

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
SALT
KNIFE
SUGAR
TO FRY
COOKED
BOTTLE
TO STIR
TO CLEAN
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

CUP
MEAL
GLASS
SPOON
FROZEN
BITTER
TO COOK
COUNTER
SAUCEPAN
GARBAGE CAN
SWEET, SUGARY
TO PREPARE, TO COOK

GOOD
OVEN
DIRTY
PLATE
SALTED
PEPPER
TO BOIL
TO SERVE
CLEAN, OWN
KITCHEN SINK
TO HAVE LUNCH
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

Solution

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