

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

PORK
 LAMB
 THYME
 A CRAB
 A FRUIT
 AN HERB
 PARSLEY
 A LEMON
 A MUSSEL
 A LOBSTER
 BOILING (F)
 A FRYING PAN
 A REFRIGERATOR (3)

FOOD
 MEAT
 A DISH
 TO ADD
 A PIECE
 TO STIR
 TO PEEL
 TO GRIND
 AN ONION
 AN OYSTER
 THE KITCHEN
 A LEG OF LAMB
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

BEEF
 VEAL
 TO CUT
 SALMON
 A SAUCE
 A ROAST
 TO POUR
 TO SHRED
 OLIVE OIL
 AN ORANGE
 BOILING (M)
 TO COOK SOMETHING
 HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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