

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

LAMB  
 VEAL  
 THYME  
 SALMON  
 A STOVE  
 A GRAPE  
 AN HERB  
 TO POUR  
 A MUSSEL  
 TO SHRED  
 A MUSHROOM  
 BOILING (M)  
 A LEG OF LAMB  
 HIGH TEMPERATURE (ON A  
 STOVE)

BEEF  
 FOOD  
 A CRAB  
 TO ADD  
 TO PEEL  
 TO STIR  
 A ROAST  
 A PIECE  
 A RECIPE  
 AN ONION  
 THE KITCHEN  
 BOILING (F)  
 A REFRIGERATOR (3)

MEAT  
 PORK  
 A DISH  
 TO CUT  
 A SAUCE  
 A LEMON  
 A FRUIT  
 PARSLEY  
 TO GRIND  
 A LOBSTER  
 A VEGETABLE  
 A FRYING PAN  
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

# Solution

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