

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
TO BOIL
THE FLOUR
THE CHERRY
AN EGGPLANT
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY

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

A SPICE
THE STOVE
THE GARLIC
THE CARROT
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

Solution

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