

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
GOOD
MEAL
GLASS
SPOON
BITTER
PEPPER
TO BOIL
TO SERVE
FRYING PAN
DISH, COURSE
SWEET, SUGARY
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

CUP
SALT
DIRTY
PLATE
FROZEN
COOKED
BOTTLE
TO COOK
TO CLEAN
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

FORK
OVEN
SUGAR
KNIFE
SALTED
TO FRY
TO STIR
COUNTER
SAUCEPAN
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO PREPARE, TO COOK

Solution

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