

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
TO BOIL
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

TO ADD
THE OVEN
THE BANANA
THE GARLIC
THE BROCCOLI
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL

A SPICE
THE FLOUR
THE CHERRY
AN APRICOT
THE TEASPOON
THE MUSHROOM
THE STRAWBERRY

Solution

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