Entre Cultures 2: Unité 2

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

FARM
SALT
FREE
PUREE
LEMON
CREAM
GARLIC
BUTTER
REGULAR
TO HEAT
MUSSELS
WELCOMING
TO SQUEEZE
BELL PEPPER
WITH PLEASURE
OVEN
PEAR
FLOUR
APPLE
DOUGH
LIVELY
CARROT
CELERY
TO POUR
FRITTER
TO TASTE
THERE WAS
TO RESERVE
BLACKBERRIES
BOWL
MEAL
TASTE
BEANS
PARTY
TO CUT
TO ADD
WAFFLE
CABBAGE
TO WASH
TO SERVE
BAKING PAN
ONE HAD TO
STRAWBERRIES

Solution


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