

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
OVEN
SUGAR
DIRTY
SPOON
COOKED
BOTTLE
TO STIR
TO SERVE
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

CUP
MEAL
STOVE
GLASS
PEPPER
BITTER
FROZEN
TO BOIL
TO CLEAN
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

SALT
GOOD
PLATE
KNIFE
SALTED
TO FRY
TO COOK
COUNTER
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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