Entre Cultures 2: Unité 2

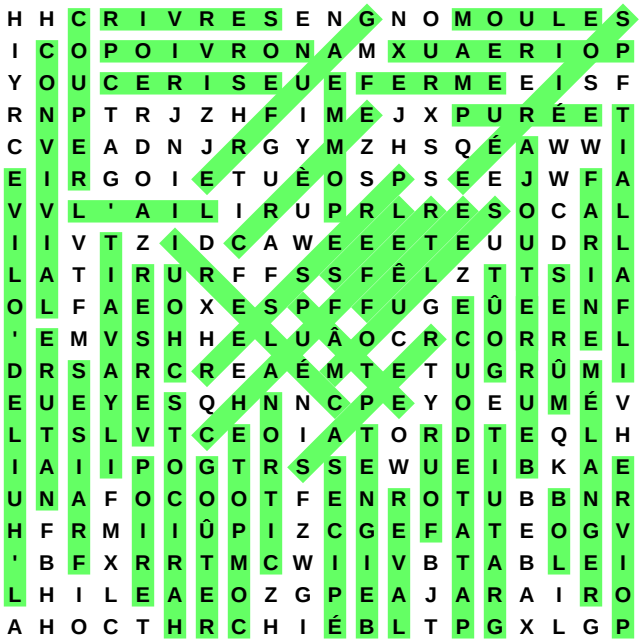
H H C R I V R E S E N G N O M O U L E S
I C O P O I V R O N A M X U A E R I O P
Y O U C E R I S E U E F E R M E E I S F
R N P T R J Z H F I M E J X P U R É E T
C V E A D N J R G Y M Z H S Q É A W W I
E I R G O I E T U È O S P S E E J W F A
V V L ' A I L I R U P R L R E S O C A L
I I V T Z I D C A W E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

OVEN
FREE
PEAR
LEMON
FLOUR
PARTY
TO ADD
WAFFLE
TO MIX
SPICES
TO POUR
TO WASH
TO TASTE
OLIVE OIL
TO SQUEEZE
STRAWBERRIES

SALT
BOWL
PUREE
CREAM
DOUGH
LEEKS
CELERY
LIVELY
CHERRY
MUSSELS
CABBAGE
EVENING
TO SERVE
ONE HAD TO
BELL PEPPER
BLACKBERRIES

MEAL
FARM
APPLE
BEANS
TASTE
BUTTER
TO CUT
GARLIC
PEPPER
TO HEAT
REGULAR
FRITTER
THERE WAS
BAKING PAN
SWEET POTATO
FRUIT COMPOTE

Solution


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