

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
FORK
OVEN
STOVE
KNIFE
BITTER
COOKED
TO BOIL
FREEZER
FRYING PAN
DISH, COURSE
SWEET, SUGARY
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

CUP
SALT
GLASS
SPOON
TO FRY
SALTED
BOTTLE
TO COOK
TO CLEAN
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

GOOD
MEAL
DIRTY
SUGAR
PEPPER
FROZEN
TO STIR
COUNTER
TO SERVE
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO PREPARE, TO COOK

Solution

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