

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
SALT
SPOON
GLASS
TO FRY
SALTED
TO COOK
TO CLEAN
FRYING PAN
DISH, COURSE
SWEET, SUGARY
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

RAW
OVEN
STOVE
SUGAR
BITTER
COOKED
TO STIR
TO SERVE
GARBAGE CAN
REFRIGERATOR
TO HAVE DINNER

GOOD
MEAL
DIRTY
KNIFE
PEPPER
FROZEN
TO BOIL
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE LUNCH
TO PREPARE, TO COOK

Solution

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