

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE STOVE
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO ADD
THE OVEN
THE CHERRY
AN APRICOT
A GREEN BEAN
THE TEASPOON
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO BOIL
THE FLOUR
THE CARROT
THE BANANA
THE MUSHROOM
THE BROCCOLI
THE STRAWBERRY

Solution

I W N Z L H O E S I A R F A L D Y X Q L
L L C R V E I U T O C I R B A N U L P A
J A U P N N C E T T E G R U O C A L P C
K C N U A H W H G E S J E E G A D P U
P U L C N E I M A X N T X J Z H D L V I
D I E R O E R M U M Z I L Q U P A R Q L
V L B E H U E X X L P F R I P C S F J L
B L R T U X P P J T A I L A A D Y B L E
S E O U P G K E I I W E G R F A F A R
M R C O I J W V R C D L O N Q A L X F É
G É O J B E C E J E T M Q O G L E R E
E E L A G X C F O F T Y Z R U N Q R A À
S À I B U U C L O E V N I H O V L S M S
I C F O I R I U O N K L R L C G A W B O
R A Y R J V R F A Z L X D N Y S T U O U
E F E V E I K X J I C A H B B N G H I P
C É H I U N E A U B E R G I N E X N S E
A A T R E V T O C I R A H N U W G K E T
L D S W J M B F E R È I N I S I U C A L
J V H J T C B E J E N A N A B A L P U B