

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
SALT
PLATE
GLASS
SALTED
BITTER
BOTTLE
TO STIR
TO SERVE
FRYING PAN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

RAW
GOOD
DIRTY
SUGAR
COOKED
FROZEN
TO COOK
TO BOIL
SAUCEPAN
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO DO THE DISHES

OVEN
MEAL
KNIFE
SPOON
TO FRY
PEPPER
COUNTER
TO CLEAN
CLEAN, OWN
DISH, COURSE
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

Solution

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