

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
TO BOIL
THE STOVE
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO ADD
THE OVEN
THE CHERRY
THE CARROT
THE ZUCCHINI
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

A SPICE
THE FLOUR
AN APRICOT
THE BANANA
THE BROCCOLI
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution

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