

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
GOOD
FORK
GLASS
STOVE
SALTED
COOKED
TO STIR
TO SERVE
FRYING PAN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

CUP
OVEN
KNIFE
PLATE
SPOON
TO FRY
FROZEN
TO BOIL
SAUCEPAN
CLEAN, OWN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

SALT
MEAL
DIRTY
SUGAR
PEPPER
BITTER
TO COOK
FREEZER
TO CLEAN
DISH, COURSE
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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