

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
GOOD
MEAL
PLATE
SPOON
FROZEN
PEPPER
TO BOIL
SAUCEPAN
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO DO THE DISHES

RAW
SALT
DIRTY
GLASS
COOKED
BITTER
TO COOK
TO CLEAN
FRYING PAN
KITCHEN SINK
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

OVEN
FORK
SUGAR
KNIFE
TO FRY
SALTED
TO STIR
TO SERVE
CLEAN, OWN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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