

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

VEAL  
 PORK  
 A FISH  
 A DISH  
 TO STIR  
 TO POUR  
 AN HERB  
 A GRAPE  
 TO SHRED  
 BAY LEAVES  
 A FRYING PAN  
 A RING, A SLICE  
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

BEEF  
 PASTA  
 SALMON  
 TO ADD  
 TO PEEL  
 A FRUIT  
 A SAUCE  
 A MUSSEL  
 TO GRIND  
 A VEGETABLE  
 A SOLE FILET  
 TO COOK SOMETHING  
 HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

LAMB  
 THYME  
 TO CUT  
 A CRAB  
 A ROAST  
 A LEMON  
 PARSLEY  
 AN ONION  
 A SAUSAGE  
 THE KITCHEN  
 A LEG OF LAMB  
 A REFRIGERATOR (3)

# Solution

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