Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

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

TO BOIL
THE FLOUR
THE BANANA
AN APRICOT
THE MUSHROOM
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution


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