

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
MEAL
FORK
DIRTY
STOVE
FROZEN
TO FRY
TO COOK
TO BOIL
SAUCEPAN
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

CUP
SALT
SUGAR
GLASS
PLATE
COOKED
PEPPER
COUNTER
TO CLEAN
CLEAN, OWN
DISH, COURSE
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

GOOD
OVEN
KNIFE
SPOON
BITTER
SALTED
BOTTLE
TO STIR
TO SERVE
FRYING PAN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

Solution

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