

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
GOOD
FORK
DIRTY
SPOON
TO FRY
FROZEN
TO STIR
TO BOIL
SAUCEPAN
CLEAN, OWN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

RAW
OVEN
PLATE
SUGAR
KNIFE
COOKED
BOTTLE
COUNTER
FREEZER
TO CLEAN
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

SALT
MEAL
GLASS
STOVE
BITTER
SALTED
PEPPER
TO COOK
TO SERVE
FRYING PAN
KITCHEN SINK
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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