

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

VEAL
 PORK
 PASTA
 TO ADD
 PARSLEY
 TO STIR
 A FRUIT
 TO GRIND
 A POTATO
 A LOBSTER
 SAUERKRAUT
 A FRYING PAN
 A REFRIGERATOR (3)

BEEF
 LAMB
 A CRAB
 A DISH
 A SAUCE
 TO PEEL
 AN HERB
 TO SHRED
 A RECIPE
 AN OYSTER
 THE KITCHEN
 A RED PEPPER
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

MEAT
 FOOD
 TO CUT
 A FISH
 TO POUR
 A ROAST
 A LEMON
 AN ONION
 OLIVE OIL
 BAY LEAVES
 A VEGETABLE
 A CLOVE OF GARLIC

Solution

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