

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
MEAL
FORK
DIRTY
SPOON
TO FRY
SALTED
TO STIR
TO CLEAN
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
SWEET, SUGARY
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

CUP
OVEN
PLATE
KNIFE
COOKED
BOTTLE
PEPPER
COUNTER
TO SERVE
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

SALT
GOOD
GLASS
SUGAR
FROZEN
BITTER
TO COOK
TO BOIL
SAUCEPAN
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO PREPARE, TO COOK

Solution

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