

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
GOOD
SPOON
SUGAR
PEPPER
BITTER
TO FRY
COUNTER
TO SERVE
CLEAN, OWN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

RAW
OVEN
DIRTY
GLASS
SALTED
COOKED
TO STIR
TO BOIL
TO CLEAN
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

MEAL
SALT
STOVE
KNIFE
FROZEN
BOTTLE
TO COOK
FREEZER
FRYING PAN
KITCHEN SINK
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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