

Hindi B – Standard level – Paper 2 – Reading comprehension Hindi B – Niveau moyen – Épreuve 2 – Compréhension écrite Hindi B – Nivel Medio – Prueba 2 – Comprensión de lectura

Wednesday 13 May 2020 (morning) Mercredi 13 mai 2020 (matin) Miércoles 13 de mayo de 2020 (mañana)

1 h

Text booklet - Instructions to candidates

- Do not open this booklet until instructed to do so.
- This booklet accompanies paper 2 reading comprehension.

Livret de textes - Instructions destinées aux candidats

- N'ouvrez pas ce livret avant d'y être autorisé(e).
- Ce livret accompagne la partie de l'épreuve 2 portant sur la compréhension écrite.

Cuadernillo de textos – Instrucciones para los alumnos

- No abra este cuadernillo hasta que se lo autoricen.
- Este cuadernillo acompaña a la parte de comprensión de lectura de la prueba 2.

पाठांश क

माता पिता अपने बच्चे के कितने करीब हैं



- घर में माता-पिता का प्यार, स्वस्थ वातावरण बच्चे में आत्मविश्वास और सकारात्मकता भर देता है। दरअसल, जब बच्चे का माता-पिता के साथ रिश्ता मिठासभरा नहीं होता, तो बच्चे भावनात्मक और सामाजिक कौशल के मामले में भी पिछड़ जाते हैं। जब बच्चों में सुरक्षा की भावना विकसित होती है तब वह भी माता-पिता के साथ तार्किक रूप में सोचना श्रू कर देते हैं।
- जब बच्चे किसी वजह से चिंतित, क्रोधित, हतोत्साहित होते हैं या जब उन्हें ठेस लगती है तो अक्सर माँ-बाप उन्हें दुखी या परेशान न होने की सीख देते हैं। 'चिंता मत करो' या 'इस तरह क्यों सोच रहे हो' जैसे वाक्य सुनकर बच्चे लिज्जित महसूस करते हैं कि माता-पिता ऐसा क्यों सोच रहे हैं। उनकी भावनाओं का सम्मान करें। भावनाएं कभी गलत नहीं होती। उन्हें एहसास होता है कि उनके माता-पिता उनकी भावनाओं को समझ रहे हैं। वे माता-पिता से अपनी समस्या स्लझाने में मदद लेने को इच्छुक हो उठते हैं।
- बच्चों को मार्गदर्शन चाहिए, आदेश नहीं। उन्हें हर छोटी-बड़ी समस्या की जड़ तक जाना और सही समाधान निकालना सिखाएँ। उन्हें क्या पढ़ना है, किससे दोस्ती रखनी है, जैसे मसलों पर अपनी राय जरूर दें, मगर अंतिम फैसला बच्चों पर छोड़ें। प्यार व तर्क से समझाने पर बच्चा किसी भी बात को सही तरीके से समझता है और अपनी गलती का एहसास करता है। वहीं, आप यदि उसे डाँट कर डराएँगे तो वह जिद्दी और बदमिज़ाज़ बनता जाएगा और आपका रिश्ता बुरी तरह प्रभावित होगा। बच्चों को हमेशा सकारात्मक वातावरण दीजिए। नकारात्मक पहलुओं से बचकर रहना सिखाएँ। अपनी बातों से उन्हें एहसास दिलाएँ कि जीवन में सबकुछ संभव है और वे कुछ भी कर सकते हैं।

पाठांश ख

संगीतकार बप्पी लाहिरी से भेंटवार्ता

भेंटवार्ता में बप्पी लाहिरी अपने जीवन और संगीत परियोजनाओं के बारे में बात कर रहें हैं।

[-11-]

नित्य अभ्यास तो नहीं करता, लेकिन हर सुबह अपना स्वरमान ज़रूर जाँच लेता हूँ। मैं बहुत से संगीत-समारोह में जाता हूँ जहाँ दर्शकों के साथ सुर से सुर मिलाना पड़ता है।

[-12-]

मुझे हिट-फ्लॉप की इतनी परवाह नहीं है। दर्शकों से ज़्यादा न कोई प्यार लुटाता है, न उनसे बड़ा कोई और 10 जज होता है। मेरे लिए गाना और श्रोताओं का प्यार ही सब क्छ है।



[-13-]

लाइव ऑर्केस्ट्रा ना होने की वजह से **आजकल गानों में** मधुरता कम हो गई है। पहले आपसी रिश्ते गर्मजोशी से भरपूर होते थे। बदलाव तो य़कीनन आया है।

15 **[-14-]**

'शीशे का घर' की गज़लें सलमा आग़ा ने गाई थीं। अनूप घोषाल का गीत 'तुम साथ हो जिंदगी भर के लिए' मिठास भरा था। वो फिल्म अच्छी तरह से रिलीज़ नहीं हुई, नहीं तो वे गीत और मक़बूल होते।

[-15-]

) वैसे, महाराष्ट्र के लोगों और संगीत से मेरा गहरा जुड़ाव है। 1990 में मराठी फ़िल्म 'डोक्याला ताप नाही' में मैंने संगीत निर्देशन किया।

आपने झोपड़पट्टी के बच्चों के साथ कौन सी परियोजना श्रू की थी?

झुग्गी झोपड़ियों के बच्चे प्रतिभावान हैं। मैंने उनमें से चार बच्चों को चुनकर 'स्लम बॉयज़' एल्बम बनाया। मेरे बेटे बप्पा ने इसकी हिपहॉप अंदाज़ में योजना बनाई थी। मेरा मानना है कि जितना हो सके, ज़रूरतमंदों की मदद करनी चाहिए। नए कलाकारों को हमेशा आगे लाने की कोशिश करता रहता हूँ। मुझे एक अच्छे इंसान के रूप में लोग याद रखें, यही सपना है।

अपने संगीत के सफ़र का सबसे यादगार किस्सा कौन सा है?

किस्से छोड़िए, इत्तेफ़ाक़ सुनिए। मेरे कई गाने ऐसे हैं, जो इत्तेफ़ाक़ से बन गए। 70 के दशक में एक स्टेज शो में जब मैं पहुँचा तो लोगों ने आवाज लगाई- बम्बई से आया अपना दोस्त। मैंने उसे ही गाना बना दिया, जो सुपरिहट रहा। इसी तरह एक बार मेरे मित्र पहलाज ने कहा कि बप्पी अपने अंदाज़ का एक गाना बनाओ। मैंने उनकी फिल्म के नाम पर ही शब्द जोड़ दिए। अब हर साल चार-पांच फ़िल्में ही करने का लक्ष्य है, क्योंकि बप्पी का ब्रांड तो बन चुका।

पाठांश ग

भारतीय पाकशैली



भारतीय पाकशैली विभिन्न समुदायों एवं संस्कृतियों के आपस में मिश्रण के 5000 साल पुराने इतिहास को दर्शाती है जिससे विविध स्वाद एवं क्षेत्रीय पाकशैलियों का मार्ग प्रशस्त हुआ। मध्य युग के शुरूआत तक शाकाहारी भोजन आर्य लोगों की खान-पान की मुख्य आदत था। वे अनाज, फल और सब्जियां तथा दुग्ध उत्पाद का सेवन करते थे। दो हजार वर्ष तक यह परंपरागत रूप से शाकाहारी उत्तर भारत में एक बड़े वर्ग की खान-पान की मुख्य आदत के रूप में बना रहा। इस अविध के दौरान, भारतीय पाकशैली प्रवासी, व्यापारी और आक्रमणकारी के रूप में आए विदेशियों की पाकशैली से मिल एक अनूठा मिश्रण बन गई। विश्व की भिन्न-भिन्न रसोई से एक अन्य महत्वपूर्ण प्रभाव अरब समुदाय से था जिन्होंने कॉफी की शुरूआत की। इसके बाद पारसी यहाँ आए और भारत को वह दिया जिसे पारसी पाकशैली के नाम से जाना जाता है। कुछ लोगों का विश्वास है कि मुगलों द्वारा इसे लोकप्रिय बनाने से पूर्व पारसी लोग सबसे पहले भारत में बिरयानी लाए थे।

जड़ी-बूटियां और मसाले भारतीय भोजन में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। मसाले का अभिप्राय अनेक मसालों के मिश्रण से है जो व्यंजन के अनुसार अलग-अलग होता है। भारत के प्रत्येक राज्य का गरम मसाले का अपना खास मिश्रण है। वास्तव में मसालों एवं जड़ी-बूटियों की भूमिका केवल पकाने तक ही सीमित नहीं है। प्राचीन आयुर्वेदिक ग्रंथों में रोगहर एवं निदान के इनके गुणों के लिए इनका वर्णन किया गया है। हालांकि आज की अधिकांश पीढ़ी को मसालों एवं जड़ी-बूटियों के औषधीय गुणों का ज्ञान नहीं है तथा स्वाद हावी हो गया है परंतु परंपरागत ज्ञान में जो तथ्य बंद हो गए हैं वे मसालों एवं जड़ी-बूटियों के लाओं के सदियों पुराने रहस्य हैं। सदियों इनके प्रलोभन में अनेक नाविक भारत के तटों पर आए। सन 1000 तक, अरबों का सिंधु घाटी पर साम्राज्य रहा। वे जीरा और धनिया लाए जिसे भारतीय मिर्च, अदरक और हल्दी में मिलाया गया।

25

30

उत्तर-भारत का मशहूर भोजन मुगलई पाकशैली है जो मुगल समाट की शाही रसोई द्वारा विकसित पाकशैली है। पंजाबी पाकशैली अन्य पाकशैलियों से इस मायने में अलग नहीं है क्योंकि यह मुगल हमलावरों के लिए प्रवेश बिंदु था। पंजाब में ढाबा जो मार्गों के किनारे, विशेष रूप से राजमार्ग पर भोजनालय हैं, अपने स्वादिष्ट भोजन के लिए जाने जाते हैं। अवध के बावर्चियों एवं रकाबदारों ने खाना पकाने की दम अर्थात धीमी आँच पर पकाने की शैली को जन्म दिया। दक्षिण-भारत में भोजन की विशेषता है कि यहाँ तवे पर व्यंजन बनाने और समुद्री भोजन की एक श्रृंखला है। बंगाली पाकशैली में सरसों के तेल के साथ काली मिर्च पर बहुत अधिक बल दिया जाता है तथा इसमें अधिक मात्रा में मसालों का प्रयोग होता है। मालवानी पाकशैली महाराष्ट्र के कोंकण क्षेत्र, गोवा तथा पश्चिम कर्नाटक के उत्तरी भाग की मानक पाकशैली है। हालांकि मालवानी पाकशैली अधिकतर गैर-शाकाहारी होती है, इसमें नारियल का भरपूर उपयोग होता है।

Disclaimer:

Texts used in IB language assessments are taken from authentic, third-party sources. The views expressed within them belong to their individual authors and do not necessarily reflect the views of the IB.

References:

पाठांश क गरिमा पंकज, 2019. माता पिता अपने बच्चे के कितने करीब हैं. सरिता. जनवरी 2019.

Peggy_Marco, 2012. See you again [image online] Available at: https://pixabay.com/illustrations/see-you-again-meeting-encounter-joy-1013681/ [Accessed 6 January 2020].

पाठांश ख चण्डीदत्त श्कल, 2018. संगीतकार बप्पी लाहिरी से भेंटवार्ता. *अहा ज़िंदगी*. दिसम्बर 2018.

Bappi Lahiri to make a cameo in TV show [image online] Available at: https://www.therahnuma.com/bappi-lahiri-to-make-a-cameo-in-tv-show/ [Accessed 6 January 2020].

पाठांश ग Khanna, V., 2014. भोजन और कूटनीति [online] Available at: https://mea.gov.in/in-focus-article-hi.htm?23938/ Cuisine+and+Diplomacy [Accessed 12 November 2019]. source Adapted.

Monicore, 2017. Especias Tarro Cocinar [image online] Available at: https://pixabay.com/es/photos/especias-tarro-cocinar-r%C3%BAstico-2548653/ [Accessed 6 January 2020].