

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

A B U Z M N E S S I C U A S E N U R U U
 U X N O R T I C N U N L Q G Y O V R N E
 N X P R E S R E V O E C O K R D E C G F
 L D A F H N H S I V E M L Q R M R N I L
 É E M N C O C G E I B Z G A U A A E G T
 G R P I A K N A R T R K M E B R L G O I
 U È L S H O U E E Ô E O R E O U Y R T U
 M I E I N R D R H R H F U E O B E L T R
 E N M A S F À I C N E N N M U L Y X F F
 E I O R D A F A U U N U E N A U R K I N
 R S U U U I E D L N U N F V N K E T V U
 T I S D T R U I P P U R I E D T P A U L
 Î U S U H E D G É X I A P U N V Â L E L
 U C E S Y C O I R G N O A A Z Y R P F E
 H E R A M U U R O D Ê E L I J X O N À Y
 E N E U W I X F E L N L H K T R Y U I M
 N U P M J R N N E G I S D G C G K T Y L
 U S U O M E A U A U J W D U P E R S I L
 I B O N N I R ' O U N E R O N D E L L E
 T A C X V Z L B N P G R E T U O J A J H

LAMB
 BEEF
 SALMON
 TO CUT
 TO STIR
 A FRUIT
 AN HERB
 TO SHRED
 TO GRIND
 A SAUSAGE
 A VEGETABLE
 A LEG OF LAMB
 A REFRIGERATOR (2)
 HIGH TEMPERATURE (ON A
 STOVE)

VEAL
 MEAT
 TO ADD
 A CRAB
 PARSLEY
 A ROAST
 A LEMON
 AN ONION
 A LOBSTER
 AN ORANGE
 A GRAPEFRUIT
 A RING, A SLICE
 A REFRIGERATOR (3)

PORK
 THYME
 A DISH
 A GRAPE
 A STOVE
 TO POUR
 TO PEEL
 A MUSSEL
 AN OYSTER
 BOILING (M)
 A FRYING PAN
 TO COOK SOMETHING
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

A B U Z M N E S S I C U A S E N U R U U
U X N O R T I C N U N L Q G Y O V R N E
N X P R E S R E V O E C O K R D E C G F
L D A F H N H S I V E M L Q R M R N I L
É E M N C O C G E I B Z G A U A A E G T
G R P I A K N A R T R K M E B R L G O I
U È L S H O U E E Ô E O R E O U Y R T U
M I E I N R D R H R H F U E O B E L T R
E N M A S F À I C N E N N M U L Y X F F
E I O R D A F A U U N U E N A U R K I N
R S U U U I E D L N U N F V N K E T V U
T I S D T R U I P P U R I E D T P A U L
Î U S U H E D G É X I A P U N V Â L E L
U C E S Y C O I R G N O A A Z Y R P F E
H E R A M U U R O D Ê E L I J X O N Â Y
E N E U W I X F E L N L H K T R Y U I M
N U P M J R N N E G I S D G C G K T Y L
U S U O M E A U A U J W D U P E R S I L
I B O N N I R ' O U N E R O N D E L L E
T A C X V Z L B N P G R E T U O J A J H