

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
OVEN
SUGAR
PLATE
COOKED
FROZEN
BOTTLE
COUNTER
TO SERVE
FRYING PAN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

CUP
MEAL
DIRTY
KNIFE
SALTED
TO FRY
FREEZER
TO STIR
TO CLEAN
CLEAN, OWN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

GOOD
SALT
GLASS
SPOON
BITTER
PEPPER
TO COOK
TO BOIL
SAUCEPAN
DISH, COURSE
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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