

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
OVEN
SALT
GLASS
PLATE
PEPPER
BITTER
TO COOK
TO SERVE
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

RAW
GOOD
DIRTY
KNIFE
SPOON
COOKED
TO FRY
TO BOIL
TO CLEAN
FRYING PAN
REFRIGERATOR
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

MEAL
FORK
SUGAR
STOVE
FROZEN
SALTED
TO STIR
COUNTER
SAUCEPAN
GARBAGE CAN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

Solution

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