

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
FORK
OVEN
GLASS
SPOON
TO FRY
PEPPER
TO COOK
TO CLEAN
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO PREPARE, TO COOK

CUP
MEAL
SUGAR
PLATE
COOKED
BITTER
TO BOIL
COUNTER
CLEAN, OWN
DISH, COURSE
SWEET, SUGARY
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

GOOD
SALT
DIRTY
KNIFE
SALTED
FROZEN
TO STIR
TO SERVE
FRYING PAN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

Solution

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