

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
TO BOIL
THE STOVE
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE BANANA
THE CHERRY
A GREEN BEAN
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

A SPICE
THE FLOUR
AN APRICOT
THE CARROT
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

Solution

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