

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO ADD
TO BOIL
THE STOVE
THE CARROT
AN EGGPLANT
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL
THE STRAWBERRY

TO CUT
THE OVEN
THE CHERRY
AN APRICOT
THE TEASPOON
THE BROCCOLI
THE RASPBERRY
TO BAKE OR COOK

A SPICE
THE FLOUR
THE GARLIC
THE BANANA
THE MUSHROOM
THE ZUCCHINI
THE TABLESPOON

Solution

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