

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD

A SPICE

THE FLOUR

THE CARROT

AN EGGPLANT

THE ZUCCHINI

THE RASPBERRY

TO BAKE OR COOK

TO CUT

THE OVEN

THE BANANA

THE GARLIC

THE BROCCOLI

A GREEN BEAN

THE OLIVE OIL

TO BOIL

THE STOVE

THE CHERRY

AN APRICOT

THE TEASPOON

THE MUSHROOM

THE STRAWBERRY

# Solution

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