Bien Dit 2: Chapter 3A

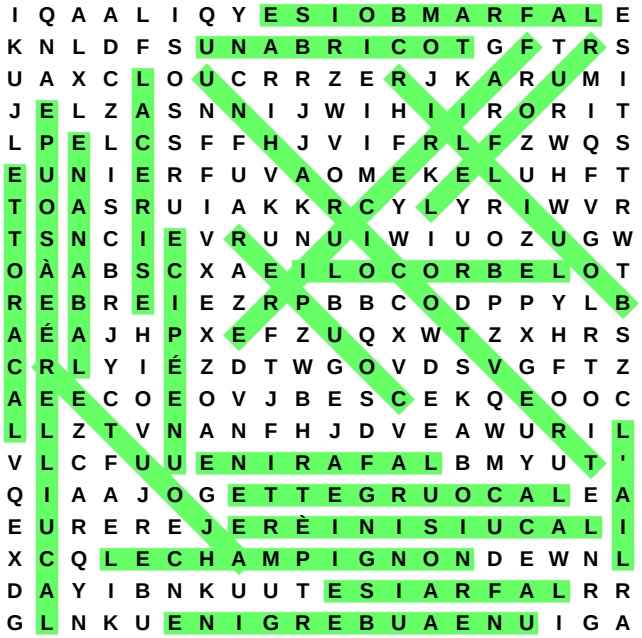
I Q A A L I Q Y E S I O B M A R F A L E
K N L D F S U N A B R I C O T G F T R S
U A X C L O U C R R Z E R J K A R U M I
J E L Z A S N N I J W I H I I R O R I T
L P E L C S F F H J V I F R L F Z W Q S
E U N I E R F U V A O M E K E L U H F T
T O A S R U I A K K R C Y L Y R I W V R
T S N C I E V R U N U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

TO ADD
A SPICE
THE FLOUR
THE GARLIC
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE STRAWBERRY

TO CUT
THE OVEN
THE BANANA
AN APRICOT
A GREEN BEAN
THE MUSHROOM
THE TABLESPOON

TO BOIL
THE STOVE
THE CHERRY
THE CARROT
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

Solution


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