

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

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

MEAT
PORK
THYME
TO CUT
TO POUR
TO BOIL
A ROAST
TO STIR
TO SHRED
AN ONION
THE KITCHEN
BOILING (F)
A CLOVE OF GARLIC

BEEF
LAMB
A DISH
A FISH
AN HERB
SEAFOOD
A LEMON
PARSLEY
TO GRIND
AN ORANGE
BOILING (M)
A FRYING PAN
A REFRIGERATOR (3)

VEAL
PASTA
TO ADD
A CRAB
A FRUIT
TO COOK
A STOVE
A GRAPE
A MUSSEL
A LOBSTER
A VEGETABLE
A LEG OF LAMB
HIGH TEMPERATURE (ON A
STOVE)

Solution

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