

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

PORK  
FOOD  
TO CUT  
A CRAB  
TO PEEL  
A GRAPE  
A PIECE  
AN HERB  
A MUSSEL  
AN ORANGE  
A FREEZER  
A FRYING PAN  
A CLOVE OF GARLIC  
HIGH TEMPERATURE (ON A  
STOVE)

LAMB  
VEAL  
A DISH  
A FISH  
A FRUIT  
TO STIR  
PARSLEY  
TO SHRED  
TO GRIND  
OLIVE OIL  
BAY LEAVES  
A LEG OF LAMB  
A REFRIGERATOR (3)

BEEF  
THYME  
TO ADD  
SALMON  
A ROAST  
TO POUR  
A LEMON  
AN ONION  
A RECIPE  
A LOBSTER  
A VEGETABLE  
A RING, A SLICE  
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

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