

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
A SPICE
THE STOVE
THE BANANA
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE OLIVE OIL
THE STRAWBERRY

TO CUT
THE OVEN
THE GARLIC
THE CARROT
THE ZUCCHINI
A GREEN BEAN
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO BOIL
THE FLOUR
THE CHERRY
AN APRICOT
THE MUSHROOM
THE TEASPOON
THE TABLESPOON

Solution

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