

Así Se Dice 3 (Chapter 9)

Z K O D R E C G V S P O T P A J A D O R
U C N P Q S L P H S A I C E P S E S W H
V I B I P A E E L W G R A N E L L E R E
A L N M A F A R G O R G U L L O S O C Y
S A I I N O N Z E U S A T I N I A V L A
C N A E R H O É P D M Z A N A H O R I A
W T T N A C Z T T N E B W O G M O F T G
A R V T L A C Q R R R N R P E V T C B U
C O S O L C Z P I V A T R E U H B H P H
E O L L A L L L V H A S O A S E N R A C
I C C I D A X O R N Ñ H T O C E D X D E
T U K I O M Z C E A I F R R N L P I N L
E Y E X N B D J H A V Q E E Y Q V C R E
D Z S E L A S N E M O C U N S W G M A D
E Z V O B R R Q L H A Y H I X N I D Z S
O C O R D E R O U Q J L S C Z T W N O A
L X B E R E N J E N A F O O I S K X B J
I A T R I G O F R Í E R F C V S T E E O
V P I C A D I L L O R É G A N O G J R H
A N Q R A V I T L U C R Q X A N I R A H

POT
PORK
SLICE
PROUD
TO FRY
TO COOK
TO FILL
TO BOIL
VINEYARD
GRAPEVINE
VEGETABLES
GROUND MEAT
VEGETABLE GARDEN

COOK
LAMB
FLOUR
SPICES
CARROT
ORCHARD
TO COAT
OREGANO
EGGPLANT
ARTICHOKE
GREEN BEANS
BREAD CRUMBS

MEAT
BEEF
WHEAT
GRAPES
DINERS
SKILLET
CABBAGE
TO GROW
CILANTRO
OLIVE OIL
BELL PEPPER
LETTUCE LEAVES

Solution

Z K O D R E C G V S P O T P A J A D O R
U C N P Q S L P H S A I C E P S E S W H
V I B I P A E E L W G R A N E L L E R E
A L N M A F A R G O R G U L L O S O C Y
S A I I N O N Z E U S A T I N I A V L A
C N A E R H O É P D M Z A N A H O R I A
W T T N A C Z T T N E B W O G M O F T G
A R V T L A C Q R R R N R P E V T C B U
C O S O L C Z P I V A T R E U H B H P H
E O L L A L L L V H A S O A S E N R A C
I C C I D A X O R N Ñ H T O C E D X D E
T U K I O M Z C E A I F R R N L P I N L
E Y E X N B D J H A V Q E E Y Q V C R E
D Z S E L A S N E M O C U N S W G M A D
E Z V O B R R Q L H A Y H I X N I D Z S
O C O R D E R O U Q J L S C Z T W N O A
L X B E R E N J E N A F O O I S K X B J
I A T R I G O F R Í E R F C V S T E E O
V P I C A D I L L O R É G A N O G J R H
A N Q R A V I T L U C R Q X A N I R A H