

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

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

TO CUT
THE OVEN
AN APRICOT
THE BANANA
A GREEN BEAN
THE ZUCCHINI
THE STRAWBERRY

TO BOIL
THE STOVE
THE GARLIC
THE CHERRY
THE MUSHROOM
THE TEASPOON
THE TABLESPOON

Solution

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