகின்றது. உற்பத்தியின் போது வெப்பநிலையையும், நீர்த்தன்மையையும் கவனமாகக் கட்டுப்படுத்தாவிட்டால், தேயிலையில் பூஞ்சைகள் வளரக்கூடும். இப் பூஞ்சைகள் உண்மையான நொதிப்பை ஏற்படுத்துவதால், இது தேயிலையை மாசுபடுத்தி பயன்பாட்டுக்குப்

---

### 8.5/12 pt Baloo Thambi Medium

தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது நொதிய ஒட்சியேற்றம் ஆகும். தேயிலைத் தொழிலில் இதனை நொதித்தல் என்பர். ஆனால் இது உண்மையான நொதித்தல் அல்ல. கருந் தேயிலையில் உலர்த்துதலுடன் ஒரே நேரத்தில் இது நடைபெறுகின்றது. உற்பத்தியின் போது வெப்பநிலையையும், நீர்த்தன்மையையும் கவனமாகக் கட்டுப்படுத்தாவிட்டால், தேயிலையில் பூஞ்சைகள் வளரக்கூடும். இப் பூஞ்சைகள் உண்மையான நொதிப்பை ஏற்படுத்துவதால், இது தேயிலையை மாசுபடுத்தி

---

### 10/14 pt Baloo Thambi Medium

தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது நொதிய ஒட்சியேற்றம் ஆகும். தேயிலைத் தொழிலில் இதனை நொதித்தல் என்பர். ஆனால் இது உண்மையான நொதித்தல் அல்ல. கருந் தேயிலையில் உலர்த்துதலுடன் ஒரே நேரத்தில் இது நடைபெறுகின்றது. உற்பத்தியின் போது வெப்பநிலையையும், நீர்த்தன்மையையும் கவனமாகக் கட்டுப்படுத்தாவிட்டால், தேயிலையில் பூஞ்சைகள் வளரக்கூடும். இப் பூஞ்சைகள் உண்மையான நொதிப்பை ஏற்படுத்துவதால், இது தேயிலையை மாசுபடுத்தி

---

Source : <https://ta.wikipedia.org/wiki/தேநீர்>

---

10/14 pt Baloo Thambi SemiBold

தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது நொதிய ஒட்சியேற்றம் ஆகும். தேயிலைத் தொழிலில் இதனை நொதித்தல் என்பர். ஆனால் இது உண்மையான நொதித்தல் அல்ல. கருந் தேயிலையில் உலர்த்துதலுடன் ஒரே நேரத்தில் இது நடைபெறுகின்றது. உற்பத்தியின் போது வெப்பநிலையையும், நீர்த்தன்மையையும் கவனமாகக் கட்டுப்படுத்தாவிட்டால், தேயிலையில் பூஞ்சைகள் வளரக்கூடும். இப் பூஞ்சைகள் உண்மையான நொதிப்பை

---

12/17 pt Baloo Thambi SemiBold

தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது நொதிய ஒட்சியேற்றம் ஆகும். தேயிலைத் தொழிலில் இதனை நொதித்தல் என்பர். ஆனால் இது உண்மையான நொதித்தல் அல்ல. கருந் தேயிலையில் உலர்த்துதலுடன் ஒரே நேரத்தில் இது நடைபெறுகின்றது. உற்பத்தியின் போது வெப்பநிலையையும், நீர்த்தன்மையையும் கவனமாகக் கட்டுப்படுத்தாவிட்டால், தேயிலையில் பூஞ்சைகள் வளரக்கூடும். இப் பூஞ்சைகள் உண்மையான நொதிப்பை ஏற்படுத்துவதால், இது தேயிலையை

---

21/26 pt Baloo Thambi Bold

**தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது**

---

Source : <https://ta.wikipedia.org/wiki/தேநீர்>

---



25/31 pt Baloo Thambi Heavy

# தேயிலை பதப்படுத்தும்

தேயிலை அதனைப் பதப்படுத்தும் முறையை வைத்தே அடையாளம் காணப்படுகின்றது. உடனடியாகக் காய விடாவிட்டால், தேயிலை விரைவிலேயே வாடி ஒட்சியேற்றம் அடைந்துவிடும். பச்சையம் உடைந்து தானின் வெளிவிடப்படுவதால் நேரம் செல்லச்செல்ல இலையின் நிறம் கருமையடையும். இது நொதிய ஒட்சியேற்றம் ஆகும். தேயிலைத் தொழிலில் இதனை நொதித்தல் என்பர். ஆனால் இது

25/31 pt Baloo Thambi Heavy

---

Source : <https://ta.wikipedia.org/wiki/தேநீர்>

---