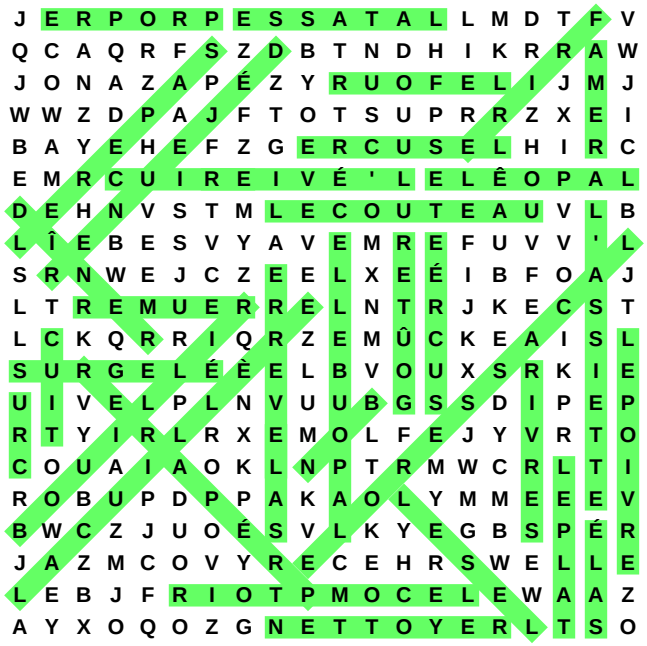
Breaking French Barrier. level 2: Lesson 2

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

RAW
GOOD
GLASS
SUGAR
PEPPER
BITTER
TO COOK
COUNTER
TO SERVE
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK
CUP
SALT
DIRTY
SPOON
SALTED
TO FRY
TO BOIL
SAUCEPAN
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK, TO TASTE
MEAL
OVEN
KNIFE
PLATE
COOKED
FROZEN
TO STIR
TO CLEAN
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

Solution


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