Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
A SPICE
THE STOVE
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY

TO CUT
THE OVEN
AN APRICOT
THE CHERRY
THE MUSHROOM
A GREEN BEAN
THE STRAWBERRY

TO BOIL
THE FLOUR
THE CARROT
THE BANANA
THE BROCCOLI
THE TEASPOON
TO BAKE OR COOK

Solution

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