

# Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT  
TO BOIL  
THE STOVE  
THE CHERRY  
AN EGGPLANT  
THE BROCCOLI  
THE OLIVE OIL  
TO BAKE OR COOK

TO ADD  
THE OVEN  
THE BANANA  
THE GARLIC  
THE MUSHROOM  
A GREEN BEAN  
THE RASPBERRY

A SPICE  
THE FLOUR  
THE CARROT  
AN APRICOT  
THE ZUCCHINI  
THE TEASPOON  
THE STRAWBERRY

# Solution

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