

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

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

LAMB

BEEF

THYME

TO ADD

TO STIR

PARSLEY

TO POUR

TO SHRED

A RECIPE

A SAUSAGE

BOILING (F)

A LEG OF LAMB

LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

PORK

MEAT

PASTA

A DISH

A ROAST

A LEMON

A SAUCE

TO GRIND

A MUSSEL

AN ORANGE

BOILING (M)

A RING, A SLICE

HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

VEAL

A LID

TO CUT

SALMON

A GRAPE

TO PEEL

A FRUIT

AN ONION

AN OYSTER

BAY LEAVES

A FRYING PAN

A REFRIGERATOR (3)

# Solution

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