

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
SALT
DIRTY
SUGAR
SPOON
BITTER
TO FRY
TO STIR
TO SERVE
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

CUP
OVEN
GLASS
KNIFE
BOTTLE
COOKED
PEPPER
TO COOK
TO CLEAN
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

GOOD
MEAL
STOVE
PLATE
SALTED
FROZEN
TO BOIL
COUNTER
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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