

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

PORK
 VEAL
 TO CUT
 TO ADD
 TO POUR
 TO STIR
 A SAUCE
 AN HERB
 TO GRIND
 A MUSSEL
 AN OYSTER
 A VEGETABLE
 A REFRIGERATOR (3)

LAMB
 THYME
 A FISH
 A CRAB
 A GRAPE
 PARSLEY
 A ROAST
 A POTATO
 AN ONION
 AN ORANGE
 BAY LEAVES
 A RED PEPPER
 LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

BEEF
 PASTA
 A DISH
 A FRUIT
 TO COOK
 A PIECE
 A LEMON
 A CUTLET
 TO SHRED
 A FREEZER
 THE KITCHEN
 A LEG OF LAMB
 HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

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