

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT	TO ADD	TO BOIL
A SPICE	THE OVEN	THE STOVE
THE FLOUR	AN APRICOT	THE BANANA
THE CARROT	THE CHERRY	THE GARLIC
AN EGGPLANT	THE ZUCCHINI	A GREEN BEAN
THE BROCCOLI	THE MUSHROOM	THE OLIVE OIL
THE RASPBERRY	THE STRAWBERRY	THE TABLESPOON
TO BAKE OR COOK		

Solution

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