

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
A SPICE
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO ADD
THE OVEN
AN APRICOT
THE BANANA
THE BROCCOLI
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

TO BOIL
THE FLOUR
THE GARLIC
THE CHERRY
THE MUSHROOM
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution

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