

बलू

Baloo 2 (Devanagari + 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

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

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

ନ

ળ

Baloo
Bhai
Gujarati+
Latin

ꣳ

Baloo
Latin

थ

Baloo
Da
Bangla+
Latin

ଠ

Baloo
Bhaina
Odia+
Latin

ਖ

Baloo
Paaji
Gurmukhi+
Latin

द

Baloo
Devanagari+
Latin

Ek Type

क

ओअआइईउऊऋलृएऐऑओऔ
खगघङचछजञटठडढणतथदधननप
फबभयररलळळसहकिपीरुजुमृतेदैमो
नौॐंकरखगज़ड़ढ़फ़य़ऋ।०१२३४५६७
८९अँअंआँऔँअुअुषक्षज़शल५८ईँत्रथ्रद्र
भ्रल्रश्रहृय़श्र्यह्रङ्घ्रद्व्रद्वय़त्क्ष
ह्यक्करख़वख़्तग़घ़ग़च्चज़ण्णह्यथ्वन्नष्ट
प्रपथब्जब्दह्र्शब्ज़म्दम्फ़म्भम्वय्यल्व
!"#\$%&'::<=>?@[\\]{}~¡¢¥©«®v
§±µ¶¼ÂÆÇÐäÑæèëôÿàǦǦǦǦ
↑↓∕|Δfi∞≠(0123456789)ABCD
EFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
Zabcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ĥĥĩķŵűĩĵfUĜ%•†•‡£№đ€£Ĝ
₹₹©Ω¹⁄₃Υ²⁄₃ű¹⁄₈Ĉ³⁄₈ē⁵⁄₈Ă⁷⁄₈úŬd'ěĚè

गोलमटोल

एक घंटे में ३० रुपये का ऑर्डर देना अनिवार्य है,
अन्यथा २० रुपये प्रति घंटा सिटिंग चार्ज लगेगा।

शरारत

ज्याची खावी पोळी त्याची वाजवावी टाळी

**अंडा रोल, जलेबी, परांठे,
छोले भठूरे, आलू टिक्की**

ठंड के समय में चाय और पकोड़े से बेहतर कुछ नहीं। इसे आप हर तरह से बना सकते हैं। फिर यह चाहे प्याजके, आलूके, या फिर हरी मिर्च के पकोड़े हो। सरोजिनी नगरस्थित खानदानी पकोड़े वाला के यहां का पकोड़ा उन लोगों के लिए जन्म है जिन्हें पकोड़े बहुत ही पसंद हैं। यहां लगभग २४ प्रकार के पकोड़े मिलते हैं। ब्रेड पकोड़ा और पनीर पकोड़ा और उसके साथ की चटनी बहुत ही स्वादिष्ट होती है। यहां की आलू टिक्की भी काफी मशहूर हैं। टिक्की के सिकने की खुशबू से मुँह में पानी आने लगता है। टिक्की के सिकने की सुगंध किसी को भी अपनी तरफ बड़ी आसानी से खींच सकती है। खाना खजाना, दिल्ली

केळकर खानावळ, पुणे. ४५१००२

Paratha

त्रवनकोर | 8.433333°N, 76.916667°E

Spices were among the most demanded and expensive products available in Europe in the Middle Ages, the most common being Black pepper, Cinnamon, Cumin, Nutmeg, Ginger and Cloves. The most exclusive one was Saffron, used as much for its vivid yellow-red color as for its flavor & medicinal properties.

टमाटर

After a good meal one can forgive anybody, even one's own relatives.

SPICE TRADE

बासमती भारत की लम्बे चावल की एक उत्कृष्ट किस्म है। इसका वैज्ञानिक नाम है ओरायज़ा सैटिवा। यह अपने खास स्वाद और मोहक खुशबू के लिये प्रसिद्ध है। इसका नाम बासमती अर्थात खुशबू वाली किस्म होता है। इसका दूसरा अर्थ कोमल या मुलायम चावल भी होता है। भारत इस किस्म के चावल का दुनिया का एक सबसे बड़ा उत्पादक है, जिसके बाद पाकिस्तान, नेपाल और बांग्लादेश का क्रम है।

१ चम्मच जीरा, १/२ चम्मच अमचूर
३ हरी मिर्च, ४ उबले हुए छोटे आलू

दाने दाने पे लिखा है खाने वाले का नाम

Baloo Book

दाने दाने पे लिखा है खाने वाले का नाम

Baloo Medium

दाने दाने पे लिखा है खाने वाले का नाम

Baloo SemiBold

दाने दाने पे लिखा है खाने वाले का नाम

Baloo Bold

दाने दाने पे लिखा है खाने वाले का नाम

Baloo Heavy

8.5/12 pt Baloo Book

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूलतम तुंगता एम एस एल से 600 से 1500 मीटर ऊपर की है। दक्षिण भारत के इलायची बढ़ाने वाले क्षेत्र 8-30 डिग्री अक्षांश तथा 75-78 डिग्री रेखांश पर स्थित है। इसकी अधिकांश खपत अरब लोगों के आतिथ्य का प्रतीक कडक इलायची कॉफी - 'गहवा' तैयार करने में की जाती है। इसके अलावा साबुत और पीसे रूप में स्वाद एवं सुगंधदायक सामग्री बतौर इलायची का प्रयोग बड़े पैमाने पर किया जाता है। एशिया में परंपरागत व आधुनिक, दोनों प्रकार के प्रत्येक पकवानों में यह टिका रहने वाला मज़ा ला सकती है। स्कान्दिनेवियन देशों में बेक किए हुए खाद्यों व मिठाइयों में इसका उपयोग किया जाता है। यूरोप व उत्तरी अमरीका में यह करी पाउडरों व सोसेजों का मुख्य घटक है। इलायची तेल व तैलीराल का उपयोग प्रसंस्कृत खाद्यों, कोर्डियल्स व पेयों में स्वाद व सुगन्ध लाने

10/14 pt Baloo Book

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूलतम तुंगता एम एस एल से 600 से 1500 मीटर ऊपर की है। दक्षिण भारत के इलायची बढ़ाने वाले क्षेत्र 8-30 डिग्री अक्षांश तथा 75-78 डिग्री रेखांश पर स्थित है। इसकी अधिकांश खपत अरब लोगों के आतिथ्य का प्रतीक कडक इलायची कॉफी - 'गहवा' तैयार करने में की जाती है। इसके अलावा साबुत और पीसे रूप में स्वाद एवं सुगंधदायक सामग्री बतौर इलायची का प्रयोग बड़े पैमाने पर किया जाता है। एशिया में परंपरागत व आधुनिक, दोनों प्रकार के प्रत्येक पकवानों में यह टिका रहने वाला मज़ा ला सकती है। स्कान्दिनेवियन देशों में बेक किए हुए खाद्यों व मिठाइयों में इसका उपयोग किया जाता है। यूरोप व उत्तरी अमरीका में यह करी पाउडरों व सोसेजों का मुख्य घटक है। इलायची तेल व तैलीराल का उपयोग प्रसंस्कृत खाद्यों,

8.5/12 pt Baloo Medium

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूलतम तुंगता एम एस एल से 600 से 1500 मीटर ऊपर की है। दक्षिण भारत के इलायची बढ़ाने वाले क्षेत्र 8-30 डिग्री अक्षांश तथा 75-78 डिग्री रेखांश पर स्थित है। इसकी अधिकांश खपत अरब लोगों के आतिथ्य का प्रतीक कडक इलायची कॉफी - 'गहवा' तैयार करने में की जाती है। इसके अलावा साबुत और पीसे रूप में स्वाद एवं सुगंधदायक सामग्री बतौर इलायची का प्रयोग बड़े पैमाने पर किया जाता है। एशिया में परंपरागत व आधुनिक, दोनों प्रकार के प्रत्येक पकवानों में यह टिका रहने वाला मज़ा ला सकती है। स्कान्दिनेवियन देशों में बेक किए हुए खाद्यों व मिठाइयों में इसका उपयोग किया जाता है। यूरोप व उत्तरी अमरीका में यह करी पाउडरों व सोसेजों का मुख्य घटक है। इलायची तेल व तैलीराल का उपयोग प्रसंस्कृत खाद्यों, कोर्डियल्स व पेयों में स्वाद व

10/14 pt Baloo Medium

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूलतम तुंगता एम एस एल से 600 से 1500 मीटर ऊपर की है। दक्षिण भारत के इलायची बढ़ाने वाले क्षेत्र 8-30 डिग्री अक्षांश तथा 75-78 डिग्री रेखांश पर स्थित है। इसकी अधिकांश खपत अरब लोगों के आतिथ्य का प्रतीक कडक इलायची कॉफी - 'गहवा' तैयार करने में की जाती है। इसके अलावा साबुत और पीसे रूप में स्वाद एवं सुगंधदायक सामग्री बतौर इलायची का प्रयोग बड़े पैमाने पर किया जाता है। एशिया में परंपरागत व आधुनिक, दोनों प्रकार के प्रत्येक पकवानों में यह टिका रहने वाला मज़ा ला सकती है। स्कान्दिनेवियन देशों में बेक किए हुए खाद्यों व मिठाइयों में इसका उपयोग किया जाता है। यूरोप व उत्तरी अमरीका में यह करी पाउडरों व सोसेजों का मुख्य घटक है। इलायची तेल व तैलीराल का उपयोग प्रसंस्कृत

Source : <http://indianspices.com/hin/spice-catalog/इलायचीछोटी-1>

10/14 pt Baloo SemiBold

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूलतम तुंगता एम एस एल से 600 से 1500 मीटर ऊपर की है। दक्षिण भारत के इलायची बढ़ाने वाले क्षेत्र 8-30 डिग्री अक्षांश तथा 75-78 डिग्री रेखांश पर स्थित है। इसकी अधिकांश खपत अरब लोगों के आतिथ्य का प्रतीक कडक इलायची कॉफी - 'गहवा' तैयार करने में की जाती है। इसके अलावा साबुत और पीसे रूप में स्वाद एवं सुगंधदायक सामग्री बतौर इलायची का प्रयोग बड़े पैमाने पर किया जाता है। एशिया में परंपरागत व आधुनिक, दोनों प्रकार के प्रत्येक पकवानों में यह टिका रहने वाला मज़ा ला सकती है। स्कान्दिनेवियन देशों में बेक किए हुए खाद्यों व मिठाइयों में इसका उपयोग किया जाता है। यूरोप व उत्तरी अमरीका में यह करी पाउडरों व सोसेजों का मुख्य घटक है। इलायची तेल व तैलीराल का

12/17 pt Baloo SemiBold

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूलतम तुंगता एम एस एल से 600 से 1500 मीटर ऊपर की है। दक्षिण भारत के इलायची बढ़ाने वाले क्षेत्र 8-30 डिग्री अक्षांश तथा 75-78 डिग्री रेखांश पर स्थित है। इसकी अधिकांश खपत अरब लोगों के आतिथ्य का प्रतीक कडक इलायची कॉफी - 'गहवा' तैयार करने में की जाती है। इसके अलावा साबुत और पीसे रूप में स्वाद एवं सुगंधदायक सामग्री बतौर इलायची का प्रयोग बड़े पैमाने पर किया जाता है। एशिया में परंपरागत व आधुनिक, दोनों प्रकार के प्रत्येक पकवानों में यह टिका रहने वाला मज़ा ला सकती है। स्कान्दिनेवियन देशों में बेक किए हुए खाद्यों व मिठाइयों में इसका उपयोग किया जाता है। यूरोप व उत्तरी अमरीका में यह करी पाउडरों व सोसेजों का मुख्य घटक है। इलायची तेल व तैलीराल का उपयोग प्रसंस्कृत

21/26 pt Baloo Bold

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूलतम तुंगता एम एस एल से 600 से 1500 मीटर ऊपर

Source : <http://indianspices.com/hin/spice-catalog/इलायचीछोटी-1>

52/62 pt Baloo Heavy

भारतीय मसाले: इतिहास और व्यापार।

इलायची की खेती ज्यादातर दक्षिण भारत के पश्चिमी घाट के सदाबहार जंगलों में की जाती है। वाणिज्यिक फसल के रूप में भारत के अलावा ग्वाटेमाला में और छोटे पैमाने पर तानजानिया, श्रीलंका, एलसालवडोर, वियतनाम, लावोस, थाईलैण्ड, कम्बोडिया, होण्डुरास और पापुआ व न्यूगिनी में इलायची की खेती की जाती है। इलायची बढ़ाने की अनुकूल तुंगता एम. एस. एल. 600 से 1500 मीटर ऊपर है। दक्षिण भारत के इलायची बढ़ाने वाले क्षेत्र 8-30 डिग्री अक्षांश

25/32 pt Baloo Heavy

Source : <http://indianspices.com/hin/spice-catalog/इलायचीछोटी-1>
