

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
SALT
DIRTY
GLASS
PLATE
COOKED
BOTTLE
COUNTER
FREEZER
FRYING PAN
DISH, COURSE
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

RAW
OVEN
SPOON
SUGAR
SALTED
FROZEN
PEPPER
TO COOK
TO SERVE
CLEAN, OWN
REFRIGERATOR
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

GOOD
MEAL
KNIFE
STOVE
BITTER
TO FRY
TO BOIL
TO STIR
TO CLEAN
GARBAGE CAN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

Solution

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