

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT  
A SPICE  
THE FLOUR  
THE BANANA  
AN EGGPLANT  
A GREEN BEAN  
THE RASPBERRY  
THE TABLESPOON

TO ADD  
THE OVEN  
THE CARROT  
THE CHERRY  
THE TEASPOON  
THE BROCCOLI  
THE OLIVE OIL  
TO BAKE OR COOK

TO BOIL  
THE STOVE  
THE GARLIC  
AN APRICOT  
THE ZUCCHINI  
THE MUSHROOM  
THE STRAWBERRY

# Solution

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