

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

CUP
GOOD
SUGAR
KNIFE
COOKED
SALTED
FROZEN
TO BOIL
TO CLEAN
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

RAW
SALT
DIRTY
GLASS
BOTTLE
BITTER
TO STIR
COUNTER
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

MEAL
OVEN
STOVE
SPOON
PEPPER
TO FRY
TO COOK
TO SERVE
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE DINNER

Solution

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