

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
OVEN
GOOD
GLASS
SALTED
BOTTLE
PEPPER
TO COOK
TO SERVE
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO PREPARE, TO COOK

CUP
SALT
SUGAR
KNIFE
FROZEN
COOKED
TO BOIL
COUNTER
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
SWEET, SUGARY
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

MEAL
FORK
DIRTY
SPOON
BITTER
TO FRY
TO STIR
TO CLEAN
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

Solution

K O R L Z M W W K É L E G R U S J P C I
W R X E R I U C Y X O Q S A P E R E L F
W E E G N N R T M E R C U S E L B T S V
R L H M C U G J A K K E G O Û T E R A B
I L G H A E Q A Y L E C O U T E A U B D
V I M D Q R G G R L P L Y L P F S K U Î
R E F R L P T Y E A A E J R J R F S N
E T B O H O V A Y P B B L D P É R I L E
S U A L Z R X Z O O L P E É N P V E R R
R O K B E P V É T U E N R J C G Y I U E
P B B R U V L Z T B C E È E R U O F E L
X A I O V E E U E E O R L U R V I B P R
N L I X U S X R N L M V L N E Y O T B X
C T C B S I P O R L P I I E M N N E S H
V H H A J É L N V E T O U R U J L L U D
W L T B L E A L P C O P C J E V Z A C U
M A E A X L I D I Y I E A K R L D S R B
L X S S V N P J H R R L L H C X C S É F
Q I U L E L A F O U R C H E T T E W E C
D T Y G Y L F M Z P R É P A R E R Y N P