

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
A SPICE
THE STOVE
AN APRICOT
AN EGGPLANT
THE TEASPOON
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO CUT
THE OVEN
THE GARLIC
THE BANANA
A GREEN BEAN
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY

TO BOIL
THE FLOUR
THE CHERRY
THE CARROT
THE MUSHROOM
THE ZUCCHINI
THE STRAWBERRY

Solution

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