

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD  
TO BOIL  
THE STOVE  
THE BANANA  
AN EGGPLANT  
A GREEN BEAN  
THE OLIVE OIL

TO CUT  
THE OVEN  
THE CHERRY  
THE GARLIC  
THE ZUCCHINI  
THE MUSHROOM  
THE STRAWBERRY

A SPICE  
THE FLOUR  
AN APRICOT  
THE CARROT  
THE BROCCOLI  
THE RASPBERRY  
TO BAKE OR COOK

# Solution

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