

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
TO BOIL
THE FLOUR
THE BANANA
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO CUT
THE OVEN
THE CARROT
THE CHERRY
THE BROCCOLI
THE MUSHROOM
THE OLIVE OIL

A SPICE
THE STOVE
THE GARLIC
AN APRICOT
A GREEN BEAN
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution

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