

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
TO BOIL
THE FLOUR
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE TEASPOON
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO CUT
THE OVEN
THE CHERRY
THE BANANA
A GREEN BEAN
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL

A SPICE
THE STOVE
AN APRICOT
THE CARROT
THE BROCCOLI
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution

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