

Breaking French Barrier. level 2:

Lesson 2

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

RAW
MEAL
SPOON
GLASS
BITTER
SALTED
PEPPER
COUNTER
TO CLEAN
DISHWASHER
KITCHEN SINK
SWEET, SUGARY
TO HAVE AN AFTERNOON SNACK,
TO TASTE

CUP
GOOD
SUGAR
PLATE
TO FRY
FROZEN
TO COOK
TO BOIL
SAUCEPAN
FRYING PAN
DISH, COURSE
TO HAVE DINNER

OVEN
SALT
DIRTY
KNIFE
COOKED
BOTTLE
TO STIR
TO SERVE
CLEAN, OWN
GARBAGE CAN
TO HAVE LUNCH
TO PREPARE, TO COOK

Solution

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