

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

M V X N I S I A R U D H A C H E R I X Y  
 U N E C A S S E R O L E L I S R E P U D  
 U N F O U R À M I C R O - O N D E S J Z  
 B B L E P O R C V U N E H E R B E D W O  
 U U T E L L E D N O R E N U N P L A T A  
 N N Q I E K W L D U N E R E C E T T E R  
 F A O W U R W M Ê D E L U O M E N U D P  
 R L C K E R Y À E O E R E I R U A L U D  
 I I N S H H F G C M P A R R B R M R S F  
 G M R H T E N N U H T E S E A Z E X A U  
 O E T U U A T G U Z G E N T H P M M U L  
 V N D V R O É N E N T Z R U U C S J M C  
 M T I O G L H R E Â O E E O U R U N O B  
 K F E I N O T D P N P I C J G N O L N N  
 N N G U M Î N S L Â U N G A U R R T P R  
 U N E A U A E E R O A W E N T V N Ô E É  
 U F R H I D V L H A M E M I O H S U T D  
 O D E V Q E B A R C N U C N Z N M T R I  
 Z N A R A X E Z O X J N Y F U E O B E L  
 U L X U O D U E F À U A E C R O M N U M

FOOD  
 MEAT  
 A POT  
 A DISH  
 A CRAB  
 AN HERB  
 A FRUIT  
 A PIECE  
 TO SHRED  
 AN ONION  
 AN ORANGE  
 A MICROWAVE  
 A RING, A SLICE  
 HIGH TEMPERATURE (ON A  
 STOVE)

VEAL  
 BEEF  
 PASTA  
 SALMON  
 A LEMON  
 TO STIR  
 PARSLEY  
 TO PEEL  
 TO GRIND  
 A LOBSTER  
 BAY LEAVES  
 A FRYING PAN  
 A REFRIGERATOR (3)

PORK  
 THYME  
 TO ADD  
 TO CUT  
 A ROAST  
 TO POUR  
 A GRAPE  
 A MUSSEL  
 A RECIPE  
 AN OYSTER  
 A VEGETABLE  
 A LEG OF LAMB  
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

M V X N I S I A R U D H A C H E R I X Y  
U N E C A S S E R O L E L I S R E P U D  
U N F O U R À M I C R O - O N D E S J Z  
B B L E P O R C V U N E H E R B E D W O  
U U T E L L É D N O R E N U N P L A T A  
N N Q I E K W L D U N E R E C E T T E R  
F A O W U R W M È D E L U O M E N U D P  
R L C K E R Y Â E O È R E I R U A L U D  
I I N S H H F G C M P A R R B R M R S F  
G M R H T E N N U H T E S E A Z E X A U  
O E T U U A T G U Z G E N T H P M M U L  
V N D V R O É N E N T Z R U U C S J M C  
M T I O G L H R E Â O E E O U R U N O B  
K F E I N O T D P N P I C J G N O L N N  
N N G U M Î N S L Â U N G A U R R T P R  
U N E A U A E E R O A W E N T V N O E É  
U F R H I D V L H A M E M I O H S U T D  
O D E V Q E B A R C N U C N Z N M T R I  
Z N A R A X E Z O X J N Y F U E O B E L  
U L X U O D U E F À U A E C R O M N U M